

## 2月24日之前 生肖属马游客可免费游“忠州八景”

本报讯(记者 钟舟)马年春节将至,近日,忠县推出生肖专属惠民活动,属马游客凭本人身份证可免费畅游“忠州八景”核心景区,感受忠州浓厚年味与人文魅力。

本次活动面向所有身份证所载出生年份为马年的游客,活动时间为2月10日至2月24日。参与者凭本人有效身份证,到景区游客中心完成实名制核验后即可免费进入。

免费开放的景区包括李家院子、白公祠、石宝寨、皇华城、三峡橘乡田园综合体等。春节期间,各景区同步推出诗韵赏游、民俗展演、亲子互动、非遗体验等年味活动,让属马游客在本命年轻松解锁多元文旅体验。

## 忠县一学校课例斩获“部级精品课”

本报讯(记者 钟舟)近日,教育部公布2025年“全国基础教育精品课”遴选结果,忠县特殊教育学校教师张京芳执教的课例《第几》,凭借扎实的教学设计、创新的教学理念和突出的课堂实效,成功斩获特殊教育类“部级精品课”。

基础教育精品课因其权威性、专业性、示范性以及对教师职业发展的实质性支持,成为基础教育领域含金量极高的荣誉。获奖课例需经过教师自主申报、校级推荐、县级初选、市级遴选、省级评审及国家级专家终审等多轮严格筛选,最终入选的课例代表了全国基础教育领域的顶尖水平。

据悉,优质的精品课例还将作为国家中小学智慧教育平台的优质课程资源,供全国师生免费学习使用,对促进教育公平、缩小城乡教育差距具有积极意义。

## 重庆从7个方面进一步规范“小升初”招生

新重庆-重庆日报讯(记者 李周芳)2月9日,记者了解到,市教委近日召开进一步从严治理中心城区“小升初”违规招生工作推进会。会上,通报了部分学校“小升初”违规招生考试问题核查和处置情况,并表示要从“建立热点学校监测名录”等7个方面,切实增强规范招生治理工作。

市教委相关负责人表示,针对当前招生工作突出问题,我市将重点抓好7个方面的工作,涵盖监管、引导、追责等环节,具体包括:

建立热点学校监测名录并实施动态更新,各区教育部门严格审核热点学校招生计划、招生方式、招生类型,严格落实分批次、分类别招生程序;迭代升级义务教育入学“一件事”招生数字管理平台,义务教育阶段所有新生入学均通过平台进行报名、审核并发放录取通知书,实现招生全流程的数字化闭环管理;加强“小升初”招生政策宣传解读,健全初中学校招生方案公开制度,开展自媒体违规发布招生入学信息专项治理,及时澄清不实信息,主动回应社会关切;进一步健全问题线索分办、转交、处置闭环管理机制,对通过阳光招生二维码、信访举报等渠道反映的线索实行分级督办,对重大线索实行多部门联合查;严格执行不得下达升学指标或以中高考升学率考核评价学校等相关规定,建立市、区两级联动执纪问责机制,依据干部管理权限,对违规招生行为相关责任人依法依规严肃追责;加强教育引导,推动家长将关注点从“争夺学位”转向“促进孩子全面发展”,建立对孩子成长合理积极的预期,提升家长识别、抵制违规招生行为的能力;加强违规治理责任落实,各区党委教育工作领导小组要统筹做好辖区学校招生工作和机构监管工作,完善招生政策,加强招生过程全程监管等。

## 百本好书推荐你读



推荐一百六十四  
书名:《十二生肖》  
作者:贵图子  
推荐理由:十二生肖

赛跑的故事家喻户晓,但你或许没听过这首有趣的歌谣:“玉皇大帝有旨令,大家快来听一听:大动物,小动物,一起跑出来跑一跑……”作者将朗朗上口的童谣与传统剪纸、拼贴、水粉等艺术技法相结合,创作了这本富有童趣和想象力的绘本。该书采用超长拉页设计,随着书页展开,性格各异的十二生肖形象跃然纸上,热火朝天的赛跑仿佛就在眼前发生;翻到背面,十二生肖动物汉字的流变过程也一目了然。作为对传统民间故事的再创作,该书真正做到了趣味性、艺术性的平衡,是值得读的原创新作。

(记者 钟舟 整理)

## 遗失启事

忠县东溪镇新时代文明实践服务中心遗失《中华人民共和国事业单位法人证书(正本)》(统一社会信用代码为12500233451810096L),声明作废。

# 暖心过年 忠县3252个收费车位春节免费

本报讯(记者 张耀升)新春佳节将至,为便利返乡群众和市民节日出行,有效破解春节期间“停车难”问题,忠县近日推出暖心便民举措:2月15日(农历腊月二十八)至2月23日(农历正月初七),即春节9天假期,全县52处指定停车点、3252个收费车位将全部免费开放,让市民暖心过年、畅行无忧。

此次免费开放的车位覆盖城区核心商圈、集中居住区、交通枢纽及景区

周边等市民高频停车区域,精准匹配春节期间探亲、购物、游玩等各类停车需求,切实为群众出行减负。

为最大化保障停车便利,此次免费政策同步优化停车服务。部分原17:30-21:00的限时限点车位,停放时段延长至次日7:00,充分满足市民夜间停车需求。需要注意的是,临江路缘梦花园至汉阙广场段、香山路香山公馆胡燃商行至5号车库段、中博支路渝都豪都段及果园路三峡风大酒

店至县中医医院(华怡广场院区)段等4个易拥堵路段,将维持原停放时段,确保道路通行顺畅。

相关部门表示,停车免费但管理不松懈,将坚持“免费不免序、便民不添堵”原则,通过官方平台提前公示免费停车位位置及停放要求,引导车主规范停放。节日期间,执法部门还将开展交通专项巡查,重点查处占用消防通道、人行横道等违法停车行为,全力维护春节期间道路

交通秩序。此次收费车位全域免费开放,是忠县聚焦民生需求、优化春节出行服务的重要举措。相关部门提醒广大车主,请自觉遵守停车规定,规范有序停放车辆,共同营造安全、畅通、文明的新春道路交通环境。



## 丙午马年新春特展在忠州博物馆开幕



展览现场。

2月10日上午,“白马鸣春色——丙午马年新春特展”在忠州博物馆正式开幕,吸引众多市民、游客前来观展,共赴文化盛宴。

展览期间,忠州博物馆同步推出“翰墨迎春”“马福福来”等活动,游客可体验书写春联、红包拓印。值得一提的是,展览还设置套章打卡区。游

客可加盖以忠县籍书法家马识途墨宝为灵感制作的“五福拱寿”印章,和以馆藏红陶马为原型设计的“东汉小福马”印章,将这份文博祝福带回家。



市民、游客观展。



体验书写春联。



体验红包拓印。

据悉,本次展览将持续至4月30日。春节期间,市民和游客可前往忠州博物馆游览,在新春佳节中感受传统文化的魅力。

通讯员 罗曼 摄

## 三部门部署春节假期前后重点传染病防治工作

新华社北京消息(记者 徐鹏航)国家疾控局综合司、国家卫生健康委办公厅、国家中医药局综合司近日联合发文,部署2026年春节假期前后及春季重点传染病防治工作,要求各地相关部门落实落细各项防治政策措施,确保全国疫情形势总体平稳,保障人民群众健康平安过节。

春节假期人员跨境、跨区域流动和聚餐聚会等活动将明显增加,可能进一步加大疫情传播扩散风险。通知要求,强化输入传染病防控,密切关注全球新

冠、猴痘、登革热、基孔肯雅热、疟疾、人感染新亚型流感、尼帕病毒等疫情形势,提前做好防范应对准备。

通知明确,相关部门指导托幼机构、学校开学前做好教学和生活环境、饮用水卫生;指导养老机构、社会福利机构加强日常防护和健康监测;指导交通运输场站、文化和旅游场所做好客流疏导、密闭场所清洁消毒和通风换气等;指导餐饮单位、海产品销售经营者等加强食品卫生和安全管理。

此外,持续促进儿童、老年人、慢性病患者等高风险人群积极主动接种疫苗,不断优化接种服务。加强常规免疫基础薄弱地区查漏补种,麻疹疫情发生地要针对性开展应急接种。加强中西医结合救治,增加重点传染病诊疗服务供给,满足群众春节假期就医用药需求。

据悉,当前,我国传染病疫情形势总体平稳。新冠保持较低流行水平,大部分地区流感已降至中、低流行水平,急性呼吸道传染病疫情总体呈下

降趋势,但仍处于高发季节。蚊媒传染病处于非流行季,但登革热、基孔肯雅热、疟疾等境外输入风险持续存在,南方气温较高地区存在境外输入病例或越冬蚊引起本地散发病例的风险。以诺如病毒感染为主的肠道传染病在餐饮场所、寒假开学后中小学校和托幼机构存在聚集性疫情发生风险。猴痘、人感染新亚型流感等新发传染病呈散发、低发态势,需高度防范境外疫情输入以及在特定人群中的传播风险。

## 预制菜将迎首个国家标准 对保质期、食品添加剂使用等作出规定

人民日报记者 白剑峰

随着预制菜工业化、规模化、标准化生产的出现和快速发展,如何保证预制菜的安全性和营养品质,成为公众关注的焦点。近日,国家卫生健康委发布《食品安全国家标准 预制菜》(征求意见稿),重点从食品安全和营养健康方面对预制菜产品作出规定。

尽量缩短产品保质期,最长不应超过12个月

国家食品安全风险评估中心标准二室主任、研究员王君介绍,标准明确,预制菜不包括主食类食品、净菜类食品、即食类食品和中央厨房制作的菜肴。预制菜应具有菜肴的特征,因此排除主食类产品;应具有“经工业化预包装”的特征,仅经清洗、去皮、分切处理的净菜类食品,未改变其作为原料的基本属性,所以排除了净菜类食品;应具有“需加热或熟制后食用”的特征,所以排除了开袋即食的食品。此外,预制菜应具有预包装产品属性,中央厨房相当于门店自有厨房,故中央厨房制作的菜肴未纳入预制菜范围。但是,中央厨房使用外购的、工业

化的、现成的预制菜产品除外。

国家食品安全风险评估中心研究员陈满介绍,食品保质期通常不在食品安全标准中作具体规定。预制菜标准是特例,专门对保质期作出具体要求。

标准特别设置了对预制菜保质期的条款。预制菜虽经过工业化预制,但仍属于菜肴范畴,最大限度保持品质风味是公众的核心诉求。为保证预制菜产品的安全和营养品质,标准条款中列举了保质期设定时应综合考虑的各项因素,并鼓励企业通过优化产品工艺和贮藏运输方式等措施提升产品风味和品质保持。统筹考虑公众期待、营养品质、风味口感和产业发展等因素,标准要求尽量缩短产品保质期,最长不应超过12个月。

尽可能减少食品添加剂的使用

中国农业科学院都市农业研究所所长、研究员张德权介绍,预制菜的原料安全是保证产品安全的源头关。对此,标准规定,预制菜使用的畜禽产品、水产品、蛋类等原料,均需分别符

合相应食品安全标准,不得使用腐败变质的原料,农药残留、兽药残留、污染物、真菌毒素等均需符合相应限量管理要求,并应确保原料来源安全可靠、可追溯。

张德权说,标准强调了食品添加剂使用原则,即不应降低食品本身的营养价值,不应掩盖食品腐败变质以及食品本身或加工过程中的质量缺陷,不应以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂,应充分评估其工艺必要性,做到非必要不添加,并尽可能减少食品添加剂使用的品种和使用量。

消费者可通过标签了解产品真实情况

中轻食品工业管理中心标准处处长杨晓明介绍,为更好地满足消费者对预制菜营养与口感的综合需求,标准对营养品质提出明确要求。

标准鼓励采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分,减少营养成分损失;倡导遵循营养均衡原则,维持菜肴的营养特性。同时鼓励企业在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖

的添加量,以满足消费者“减油、减盐、减糖”的需求。注重保鲜效果与风味保持,标准鼓励采用气调保鲜、冰温保鲜等有利于保鲜的技术,以及非热加工、包埋运载等营养与风味稳定化技术,减少营养成分损失。

中国商业联合会标准法规部副部长兼标准处处长刘振宇介绍,为保障消费者权益,标准提出了针对性要求。

标准对预制菜产品的原料或成分的投料量,或其成品中的含量标示,作出了详细规定。消费者可通过标签了解产品真实情况。为了防止未熟制和未完全熟制产品因加热不充分引发食源性疾病,同时防止对已经熟制过的预制菜过度加热而影响产品营养品质和口感,标准规定预制菜标签应明确标示产品的食用方式。例如,预加工已熟制的应标示“需加热或复热后食用”;预加工未熟制及未完全熟制的应标示“需熟制后食用”。对于不能与产品一起加热或熟制的包装材料也应明确提示,这样既保障了消费者的饮食安全,也有助于消费者更清楚如何食用。