

教育部:严肃及时处理人籍分离空挂学籍等问题

新华社消息 记者2月7日从教育部获悉,新修订的《中小学生学籍管理办法》近日正式印发。办法突出教育公平,对跨省转学、省内转学等学籍变动条件进一步做了细化规范,对空挂学籍、人籍分离、重复学籍等问题均做出回应。

针对当前学籍管理中的突出问题,办法第15条规定学生转学时,转入学校应通过国家学籍系统启动学籍转接手续,转出学校及双方学校学籍主管部门予以核办。转入、转出学校和双方学校学籍主管

部门应当分别在10个工作日内完成学生学籍转接的核办工作;转出学校须对电子学籍档案备份保留,同时保留必要的纸质档案复印件;纸质档案复印件管理的具体办法由省级教育行政部门制定。第25条规定学校应当至少每学期核准一次学生学籍,确保人籍一致、学籍变动手续完备、学生基础学籍信息和学籍变动信息准确;严肃、及时处理检查中发现的人籍分离、空挂学籍等问题。

特殊教育学生、专门学校学生、境外学生、高中阶段职普融通

项目学生等类型的学籍管理要求比较特殊。办法对这些学生学籍管理做出明确规定,确保了与国家基础教育改革的需求切合。如第10条规定获得当地入学资格的境外学生(含港澳台、外籍学生)或中国居民的外籍子女应持有效身份证件到所接收学校登记信息、办理入学并注册学籍。第14条规定适度放开特殊教育学生学籍变动权限,情况特殊的可以允许其降级就读。

此外,办法突出学籍信息管理安全,对学籍管理工作安全制度

和学籍数据信息安全提出了明确要求。其中,第24条规定各级教育行政部门和学校均须建立严格的学籍管理工作安全制度;定期更改学籍管理系统账号密码、半年以上未使用的账号予以封存;各级管理人员应严格遵守数据使用规则,严防学籍数据泄露;除法律法规有明确规定或经县级以上人民政府批准的,任何学生学籍信息不得向外提供;严防其他应用系统违规采集学生信息,严防学籍数据通过其他应用系统产生泄露。

(王鹏)

市场监管总局出台“首违不罚”清单

新华社消息 为解决社会关注的“小案重罚”和“类案不同罚”问题,市场监管总局近日对外发布《市场监管行政违法行为首违不罚清单(一)》及《市场监管轻微行政违法行为不予处罚清单(一)》。

据介绍,在充分考虑违法行为危害后果、当事人主观过错和获利情况的基础上,市场监管总局制定清单对12种首次违法和轻微违法行为不予处罚。其中,“首违不罚”清单包含8种初次违法,且危害后果轻微并及时改正的违法行为;“轻微免罚”清单包含4种违法行为轻微并及时改正,且没有造成危害后果的违法行为。

为确保两个清单依法有序实施,市场监管总局明确要求坚持依法行政原则、坚持处罚与教育相结合、保障群众合法权益、严格规范执法程序、科学设定处罚清单,特别是对当事人实施“首违不罚”“轻微免罚”的,明确“责令其立即停止违法行为、督促引导积极整改、依法退赔消费者损失和履行召回义务”等措施。

据介绍,市场监管总局将按照“预防为主、轻微免罚、重违严惩、过罚相当、宽严相济”执法原则,对于没有造成危害后果并能及时改正的轻微违法行为减罚免罚,对于影响群众健康安全、群众反映强烈、造成恶劣社会影响的违法行为坚决打击严惩不贷。(赵文君)



免费直通车 温暖务工人员

2月8日,乘坐免费返岗直通车的人员在出发前挥手致意。当日,云南省昭通市农村劳动力转移就业集中输送欢送仪式在昭阳区举行。3000余名外出务工人员免费乘坐返岗直通车前往福建、广东、江苏等地返岗就业。(据新华社报道)

面包糕点为何不再使用这种添加剂?

新华社消息 根据国家卫生健康委、市场监管总局发布的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,自今年2月8日起,脱氢乙酸钠(脱氢乙酸及其钠盐)不再用于面包、糕点、果蔬汁(浆)等7类食品,在腌渍蔬菜中的最大使用量也由1克/千克调整为0.3克/千克。

专家告诉记者,脱氢乙酸钠是一种常见的食品添加剂,对酵母菌、霉菌、腐败菌具有良好的抑制作用,过去几十年里被多国许可,广泛应用于食品中,以延长保质期。

那么,新国标为何对脱氢乙酸钠的使用范围和使用量作出调整?

科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋介绍,对一种食品添加剂进行重新评估,一般有两种原因:一是在安全性上有新的证据发现,需要重新评估;二是食品消费结构发生变化,当一种食品的消费量由少变多时,要考虑其中某种食品添加剂累积之后会不会超过安全限值。

此前,有动物实验研究显示,多次大量食用脱氢乙酸钠,可能造成动物取食减少、体重下降、凝血能力下降、肝肾组织变化等问题。

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红认为,这类动物实验并不能证明人类少量吃这种添加剂也会导致同样危害,但往往会让人们对该物质有更严格限量。比如,烘焙产品近年来消费量明显增多,其中的食品添加剂含量就需要重新考量。相对来说,腌渍蔬菜消费量并不多,所以只是降低了最大限量。

专家表示,食品安全追求“尽可能降低风险”。随着最新研发以及国内食品消费结构改变,食品添加剂使用也会相应作出调整,防患于未然。

不少人关心:此前吃过这种食品防腐剂,会造成身体伤害的风险有多大?

食品安全专家表示,风险大小跟摄入量密切相关,即要看消费者

实际一次吃进的量,以及一年当中吃的频次。

范志红表示,脱氢乙酸钠在人体内能够被代谢掉。相关实验数据显示,脱氢乙酸钠在毒理学上不属于高毒成分,动物实验发现其有害作用,是在“长期”“反复”“大量”食用后的结果。人们日常摄入量一般不足实验中发现有害量的十分之一,无需过于担心健康风险。

阮光锋表示,脱氢乙酸钠并非被“禁用”,它依然是允许使用的食品添加剂,可以用在腌渍蔬菜、发酵豆制品等食品中。这说明风险评估结果显示,合理使用脱氢乙酸钠依然是安全的。

中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长孙宝国表示,我国相关标准规定了23类2300多种食品添加剂,包括防腐剂、着色剂、膨松剂、甜味剂等,按照标准使用,不超过最大使用量和最高残留量,不会引发食品安全问题。

(董瑞丰 李恒)