

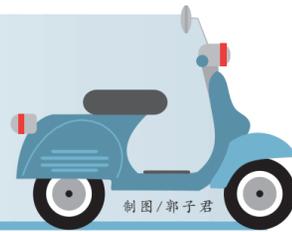


佛山 拟下月15日起 为电动自行车上牌

鼓励车主购买电动自行车相关保险,鼓励驾驶时戴安全头盔

羊城晚报记者 郑诚

今年4月15日,电动自行车新强制性国家标准《电动自行车安全技术规范》正式实施,并列出了符合上牌标准的“3C认证”“最高车速”“最大电机功率”等必要参数,要求电动自行车登记上牌管理。记者从佛山市公安局获悉,《佛山市公安局关于开展电动自行车注册登记通告(征求意见稿)》(下称《意见稿》)正在征求意见。佛山市拟于2019年6月15日开展电动自行车注册登记,注册登记取得牌证的电动自行车,允许在佛山市辖区内行驶(管制路段除外)。



制图/郭子君

深圳检察公益诉讼 护护航校园食品安全 1341所学校 接受联合检查

羊城晚报讯 记者沈婷婷、通讯员吕晓辉报道:“看!切肉机的刀片已是锈迹斑斑,得赶紧换了!”深圳市检察院公益诉讼部一名检察官指着切肉机,对食堂后厨内陪同检查的某学校食品安全管理员严肃地说。这里,正是深圳市检察院、市市场监管局和市教育局三方联合开展的学校食品安全检查工作现场。5月6日,羊城晚报记者从深圳市检察院获悉,今年4月,为落实“保障千家万户舌尖上的安全”检察专项监督工作,保障学生和教职工在校集中用餐的食品安全与营养健康,三方联合下发通知,针对全市2422所中小学、幼儿园的食堂,开展了为期1个月的食品安全检查。

据了解,1个月以来,联合检查组共检查了全市1341家中小学、幼儿园食堂,其中前海蛇口自贸区、福田区、盐田区、坪山区检查覆盖率100%的学校,其他区也正按照50%以上的覆盖率进行抽检。此次检查预计将覆盖深圳64%的中小学、幼儿园,覆盖学生总人数比例将达到75%。

从检查的情况看,深圳全市绝大多数中小学、幼儿园食堂管理规范,各项食品安全制度落实到位,暂未发现较严重的学校食品安全问题。但是,检查也暴露出一些问题和薄弱环节,如部分学校厨房冰箱中生熟食未分开冷藏,食材存在串味风险及交叉污染风险;个别学校存在使用发霉砧板、生锈刀具等工具情况;部分学校食品留样不规范,个别学校留样柜设置在人员往来频繁的备餐间,未配备安全锁,无法保证留样食品的确定性。针对检查中发现的问题,检查人员已依法依规责令整改,并依据《深圳市餐饮服务食品安全量化分级管理规定》对部分学校食堂作出降级处理。

凭身份证可注册登记一辆

根据《意见稿》,佛山正式开展电动自行车注册登记时间为2019年6月15日,佛山市户籍居民凭个人有效身份证、新市民凭个人有效身份证及居住证可注册登记一辆电动自行车。涉及的电动自行车为佛山辖区内符合《电动自行车安全技术规范》(GB17761-2018)最新国家标准且获得CCC认证的电动自行车,这些车辆应当注册登记取得号牌和行驶证。

记者了解到,根据国家三部委《关于加强电动自行车国家标准实施监督的意见》规定,新国标实施时

间(2019年4月15日)前购买的,符合旧国家标准《电动自行车通用技术条件》(GB17761-1999),且进入《广东省电动自行车生产企业及产品目录》(共五期,详情可登录广东省公安厅交通管理局政府服务网j.tdga.gov.cn查询)的电动自行车,应当在2019年12月31日前凭有效证明材料进行临时注册登记取得过渡期号牌(具体注册登记点及登记流程随后发布)。未获得CCC认证且不符合旧国家标准的电动自行车不予注册登记。

未注册登记禁止通行

《意见稿》明确,注册登

记取得牌证的电动自行车,允许在佛山市辖区内行驶(管制路段除外)。临时注册登记取得过渡期号牌的电动自行车,允许在佛山市辖区内通行两年(管制路段除外),通行至2021年6月15日截止。未注册登记的电动自行车禁止在佛山市辖区内通行。

与此同时,为简化上牌手续,方便群众办理业务,佛山市推行“带牌销售”便民措施,同时鼓励电动自行车车主购买电动自行车相关保险产品。交警部门表示,电动自行车驾驶人应当遵守交通规则,鼓励驾驶电动自行车时佩戴安全头盔等安全防护措施,公安机关交通管理部门将依法查处各类电动自行车违法行为。

粤菜师傅欧美走俏 广式点心最受欢迎

江门将粤菜师傅培养与侨乡文化相结合,打造弘扬岭南饮食文化的国际名片



文/图 羊城晚报记者 周聪



“粤菜师傅”学徒们正在进行培训

台山黄鳝饭、五味鹅、桂花肠……让“中国第一侨乡”江门百万海外侨胞梦牵魂绕的除了侨乡独特的风光,还有特色粤式菜品和五色小吃。近日羊城晚报记者实地走访了解到,一年来,江门在加大“粤菜师傅”培训就业创业扶持力度的同时,将粤菜师傅培养与侨乡文化相结合,依托粤港澳大湾区、借助“一带一路”走出国门,打造弘扬岭南饮食文化的国际名片。

与加拿大共建烹饪研修院

今年4月,加拿大中华烹饪协会理事长一行到访江门市技师学院,双方就“粤菜师傅”工程与该协会建立国际战略合作事宜,签署《“粤菜师傅”工程国际战略合作协议》。

落地项目就是打造“江门市‘粤菜师傅’工程五邑菜系研修院”,届时这里将成为“粤菜师傅”烹饪技艺中加交流平台。记者从研修院规划图看到,研修院将集研发、国际交流、教学、烹饪体验于一身。“我们与加

拿大中华烹饪协会签约之前已有很多次交流和接触,双方都希望希望在烹饪技术、标准、认证等方面对接,互相认可。”江门市技师学院有关负责人雷占庭说,此次合作加拿大中华烹饪协会方面将根据加拿大中餐业

对从业人员的任职要求、技能要求向江门市技师学院的烹饪专业教学提供信息和指导,共同培养与国际接轨的应用型和复合型人才,为“粤菜师傅”赴境外实习、技能提升、就业创业提供机会、创造条件。

生活圈 店门没开就有食客排队、晚上九点仍有人在排队……“食在广东”推动旅游消费升级 你去网红餐厅“拔草”了吗?

羊城晚报记者 吴珊 通讯员 马洁明

顺德多家知名餐馆被游客“攻陷”、长沙网红店吃饭7000多桌排队、广州珠江星光城晚上9点人山人海排队吃饭……这是今年五一假期很多游客就餐时遇到的场面。随着社交媒体发展,到网红餐饮店“打卡”正成为旅游消费新亮点。羊城晚报记者走访了解到,这一休闲旅游趋势在广东尤为明显。

游客餐饮消费支出增加

有顺德市民报料称,五一假期游客纷纷前来“打卡”当地名小吃,知名的民信、仁信双皮奶店被挤得水泄不通,金榜甜品店更是早早卖完打烊,大良牛腩煲仔饭店等门还没开,就已有游客在门外排队……

网络营销备受争议

旅游消费升级有了新亮点,但也出现了新问题。有游客反映,排队就餐的体验并不好,也有媒体曝出餐饮店存在刷单或雇人排队的情况。网红餐饮店的营销方

网络营销备受争议

式有时也会给游客带来困扰,如近期西安网红餐馆直播食客吃相、南京网红餐馆直播中食材以次充好引发争议。

网络营销备受争议

究中心副主任、“广东地标美食”评委劳毅波告诉记者,通过多渠道合力宣传,近年来广东涌现了不少网红餐馆,其中不少为知名老字号店。不过,餐馆不宜盲目追

网络营销备受争议

求网红,更应该坚守品质,这对于品牌的长远发展至关重要。“成了网红,店里一下子来了很多客人,未必能够应付过来。如果丧失了品质,网红可能变成‘网黑’。”

网络营销备受争议

计显示,今年五一假期,店内餐饮消费的订单量和交易额明显增长。其中,主打中高端酒店消费场景的自助餐品类,订单量和交易额分别较上周同期上涨1.9倍和2倍。

网络营销备受争议

4月1日起施行的《学校食品安全与营养健康管理规定》明确提出,中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部,食品安全监督管理部门应当将学校校园及周边地区作为监督检查的重点。

网络营销备受争议

遍。这些小店有单独的货架摆放零食,有的还在店里摆放了烤肠机、“关东煮”机,现场烹调食物向学生出售。有文具店店主表示,零食卖得比文具还好。而当日记者向其是否售卖零食时,店主却闪烁其词,有的说“正在办”,还有的不再回答。

百事通

广州可直飞约翰内斯堡

羊城晚报讯 记者唐琦报道:今年9月19日起,白云机场将开通广州至约翰内斯堡直飞航线,这是广州至南非首条直飞航线。该航线的开通将进一步丰富白云机场航线网络,加强广州与约翰内斯堡的经贸往来,进一步推动中国与南非的互联互通。该航线由南非载旗航空公司——南非航空(SAA)执飞,也是广州至非洲南部的首条直飞航线,直航时间13小时40分钟。首个航班9月18日从约翰内斯堡出发,9月19日抵达广州。

患者远在60公里外 医生却为他做B超

借助5G+AI+4K技术,实现优质医疗资源的共享共惠

羊城晚报讯 记者符畅、通讯员魏星、金秋报道:6日10时许,广州市第一人民医院越秀院区,超声医学科副主任医师胡志文手持B超探头,为平躺在南沙院区影像科的患者开展远程超声诊断。借助5G+AI+4K技术,这个跨越60公里距离的传输耗时20分钟便顺利完成。

患者远在60公里外 医生却为他做B超

清晰展现在医生眼前的显示屏上。

“我这边发出指令,那边的机械臂能马上给出同样的反应,几乎没有延时。”胡志文说,目前在超声医学科,心电图已经完全实现了远程协助诊断,超声远程诊断也在逐步发展中。

患者远在60公里外 医生却为他做B超

5G远程超声诊断的成功,或成为5G技术推动智慧医疗的开始。当天,广州市第一人民医院与广州联通签署高水平医院建设5G战略合作并作为“5G联合实验室”揭牌,将努力把广州市第一人民医院打造为羊城首家5G全覆盖医院。

患者远在60公里外 医生却为他做B超

广州市第一人民医院院长曹杰指出,此次远程超声诊断的成功实施,通过5G网络,可全方面、分阶段开展高清诊断、

患者远在60公里外 医生却为他做B超

只能亲自前去开展检查或手术,不仅浪费人力,也耽误了病情。5G网络将给我们带来革命性转变,当地引入相关设备后,医生在广州就能进行诊断和指导,更加方便。”

患者远在60公里外 医生却为他做B超

超规经营存安全隐患

辽宁建立“学校—学生—家长”三位一体联防联控堵三无食品、山西太原打出“组合拳”持续加码、河南开展校园及其周边食品安全整治“百日行动”、甘肃全省所有校园及周边200米范围内禁止销售“辣条”……记者调查发现,重拳之下,校园周边的“五毛零食”泛滥情况有所收敛。

患者远在60公里外 医生却为他做B超

管理部门要严格监管

校园周边的“五毛零食”缘何屡禁不止?有专家认为,学生偏爱、监管疲软是主要原因。在采访中,很多学生向记者表示“不干不净,吃了没病”。“少吃没病”。“因为味道独特,孩子往往很难摆脱这些食品的诱惑。”辽宁社科院研究员张思宁说,“这些零食普遍卫生条件不过关,长期摄入过多可能会导致脂肪超标,给学生的健康带来安全隐患。”



远程超声诊断现场 符畅摄