

2026年2月11日 星期三 编辑 张海 版式 吕燕 校对 汪智博

央行等八部门重申对虚拟货币的禁止性政策

2月6日中国人民银行等八部门联合印发《关于进一步防范和处置虚拟货币等相关风险的通知》，重申中国境内对虚拟货币坚持禁止性政策。同时，未经相关部门依法依规同意，境内外任何单位和个人不得在境外发行挂钩人民币的稳定币。

通知明确，虚拟货币不具有与法定货币等同的法律地位。比特币、以太币、泰达币等虚拟货币具有非货币当局发行、使用加密技术及分布式账本或类似技术、以数字化形式存在等主要特点，不具有法偿性，不应且不能作为货币在市场上流通使用。

通知强调，虚拟货币相关业务活动属于非法金融活动。在中

国境内开展法定货币与虚拟货币兑换业务、虚拟货币之间的兑换业务、作为中央对手方买卖虚拟货币等相关业务活动，涉嫌非法发售代币票券、擅自公开发行证券、非法经营证券期货业务、非法集资等非法金融活动，一律严格禁止，坚决依法取缔。境外单位和个人不得以任何形式非法向境内主体提供虚拟货币相关服务。

虚拟货币依托区块链技术，支持点对点交易，突破物理上的“国境”概念，相关风险极易跨境传导。为切实防范风险，通知明确提出，未经相关部门依法依规同意，中国境内主体及其控制的境外主体不得在境外发行虚拟货币。

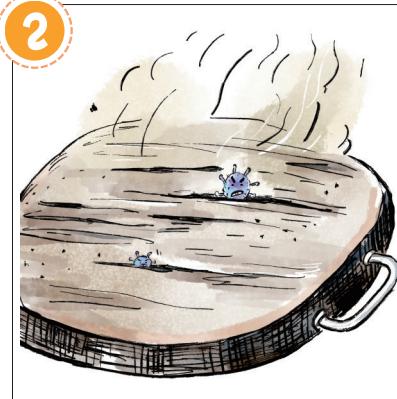
据宗欣



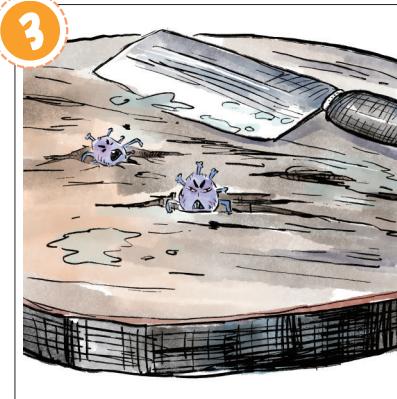
发霉的菜板是破坏健康的霉菌温床



菜板是家庭厨房必备工具，使用频繁，却常因清洁、保存不当而滋生霉菌，危害健康。而霉菌的危害可能远比肉眼可见的污渍更隐蔽、更严重。



菜板发霉的原因首先是环境潮湿：清洗后未彻底擦干，或长期置于潮湿、不通风处，残留水分无法蒸发，形成霉菌滋生的“温床”。



其次是食物残留：未及时清理的菜屑、肉渣等为霉菌生长提供营养。



另一个原因是材质特性：木质、竹制菜板比塑料、不锈钢菜板更易残留水分和残渣，缝隙多，难清洁，更易发霉。



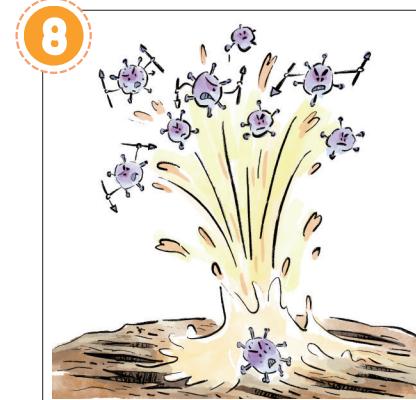
当然也少不了使用习惯不当：生熟食物共用菜板，易导致致病菌、寄生虫卵交叉污染。



最后是使用过久：菜板表面磨损、缝隙加深，清洁难度增大，在潮湿、有营养的条件下更易霉变。



发霉菜板的潜在危害是霉菌在生长过程中会产生黄曲霉毒素（一类致癌物）。黄曲霉毒素耐高温，日常烹饪难以破坏。即便清除表面霉斑，也无法清除渗入菜板内部的毒素，仍会通过切菜污染食物。



此外，霉菌孢子扩散到空气中，可能引发打喷嚏、咳嗽、皮肤瘙痒等过敏反应。长期处于霉菌环境中，还可能刺激呼吸道黏膜，诱发慢性呼吸道疾病，对老人、儿童及免疫力低下者影响尤为明显。

○据科普中国 漫画/杨仕成