

早上少了噪声 居民笃定睡觉 下午没开空调 乘客难入车厢

解决“公交终点站噪声问题”建议不同时段不同对待

特别报道

“现在终点站附近的居民意见小了,可乘客的意见却大了。”昨天下午,公交814路终点站的工作人员范先生无奈地对记者说,现在在公交终点站噪声是不扰民了,却苦了那些在终点站上车的乘客。

针对本报“夏令热线”开通以来不少市民投诉公交终点站噪声扰民的情况,市交通局及相关的公交企业都进行了整改工作,并于昨天对所有打电话投诉的市民进行了电话回访,并随机抽查走访了一些车站附近的居民。

“现在我家基本上听不到什么噪声了,我们居民都很满意。”居民闻女士高兴地对前来回访的交通局工作人员说。闻女士的家与公交814路浦东栖山路终点站只有一墙之隔,一到夏天,终点站上几辆空调车一发动,家里就能听见“隆隆”的声音,有时候连玻璃都会震动起来。“我们这楼里有老有小,以前睡觉、学习什么都不得安宁,现在好了,每天早上都能‘笃笃定定’地睡觉。”

昨天下午2时,记者在公交814路终点站看到,10辆公交车安静地停放在场地上,没有一点声音。车站边的树荫下,10多位乘客

正在等车,当被问及为什么不上车等时,他们异口同声地回答:“车里太热。”

记者走上一辆车,只觉得一阵热浪扑面而来,座椅、护栏都热得发烫,车内的温度计显示当前温度是40℃。在车辆准备发车启动后整整两分钟,车厢温度才降到了39℃。

范先生告诉记者,在前几天高温的时候,车内温度能达到45℃,正常情况下降温需要20分钟左右,但是现在为了不让噪声影响到终点站附近的居民,一般空调车停靠在终点站时都要“熄火”,要发车时,车辆发动二三分钟后就出发,温度根

本打不下来。

有些乘客上了车后就拒绝买票,说是“空调车不制冷”,司售人员只好与他们解释。“其实,大热天的,居民、乘客都挺不容易的,还是希望大家能够相互谅解吧。”

目前,在交通局的有关公交终点站噪声扰民投诉的回访记录中,有七成左右的市民都对整改表示非常满意,还有一些市民希望能够再减少一些噪声。夏天里不能好好休息固然苦恼,但坐在烤箱似的车子

里也着实难熬。

本报记者 张欣平 志愿者 沈晓岚
评论 07080810601

马路被占一半 出行成了麻烦

昨天,家住浦东东方路1968号的乔先生来电反映,在他居住的东方名筑小区大门前,有一幢正在施工的大楼,建了近三年还没完工,门口通向马路的一条双向二车道现在变成了单行道,平日里小区居民开车上下班受到影响。

记者来到东方名筑小区的时候,正值下班高峰。由于该小区的大门离马路有一段距离,所以从门口到马路的这条路就显得尤为重要。本来是双向二车道,可是由于施工方要铺设管道而占用了半条马路,导致进出车辆只有一条路可走。再加上小区门外有一个地下停车场的出入口,这就更增加了这条小路的负荷,小小的一条马路显得有些混乱。

记者从小区物业部门了解到,他们已经就这个问题与正在施工的建设单位上海精文东区置业发展有限公司达成一致,决定于近日开始铺设大门口的道路,并避开上班高峰时段7:15~8:30和下班高峰时段16:30~18:30,整个工程大致于9月底完工,并且将增派4名保安在小区门口进行车辆疏导,避免发生事故。

志愿者 马婕 记者 张欣平



白玉路光复西路一片绿地大半被建筑垃圾所占据



▲ 丰庄路某小区内,不少自行车、助动车竟然停到了绿化带上
▲ 场中路某小区公共绿地成了私人菜园 记者 张龙 摄

绿化带“毁容”面面观

夏令热线 热线关注

从工厂到商店时间段

食品从厂家正常出品后,需经过多道环节,才会进入零售门店销售;而牛奶、熟食、速冻食品等均属于对温度控制有特定要求的冷藏食品或冷冻食品,产品的贮藏、运输、批发、配送、销售都必须在冷链控制之下,如果其中一个环节出了毛病,食品质量就要大打折扣。

严禁长期暴露常温下

即将出台的上海市《食品冷链物流技术与管理规范》规定,冷藏运输必须使用冷藏汽车、冷藏火车、冷藏集装箱、冷藏运输船或保温车,冷冻食品在-18℃以下,冷藏食品在7℃以下、冻结点以上。液体奶类(饮料)在装车前厢体温度预冷到15℃

高温桑拿天盘桓不去,本报夏令热线近来接到一些市民投诉食品质量问题,反映买来的保质期内的食品如牛奶、熟食、速冻食品等变质发臭

方可装货,运输途中产品温度不高于10℃;巴氏杀菌奶为冻结点以上至7℃。速冻食品装载前厢体预冷到-10℃或更低温度,运输途中保持-18℃,最高允许升温到-15℃,但交货后应尽快降至-18℃。

集体用餐盒饭的冷藏配送厢体内温度应保持0℃-4℃。而装卸时间,冷冻食品应控制在15分钟以内,冷藏食品在30分钟以内,严禁长期暴露在常温下。

与发达国家比差距大

本市食品冷链建设与国际发达国家和地区相比差距很大。据统计,2006年底上海冷库的总容量约为36.9万吨,冷藏货运车近3000辆;零售终端冷柜化销售从连锁超市卖场向菜市场快速发展,肉类、分割禽、豆制品及半成品等主要副食品在标准化菜市场冷柜化销售率达94%;而资产在5000万元以上、制

无法食用,冒着酷暑去店家调换,店方也一脸无辜:冷柜空调都正常运行,又是正规厂家的商品,保质期的食品怎么会不保险呢?

冷车100辆以上的大型第三方低温物流企业仅占10%。

冷链建设尚不完整

但对比即将实施的地方标准,本市的冷链建设尚有不完整之处:食用农产品从加工到消费市场的各个环节,产品的冷链时断时续或有时无,甚至出现零售终端具备冷却装置而中端断裂现象。主食品的冷链总体低于休闲食品,食用农产

品的冷链又低于主食品,肉类、水产品、豆制品三大类商品冷链建设问题相对突出。再加上市民偏爱“热气肉”等长期消费习惯作用,形成了把食品质量控制仅看作是“保鲜”而非“保质”的认识偏差,使消费市场对冷链建设认识不深。

筑食品“冰雪屏障”

本市在全国率先推行《食品冷链技术与管理规范》,将为食品安全质量筑起“冰雪屏障”。同时,有关专家建议市民在生活中也树立起冷链意识,高温酷暑季节是食品卫生问题高发时期,市民尤其要留意食品包装上的贮藏条件妥善贮藏食物;不要去路途太远的卖场购买冷冻冷藏食品,以免长期暴露在常温下,温度回升融化;需冷藏冷冻的食品买回家后,请尽快放进冰箱。

本报记者 王欣 沈敏岚