

换乘通道扩容改造本月启动

轨交中山公园站年底“双通道换乘”

本报讯（首席记者 晏秋秋 通讯员 黄琼诺）从本月开始，轨交中山公园站换乘通道开始“扩容”。上海地铁运营公司昨天透露，到今年年底，轨交中山公园站将实现“双通道换乘”，高峰时段客流拥挤的矛盾有望得到缓解。

中山公园站是目前申城轨道交通唯一可以实现2、3、4号线三线换乘的车站。随着去年2号线西延伸和3号线北延伸的开通，中山公园站的换乘客流迅速攀升，日均换乘客流已从去年的2万人次/日，增长到目前的8万人次/日。在上下班高峰时段，换乘客流占中山公园站总换乘客流的75%左右。

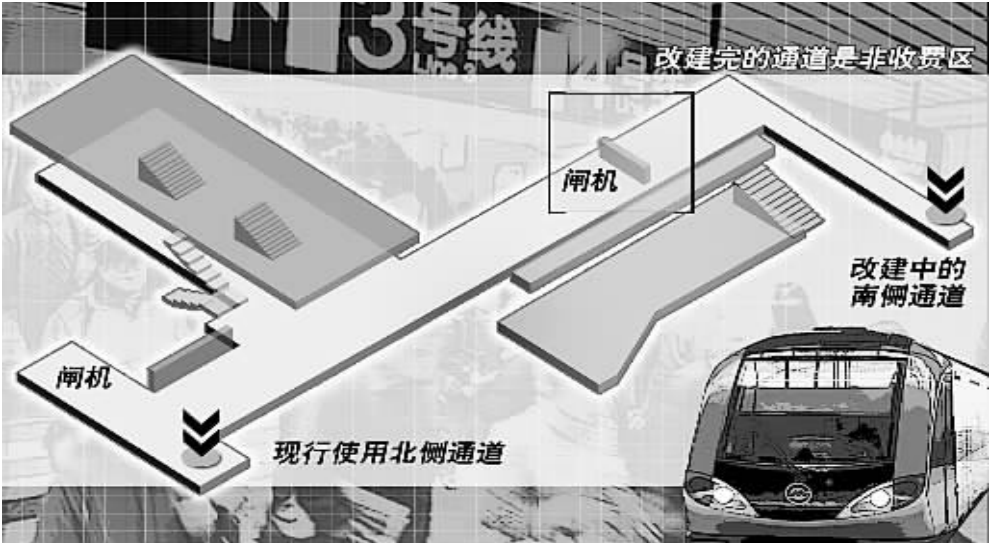
由于目前中山公园站只有北侧换乘通道，因此，造成3号线车站客流分布不均衡，乘客集中在站台北端流动，较为拥挤。同样也造成

南、北两端售检票机、进出站闸机使用的不均衡。

为缓解换乘客流压力，上海地铁近日对中山公园车站进行改造，实施“双通道换乘”。据悉，中山公园站第二换乘通道位于车站南侧，即2号线8号出口附近，另一头则连接着3、4号线的2、3号出口，本属于非收费站厅区，一旦竣工启用，则变成换乘区，乘客走这条新通道换乘只需大约二三分钟时间，路程约50至60米，由于有两条换乘通道可以选择，将极大地改善目前换乘拥挤状况，为乘客安全出行提供保证。

目前，整个换乘通道改造工程已经启动，正在实施3号线楼梯改造。施工单位计划将南侧单楼梯扩建为双楼梯，提高客流通过能力。

评论 07101710601



新民图表

制图 贺信

九号线一期十列电客车全部就位

为年内通车试运营奠定基础

本报讯（首席记者 晏秋秋 通讯员 姜开城）今天上午，系着浅蓝色标志色腰带的第10列电客车，驶进9号线一期九亭车辆段。这标志着9号线一期工程所需的10列电动客车已全部就位，距离今年年底通车试运营的目标更近一步。

据悉，9号线一期工程所采用的电客车，是庞巴迪生产的A型列车，为“4动2拖”6节编组。目前，已经完成8列电动客车的调试工作，计划10月下旬全部调试完毕，在11月上旬完成相关信号系统测试，12月上旬10列电客车将进入全线运营测试。

9号线一期工程西起松江新站，东至桂林路站，全长29.14公里，全线设12座车站，其中8座为地下车站。一期工程开通后，百姓从松江到徐汇区桂林路，只需要30分钟。

“外滩第一弯”将从地下走

延安东路外滩人行天桥昨起封闭逐步拆除



上海外滩通道建设配套工程昨天开始施工，为了配合施工的进程，从昨天起延安东路外滩人行天桥将封闭并且逐步拆除，市民们将绕道而行。

届时外滩通道工程主线将建成双向四至六车道的地下双层机动车专用道。

孙中钦 摄影报道

老公房有望安装电梯了

本报讯（实习生 蔡立弘 记者 马亚宁）老楼房内没电梯，居家老人上下不便。昨天，2007上海“居家养老”研讨会传出好消息，上海工程设计人员正在开动脑筋为老公房安装自动扶梯。

据统计，上海有263万60岁以上老年人，占全市总人口的五分之一。目前，相当一部分老人仍居住在条件相对简陋的老式公房内，腿脚不灵便，上下楼梯难。为此，上海现代建筑设计有限公司现代都市建筑设计院创新提出一系列无障碍设计方案，包括大门甬道去台阶改坡道、浴池报警系统、门铃把手贴心设计等等。其中，“老房装梯”方案让人耳目一新。

“老房电梯可分室内室外两种。”现代都市建筑设计院教授李军，分别就一层两户和一层多户楼层结构，详细解释老房新梯设计理念。如果楼梯过道够宽敞，可安装室内电梯，即在扶手一侧安置自动扶梯或座椅式电梯。否则可尝试室外电梯，利用楼层平台设计提升通道，让老房子也能享受“上上下下”的轻松。

当然，老公房里装电梯并非易事。李军坦言，该技术方案还需反复论证后，才可能推行到户。沪上老式公房年代久远，结构复杂，楼道空间狭窄，施工中的突发状况难以预料。而且，每部改造电梯成本高达15至20万元，主要资金来源，住户分摊方案等也是电梯入户亟待解决的问题。

申城养老院高级护理员紧缺

本报讯（记者 鲁雁南）近日，一场养老护理员技能竞赛引来浦东新区60余家养老院的中级护理员“比武过招”，最终获得前三名的选手就可以拿到高级护理员证书，这在全市范围内也属凤毛麟角。市人

大代表、浦东新区福利企事业单位管理所副所长李传福接受记者采访时提出：老年护理“专业软件”亟需“升级”，让老人晚年生活更有质量、老年人家属更能“放心”。

花木广洋敬老院护理长奚品华

对于李传福所说“老年护理要爱心更要专业”的话深有体会。3年前，她经过培训成为新区首批中级养老护理员，这才发现要照顾好老人真不是件容易的事，“学问”大着呢——给肢体瘫痪的老人穿衣，要

先穿患肢，脱的时候要先脱健肢；老年人感到头晕的话，要帮着量量血压，预防高血压、脑血管病发作；与老人沟通，要尽量用商量、劝解的口吻；思维、认知有障碍的老人没法使用康复器具，她就设计制作“穿针引线”、“喂宝宝吃饭”等项目，提高老人动手能力、预防老人痴呆。

评论 07101710602

洗衣机质量抽查显示近9成产品合格

本报讯（记者 胡晓晶）国家质检总局日前抽查了沪、苏、浙、皖等7个省、市生产的38种洗衣机，发现质量合格率为89.5%。

本次抽查发现的主要质量问题在于：个别产品的电机发热温度、带部件防护等安全项目不合格，同时有的洗衣机洗净比不合格，洗衣物时不容易洗干净。其中，山东省龙口市佳裕电器有限公司生产的“佳裕”牌（型号XPB68-1220S/生产日期2007-06）和慈溪市华威电器有限公司生产的“华生”牌（型号XPB78-2008S/生产日期2007-07）共两种波轮式双桶洗衣机因质量差被曝光。

《糕点通则》即将实施

中式糕点致病菌必须为零

本报讯（记者 皇甫萍）我国首部专门针对中式糕点产品的生产、检验和销售制定的国家标准——《糕点通则》将于今年12月1日起实施。标准明确要求，生产企业不得使用过期馅料制作糕点，并且糕点中不得含有致病菌，这意味着中式糕点将戴上卫生标准“紧箍咒”。

据悉，《糕点通则》由中国商业联合会提出，下月起将由国家质检总局和国家标准化管理委员会联合发布实施。上个世纪90年代，我国曾先后出台了《蛋糕通用技术条件》

等10部国内贸易行业标准，这次是在此基础上首次上升为国家标准。即将实施的《糕点通则》对中式糕点的分类、试验方法、检验规则和标签等提出了明确要求。

《糕点通则》将糕点按热加工和冷加工进行分类。热加工糕点是指加工过程中以加热熟制作为最终工艺的糕点；冷加工糕点是指加工过程中在加热熟制后再添加奶油、人造黄油、蛋白、可可等辅料而不再经过加热的糕点。热加工糕点常见的有：烘烤糕点（如酥皮类、烤蛋糕

等）、油炸糕点（糯糍类等）、水蒸糕点（发糕、松糕等）等；冷加工类则包括萨其马类等。

对于人们关注的卫生指标，《糕点通则》更是有严格要求。所有糕点的微生物指标都应满足菌落总数：热加工糕点每克不得超过1500cfu，冷加工糕点应保证每克不超过10000cfu；大肠菌群：热加工糕点不得超过30MPN/100克，冷加工糕点不得超过300MPN/100克；沙门氏菌、志贺氏菌和金黄色葡萄球菌等致病菌则不得检出。

相关链接

《糕点通则》部分内容

■ 原辅料、馅料、感官：

要求糕点馅料应无异味、无杂质，特别是规定了不得使用过保质期和回收的馅料来制作糕点。此外，要求所有糕点都应无异味、味纯正，无可见杂质。

■ 形态、色泽、口感：

烘烤类糕点要求外形整齐，底部平整，无霉变、无变形、无糖粒和粉块，带馅类饼皮厚薄应均匀，馅料细腻；油炸类糕点则要求表面油润，组织疏松，不夹生；水蒸类糕点则应表面细腻，粉油均匀，不粘、不松散、不掉渣，松软有弹性等。