

377台仪器把住进口关

市民代表走进检验检疫一线工作现场

本报讯(首席记者 薛慧卿)检验检疫工作如何保障上海口岸安全?进出口食品怎样才能顺利过关?昨天,20位市民代表走进外高桥口岸海通汽车码头和上海检验检疫局动植物与食品检测中心,切身感受从汽车到化妆品、食品等各类日用消费品的检验检疫工作流程。

在上海检验检疫局动植物与食品检测中心,技术人员介绍说,食品检测中心目前配备的大型精密仪器设备就有377台(套)。譬如在植物与粮谷实验室,就配备有昆虫、病害、病毒及杂草检测所必需的高级显微镜、解剖镜、荧光PCR仪、酶标仪等。专家的现场答疑,引起了市民代表极大的兴趣。

记者同时获悉,为加强检验检疫能力,上海口岸正大力建设专业实验室把好进口关。最近,上海出入境检验检疫局投入巨资设在外高桥保税区等口岸一线的酒类、粮谷等多个专业实验室相继建成,这标志着“国门卫士”对相关进口食品等实施的微生物、理化、残留等“常规检查”开始向特性、功效等更精深的“专查”演变。

宝山区启动“放心消费”创建活动

本报讯(记者 薛慧卿)今天是国际消费者权益日,工商宝山分局、区消费者权益保护委员会正式启动“放心消费”创建活动,来自超市、电信等6个行业的51家企业郑重签署了《“放心消费”创建活动承诺书》。

启动仪式上,上海国美电器有限公司第十商场、上海绿叶农副产品市

场经营管理有限公司、上海红星美凯龙家居市场经营管理有限公司、上海世纪联华超市宝山有限公司、中国电信股份有限公司上海宝山电信局等6个行业的51家企业签约承诺,提供优质放心商品和服务,营造放心消费环境,共同努力将宝山区建设成为全市消费最放心的地区之一。

“北大荒”计划开近百家平价米店

本报讯 今年,虹口区的标准化菜场将新建一批可追溯系统,其中包括:在16家菜市场建立牛肉可追溯系统,在20家菜市场建立水产可追溯系统,在7家菜市场建立蔬菜可追溯系统,在15家菜市场建立粮油可追溯系统。昨天,虹口区举行粮油企业3·15咨询展

示活动,区商委相关负责人透露,今年还将对4家标准化菜场进行改造。此外,今年虹口区标准化菜场将引进“北大荒”品牌,上海首家可追溯粮店已在筹建中。“北大荒”计划在全市展开近百家平价直营的米店,保障市民的粮食安全。(顾健)

新世界设百万元服务品牌基金

本报讯 今天上午,上海市商务委员会、黄浦区政府联合黄浦区商委、工商黄浦分局、黄浦区消保委等25个部门和商业行业协会,在南京路新世界广场共同举办“3·15国际消费者权益日”咨询、鉴别、展示、服务活动暨“服务品牌”基金启动仪式。

活动中,围绕“消费与安全”的主题,新世界城协同30余家企事业单位专家共100余人广大市民提供咨询

等服务。同时,新世界城开展了“感恩于心,服务在身边”的主题活动,并启动了新世界城100万元“服务品牌”活动基金,用于选拔优秀员工组成“感恩”服务示范队,努力培养打造高水准的“感恩服务标兵”,表彰和发扬服务品牌集体、柜组和个人,提升各类岗位员工的服务附加值,从而全面推进“向顾客感恩、让顾客感动”的“感恩”服务。(史杰)

房地产发起“诚信月”活动

本报讯(记者 陆梓华)近日,在市文明办、团市委、市经信委的指导下,搜房网、文汇报、全国房地产经理人联盟、万科集团等多家企业、机构和媒体率先向全行业发起中国房地产“诚信月”行动的倡议,提出“诚信造市、诚信定价、诚信筑家、诚信交易、诚信置业、诚信装修”,至今已在全国范围内获得1600多家相关单位的积极响应。而来自消费者方面的调查显示,其中对“诚信定价”的呼声最高。

吃青团是件开心事,清明时节尤为盛行,它既象征过节,又是一道可口的点心。但不少市民发现,时下的青团大多出自机器之“手”,市场上难觅现做现卖的青团。不过,在宝山区牡丹江路有一家老牌糕点铺,他们的手工青团深得市民青睐。

5秒包只青团

今天上午,记者来到吴淞街道牡丹江路附近的这家糕点铺,只见伙计们头戴软帽,身穿白色工作服正忙着包青团。带头的是步入花甲之年的徐师傅,他轻轻抓起一团绿莹莹的面团,反复搓揉几遍后便摘成一个个小面团,双手一压即成面饼,随后放进豆沙聚拢“打包”,仅5秒钟一个青团就包成了。徐师傅17岁就开始学做青团,40多年来,年年清明期间都要露上一手。他见记者看得投入,便打开了“话匣子”。

掌握三大“法宝”

徐师傅说,手工青团特别讲究前期工艺,必须掌握三大“法宝”。第一步,首先是要到农村收购麦叶,清洗干净,然后挤榨麦叶成汁,这样才能保证青团的青色鲜亮。当然不能附加任何添加剂,以防串味;第二步,要烹制好拌糯米粉的芡糊,不能太稀,也不能太稠,更不能火头过旺烧焦锅底,以免揉出的糯米面团掺杂糊味;第三步,拌糯米粉时麦叶芡糊不能太多,否则青团包好会烂作一团;青团最后还要过好成熟关,放蒸笼里猛火蒸15分钟一气呵成。

缕缕清香浮动

说话间,蒸青团的笼盖蒸汽袅袅升起,四下里悄然浮动缕缕清香。徐师傅倒出9只热腾腾的青团,拿起熬熟的豆油,用刷子慢慢给青团“增光添彩”。旁边等候的李老伯喜欢热吃,慢慢咬了一口总结道:“皮子清香软糯,豆沙细腻微甜,好好吃。”徐师傅有点得意,他说这种青团保持了祖祖辈辈的传统工艺,不添加防腐剂、抗氧化剂、色素等物质,因此深受居民喜欢,这几天每天卖掉四五百只,预计清明期间可达上千只。 特约通讯员 史美龙 本报记者 朱全弟

现做现卖已难觅 手工制作受青睐
这里的青团出自人之「手」



UNIQUE. 唯1。

170匹,是马力;配备后轮驱动体验极致驾驶乐趣;7.5秒,是百公里加速,源自全新4缸双涡轮增压汽油机和8速手自一体变速箱;5.6升,是百公里综合油耗,感受BMW驾驶体验控制系统及高效动力策略;设计套装,是个性,满足都市手的时间一族与动感一族。这,是全新BMW 1系,为都市的都市真言说。更多信息,请致电400-800-6666,或登录www.bmw.com.cn,或致询您当地的BMW授权经销商。

全新BMW 1系运动型两厢轿车。

BMW之悦。

上海众国宝泓 021-3636 6666
上海凡德 021-5812 8666

上海宝诚 021-5896 6789
上海宝诚中环 021-5699 6789

上海禧宝 021-5227 5588
上海宝信 021-3431 5555



扫描二维码,了解最新配置信息。

BMW高效动力
BMW EfficientDynamics
更少尾气排放,更多驾驶乐趣。