

本报报道获重视,主办方针对性推出三大整改措施——

沪版“士林夜市”排队时间将缩短

10:30 上午首发

本报7月9日报道锦江乐园沪版“士林夜市”因客流量大导致种种乱象(详见7月9日A6版),引起了主办方高度重视。今天上午,“士林夜市”主办方特意举办新闻发布会并向本报记者表示,已针对本报报道,推出了三大整改措施。其中,入园购票窗口全开这一项,可使游客购票的时间从原来的

一小时缩短到半小时。

排队用上蛇形栏

今天上午,记者在锦江乐园售票区看到,这里已增加了蛇形隔离栏,排队游客可以蜿蜒等候在锦江乐园的内部停车场,而不用再像以往一样站到马路上。

主办方表示,他们将“士林夜市”内30个美食摊位重新调整了布局,如此一来,夜市的容量加大,应该不用像以前那样,采取客流入

园购票限制这样的“限流”措施了。

“现在,我们有12个购票窗口,如遇到客流高峰,12个窗口全部开放。”市场部负责人表示,新举措实行后,购买入园门票的时间可从原来的一小时缩短到半小时。

增设大型垃圾桶

针对本报之前提出的“士林夜市”内垃圾桶不够用,时常出现“爆桶”的情况,主办方透露,他们已紧急增加20个大型垃圾桶,每个垃圾

桶容量350升。并且,每天晚上保证9到11名保洁人员不间断打扫,保持园区地面整洁。而在美食区,主办方也及时设置排队隔离栏,使一条排队“长龙”不会混乱。

细节正研究改进

不过,有游客提出,“士林夜市”的一些美食摊位没有限定每个人可以购买美食的数量,常常有人一次性买七八个肉串,导致后面排队的游客长时间等待。对此,台湾“士林

夜市”执行长高先生表示,他们会和美食摊位的摊主协商,既要确保生意火爆,又要使游客有良好的消费体验。

同时,有锦江乐园周边的居民反映在“士林夜市”举办期间,噪声太大。对于这样的投诉,主办方表示,他们会马上研究,争取进一步改进,也可以考虑给周边居民们送一些门票,让他们也来体验一把“士林夜市”的台湾风情。

本报记者 屠仕超



玉佛寺大雄宝殿准备“走”

具有百年历史的玉佛禅寺本月底将启动大规模修缮工程以大幅度提高安全系数,并消除建筑整体安全隐患。

据悉,工程将于7月30日正式开工,届时,禅寺大雄宝殿将借助现代科技向北平移30米,腾出更多的公众活动空间,周围的偏

殿则将全部重建成为江南寺院传统的纯木结构建筑,并引入现代化的消防设施。

图为禅寺东厢房位置建筑目前已全部拆除,腾出了平移施工场地,工人们正在做施工前期准备工作 杨建正 摄影报道

第六次北极科考今启程

本报讯(记者 马丹)今天上午,中国第六次北极科学考察队乘坐“雪龙”号科学考察船从上海浦东的极地考察国内基地专用码头启程,前往北极进行为期76天的科考,前往北极进行为期76天的科考,前往北极进行为期76天的科考保障。

此次科考中,科研人员将进行重点海域断面调查、锚碇长期观测、走航观测、抛弃式设备观测、冰站观测等,并计划在北冰洋海冰上设置8个短期冰上观测站和1个长期冰上

观测站。科考队由包括科研人员在内的128人组成,其中有6名来自美国、俄罗斯、法国和德国的科学家和1名来自我国台湾地区的科学家。

科考队计划考察包括白令海、白令海峡、楚科奇海和海台、加拿大海盆等区域,总航程约11057海里。中国科考队最北可达哪个纬度?国家海洋局极地考察办公室主任、此次科考队领队曲探宙说,“最北”并不是科考队所追求的目标。“能够到达哪个最高纬度,取决于海冰的密集度和厚度,以及所选择的航道。”

小到卷筒纸大到“苹果屋”都找“雪龙”号后勤大管家

咖喱土豆鸡,红烧锅盖鱼,蒜泥空心菜,清炒茄子,小排汤和西瓜。这是“雪龙”号科考船昨天中午的菜单。有考察队员打趣地问:“我们这一路上的伙食都是今天这水准吗?”

缪炜真诚地说:“除了新鲜绿叶菜没办法以外,其他的只会更好!”

回答问题的这位,正是“雪龙”号上的后勤大管家——事务主任缪炜。昨天是我国第六次北极考察出发前的最后一天,缪炜忙着给科考队核对此行76天的后勤物资补给,仅食品这一大项,就带了四五十吨。

只愁缺新鲜绿叶菜

“我们的主副食品都很充足,种类也很丰富。唯一的难题是绿叶菜的供应,最多只能维持半个月至20天。大白菜、洋葱、土豆、南瓜等耐贮存蔬菜都不成问题,唯独绿叶菜没法长时间保鲜。”新鲜蔬菜,在南极已实现依赖培养液的无土栽培,但不适用于颠簸的海上生活。此行要试用个新招:真空保鲜箱,预期效果是可维持一个月的“绿色”。

“雪龙”号上除了三餐,还提供夜宵。船上配备了五名厨师,为队员们精心准备荤素搭配的四菜一汤,菜单一周不重样,每次餐前都会挂上局域网。菜的口味也兼顾南北差异,红烧和清蒸,辣味和清淡都得有,经常搞个“鸳鸯菜”。按惯例,科考队还会成立伙食委员会,每周集中一次给厨师们提意见。此次的大厨是经验丰富的尹全升,已去过南北两极超过20次了。

做好预案有备无患

这已是缪炜第八次在我国南北

极考察任务中担任事务主任,才43岁的他已有14个航次的南北极考察经验。每次出发前,他都会根据考察项目的特点来准备后勤预案。此行临时冰站作业较多,缪炜早已为队员们备齐了防寒服、雪地靴、防晒霜,还有北极熊都弄不破的玻璃钢“苹果屋”(因造型似苹果而得名)。通过直升飞机和冰雷达找到合适的作业冰面后,科考队员通常会在“苹果屋”里过夜。

事无巨细有求必应

采访期间,缪炜的电话响个不停,这个房间缺个卷筒纸那个房间少根网线,都来找事务主任!“出发前和回来后这几天是最忙的时候,这两天更是脚不沾地。真的出了海,大家都安定下来了,也就进入常态了。”

缪炜所谓的常态,也要忙到晚上12时。为了让厨师休息好,夜宵都由他掌勺,面条、馒头、年糕都OK。“我在‘雪龙’号上干过服务员也干过厨师,什么都得会一点儿。”出海在外,为了给队员们有个调剂,“雪龙”号开放健身房、乒乓球房、篮球场等,还有个不定期开放的酒吧,也由缪炜亲自负责。“前不久的第30次南极考察,我们成功完成了国际大救援后,就来酒吧庆祝过一回!” 本报记者 董纯蕾

时尚冷饮“半裸”开卖 “东北大板”卫生堪忧

“包装上下开口,全都暴露在空气中,这种冷饮怎么能外面销售呢?”昨天,本报962555热线接到市民王先生来电反映,最近风靡一时的冷饮“东北大板”中的一款包装十分简陋,卫生状况堪忧。

暴露在外 你摸我摸

王先生说,他昨天在家门口的杂货店里买了10支奶油口味的“东北大板”,每支3元。店主给了塑料袋打包,但等他到家,发现冷饮打开了,沾在塑料袋上。王先生仔细一看,这种外观和棒冰类似的冷饮包装十分“原始”,仅用一层普通的蜡纸裹了一圈,“大板”的顶端和底部全都暴露在外。

据了解,“东北大板”的生产商为黑龙江的一家食品公司,主打简装怀旧路线,不走传统销售渠道,不进超市和大卖场,而是直接配送到书报亭和街头小杂货店。今年夏天,“东北大板”风靡全国,并成功打入京沪等一线城市,成为年轻人眼中的时尚冷饮。

记者很快就在陕西北路上的的一家奶茶铺门前发现了“东北大板”的踪影。上前一看,它被放在一个绿色小冰柜里,有多种口味,其中白色的一款采用的就是王先生质疑的这种“半裸”包装。

采访中,好几个市民前来选购,冰柜门时关时开,顾客们挑挑拣拣,手在冷饮上碰来碰去,很快就沾上了融化的冷饮汁。记者对其卫生状况提出质疑,店主称,“这种口味的有两种包装,上次送来的是封口的,但这一批不知为何,全是这种‘半裸’的,而且送来全化开了。”

不进超市 不受监管

记者发现,这款奶油口味的“东北大板”包装上有清晰的QS标志。然而,致电该冷饮品牌的客服热线,工作人员表示,上述两种包装都是正品,“半裸”是产品本身的“怀旧卖点”。工作人员还说,任何街边小店都能加盟销售。“冰柜我们提供,你只要打电话,就有人来补货。”

记者又在几家便利店逛了一

圈,店里冰柜销售的冷饮,没有任何一款是“半裸”包装的。不少店主说起“东北大板”,都戏称它为“野路子”,“在上海,这种包装的冷饮,肯定进不了超市卖场的,所以只能走走加盟的途径。”一名冷饮批发站店主唐先生说,“现在汤圆水饺都要包装起来卖了,更何况是冷饮!”

如此包装 存在隐患

昨天下午,记者从一家上海本地的冷饮生产厂家质检部门了解到,上海市面上的冷饮都是封口的枕式包装,绝对不允许任何一部分暴露在外。上海食药监热线的工作人员介绍称,在上海,除了餐饮店的冷饮可现制现卖“裸体”销售外,商场便利店等的冷饮都是封闭式包装的。但这款冷饮的生产商非本地,有关处理必须与当地有关部门联系。目前它已进入上海市场,但加盟店太多,只能由消费者告知具体销售点后,他们才能上门查。

上海市饮品协会的专家告诉记者,目前冷饮的质量问题主要出在流通环节,如运输途中操作不规范造成冷链断裂等。“东北大板”的这种包装,很容易在运输和销售环节导致二次污染,加上频繁地开关冰柜,多人挑来选去,的确有卫生隐患。 本报记者 左妍