

十几秒可查出洗涤剂重金属超标

“快检能手”大大提高食品安全现场执法效率

面包店托盘纸是否含有荧光剂？不锈钢锅能不能安心盛放食物？食品洗涤剂重金属有没有超标？短短十几秒，“快检能手”就能给出答案。昨天下午，在市质监局举办的“食品相关产品快检技能专项大比武”上，记者获悉，原本需要2周才能检测的项目，如今十多秒就能定性，大大提高了食品安全现场执法效率。

滴入药水重金属十几秒“显形”

餐具洗涤剂中的PH值，过酸或过碱都不好，否则易伤害皮肤。记者看到，来自本市16个区市场监管局的参赛选手，使用PH试纸，仅仅几秒就可以判断是否符合标准。而对于洗涤剂中重金属铅离子的含量，常规检测往往要通过仪器才能确定含量，而在现场，选手只要滴几滴检测药水，再比对色卡，肉眼就可辨别，红色越深，说明铅含量越高。

而平时生活中，市民还会频繁接触餐巾纸、面包店托盘纸等与食品直接接触的纸张，如何测其荧光剂含量是否达标？在现场，选手用黑布遮头，拿荧光手电照射纸张，蓝紫色的荧光面积若大于5cm2，即为不达标。

在比武现场，接受“快检”的食品相关产



■ 参赛选手正在进行PH值测定

本报记者 陈梦泽 摄

品，涵盖了塑料、纸张、金属、洗涤剂常见材质。可以说，日常监管中遇到的各类常见情况，基本都可以通过“快检”定性。

鼓励商场设食品相关产品快检

虽然推出“快检”，目的在于提高现场执

法时发现问题的能力，但普通市民或超市商家若掌握这些“快检”手段，也可以对食品相关产品进行自检。

“比如，市民用平时验钞的荧光灯照射纸巾，如果特别亮，荧光剂就可能超标。但要说明的是，我们执法和比赛使用的仪器，是经过中国计量认证CMA认证的。未经认证的仪器，检测结果只能参考，不能作为执法依据。”浦东市场监管局参赛选手小董说道。

目前，本市的一些菜场、超市、卖场，都设有食品快检点，而全市也正逐步建设面向市民的食品快检站，对食品安全进行自检、接受送检。那么，针对与食品接触的相关产品的“快检”，是否也能进入超市卖场或快检站，成为“配套服务”，加固本市的食品安全防线？

对此，市质监局特定产品质量监督管理处副处长周益添表示，快检用的试剂、仪器，市面上大多能买到，“我们鼓励超市卖场自检，在原有的‘食品快检室’里，可以增加对食品相关产品进行快检的职能。如果有超市卖场需要这一服务，我们非常乐意提供培训指导。”

本报记者 金旻矣

证照不全遭居民投诉 一“米其林一星餐厅” 新晋次日关门歇业

本报讯（记者 金旻矣）前天刚被评上“米其林一星餐厅”，昨天就遭投诉歇业。昨晚有网友称，位于本市泰安路113号的“泰安门”餐厅，当晚遭“封门”，成了“史上最短命”的米其林餐厅。今天上午，长宁区市场监管局回复本报记者，“泰安门”确属无证照经营，11月底前将搬迁。

昨天深夜11时多，一篇网友发帖在网上流传。网友称，当晚去“泰安门”用餐，却被告知设备故障，无法提供服务。晚上7时多，餐厅门前围起了一些居民，现场还有警车和疑似执法人员。直至用餐者陆续离开时，餐厅仍未有恢复营业。文中还称，餐厅的外籍老板向食客解释说“房东保证能开设餐厅，并办理相应执照，但到现在都无法办理，已决定将餐厅搬离。”

而在某点评网站上，前几天也有食客评论称：“餐厅开在居民区楼下，半夜被居民投诉”。还有人透露，矛盾焦点在于证照不全。在“泰

安门”官网上，记者发现，这家“私人晚宴会所”没有公开地址和电话，只能通过网站预订，每周二至周六晚间才营业，每次只能容纳20多位客人，相当“神秘”。

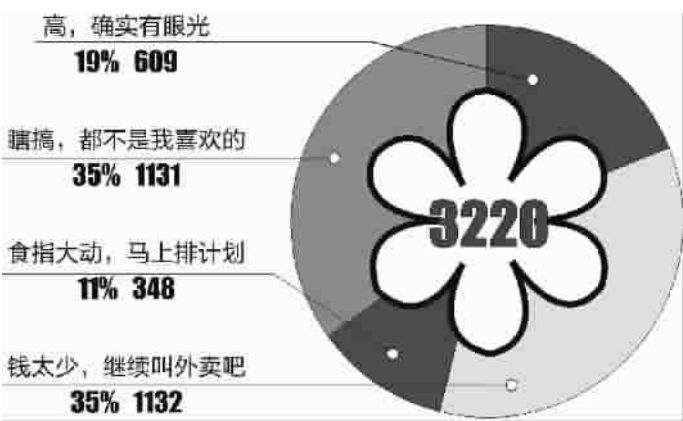
据悉，本市开一家餐厅，需要获得工商营业执照和食品经营许可证。一般而言，开在居民楼的餐厅因油烟扰民、居改非等问题，没法通过环境评测，很难申请到证照。记者通过市工商局和食药监局的网站，查证该餐厅证照信息，均未果。在“企业基本信息查询”，无论输入中文名还是英文名，都没有注册信息。而在“上海市餐饮服务食品安全等级”系统里，无论以店招还是地址查询，也都找不到它的食品安全等级评分。

今天上午，记者了解到，这家餐厅确实遭到居民多次投诉举报，而遭监管部门责令其立即停止经营。在此期间监管部门表示，将加大对其监管检查力度，一旦发现其继续对外经营，依法从严处理。



被无数“吃货”期待的上海米其林指南21日发布，沪上26家餐厅分获三星、二星和一星，还有25家成为必比登美食推介餐厅。但让不少人大跌眼镜的是，登上榜单的粤菜馆足足是本帮菜的一倍，唯一一家三星餐厅也被主打粤菜的唐阁摘走。

对此，网友怎么看呢？本报为此推出民调。截至今日10时，共有3220位网友通过新民晚报邻声APP、新民网、新民晚报新民网官方



沪上首批米其林餐厅 能体现“上海特色”吗？

微博等平台参与了调查。

本次调查中，有近两成（19%）网友表示：“高，确实有眼光”。同时，逾一成（11%）网友表示：“食指大动，马上排计划”。

但也有逾三成（35%）网友表示：“瞎搞，都不是我喜欢的”。网友“sophie 放轻松”留言：“评委都是外国人吧？他们觉得好吃的，我们不一定。”网友“hugo的一些事一些情”则调侃道：“看到有那么多不好吃的

餐厅上榜了，一直存在于内心的疑问也释然了，以前在国外每每吃到不好吃的米其林星级时，我就告诉自己：觉得不好吃，这是因为你不懂吃西餐吧？现在我明白了到底是谁不懂吃了。”网友“未来有我行”则干脆建议米其林：“还是卖轮胎去吧。”

从调查数据看，大部分网友并不认同本次上海米其林指南对上海餐馆的评级，仅有约一成“吃货”愿意“按榜索店”。米其林榜单的权威性主要来自“神秘访客机制”和“中立打分”，这本是源于轮胎企业监控零售商服务质量的标准化管理模式，但美食毕竟和轮胎差异巨大，把其用于复杂的中餐评级更不容易，虽然早在2008年，米其林指南就推出了香港、澳门榜单，不过当地主要菜系是粤菜，如果基于粤菜的经验数据就来评判上海诸多不同菜系餐馆的水平，显然容易跑偏。吃货们还是多给轮胎商一点积累大数据的时间，坐等本帮菜、川菜、湘菜、徽菜、新疆菜等等好餐馆上榜吧。

新民网记者 沈小栋

“上海公交”APP 覆盖1.4万辆公交车

本报讯（记者 张欣平）上海正通过“智慧公交”建设，不断改善公共交通服务质量。市交通委透露，“上海公交”手机APP目前已覆盖全市975条公交线路、约14000辆公交车。

据介绍，能够实时精确预报车辆到站信息的“上海公交”APP，已实现每10秒更新信息推送，到今年底，中心城的所有线路都将录入“上海公交”信息系统，明年底郊区的一些公交信息也将逐步更新至系统。

此外，巴士、浦东公交推进智能化调度系统建设，实现中心城区全覆盖，目前共有626条线路的5852辆营运车辆纳入智能调度系统。

阳澄湖大闸蟹今天开捕

本报讯（记者 张钰芸）秋风起，痒的不仅是蟹脚，还有“吃货”的心。今天上午，阳澄湖大闸蟹正式开捕，最快下午就能送到上海市场。而在阳澄湖大闸蟹“登陆”之前，来自全国各个湖区的大闸蟹抢先入沪。记者昨天走访市场后发现，相比中秋节时的高位，蟹价已经跌了一波。

今天上午10点，“2016阳澄湖大闸蟹开捕仪式”在苏州相城的莲花岛上举行，随着蟹农下湖“第一捞”，第一篓阳澄湖大闸蟹出水，今年最新的防伪“戒指”也同时亮相。“今年阳澄湖大闸蟹的产量和往年持平，大约为2000吨。”苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会秘书长严金虎表示，9月18日，苏州市阳

澄湖渔政支队就抽样选取了40只大闸蟹，从体重、大小、口味等方面进行测定，今年大闸蟹的品质要好于去年。事实上，销售战已经在网上开打，各大电商平台都在预售。记者在“国美在线”上看到，公3.5两到3.9两、母2.5两到2.9两各3只的套餐，售价179元，最快明天就能到货。

而在中秋节前，各地蟹农就抢先把大闸蟹卖进了上海。铜川路水产市场相关负责人表示，中秋节前一阵风似涨起来的蟹价已经回落，但由于大闸蟹上市不久，再加上今年蛻壳时间推迟，大规格蟹很难在市场上找到，“3两半母蟹、5两公蟹，几乎看不到”。小规格大闸蟹则在小菜场里唱主角。

浦东新区职业化、社会化工会工作者招聘公告

经上海市总工会批准，浦东新区总工会、浦东公惠社会工作服务中心决定招聘专职工会干部。

一、招聘岗位：浦东新区各街道、镇、开发区总工会及相关部门专职工会干部。

二、招聘条件：

- 1、拥护党的路线、方针、政策，热心工会事业。
- 2、拥有上海市常住户口或上海市居住证。
- 3、具有大专及以上学历，有较强的协调能力、文字表达能力和计算机操作能力。
- 4、男性年龄在45周岁以下，女性年龄在40周岁以下。
- 5、有2年及以上工作经验。

三、用工方式及薪酬待遇

与浦东公惠中心签订劳动合同。年薪约70000元。体检、休疗养等福利待遇参照街镇、开发区同类、同职级人员标准执行。

四、报名方式

9月23日—10月10日登录浦东人才网报名。

详情登录浦东人才网
(www.pdhr.com) 查询

上海市浦东新区总工会
上海浦东公惠社会工作服务中心
2016年9月23日