

上海小餐饮临时备案管理办法 7 月起施行 “梦花街”临备经营最多三年过渡

本报讯（记者 裘颖琼）市政府日前制定发布的《上海市小型餐饮服务提供者临时备案监督管理办法（试行）》，将于今年 7 月 1 日起施行。记者从今天上午举行的上海市小型餐饮临时备案管理办了解读新闻通气会获悉，管理办法明确政府应加强餐饮服务配套建设，小型餐饮服务提供者临时备案实施“两个清单”管理，规定小型餐饮服务提供者临时备案时限以及退出机制。

上海市食药监相关人士表示，小型餐饮服务提供者从事食品经营活动的，首先应当依法取得食品经营许可；如果因房屋性质等原因不能取得食品经营许可——如“梦花街”馄饨店一类——但满足确有群众需求、经营食品符合食品安全和加工卫生等要求、不影响周边居民正常生活三个条件的，可以向所在地街镇申请临时备案。

实施“两个清单”管理。“正面清单”明确了申请临时备案的小型餐饮服务提供者在经营品种、经营场所以及餐厨垃圾和餐厨废弃油脂处置、人员培训等方面的要求。“负面清单”规定了经临时备案的小型餐饮服务提供者禁止经营法律、法规规定禁止经营的、冷食类、产生油烟、异味、废气的热食类食品和糕点类等可能影响周边居民正常生活的食品。

效期为一年，房屋租赁期不满一年的，以租赁期为准。有效期届满延续次数一般不超过两次。在最多三年的“过渡期”后，最终还是希望小餐饮实现合法化经营。小型餐饮服务提供者的退出情形则包括有效期届满未延续和存在严重违法情节，属于存在严重违法情节退出情形的，相关监管部门应依法处理并告知乡、镇政府或街道办事处注销临时备案。

193 家小型餐饮服务提供者开展备案，并加强事中事后监管，通过试点积累经验并在全市稳步推广实施。为便于市民辨识，经临时备案的小型餐饮服务提供者将在醒目位置张贴统一的“便民饮食”专用标识，经营场所公示《便民饮食临时备案公示卡》、食品安全监督检查“脸谱”、经营者承诺书、从业人员健康证明等信息以及 12331 食品安全举报投诉热线，接受广大市民监督。

第二批试点工作启动

行业协会、商会与行政机关脱钩

第二批试点工作启动

行业协会、商会与行政机关脱钩



■ 昨日下午四时至六时半，正逢下班高峰，杨浦区大雨倾盆，杨树浦路上瞬间积水，车辆驶过，水花四溅

种楠 摄

经受住入梅首轮强降雨 防汛防台双黄预警解除

降雨主要集中在浦东新区、宝山区、虹口区

本报讯（记者 罗水元）24 日强降雨、25 日强降雨、昨日再次强降雨。三天以来，上海遭遇了入梅以来首轮强降雨。虽然强降雨覆盖了上海大部分区域，但三天以来全市汛情总体平稳，城市运行安全有序。

昨天 14:58，上海中心气象台发布了暴雨黄色预警。15:05，市防汛指挥部就启动了全市防汛防台Ⅲ级响应行动，并发布防汛防台黄色预警信号。不过，至 18:02，上海中心气象台就在明显减弱的降水中解除了暴雨黄色预警信号。18:05，市防汛指挥部也迅速解除了防汛防台

黄色预警信号，各单位转入常态值班。至此，防汛防台黄色预警信号从发布到解除，历时整整 3 小时。

三小时内，644 个测站监测数据显示，6 个达到了暴雨程度，57 个达到了大雨程度，102 个达到了中雨程度。降雨主要集中在浦东新区、宝山区、虹口区。实时降水量最多的浦东新区大治河东闸（内），在 15:55 时为 80.5 毫米。

暴雨中，全市仅茹塘水文测站测得的水位超警戒：18:35 时，该站水位 3.21 米，超警戒值 0.01 米；路面积水同前几次一样，也只有一处，

为 S2 邵宅村 1 组小立下立交——17:58 时，这里积水 114 厘米。这里为高速下面供当地村民通行的地下通道，因紧邻河道，每次河道涨潮就会受淹，退潮就会退水。

市防汛指挥部办公室介绍，上周末以来，本市遭遇了入梅以来首轮强降雨袭击，局部地区降雨明显。据统计，24 日降雨主要集中在奉贤、浦东南汇和金山，25 日主要集中在崇明、嘉定，26 日降雨主要集中在浦东新区、虹口等地，日雨量均超过 50 毫米暴雨标准，局地超过 100 毫米的大暴雨标准。

**宝山出入境检验检疫局
首创快速通关模式
确保邮轮食品新鲜**

本报讯（记者 金旻矣）明天，有“海上头等舱”之称的“诺唯真喜悦号”邮轮，将在上海开启全球首航，这也是第一艘专为中国游客量身定做的豪华邮轮的“首秀”。为确保首航顺利，今晨上海宝山出入境检验检疫局对邮轮上的饮用水、配餐、仓库等进行了食品卫生监督检查，并首次采用快速通关模式检验过境食品。

上午 8:30 起，一批批木瓜、哈密瓜等水果已在船边接受检验。随后检验检疫人员又登船对每位船员的健康证明进行了检查。在 4 楼食品仓库，检疫人员对生物防控、食物来源等进行了检测，对肉类加工间进行了红外测温。餐饮具和操作人员的表面 ATP 清洁度检测中，检出细菌仅有 31rlu，远低于 500 的标准。

“以往供邮轮的进口食品，需经过进口、检验检疫、购买、登船等多道程序，通关需要一至数月。而此次对诺唯真号的进口食品创新式地提供快速通关服务，通关时间缩短至一周内，保证了食品新鲜度。”检验人员表示，这是继“海洋量子号”试行该服务后，首艘正式接受快速通关的豪华邮轮。

荷花展 7 月 1 日开幕,请来古猗园——
尝“荷香盛宴” 品“荷藕小笼”

■ 清新的「荷花」菜
本报记者 周馨 摄

荷花、荷叶、莲藕、莲子，均可入菜。今天，古猗园餐厅推出了一桌“荷香盛宴”，22 道菜菜品道道与荷相关，清雅别致。记者获悉，其中部分菜品和新推出的三色“荷藕小笼”，将在 7 月 1 日起开幕的荷花睡莲展期间亮相，市民可以边赏花边饱口福。

首创三色荷藕小笼

一笼小笼囊括各种色彩，如今在上海滩已经不稀奇，但在一只小笼上呈现三色，却是全国首创。今天，古猗园新研发的“荷藕小笼”惊艳亮相，小笼皮红绿白三色相间，红色如荷花般娇艳，绿色如荷叶般清新，白色如莲藕般粉嫩。馅料则是鲜肉混合藕碎，口感香脆鲜嫩。

国家级非物质文化遗产传承人、中国烹饪大师李建钢介绍，这是特地结合今年荷花睡莲展研发的小笼，小笼皮的红色是红心火龙果汁，绿色是菠菜汁。“曾经尝试用过玫瑰花汁、苋菜汁甚至紫薯泥，但效果不如火龙果汁好。馅料用的是山东马踏湖的藕，切开不会发黑，口感鲜嫩。”

三色荷藕小笼一笼 10 只 48 元，目前已开卖。

以荷入菜制成盛宴

与小笼同样体现匠心的，还有 22 道“荷香盛宴”。“荷香盛宴”由古猗园餐厅 22 位员工构思、研发。记者看到，这些菜品有的以莲藕雕成器皿，做成荷花造型，盛以目鱼米、青豆、南瓜、枸杞、茭实等，口感清淡。有的以虾泥做成鸳鸯，点缀以荷叶剪成的小翅膀，荷趣盎然。更有甚者，用上海人很喜欢的“四大金刚”之一油条为主角，塞入虾蓉和藕碎，荤素相间，颇得评委赞赏。国家级高级技能大师、中国烹饪大师孔坤寿表示，“荷香盛宴”道道紧扣“荷花”主题，体现了古园林菜肴的文化层次和特色。据悉，按照惯例，其中的部分创新菜肴或将纳入古猗园餐厅的菜谱。 本报记者 金旻矣