

# “没收”各自脚边垃圾桶, 检验检疫局保税办试行垃圾分类 1 个多月—— 办公楼里95%的垃圾“各就各位”

## 垃圾分类减量全观察

今年, 100 个机关将加入上海生活垃圾分类减量的行列, 虽然目前试点尚未全面启动, 但沪上部分机关已自觉行动起来。上海出入境检验检疫局外高桥保税区办事处(以下简称保税办)早在 2011 年就着手计划办公区域垃圾分类工作, 今年 4 月开展以来, 办公楼的垃圾分类率达到了 95%。

### 实行垃圾“四分法”

记者在保税办看到, 办公室的门口有两个垃圾桶, 上面分别贴有“可回收垃圾”和“其他垃圾”, “可回收垃圾”里多是些干净的纸张和饮料盒, 而“其他垃圾”里大多为用过的

的餐巾纸和塑料袋。

保税办团支部的吴娇琦刚吃完早饭来扔垃圾, 她把牛奶盒从塑料袋里取出, 牛奶盒扔到“可回收”, 塑料袋和餐巾纸等投到“其他垃圾”。

保税办主要设置了可回收垃圾、其他垃圾、有毒有害垃圾和餐厨垃圾四大类。

■ 可回收垃圾进入保税区的垃圾回收系统;

■ 其他垃圾进入到正常的垃圾处理系统;

■ 自带午餐、外卖留下的残渣剩菜交由厨余桶处理, 通过菌粉加速发酵, 变成肥料用于保税办的绿化;

■ 灯泡、硒鼓、电池等有毒有害垃圾则统一收集, 交给“热爱家园”环保组织, 进入专门的处理渠道。

### 自查表格每天填

吴娇琦说, 保税办和垃圾分类结缘, 是因为她和同事参加了“热爱家园”生活垃圾分类活动后, “很想把环保的理念引入到机关中来。”于是, 垃圾分类实施小组于 2011 年下半年开始详细筹谋“垃圾分类进保税办”计划, 并于 2012 年 4 月开始实施。

实施小组先通过邮件, 向大家介绍一些垃圾分类的知识、目前垃圾处理的严峻形势、垃圾分类的工作计划等, 并请“热爱家园”的志愿者为大家作培训。

为了让垃圾真正“各就各位”, 当时“没收”了所有人脚边的垃圾桶, 只在办公室里设置两个垃圾桶。同时, 给每个科室发了自查表格,

每天都需要反馈当天的垃圾分类情况, 经汇总后再转发全体职工。

刚开始时, 大家分起来并不熟练, 有些同事还怕分错, 直接每天自备了一个垃圾袋, 把垃圾都带回家去扔。不过, 经过垃圾分类实施小组成员们多次沟通与宣传, 保税办内的工作人员都学会了垃圾分类, 办公楼分类率达到了 95%。

就在新民网记者采访时, 吴娇琦拿出一袋 3.5 英寸软盘交给“热爱家园”的志愿者, 她表示, 这袋电子垃圾是非保税办的机关工作人员听说这里有垃圾分类试点, 特地交过来的。

### 公共区域待加强

保税办并不是一个完全封闭的办公区域, 其报检大厅存在人员来

往频繁, 垃圾分类的情况就不如办公楼理想。记者看到, 这里“可回收垃圾”的垃圾桶里有被污染的餐巾纸, 也有落叶。

吴娇琦表示, 针对这些问题, 保税办对部分固定客户进行培训, 对垃圾桶的分布也做了调整, 平时也时常让窗口人员向报检人员进行垃圾分类宣传。

“热爱家园”环保项目的志愿者宋慧表示, 保税办垃圾分类工作, 是他们第一次在办公楼里试点, 从前期的宣传方式、垃圾的分类模式到目前的效果呈现都将被评估, 以形成一套完整的体系。目前, 这套模式已在真如街道的办公楼里再次试验, 将根据结果对模式进行修正, 完善后将在其他机关、办公楼内推广。

新民网 袁蓉

## “蛟龙探海” 今再试7000米

我国载人潜水器深潜6965米完成沉积物取样、定高航行、高清摄影摄像等均为目前世上最大深度海底作业

本报讯(记者 董纯蕾)“蛟龙号”载人深潜器渐入佳境, 于今晨的 7000 米级海试第二次下潜中分别在 6908 米和 6965 米深度两次实现坐底作业, 也刷新了自己在 15 日第一次下潜中创造的载人深潜新纪录(6671 米)。据央视报道, “蛟龙号”在 6965 米深度完成的沉积物取样、定高航行、高清摄影摄像等作业都将是目前世界上最大深度的海底作业。

今晨 5 时 12 分, “蛟龙号”离开母船“向阳红 09 号”, 被布放到马里亚纳海沟试验海区的水面上。5 时 25 分, 顺利开始下潜。按计划, 今日作业时间将长达 10 个多小时, 在深度上尽可能接近 7000 米但不急于超过 7000 米, 更重要的是验证此前出现的故障均已成功排除。

7 时 20 分许, “蛟龙号”向母船指挥部传回了此次 7000 米海试的首批三张照片, 包括主驾唐嘉陵的舱内工作照和潜水器的采样篮实景。

8 时 40 分, “蛟龙号”在 6908 米深度成功实现坐底。状态良好的它继续巡航, 并在西北方向发现了一片宽阔、平坦的海底。

9 时 24 分, “蛟龙号”在 6965 米深度再次坐底, 随后开展多项作业, 人员和设备正常。和著名导演卡梅伦年初到达马里亚纳海沟乘坐的“深海挑战者号”不同, “蛟龙号”不是“到此一游”的探险者, 它不仅要挑战下潜深度, 更要在深海环境中自主航行, 执行各项科学作业。截至本报发稿时, “蛟龙号”在进行微地形地貌测量, 预计 12 时 30 分开始上浮。



### 老外学包 端午粽

昨天下午“艾叶端午民俗体验周活动”在长宁民俗文化中心举办, 一些国际社区的洋居民饶有兴趣地学包粽子, 做香袋, 感受中国端午民俗和习俗。端午体验周活动内容丰富多彩, 市民都可来这里体验一番端午文化。图为两名来自墨西哥的老外在展示自己包的粽子

肖健 摄影报道

## 食品? 权威解答

不久前公布的《食品药品安全与监管政策研究报告(2012 卷)》中关于本市中央厨房安全状况及潜在风险的研究透露: 目前中央厨房存在着监管工作界面不明确、法律标准体系不完善、加工配送品种数量多、加工配送环节复杂、配送范围大影响面广、关键硬件条件不完善等安全风险。那么, 我们的中央厨房到底是不是安全呢? 记者上午走访了位于闵行区的上海盘古食品有限公司和双华食品(上海)有限公司……

## 进货严格检验 车间视频监控

——记者随市民代表一起探访本市两家中央厨房

### 化验“细”到器具表面

上午, 记者先来到位于沪光东路上的上海盘古食品有限公司。这家企业已经进入上海十多年了, 目前负责上海 32 家釜山料理和 25 家新石器烤肉的配送。

穿上工作服“白大褂”, 换上鞋套, 戴上口罩, 走进生产加工车间。首先看到的就是“化验室”: 墙上张贴着每天和每周化验的安排表。记者注意到, 检测的指标主要是细菌总数和大肠菌群, 而检测的对象包括了自来水、工器具表面、空气菌落、烤肉

大酱、烤肉干料和包装物料。

“因为我们配送的主要是半成品, 每天有三四百种, 所以进货质量的检验非常关键。”公司相关负责人表示, 进货主要是从青岛、大连、新疆等产地。由于全程都是冷链物流配送, 以前曾偶尔出现过由于时间关系原料出现解冻的情况。“我们一般都是按照合同处理, 因为原料的理化指标、感官要求、包装标准, 都是作为附件附在合同里的。”

### 在线视频监控现场

牛肉片、调味肉丝、冠军红烧牛

肉面……2004 年 5 月投产的双华食品(上海)有限公司主要从事的是即食食品的配送。公司质保部相关负责人透露, 公司对供应商、验收和储存条件都有严格的控制把关。

比如对供应商, 除了资质审核外, 还会访厂评鉴, 而进货渠道的检测覆盖了农药残留和瘦肉精等多个方面。“厂区内很多‘红帽子’就是负责检查和控制产品质量的。”

在双华食品车间内, 记者注意到一个有趣的现象: 每个工人穿的工作服背后都印着大大的工号数字。这是为什么呢?

原来, 厂区内设置了在线视频监控监控系统, 一级主管的电脑上随时可以看到生产第一线的情况, 屏幕上可同时显示 16 个画面, 比如现在蔬菜进货点、肉制品进货点、热加工场所和产品包装区每个角度的实时情况如何, 只要轻点鼠标就可以看得一清二楚。

### 中央厨房超过百家

根据市食品药品监督管理局的统计, 目前本市共有各种类型的中央厨房 100 多家。参观完两家中央厨房, 市民代表纷纷表示, 中央厨房的出现, 是现代化餐饮的产物, 它的食品安全将直接决定百姓嘴巴的安全, 希望企业能够多年如一日地做好食品安全工作。

本报记者 陈杰

本报讯(新民网 李若楠)昨天, 市粮食局副局长夏伯锦在做客新民网“食品安全系列视频访谈”时透露, 今年将在全市 104 家标准化菜场和 3 家粮食批发市场推进粮食追溯系统, 让消费者买得放心。同时在节目中, 他回答了网友提问。

网友: 上海每年靠外地供应的粮食有多少? 我比较担心的是, 外地的粮食质量安全可控吗?

夏伯锦: 上海年粮食需求量约

610 万吨, 本地约 115 万吨(占 19%), 也就是说, 80% 是由外地供应。从市粮食局每年检查十多次, 抽检上千份样品的结果看: 近几年, 上海市场粮食农药残留合格率接近 100%; 重金属合格率接近 100%

(偶尔发现超标), 黄曲霉毒素、滥用添加剂、违法添加物等粮食污染状况均未发现。上海市民可以放心食用。

网友: 市场上大米品种琳琅满目, 该怎么挑选?

夏伯锦: 购买大米首选超市、卖场、标准化菜场销售的有品牌的小包装粮食。有品牌的大粮商相对质量安全要放心一些。

至于散装大米, 一般都是大卖场用大包装拆包散卖的。这种散装

大米质量是有保证的。但是, 对于小摊贩售卖的散装大米, 因不好追溯, 监管有难度, 购买需谨慎。

网友: 上海的梅雨季节到了, 存放大米需要注意什么?

夏伯锦: 大米能否妥善保存对口感和食用安全有一定影响。尽量吃多少买多少; 同时要注意保存温度、湿度和容器密闭性。

更多内容请登录新民网食品安全系列访谈: <http://spaq.xinmin.cn>

### 市粮食局副局长与网友谈粮食安全

## 上海粮食80%由外地供应 质量可控