

「慢」蜗牛

「快」车



潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图

潜福食品收购来自全国各地的蜗牛进行精深加工。受访者供图



扫一扫 看视频

## 打造最美海岸公路 浙江·台州1号公路示范段正式开通

本报台州8月17日电(记者陈久忍 见习记者 张熙锦 共享联盟·玉环 曹思思)17日,在一片激昂的鼓声中,临海回浦初中男篮队员和台州极限马拉松运动员陈益滨,分别在浙江·台州1号公路临海段、玉环段起跑,宣告浙江·台州1号公路示范段正式开通。

台州在浙江省六大重点湾区中独占三湾,拥有全省三分之一的大陆海岸线、五分之一的海岛,沿海海岸线长达651公里,近海旅游资源丰富。浙江·台州1号公路全长约270公里,沿着台州海岸线而建,北起三门蛇蟠岛,南接玉环海山乡茅埭岛,将临海白沙湾、台州海上拈花湾、温岭石塘等台州“三核三岛八景”旅游资源串珠成链,努力打造东海岸最美风景线。目前,该公路临海示范段、玉环示范段已开通,力争在2025年实现全线贯通。

自公路示范段开通以来,每到周末,位于玉环南面一隅的大麦屿街道联丰村,游客络绎不绝。当前,联丰村正谋划打造集漂流、娱乐、健身、休闲度假为一体的生态漂流风景区,并与公路沿线其他村庄的景点贯通,实现联动发展。

“浙江·台州1号公路不仅是一条高颜值的滨海旅游公路,也是一条产业之路、城乡共富之路。”浙江·台州1号公路专班相关负责人说,整条公路串联起东海沿线丰富的生态自然资源、人文古迹资源、滨海休闲资源,有力推动“交通+文化旅游”深度融合,带动台州沿海县(市、区)、镇、村联动发展。同时,公路还将连接起新能源城、新材料城、新医药健康城、未来汽车城、精密制造城等台州五大产业城,推动台州临港产业集聚发展。

“挑战杯”竞赛“揭榜挂帅”专项赛网络展播交流活动举行 政府企业出题 学生团队揭榜

## “挑战杯”竞赛“揭榜挂帅”专项赛网络展播交流活动举行 政府企业出题 学生团队揭榜

第二届,本次竞赛经过层层选拔,共有21个前瞻性、应用性和可赛性较强的选题入围。值得一提的是,中国航天科工二院二十三所平湖实验室发布的选题“基于雷达 RCS 数据的空间物体智能识别技术研究”成功入选。

“揭榜挂帅”专项赛充分激发了学生群体的创新内生动力,为全国高校的大学生搭建了开展科研攻关、展示科研成果的学习交流广阔平台。

“今年‘挑战杯’省赛报名人数达5万多人,申报项目总数超过1.1万个,浙江大学学生在‘挑战杯’竞赛国赛获奖数量位居全团前列。”团省委相关负责人表示。

## 金华税务与磐安签署合作协议 12项创新举措助力山区县奔共富

本报金华8月17日电(记者 沈超 通讯员 朱菲菲)推动税收跨区域协同,全域联动服务“飞地经济”发展模式;扶持高山风电、光伏电站等绿色产业规模化发展……17日,国家税务总局金华市税务局与磐安县政府签订《共同推进磐安县高质量发展建设共同富裕山区样板县合作协议》,协议涵盖12项创新举措,将拓展提升税收职能作用,助力磐安打造共同富裕山区样板县。

作为浙江山区26县之一的磐安,拥有得天独厚的生态禀赋,但区位、交通、

高端要素不足等劣势,制约了当地发展。该协议从提高山区产业平台能级、推动生态产业高质量发展方面入手,聚焦税收职能、产业提档、生态富集、营商环境4个方面,推出12项创新举措,包括全力提供坚实财力保障、精准落实税费支持政策、助推“飞地经济”迭代升级、支持中药材产业提速发展等,进一步提高发展质效、优化收入分配、促进社会公平,加快打造具有广泛影响、让群众有感、可示范推广的税务支持共同富裕示范区建设成果。

作为浙江山区26县之一的磐安,拥有得天独厚的生态禀赋,但区位、交通、

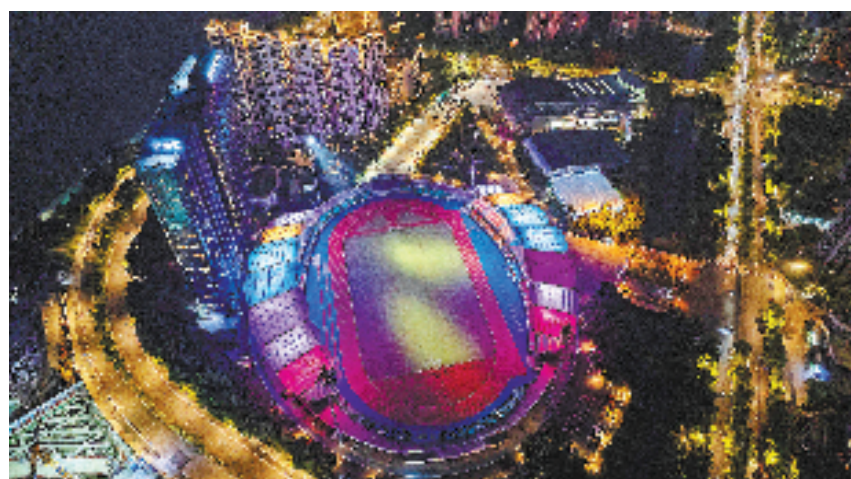
# 杭州上城体育中心体育场灯光系统全面升级——光源增加木佬佬,能耗下降50%

## 亚运来了

本报讯(记者 姜晓蓉 通讯员 黄友味)“一到晚上灯光亮起,楼下体育场两侧顶部的太阳膜不时变换颜色,从家里的窗户往下看,像一盏花灯。”自去年完成提升改造以来,周边不少居民发现,夜晚亮灯后的上城体育中心体育场璀璨夺目,已经成为钱塘江边又一个夜景地标建筑。

即将到来的亚运会,上城体育中心体育场将承担足球项目的11场比赛,包括男子足球的三、四名决赛。据了解,该体育场于2009年开始投入使用,为迎接亚运会,2019年起对标国际足球赛事的功能需求进行改造。除了功能上的提升,还专门针对照明设施老化、功能照明不足、照明表现形式单一等问题进行了改造,成为如今市民称赞的“花灯”。

“原先场馆使用的是卤素灯,照度、亮度达不到国际赛事和六级转播的标准。”上城体育中心体育场运行团队设



夜晚亮灯的上城体育中心体育场。

受访者供图

施和服务副指挥长姚忠平介绍,改造后的灯光系统全部采用节能环保的LED光源,保证亮度的同时,整个场馆的灯光系统也全面升级。

场馆灯光系统改造后,根据平日模式、节日模式、赛时模式等不同时段设定,在夜间呈现出以杭州亚运会“淡妆浓

抹”色彩系统为主题的灯光效果。除了夜景更好看,功能也更加全面。原先整个场馆的灯光全部启动需要半个小时左右,改造后通过“一把闸刀”智能调光系统一键切换,就可以实现体育场常态模式、赛时模式等多种场景应用。此外,还可以通过“主控一分控一灯具”的控光技

术使看台两侧灯光效果同步,亮度均匀、统一,产生的炫光较少,为运动员和观众提供更舒适的比赛和观赛体验。

场馆面向社会开放后,不少来锻炼的市民发现,夜间的体育场比以往更亮了,这会耗电吗?让大家意外的是,虽然场馆的光源比以往增加不少,但能耗却下降了50%。“立面点光源以星光动态闪烁,降低光源亮度和能耗,同时还采用了更加柔性、舒适的光源,在减少视觉影响的同时,还与钱塘江两岸灯光效果遥相呼应,提升亮化。”姚忠平解释。

在改造过程中,上城体育中心体育场处处精打细算。据介绍,体育场看台1.35万余个观众坐席和两侧看台太阳膜顶棚虽然已经使用了14年,但是经过科学评估检测,使用情况仍旧良好,经洗护后继续保留,节约资金近800万元。针对场馆建设提升通信设施的需求,和照明设施改造同步推进,与高杆照明灯整合建设,并由铁塔公司负责4个塔基、塔杆建设和后期维护,节约经费约250万元。

8月17日,湖州市德清县国际会议中心,湖州公安带着特殊“队员”正在巡逻。这位新队员叫“智能巡逻机器人”,可跟随警务人员巡逻并同步进行目标检测与识别,也可以通过程序设定自主导航规划路线,进行24小时全天候独立巡逻,护航即将到来的亚运盛会。

本报记者 钱璐斌 拍友 王琪 摄

## 新“队员”护航亚运



## 丽水部分早餐、夜宵摊卫生状况不佳、食材来源不明——流动餐饮点,食品安全谁来管

本报记者 王晨辉 暴妮妮 通讯员 朱亮羽

## 一线调查

今年以来,丽水市莲都区一些路边自发兴起了以制作、出售早餐、夜宵为主的流动餐饮摊集点,这些餐饮摊给周边居民带来了生活的便利,但也带来了食品安全方面的隐患。

近日,记者在当地调查发现,因为缺乏有效监管,流动餐饮摊出售的食物,在原料采购、加工制作等环节上都存在问题。

## 卫生状况堪忧

8月11日早上6时,记者来到丽水天菜市场和东新村金东街附近,记者发现都有五六家类似的流动早餐摊,卫生状况差不多。丽南新村附近十字路口的早餐摊卫生状况更差一些。这些早餐摊上方还有金属架搭建的棚子,棚顶的布

料和金属框架已经被油烟熏黑,上面还粘着一层厚厚的黑色油污,做食物的桌面也能看到黑色油污。

不少夜宵摊也存在食品安全隐患。当天19时30分,记者来到绿苗渠路,这是一个集中的夜宵点,路边有二三十家夜宵摊,以烧烤、炸串、煮串等摊点为主,已成为丽水的一个网红夜宵点。这些摊点没有自来水,摊位上摆放的是塑料桶装的水,摊主称是自己带来的自来水。从肉眼来看,水质不佳。

相比起早餐摊,夜宵摊出售的食物更为丰富,但在狭小的操作空间内,卫生问题更加明显。在一家烤鱼摊,记者看到,对于顾客使用后的盘子等容器,摊主仅仅进行了简单的冲洗,冲洗之后上面依然满是油污。

当被问及是否有健康证、有没有食物的合格证或检验程序时,该摊主表示无法提供,并称多数流动餐饮点的从业人员都没有健康证。而问起当天没有卖完的食物怎么处理,他认为只要东西没有变质,就没有关系。

## 安全风险集中

食品流动摊贩售卖的食物价格适中、品种丰富,受到不少市民群众的欢迎,但也有些市民担心,经常食用这些没有相关资质、卫生状况较差的食品,会给身体带来损伤。据丽水市人民

医院急诊科统计,今年7月以来,他们接诊的腹泻病人约20例,其中不少是在流动宵夜摊吃坏肚子的。

浙江省疾病预防控制中心营食所副所长陈江对多地的流动餐饮摊点进行观察和了解。他说,类似的流动餐饮摊点,在不少地方都存在,这些餐饮点的食品安全风险可能来自三个方面。

一是经营环境卫生较差,敞开的摊位在人流和车流之中,容易沾染灰尘、汽车尾气等,一些摊位没有防蚊防蝇设施,路边摊的用水也不是很方便,餐具卫生难以保障。

二是经营者食品安全意识不够,有些经营者卫生习惯较差,在处理食物的过程中不注意个人卫生,达不到餐饮服务食品安全操作规范的要求。

三是食品原料来源不明,有些摊贩为了降低经营成本,原材料进货渠道不正规,原料无索证、无法溯源,甚至可能使用“有问题材料”。

陈江表示,由于流动餐饮摊贩往往无法提供有效的食品安全保障措施,食物容易被污染和变质,夏季又是肠胃疾病高发期,如果不小心吃了不卫生或已经变质的食物,很可能导致食源性疾病。

## 监管较为薄弱

这些流动餐饮摊贩的食品安全由哪个部门负责呢?