

2021年2月3日 星期三 编辑:陈伶俐 电话:88516189

台州城市交通指数持续保持全国前十

等公交告别日晒雨淋,停车位错时“挤”出来

交通圈就是经济圈,交通圈就是民生圈。近年来,台州经济快速增长,私家车数量迅速递增,给城市交通带来了空前的压力。

民之所呼,施政所向。去年,台州将“新建、改造港湾式停靠站”“全市各级机关企事业单位节假日开放内部停车位”等纳入市政府为民办实事项目中,进一步优化城乡交通出行。

倾听民声,市民候车告别日晒雨淋

夏天烈日晒,雨天雨中立,这是部分市民以往在公交站点候车时遇到的尴尬事。

去年10月30日,椒江区63个改建好的公交停靠站正式“上岗”,主要分布在松椒线(21个)、前所街道(11个)、章安街道(31个),成为广大市民出行候车、歇息、避风挡雨的好场所。

近日,记者来到章安街道建设村北站看到,新公交停靠站采用仿木质结构材料,并融入“章安古郡”元素,整体造型看起来古朴大方。

停靠站一侧的公交站牌上,站点明细及公交导图一目了然。港湾式站台长达50米,中间张贴了文明公益广告。广告牌下方,还设有一张座凳,为有需要的乘客提供方便。

“我平时都坐W6路公交,去前所中学接小孩。现在的公交停靠站有了宽敞的空间,再也不怕人挤人了。电子站牌上的信息也一目了然,非常好。”正在等车的椒北村民杨明对这一举措频频点赞。

对经常乘坐公交的市民来说,有一处遮风挡雨的

港湾停靠站,无疑能缓解等车时的焦躁情绪。而对于有车一族来说,政府停车位免费错时开放,则为他们打开了方便之门。

上周日一大早,赵文娟开车送女儿去椒江青少年宫学画画。与往日不同的是,她并没有将车停在路边,而是开进了与少年宫相邻的区政府南区停车场。这里的170个停车位,定向免费为周边家长开放。

记者了解到,椒江青少年宫周末平均人流量为5000人次/天,旁边又有陵园路、青年路,交通压力可想而知。

目前,椒江区政府南区停车位的开放时间为周六7:30至周日17:30,节假日首日7:30至假期末日17:30,定向开放给来青少年宫接送小孩的家长。

“每个季度,我们会提前摸排备案,让家长把姓名、联系方式、车牌号等信息上报,我们再把这些信息录入后台管理系统,家长周末可直接把车停进区政府。”椒江青少年宫负责人说。

“周末我都会来椒江青少年宫接送孩子,这边平时车流量也蛮大的,车位不好找。停在路边的话,又容易被贴单,还怕车子擦碰。”赵文娟说:“现在政府开放内部停车位,给我们带来便利,这里还有监控,停车也更放心了。”

“靶向治疗”,整治交通痛点

在台州,从安居到就业,从生活到旅游,每一环节都酝酿着浓浓的幸福。在这当中,正是便利的交通发挥着串联作用。



新公交停靠站

“十三五”以来,我市以全面深化“5+1”治堵模式为载体,即坚持公交优先发展策略,开展“规划治堵、工程治堵、严管治堵、科技治堵、人文治堵”五方面工作,台州城市交通运行状态持续良好,城市交通指数持续保持在全国前十。

公交被誉为“城市流动风景线”,是城市展示对外形象的窗口。我市持续加快构建“公交走廊、主干公交、准点公交、微公交”等层级鲜明、供需匹配的公交线网。去年,全市新建、改造港湾式停靠站495个,完成率110%。新增更新公交车104辆,新增改造微公交线路14条,全域新建改造公交站点87个,建设公交电子站牌87个。

此外,为实现公共资源最大化利用,盘活停车资源,去年全市新增公共停车位7748个,完成率135.9%;推进机关企事业单位措施开放内部停车位5131个,完成率146.6%。

记者 谢雅婷 文/图

阳光厨房再升级,呵护“舌尖上的安全”

“食”不相瞒,让师生吃得更放心

群众利益无小事,食品安全是大事。“舌尖上的安全”事关群众生命健康,守护餐桌安全,不仅要把好食材源头关,更要把好食品加工处理关。去年,我市将加强食品安全监管写进市政府民生实事项目。这一举措,为我市食品安全工作,尤其是学校食堂食品安全保障再上一重安心锁。

云上监管,学生用餐家长放心

地面整洁,功能区划分有序,室内温湿度可实时监测……这不是专业的产品加工车间,也不是严控变量的实验室,而是椒江区机关幼儿园厨房的常态。

“儿童肠胃相对脆弱,家长对餐食安全的关注度也相对较高。孩子来幼儿园,我们就要为幼儿的饮食安全保驾护航。”椒江区机关幼儿园园长邱文君告诉记者,学校食堂自启用以来,经历了多次改建,从一间寻常厨房,到食品安全有保障的阳光厨房,再到去年升级成为智能阳光厨房。学生食品安全有了全流程、全天候的“监管专员”。

消毒柜是否正常工作?备餐间人员有无不规范操作……智能阳光厨房建成投用后,原本需要园方专人抽检的监管工作由智能预警系统负责。冰箱、消毒柜等设备设施被接入物联网管控系统,烹饪间和备餐间的AI抓拍功能随时待命,一旦监管范围内出现头发裸露、未按规定佩戴口罩等不规范操作,手机端众食平台就会第一时间发出预警,并进行跟踪监测。

“备菜间温度不能超过25摄氏度,消毒柜什么时候开、开了几小时,都有严格的监管标准。”邱文君园长

告诉记者。“由于疫情防控需要,幼儿园今年减少了家长陪餐体验,但家长们看到群里发送的智能阳光厨房照片后,一致给出好评。作为园方,我们觉得升级厨房的决定得到了肯定。”

科技赋能,智能“阳光厨房”全力推进

食品安全监管工作并非一蹴而就的“快活”,而是高标准、强监管磨出来的“硬活”。食品安全全流程监管,光靠传统的人力现场检查执法,已无法满足实际的食品安全监管需求。必须进一步加强技术支撑能力建设,推进“互联网+”食品安全监管,让大数据、云计算、物联网和人工智能等技术手段赋能食品安全监管工作,实施智慧监管,构建食品安全领域现代化治理体系。

互联网、物联网、人工智能AI等科技手段的引入,为创新食品安全科学监管模式,赋能传统“阳光厨房”智慧升级打下基础。升级后的智能厨房,变身为“可监控、可识别、可抓拍、可预警、可处置”的智能“阳光厨房”,实现线上线下相结合的精准监管,有效提升监管效能,增强食安治理能力,引领数字经济下食安治理新模式。

去年,我市改造提升300人以上学校食堂“阳光厨房”528家,300人以上的公立中小学、二级以上幼儿园基本实现全覆盖。参照省定300家的目标,完成率176%,完成数量与超额完成率均居全省第一;从市定500家的目标看,依旧是超额完成,完成率105.6%。

下阶段,我市将持续推动数字化食品安全监管工



作进度,将建设范围从学校食堂扩大到农村家宴放心厨房和大型社会餐饮,计划首期建成农村家宴放心厨房和大型社会餐饮260家,让老百姓吃得放心、买得安心。

记者 陈佳杰