

深圳“两年后禁用”电动三轮车

网民认为更需精细化管理

深圳市公安局交通警察局制定的《深圳市关于特殊行业电动三轮车过渡期管理方案》已于4月1日起实施。方案明确电动三轮车道路交通违法和交通事故统一参照机动车实施管理,两年后深圳将取缔所有快递配送、环卫作业电动三轮车。

对此,网友认为电动三轮车上路屡出事故,交通安全隐患大,应当予以治理,但禁用之外,更需管理精细化。

两年后取缔电动三轮车 快递和环卫交通工具升级

近年来电动车交通事故多发,在与机动车碰撞的交通事故中受伤害最大的往往是电动车驾驶者,而在其他类型的事故中,由于电动车无牌照,驾驶者出了事还可能弃车逃逸。

为进一步规范快递配送、环卫作业等特殊行业电动三轮车的应用及管理,深圳市公安局交通警察局制定了《深圳市关于特殊行业电动三轮车过渡期管理方案》。

根据方案,深圳采取总量调控、备案管理方式,设置两年过渡期,1.2万个过渡期配额指标(其中快递行业10000个备案配额、环卫行业2000个备案配额),2年过渡期后所有快递配送、环卫作业电动三轮车予以取缔。

同时,方案提出深圳市

相关部门协调深圳市新能源汽车制造企业专门设计制造符合快递配送、环卫作业专用的新能源微型汽车,研究政府补贴及停车优惠等政策,促使快递配送、环卫作业电动三轮车转型升级。

根据方案,两年后,快递小哥和环卫工人的交通工具将从电动三轮车改为新能源微型汽车。

池。

方案明确通过在重要路口安装智能传感摄像头和车辆智能管理芯片自动记录,对车辆违法行驶行为做出警告或处罚提醒。每季度考核

排名倒数的快递、环卫企业,其所有备案电动三轮车将停放一段时间。并且,过渡期内考核评分结果将于政府补贴置换新能源货车及路边停车优惠政策挂钩。

网友呼吁文明驾驶 促行业发展、保交通平安

近年来,深圳多次“禁摩限电”,快递小哥、环卫工人等依赖电动车的特殊行业从业者受到较大影响。一方面是要提升对从业者和道路交通安全保障,另一方面又与行业发展当下所需相矛盾,而这些行业往往又事关千万家。此次方案出台后,也引发了网友的讨论。

不少网友认为,将电动三轮车纳入机动车范畴进行管理,是对当前交通管理的优化,有利于提升驾驶员的交通守法意识。网友“侦探大人”的几个反问句直指当前电动三轮车的弊端,“试问在马路上开的电动三轮车有多少上了保险?又有多少驾驶员有良好的驾驶习惯?出了交通事故,被害人的权益应当如何保障?”网友“学习大兵”说:“其实不是开什么车的问题,关键是怎么管的问

题。”网友“徐超”说:“应该大家一起遵守规则,文明驾驶。”

也有网友担忧,在电动三轮车转型升级为新能源微型汽车的过程中,车辆购置费用,驾照的办理费用、程序和周期,会提升从业门槛,在短期内对行业及从业者产生一定考验,期待政府部门后续出台细化方案。

深圳市公安局交通警察局表示,过渡期后,深圳实行2+4模式(两轮电动自行车+四轮新能源微型汽车)实施末端配送和环卫作业。

这意味着,在深圳这个90%道路没有设置非机动车专用道的城市,电动自行车仍将长期存在。只有不断推动电动车驾驶者文明驾驶,才能促行业发展、保交通平安。

/ 新华社

有的摄像头对着墙壁,有的监控视频无法播放……

一些餐厅令人担忧的明厨亮灶

餐馆后厨是否干净卫生备受消费者关注。国家市场监督管理总局负责人表示,今年,我国餐饮行业明厨亮灶推广要达到30%以上。

自2014年有关部门积极推动以来,越来越多的餐厅积极打造明厨亮灶,还出现了视频厨房、网络厨房等新形式。不过,“新华视点”记者调查发现,一些餐厅把明厨亮灶仅仅作为吸引顾客的商业噱头,就餐高峰期有的摄像头竟对着墙壁、走廊,有的在线监控实时视频时间滞后、甚至无法播放。

品牌连锁店积极打造小餐厅热情不高

半开放式厨房,餐厅与后厨仅一道透明玻璃相隔,食客排队点单、就餐能清楚观察后厨情况……记者近日在成都、重庆、杭州等地走访了解到,目前,打造明厨亮灶已经成为餐饮行业的新趋势,不少餐饮门店主动打造透明厨房,方便食客随时查看。

“以前是我们一家家推广安装设备,现在很多大型餐饮店主动找上门要求安装。”王俊是一家明厨亮灶设备公司的西南大区业务负责人,目前仅在成都、重庆两地就已经安装明厨亮灶设备1万余台。

除了透明厨房,明厨亮灶还出现了视频厨房、网络厨房等新形式。在重庆市九龙坡区一家海鲜餐厅,大厅里摆着一台智能触屏终端机,消费者点击屏幕,就可以查看厨房、凉菜房和刺身间的摄像头画面。

随着外卖流行,一些地方还推动明厨亮灶向这一市

场延伸。浙江杭州与饿了么等网络订餐平台联合推出网络“阳光厨房”,消费者在线上订餐时,可以实时看到商家后厨情况和出餐过程。

王俊分析,近年来,后厨卫生安全事件频发,一些地方政府积极推动、引导明厨亮灶,有的还专门出台政策。不少餐饮企业为赢得消费者信赖,也主动亮明后厨。

记者调查发现,目前,各地打造明厨亮灶的商家,以大中型、品牌连锁餐厅以及中高端消费餐厅为主,而基数更大的快餐店、小饭馆相对积极性不高。以成都市为例,截至2018年底,该市大型餐馆明厨亮灶完成率达97%以上,小型餐馆完成率则为82.02%。

有的明厨“不明” 有的亮灶“难亮”

记者在采访中发现,由于设备疏于维护、缺乏专人监管,部分餐厅的明厨亮灶实际效果不尽如人意。

一些餐厅的明厨亮灶设备形同虚设,在就餐高峰期无法正常使用。在杭州、成都

等地网络订餐平台上,记者看到,晚餐高峰时段,不少号称已经接入视频信号的商家无法显示后厨实时画面,有的摄像头对着墙壁、走廊,有的则根本未接入,消费者无法查看餐食加工过程。

记者在跟随市场监督管理部门对重庆城区一家火锅店进行突击检查时发现,安装在后厨的两个摄像头早已无法正常使用。店员解释说,由于平时没有安排专职人员负责明厨亮灶视频设备,有时设备出现故障无法得到及时维修。

此外,记者发现,一些地方相关部门缺乏持续、有效的监管。“食安新都”是成都市新都区2015年打造的明厨亮灶微信公众平台,市民可查询餐饮单位的基本信息、在线观看餐厅后厨实时视频、了解食品安全常识和监管动态等信息。

记者3月27日登录该平台,随机打开一单位后厨实时视频,出现的却是2月21日的监控视频,且无法正常播放。而在“食品安全监管动态”一栏,该平台2016年、

2017年保持着每月发布3到4条信息的频率,但自2018年下半年以来,9个月的时间里仅有2条信息发布,维护更新几乎停滞。

业内人士介绍,现阶段,明厨亮灶设备安装相对容易推进,但后续监管还明显不足。一些小餐馆设备安装后就关闭了,等检查前再打开。

利用互联网让更多公众参与监督 整合形成动态监管平台

今年全国两会期间,国家市场监督管理总局负责人表示,2018年我国餐饮行业明厨亮灶已经达到20%,2019年要达到30%以上。专家和业内人士建议,随着明厨亮灶工作的不断深入,市场监管部门应不断加强食品安全监管的信息化建设,通过“互联网+”平台提高监管水平。

一些地区相关部门负责人表示,餐饮行业门店数量众多,市场监管部门工作量巨大。推广明厨亮灶之后,可以通过检查视频等方式

来查看,也让更多公众参与监督。

近年来,一些地区通过开发APP等方式打造网络监管平台,推广明厨亮灶。在手机应用市场搜索“明厨亮灶”“阳光餐饮”等关键词,搜索结果显示类似软件多达上百种。“海淀阳光餐饮”“朝阳阳光餐饮”“湖州厨房革命”“高唐百姓食安”等10余款APP均为同一家公司与不同地方政府主管部门合作开发。

针对这一现象,西华大学食品与生物工程学院院长陈祥贵认为,相关部门应该加强顶层设计和区域协作,鼓励各地搭建“互联网+”监管系统,将不同地方餐馆视频系统链接起来,逐步整合形成全市、全省甚至全国统一的动态监管平台,以便明厨亮灶工作的进一步推进。

专家建议,相关部门可以组织消费者参与不定期监督,广泛发动社会力量,让监督落到实处,形成全方位保障体系。

/ 新华社