

湖南最大城市湖泊,松雅湖南部园林景观设计方

明年到“长沙西湖”看荷塘月色

本报11月18日讯 摇曳的杨柳、婀娜多姿的水芙蓉,还有那叶子底下脉脉的湖水……今日,记者从长沙县了解到,湖南最大城市湖泊——长沙松雅湖的南部园林景观设计正式通过。明年夏夜,市民踱步松雅湖,将会看到一个无边的荷塘月色。

将修建湿地展示馆

松雅湖生态公园位于长沙县县城北部,北至捞刀河,南至滨湖路,东至东六线,西至松雅河。总用地面积约489.62公顷,其中水面面积280公顷。面积比年嘉湖六倍还大,是湖南省最大的城市湖泊。

那么,备受瞩目的“长沙西湖”松雅湖生态公园将呈现怎样的美丽景观?“自然湖泊景观,要尽量减少人为痕迹。”松雅湖生态公园项目负责人表示。

据了解,同济大学建筑设计研究院对松雅湖南部景观的设计灵感来源于中国古代“礼”与“泽”。据设计方案,南部园林景观将打造成为具有生态、休闲功能的滨水生态公园,寓教于乐的科普教育基地,传统与现代融合的城市文化窗口;南

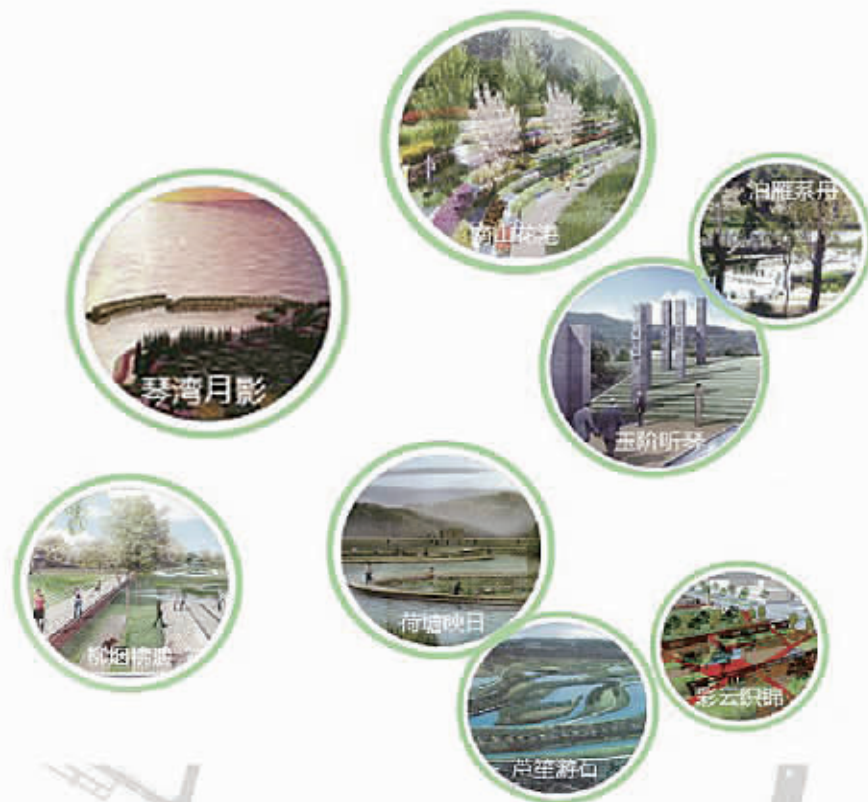
部湿地文化区将修建莲花般湿地展示馆。

“三朵莲花”让美景尽收眼底

记者从规划设计方案上看到,湿地文化区设计了云洲芳泽和锦峪花泽两大景点。其中,云洲芳泽以湿地展示馆为核心。三朵莲花形状的湿地展示馆穿行在整个湿地之间,湿地展示馆里面主要为市民讲述湿地的科普知识,“三朵莲花”上方将建一座栈桥,高低起伏,盘桓在湿地展示馆之上。届时,市民在俯瞰湿地美景的同时,还可进行生态观鸟、垂钓观鱼等有趣的主题活动。

最让人期待的,莫过于松雅湖生态公园内的花卉景观。春天的樱花,夏天的荷花,秋天的桂花、芦苇,冬天的梅花……这些,市民都可在松雅湖欣赏到。“荷花(可提前到明年夏天观赏)将在松雅湖大面积看到,同时还将栽种适宜湖南气候生长,以及市民观赏的花卉。”项目负责人表示,南部园林景观项目将于春节后动工,计划明年年底完工。届时,各种湿生植物将营造出色彩斑斓的湿地花园,令人流连忘返。

■记者 吕菊兰 实习生 顾潇青



松雅湖南部园林景观规划图。

我省首发散装食用油“禁售令”

堵死地沟油回流餐桌渠道,株洲全市禁售散装食用油

本报11月19日讯 散装食用油再也不能卖了。近日,株洲市政府发布通告,从本月18日开始,该市全面禁止散装食用油,此举开全省先河。记者调查发现,市场上散装食用油仍有售,该市食安办表示将加大执法,确保“禁令”施行。

全面禁止生产销售散装油

散装食用油是指无生产者的名称、地址,无生产日期、保质期、食用油名称、成分及QS(企业食品生产许可)标识的食用油。

株洲市政府明确规定,禁止非法生产加工、出售无包装、无标识的散装食用油。全市所有从事食品经营的企业和个体工商户,停止经营无包装、无标识、无检验报告书、未经质检部门批准擅自加工的食用油,也不得经营以及包装、标签标识不符合国家有关规定的食用油。餐饮单位不得购进和使用非法生产加工、无包装、无标识的散装食用油。

易成地沟油回流餐桌渠道

买桶装食用油已成为大多市民的生活习惯,但大部分食堂、餐馆和一些市民仍倾向于价格便宜的散装油。株洲市食安办的一份资料显示,按该市100万人口人

均每月3斤油计算,每月约消费食用植物油1500吨,其中三成以散装的形式销往食堂、餐馆和居民家中。

目前,该市有加工散装食用油企业两家,小零售店50家左右。盛装散装油的油桶上既无厂名、厂址又无出厂日期、商标,属于典型的三无产品;个别企业把质量低于同等级小包装油的产品作为散装油出厂,有的商家以次充好,用棉籽油、棕榈油冒充菜籽油和茶油;散装油的来源、数量难以监管,极易成为地沟油回流餐桌的渠道等。

禁售后,散装油仍在卖

19日,散装食用油全面禁售第二天。记者以饭店老板的身份来到株洲河西长江路附近一农贸市场,一粮油店老板得知记者要购买大量散装油,热情推销,“猪油7块钱一斤,自己炼的,菜籽油、茶油都有,货源充足。”

记者注意到,该店内散装油装在几个黑乎乎的大铁桶内,部分散装油已分装进小塑料桶,卫生状况堪忧。记者随后走访了另外几家农贸市场,发现类似现象较为普遍。一些粮油店老板表示已知晓禁售令,但仍照卖不误。

■记者 李永亮 通讯员 马明 陈欢



► 株洲发布散装食用油“禁售令”。

长沙连线

长沙暂无散装油禁令 备台账严查“三无”油

目前,除株洲外,昆明、北京、上海等多个城市都已明令禁止散装油销售。长沙安全监管一工作人员说,散装油退市是大势所趋。

近日,长沙市高新区工商局对雷锋镇上多家超市抽检发现部分分装在铁桶里的散装油属于三无产品。溯源发现这些散装油来自高桥批发商。这些问题散装油多出现在一些小店面。

“到目前为止,国家对于散装油并未发文明确规定禁止销售,但对于散装油的监管,长沙市各监管部门从来都没有放松过。”省工商局局长助理、长沙市工商局局长陈跃文表示。他称,散装食用油里,有不少是持有QS认证的产品,有正规的厂家。工商部门在检查餐饮企业用油时,会要求他们提供进货的台账和相关检测合格报告,可疑油和三无产品工商部门会查封和进行相关惩处。他建议,市民如需购买,则一定要选择正规厂家生产的散装油,注意及时食用完毕,注意保存条件,尤其是炎热天气要对散装油进行密封、无光照的储藏。■记者 杨艳

部门回应

传统茶油、香油等加工自用例外 市民可举报

株洲市食安办表示,近日,该办将联合粮食局、质监局等多部门对市场进行巡查,对违反《通告》要求的,将依法依规查处;涉嫌犯罪的,将依法移送司法机关。市民可拨打12345或12315进行举报。

株洲市食安办一工作人员介绍,此次“禁售令”主要是规范“大桶”批发散装食用油的门店,“通告里明确了,传统的茶油、菜油、香油等现场生产加工自用的小作坊除外。”

三湘都市报
报花刊登热线
84157778 1560840778
本报目标:业务精英10名,有相关经验者优先

2012·第四届湖南茶业博览会
暨紫砂展/名茶团购节
12月6日-9日湖南省展览馆 咨询电话:400-619-1965