

中秋国庆假期，舟山文旅市场“活力四射”

截至昨晚7时，舟山跨海大桥累计进出总车流量超62万辆次，普朱等主要景区游客接待量同比增加50%以上，定海东海云廊、嵊泗基湖沙滩等成热门打卡地

□记者 陈逸麟

本报讯 昨天上午，绍兴游客范先生专程带着儿子来到普陀沈家门东河市场，购买了蛏子、生蚝、梭子蟹等海鲜，用泡沫箱一一打包，塞进汽车后备箱。“长假来舟山旅游体验不错，今天要回家了，多带点海鲜回去！”范先生说。

中秋遇上国庆，双节假期，舟山借助亚运契机，迎接四方游客，文旅市场“热力四射”。

记者从市公安局高速交警支队了解到，长假前7日，舟山跨海大桥累计进出总流量58.9万辆次，同比去年国庆假期上升43.8%。截至10月6日晚上7时，舟山跨海大桥长假期间累计流量已超62万辆次。其中，10月1日、2日的日流量分别为9.66万辆、9.77万辆，连续刷新舟山跨海大桥单日进出流量历史纪录。

全市各主要景区游客接待数量也有了明显增长。

据普朱管委会统计，截至10月6日下午4时，中秋国庆8天假期，普陀山朱家尖景区共接待游客68.86万人次，同比增长58.5%，其中，普陀山接待游客36.68万人次，同比增长55.8%，朱家尖接待游客32.18万人次，同比增长61.8%。

普陀区景区双节期间同样火爆。截至10月6日下午4时，普陀共接待游客46.2197万人次，创旅游收入

为病患提供优质麻醉诊疗服务 浙大二院专家工作室落户舟山

□记者 岑瑜
通讯员 叶青盛

本报讯 昨天下午，浙大二院严敏教授（团队）工作室落户舟山。这也是舟山医院与浙大二院签约揭牌近2个月后，首个成立的浙大二院专家工作室。

据了解，浙大二院麻醉手术部是全国最早成立、省内规模最大的集约化、精细化管理创新平台，已连续数年入围复旦大学麻醉科专科声誉排行榜，并位居前列。舟山

入6.8405亿元，均同比上升21.37%。其中沈家门渔港小镇景区接待游客6.01万人次，东极接待1.6445万人次，桃花岛景区接待2.0847万人次。

嵊泗各大海岛景区也迎来了游客激增。据嵊泗县文广旅体局统计，长假期间，基湖沙滩游客接待量同比增加362.97%，和尚套六井潭景区接待量同比增加128.25%，枸杞、花鸟等网红海岛也依旧受热捧。

定海东海云廊这次也迎来全线开放后的首个长假。这个假期，东海云廊全线开展了“星辰大海，华彩云廊”等众多主题文化活动，成了市民游客打卡游玩的“新宠”。据舟山东海云廊有限公司统计，长假期间，东海云廊共开展各类文体活动18场，吸引人流量20万人次。

没有选择出游的市民在家门口也享受到文旅盛宴。猫眼电影专业版显示，截至10月6日晚9时，我市长假期间电影观影总人次达82551人次，总票房达345.91万元（含服务费），其中最受市民青睐的电影是《坚如磐石》。

市图书馆、市博物馆也在长假期间推出了众多文化活动，吸引了大批市民前往打卡。据统计，市图书馆长假期间日入馆人流量在1500人次左右，日借还书3000多册；市博物馆引入了殷墟甲骨文、贵州傩文化等特色展览，平均每日客流量在3000人次左右。

医院手术麻醉部是我市唯一国家级麻醉专业规范化教学培训基地，曾被评为浙江省麻醉质控卓越科室，并获医学重点学科建设二等奖。

据介绍，严敏是浙大二院主任医师、博士生导师，曾获评国家卫生健康突出贡献中青年专家等称号。严敏教授（团队）工作室落户舟山后，可为病患在“家门口”提供顶级麻醉科专家服务，同时助推舟山医院的专科建设、医疗技术水平进一步提升。

请您关注天气预报

市区天气：今天阴有雨。明天阴有时有阵雨。今天气温：18—23℃。明天气温：19—23℃。市区风力：今天东风5—6级阵风7级。明天东北到北风5—6级阵风7级，明天下午减弱到5级阵风6—7级。今天蓝天指数为五级，有云层覆盖，出现蓝天的可能性较小。今天紫外线指数为一级，可以不采取防护措施。

舟山市气象台2023年10月6日19时发布

商家后厨怎样？查看“阳光厨房”

守护“舌尖安全”，新城持续深化网络餐饮“阳光厨房”建设，目前97%以上外卖商家已建成



□记者 李巧凤 通讯员 金莹莹 张岗 文/摄

本报讯 商家后厨环境卫生是否整洁？操作人员在加工食材时穿衣戴帽是否规范？消费者只要打开手机外卖平台查看“阳光厨房”，立马就能知晓。

近年来，网络餐饮行业发展迅猛，“阳光厨房”在保障食品安全中的作用明显。今年来，市市场监管局新城分局也持续深化网络餐饮“阳光厨房”建设，守护消费者“舌尖上的安全”。

现场检查“阳光厨房”运行情况

近日，新城宝龙广场“1点点”奶茶店，新城市场监管执法人员对该店“阳光厨房”运行情况进行检查。打开美团外卖平台，在该店点单主页进入“商家”，页面上就出现了商家相册等资料。点击写有“明厨亮灶”的视频，随即跳转到“阳光厨房”页面，整个加工区域一目了然。

该店代理店长王景介绍，“1点点”奶茶宝龙广场店从开业就安装好了“阳光厨房”摄像头，“消费者可以直观地看到我们的加工区域，每天下班前，店员都会用开水烫器具，清洗后放入消毒柜，平时店里也每天进行消毒，这些操作都可以在‘阳光厨房’看到，可以说，‘阳光厨房’也是展示我们商家形象的窗口。”

执法人员随后来到宝龙广场“不二烫捞”麻辣烫店，经现场检查，店内环境卫生整洁，人员穿戴操作规范；登录美团后，该店“阳光厨房”正常运行，操作人员、加工区域煮锅等，都可在视频上清晰看到。“现在店里订单，60%左右是堂食，40%是外卖。我们希望把干净卫生的一面，真实地展示给顾客看，这样顾客放心了，我们的订单也会越来越多。”该店店长郑绍志这样说。

未安装“阳光厨房”的商家被责令整改

新城现有社会餐饮服务经营者1200余家，其中从事网络餐饮服务的经营者有718家，占比近60%。

今年来，市市场监管局新城分局加大

频次对网络餐饮服务经营者的检查，进一步规范网络餐饮食品安全，倒逼经营者规范制作加工，促进经营者诚信经营。截至目前，网络餐饮服务经营者中已经建成“阳光厨房”的有700余家，占比97%以上；对未安装“阳光厨房”的外卖商家，市场监管执法人员实行100%闭环处置，现已发放《责令改正通知书》85份，立案处罚2起。

除了日常检查监管，市市场监管局新城分局也加大对食品经营者的守信褒奖和失信惩戒力度，持续实施网络餐饮食品安全“红黑榜”公示，将“阳光厨房”不符合要求、未使用“外卖封签”、后厨脏乱差等问题商家列入“黑榜”，在微信公众号等平台公示。自2022年3月新城“红黑榜”评比实施以来，共发布网络餐饮专项红黑榜8期，其中“红榜”商家22家，“黑榜”商家14家。

多种载体宣传提升“阳光厨房”知晓率

在消费者群体中，“阳光厨房”的知晓率也需要提升。市市场监管局新城分局利用公交、商场、餐饮店的屏幕、外卖首页、外卖封签等各种载体，加大对“阳光厨房”的宣传，引导消费者选择有“阳光厨房”以及后厨操作规范的商家；该局也通过食品安全进校园、进社区、进商场等科普活动，以现场直播方式，组织消费者对“阳光厨房”全流程建设情况进行体验，引导消费者养成“点外卖前先看后厨”习惯，共同推动“阳光厨房”建设，维护和谐消费环境。

下一步，该局还将对从事网络餐饮商家“阳光厨房”是否规范建设和使用情况，加大检查力度，建立“阳光厨房”存在问题商家清单，重点跟踪复查；对“浙江外卖在线”PC端显示未建成“阳光厨房”的网络餐饮服务商家，进行全覆盖检查；发现未安装以及摄像头模糊、遮挡、移位转位的，责令限期改正，逾期不改正的，依法立案查处；同时督促美团和饿了么平台落实主体责任，加强对平台经营户的审核力度，确保消费者从各个端口均能正常查看“阳光厨房”。

