

南京地铁“禁食”半年 查处9749起

有人吃甜筒,有人吃鸡翅,还有人端着碗吃馄饨;目前以警告为主,最高曾罚50元

“姑娘,你能在地铁里吃馄饨也是醉了……”近日,有市民在地铁上看到,一位女士坐在座位上捧着碗外带的馄饨,旁若无人地吃了起来。有市民在南京网络问政平台向相关部门反映,希望能够对此类行为加强执法。现代快报记者获悉,南京地铁“禁食令”施行以来,截至2014年12月26日,共对9749起列车内饮食行为开展行政执法。据了解,目前乘客们都越来越自觉,相关部门每日查处的违法行为也在逐渐减少。现代快报记者 欧阳丽蓉



一名乘客在车厢里吃馄饨 网友供图

可别学

这个食客“够拼的”,地铁车厢里吃馄饨

地铁里吃馄饨是个高难度的任务,却有“食客”真的做到了。

近日,就有市民在地铁上偶遇了这样一位乘客,坐在座位上,一手捧着馄饨,一手拿着勺子捞着吃。旁边的

乘客看傻了眼,但姑娘依旧旁若无人继续享用着碗中的馄饨。

不仅有吃馄饨的,还有些乘客会吃甜筒、啃鸡翅。“那天下班晚,8点多的时候我从新街口站上车,就看到

一对小情侣在对面吃全家桶。”市民陈小姐说,那对情侣倚在车门旁边一直吃,还边吃边聊。“我饿着肚子陪吃就算了,问题是鸡翅的味道那么大,整个车厢都觉得油腻腻的。”

点个赞

执行禁食令后,乘客们更自觉了

有心的市民可能会发现,虽然地铁“食客”偶有现身,但大部分乘客都越来越自觉。有的乘客可能上车时手上拎着食物、端着饮料,也会自觉地等到下车后再吃。

“没有‘禁食令’之前,早高峰的车厢里有各种味道。

现在上班坐地铁,人还是很多,但空气清新不少。”市民沈先生说,自己以前也会拿着早饭一路吃,现在基本都会在等车的时候赶紧抢着吃完,实在来不及就拿在手上带到单位再吃。

“地铁里吃东西的人还是会有,但相比‘禁食令’刚

发布时,已经少了很多。”南京市地保办公室授权执法二大队副大队长李斌表示,现在大部分乘客都已经形成了地铁禁食的意识,越来越自觉了。“经常巡一趟车下来都看不到吃东西的乘客,很多人都会在上车前吃掉,或者等到站下车后再吃。”

看数据

南京地铁半年执法近万起,以警告处罚为主

“从7月1日《南京市轨道交通条例》正式施行以来,我部共对9749起列车内饮食开展行政执法。”2014年12月26日,地铁指挥部网络发言人在南京网络问政平台上表示,条例的实施需要一个过程,相关部门会进一步加大

车站和列车内巡查力度,同时也会加强对条例的宣贯,倡导市民遵纪守法、文明乘车,营造一个良好的乘车氛围。

现代快报记者了解到,地铁运营时间内,每条线路都会有几组执法人员进行不间

断巡查。“发现有乘客在车厢内饮食,没有投诉的、没有影响到旁边乘客造成困扰的,我们一般都会依法从轻或免于处罚。”李斌向记者表示,“大部分情况下都是进行劝阻和教育引导,并给予警告处罚。”

链接

南京地铁“禁食”实施后最高罚单:罚50元

2014年12月12日上午,一名男乘客在地铁里吃早饭,被执法队员逮个正着。但是该男子不仅拒绝接受处理,还动手打人,最终被罚款50元。据悉,这是自去年7月1日新版的《南京市轨道交通条例》启用后,南京地铁开出的最高“禁食令”罚单。

当时男子正在吃蒸饭,被执法人员发现并劝说。起初,男子态度还不错,立刻把没吃完的蒸饭放进了口袋。但当执法人员要求他出示身份证进行登记的时候,男子始终不愿意拿出自己的身份证。就这样,男子和执法人员一直从西安门站僵持到新街口站。就在列车到站开门的一刹那,男子突然冲出了车门。执法人员上前阻止,两人在车门外发生了拉扯。拉扯中,执法人员的眼镜和帽子都被男子打飞,用于记录违规乘客信息的本子,也被男子扯烂。很快,在站台上执勤的两名特勤队员发现了这一情况。在特勤队员的帮助下,男子终于被制服。

据了解,如果确认当事人是初犯,执法人员只会对其进行警告,不会罚款。但由于该男子拒绝接受处理,还动手打人,原本只是警告的处罚,就“升级”成了罚款50元。这也成了南京地铁开出的最高“禁食令”罚单。

中华老字号三凤桥酱排骨 ——忘不掉的无锡味道

无锡酱排骨是一道老少皆宜的江苏省传统名菜,其色泽酱红,肉质酥烂,骨香浓郁,汁浓味鲜,咸中带甜,充分体现了无锡菜肴的绝佳风味。

今天快报为您推荐三凤桥酱排骨,均由厂家提供,绝对正宗。纯天然色素红曲米使得排骨如此的红,所以无需担心添加剂的问题,绝对安全。本期产品均是厂家近期生产,让您吃得安全放心。

三凤桥酱排骨具有深厚的文化内涵,历百余年风雨而不衰。从问世到现在已有近140年历史,为无锡著名的三大特产之一。三凤桥酱排骨产生于清朝光绪年间。相传是济公和尚为了报答三凤桥肉庄老板的施舍,而献出配方烹制成的,从此三凤桥肉庄名声大振。每个地方都有丰富的特产,江南水乡的无锡物产丰富,但在老百姓的概念中,三凤桥酱排骨给人留下了深刻的印象。

三凤桥酱排骨是采用猪肉肋排或草排,配以八角、桂皮等多种天然香料,运用独特的烧制方法,烧制出的排骨色泽酱红,油而不腻,骨酥肉烂,香气浓郁,滋味醇厚。



三凤桥真空酱排骨礼盒 940克(235克×4盒),原价148元,优惠价128元,精致考究的包装,高端大气,无论是访友、赠送,还是自食都是上佳选择!

食用方法:

- 1、整袋放入热水中加热5分钟(推荐),开袋即食;
- 2、将熟食直接置于盘中放入微波炉加热3分钟。(注意:不可连包装放入微波炉中加热;微波炉加热后尽快食用,不要反复微波加热以免影响口感)

优惠价:
128元



舌尖上的天目湖美味

足不出户,品尝正宗天目湖砂锅鱼头

天目湖砂锅鱼头,经过近三十年的精心烹制研究后,已成为江苏名菜之一。选用天目湖当地鲜鱼头,纯天然精制,不含任何人工添加剂,食用方便,味道正宗,安全省心。

鱼头:精选上好花鲢鱼头,鲜嫩细滑,汤料入味。

汤:鲜爽浓醇,料多味足,精心研制,合适中老年人的口味;

色:鱼头与汤汁和谐相融,色泽浓郁,一眼勾起口水打转;

料:加入礼盒调料包,自备葱花、香菜,味道更佳,或加入豆腐、蔬菜一起煨汤,美味更健康。

快报为您推荐的天目湖砂锅鱼头年货礼盒,包含鱼头包、汤包、调料包,采用先进真空包装技术,整个过程安全放心,严格执行国家安全标准,保证卫生安全。

据说鱼头还有美容养颜之功效。到底怎么样,也只能吃过才知道。原价168元,快报优惠价118元。

使用方法:

- 1、将鱼头包、汤包、调料包拆开一起倒入锅中(砂锅最佳),用水烧沸至汤色乳白;
- 2、将自备香菜、葱花倒入砂锅中即可食用。



优惠价:
118元

天目湖一绝——白鱼干

白鱼干精选天目湖水中自然生长的优质淡水鲜白鱼为原料,加入盐、糖、姜、酒等传统配料,加以现代工艺秘制而成,包装过程安全卫生!

天目湖水水质纯净,在这里自然生长的白鱼十分肥美,制作成白鱼干风味更是一绝。

白鱼经过腌制使得肉质更富有弹性,细致紧实,清蒸食用不仅方便简单,更保存

了白鱼的原汁原味,是美味可口的下饭菜。如配上干菜、笋干等炖制,风味更加独到。



优惠价:
65元

订购热线 **96060** / 400-60-96060

24小时 电话订购·免费配送·货到付款

招商热线 **96060**

关注微信 更多惊喜

