

清明节公交祭扫专线明起开通

还将加密公交305路、711路

本报讯 (记者 田永刚)清明节即将到来,3月20日,记者从银川市公共交通有限公司了解到,为方便广大市民清明节期间前往银川植物园(松鹤陵园、福寿园)、榆树沟公墓、金山陵园祭扫祭奠,该公司决定自3月22日起至4月5日期间,开通公交祭扫专线。

据介绍,在开通公交祭扫专线的同时,公交公司还将加密常规公交线路,即在清明祭扫高峰时段,对途经银川植物园的公交305路、711路根据客流情况进行加密。另外,该公司已开通定制包车业务,现有34座、50座定制巴士可承接团体祭扫。

相关链接

●银川植物园(松鹤陵园、福寿园)

1.乘车地点

公交服务大厅:民族街与利群路交叉口西南拐角,可乘坐公交19路、23路、40路、311路、501路前往到达。

公交旅游集散中心:原银川市客运总站,清和街与湖滨路交叉口向北70米处,可乘坐公交11路、18路、33路、37路、49路、53路、101路、313路、316路前往到达。

美德亨国际家居:南薰路与丽景街交叉口向西200米处,可乘坐公交7路、17路、44路、106路、307路前往到达。

银川火车站西广场:兴洲街火车站广场内乘车处,可乘坐公交5路、6路、26路、11路、24路、36路、50路、52路、107路、306路、310路前往到达。

2.运行时间

发车时间:08:00—09:00

公交祭扫专线

返回时间:11:00—12:00

发车时间段内,根据实际客流,客满即发,灵活调整发车班次。

3.票价

实行无人售票,公交服务大厅、银川火车站西广场至银川植物园票价3元/人,公交旅游集散中心、美德亨国际家居至银川植物园票价5元/人,可刷卡、扫码、现金支付,不享受城市交通卡免费及换乘优惠。

●榆树沟公墓

1.乘车地点

公交服务大厅:可乘坐公交19路、23路、40路、311路、501路前往到达。

公交旅游集散中心:可乘坐公交11路、18路、33路、37路、49路、53路、101路、313路、316路前往到达。

银川火车站西广场:可乘坐公交5路、6路、26路、11路、24路、36路、50路、52路、107路、306路、310路前往到达。

2.运行时间

发车时间:8:00—9:00

返回时间:12:00—12:30

发车时间段内,根据实际客流,客满即发,灵活调整发车班次。

3.票价

实行无人售票,票价10元/人,可刷卡、扫码、现金支付,不享受城市交通卡免费及换乘优惠。

●金山陵园

1.乘车地点

贺兰县烟草公司:贺兰县建设街与丰庆路交叉口向北100米处,可乘坐公交311路、327路、401路、405路、709路前往到达。

2.运行时间

发车时间:8:30—9:00

返回时间:11:00—12:00

发车时间段内,根据实际客流,客满即发,灵活调整发车班次。

3.票价

实行无人售票,票价10元/人,可刷卡、扫码、现金支付,不享受城市交通卡优惠。

2家餐饮企业因食品浪费被通报

其中一家被处罚款3000元

本报讯 (记者 吴彩华)

3月20日,记者从自治区市场监督管理厅获悉,在制止餐饮浪费专项行动中,该厅通报了2起典型食品浪费案例。

宁夏全诚热辣餐饮有限公司未采取措施防止食品浪费被罚款。2022年1月18日,西吉县市场监管局执法人员在反食品浪费专项检查工作中,发现宁夏全诚热辣餐饮有限公司存在诱导、误导消费者超量点餐造成明显食品浪费的行为,当场责令当事人立即改正,并给予警告。同年1月30日,执法人员在责改回查时发现,当事人仍未按整改要求主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒,未在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识,未积极引导消费者按需适量点餐,造成明显的食品浪费。当事人行为违反了《中华人民共和国反食品浪费法》相关规定。同年2月25日,西吉县市场监管局依法对当事人未采取措施防止食品浪费的违法行为作出罚款3000元的行政处罚。

兴庆区一家私人订制蛋糕店因食品浪费行为被责令



执法人员在蛋糕店开展现场检查。 受访单位供图

整改。近期,银川市市场监管局兴庆区分局在对某蛋糕店进行检查时,发现该蛋糕店每天的废弃面包、蛋糕明显高于其他店。经查,该蛋糕店是一家“私人定制”专属蛋糕店。其负责人表示,他们本着“顾客至上”的理念,对蒸烤形状不统一、色泽达不到美观要求及当天没有卖出去的面

宁夏发出倡议:
制止餐饮浪费
力行绿色健康消费

本报讯 (记者 吴彩华)3月20日,自治区市场监督管理厅指导宁夏餐饮饭店协会向全区餐饮服务提供者、消费者发出“制止餐饮浪费·力行绿色健康消费”的倡议。

根据倡议,餐饮服务提供者要不断增强反食品浪费的主体责任意识和自律意识,把“厉行节约、反对浪费”贯穿到餐饮服务全过程,深入开展“光盘行动”;提倡各类餐饮服务提供者运用数据分析等手段,结合经营特点,精准采购、科学储存、适度加工、合理配餐,加强从业人员职业培训,提升技艺和出品质量,避免备餐过程中产生食品浪费;餐厨垃圾应交由符合资质的资源化利用单位处置,变废为宝、循环利用;餐饮经营单位要在醒目位置展示“光盘行动”“节约粮食”等提示信息,通过在菜单中标注食品分量(小份菜、半份菜)、建议消费人数等方式充实菜单信息,从业人员要熟练掌握菜品情况,提示消费者适量点餐;鼓励通过“光盘优惠”“光盘积分”等方式,引导更多消费者践行制止餐饮浪费。

鼓励婚宴、自助餐、学校食堂服务提供者优化菜单设计,合理搭配菜品和主食,提供公筷公勺、打包服务;倡导商务宴请提供者采用分餐、单例菜品等方式供餐;鼓励团餐企业定期更新菜单,适时调整菜式,满足用餐人群口味和营养需求;鼓励在餐饮外卖平台点餐页面描述菜品口味、分量等内容,推广小份菜或半份菜,方便消费者选择;倡导自助餐提供者采取巡桌、点选等方式,及时调整菜品出餐量,并引导消费者少量多次拿取食物。餐饮经营者要主动提供打包服务,使节俭理念深入人心、节约之风见诸行动。