

城事

华南国家植物园控规方案公示,将大幅增加科研用地 新建2.3万m²迁地保护设施 新增4000m²物种保护方舟

从1929年陈焕镛先生创建植物研究所,到2022年华南国家植物园揭牌,这座扎根广州近百年的植物园,正迎来一次历史性的空间蝶变。近日,在编的《华南国家植物园地块控制性详细规划》方案进入公示阶段。根据控规,园区将新建5.35万m²建筑,覆盖物种展示、保育、种质存储、游客服务等多维度核心功能。

■ 采写:新快报记者 陈慕媛
■ 图片:穗规宣

迁地保育95%华南珍稀濒危植物

华南国家植物园不是普通的城市公园。这里迁地保护970种珍稀濒危植物,其中国家重点保护496种,38个专类园中4个达到国际领先水平。如果说城市公园是市民的后花园,国家植物园就是珍稀濒危植物的“诺亚方舟”。

此次控规用地范围约319公顷,包括三大片区;建设总量18.4万m²,实现拆建平衡,总量不变;迁地保护植物超2万种(珍稀濒危970种)。

本次规划对三大片区进行系统性用地优化,展示西区扩大公园绿地规模,落实市级保护文物的文保用地;展示东区约30.8公顷农林地转为公园绿地,新增科研用地专门用于建设迁地保护温室;科研区容积率下调至0.3,以减量换品质。

控规坚持“拆一补一、总量平衡”的



■ 华南国家植物园整体效果图。

原则,新建5.35万m²建筑,覆盖物种展示、保育、种质存储、游客服务等多维度核心功能。其中,种质资源库4000m²,它是种质保护的物种方舟;迁地保护设施23000m²,包含可研温室、引种驯化、繁育保育;自然教育馆10000m²,用作科普教育专用空间。

规划构建“温室群+种质库+专类园+迁地保护中心”四位一体保护体系,系统完善90公顷专类园,华南珍稀濒危植物95%的种类将在园内得到迁地保育。

打造三大游线重塑“琪林新十八景”

本次规划构建全国首个“1+3+N”城园融合体系,城园维度全域联动,环园维度激活21公里高质量发展带,本园维度打造先行示范标杆。

交通方面,调整4处支路,形成北门天

源路、西门兴科路、南门华观路“三门联动”格局。南门新增综合交通中心,整合公交、停车、充电、集散功能,小客车泊位达2300个。衔接未来地铁10号线东延段,南门距地铁站仅约100米,公共交通抵达更加便捷。控规指出,2035年节假日客流约为9.87万人次/天,小客车泊位2300个,综合交通中心不少于10030m²。

环园联动方面,片区打通与火炉山登山步道两处衔接口实现“园山一体”;联动长湴、元岗片区城市更新,布局植物科创转化、园艺文创载体;联动穿山

甲保护研究中心,构建“植物迁地保育+珍稀动物就地救护”一体化保护格局。

游线方面,园区将打造岭南芳菲四季、华南植物瑰宝、世界植物奇观三大游线,重塑龙洞琪林、温室群、名人手植区等“琪林新十八景”,从“看花看草”升级为沉浸式植物文化体验。

22处历史文化保护对象原址保护

一座近百年的植物园,本身就是一部活的历史。本次规划共核查22处历史文化保护对象,全部原址保护:5处不可移动文物(含市级文保朱澄墓)、4处历史建筑、8处传统风貌建筑、3处传统风貌建筑线索、1处地名文化遗产、1处历史名园。

树木保护方面,保护8株名人手植树(龙眼润楠、人面子、中国无忧花等),另有古树后续资源86株、连片成林树木35处共98.85公顷。规划编制树木保护专章,调整后绿地总面积增至约166.87公顷。

有关负责人指出,本次控规调整,是国家战略的广州实践,是生态文明的空间表达,是城园融合的探索创新,更是民生福祉的切实提升。从“城市绿肺”到“物种方舟”,从“围墙里的植物园”到“城园融合新标杆”,华南国家植物园的蝶变,正是广州推进高质量发展、建设人与自然和谐共生现代化的生动缩影。

关注

美团规范集中式厨房示范店落地广州

全省首批5000套明厨亮灶设备加速建设阳光厨房

新快报讯 记者郑志辉报道 9月17日,“南粤善治·阳光厨房”无堂食外卖聚集区推广共建活动在广州举行,行业首个集中式餐饮厨房团体标准发布,集中式餐饮厨房全透明管理经验将在全省开放共享。全省各地市场监管部门将与美团、中国移动政企深度联动,向广东无堂食外卖商家提供5000套后厨摄像设备补贴。此次合作也是全国首次由外卖平台联合电信运营商支持“互联网+明厨亮灶”建设,将加速后厨直播覆盖,无堂食外卖“应装尽装、应播尽播”,推动广东全省网络餐饮透明化提档升级。

广东省市场监督管理局表示:“本次无堂食外卖聚集区推广共建活动,是企业搭台、政府引导、多方协同的一次实践,美团发挥平台资源优势搭起本次活动平台,联合中国移动提供技术支撑,市场监管部门做好政策引导、标准把关,各方携手推进‘万家透明厨房’建设,推动无堂食外卖后厨直播更广覆盖,输出无堂食外卖标准化建设与食品安全管理经验,培育一批标杆型集聚片区,共同探索



■ 活动现场,商户代表领取由美团和广东移动联合提供的“明厨亮灶”设备。

广东省餐饮协会供图

网络餐饮政企共治新路径。”

行业首个外卖集中式管理标准发布

活动现场,监管部门和企业联合发布了行业首个《新型集中式餐饮厨房基础设施与食品安全管理规范》团体标准,围绕选运营方、入驻商户、基础设施标准、食品安全管理、激励与整改等环节提出要求,重在明确集中式厨房“应达到什么要求”,基建细则重在为运营方和商家提供“建设改造时如何落实”的参考,帮助其在施工前明确配置要求,减少后期重复改造。

“浣熊食堂”是美团主动探索餐饮高水准管理模式,向行业共享开放的放心外卖基础设施,以线下投资建设的集中式外卖厨房为基础,建设线上线下一体化食安管理机制,层层把关筑牢食安防线,面向用户“100%明厨亮灶”并提供

◀ 美团浣熊食堂100%明厨亮灶,向行业开放集中式外卖厨房管理标准。陈穗丰/摄

“食安日记”可随时查阅。

作为实践样本,美团浣熊食堂参与建设集中加工档口,商户拎包入住,监管部门同步开展全流程规范管控,“该类模式标准化程度高,便于同步落地‘互联网+明厨亮灶’”,广东省市场监督管理局表示。

美团浣熊食堂相关负责人表示:“集中式厨房不是简单地把商家集中到同一处经营,更重要的是以统一标准规范设施建设和日常管理。此次向行业开放相关标准和基建细则,是希望把实践中形成的经验转化为可参照、可落地的建设方案,把食品安全要求前置到厨房建设和商家经营环节。下一步,我们将以广州首店为起点,在具备条件的地区推进示范门店建设,并通过改造支持、食品安全培训和数字化工具,帮助入驻商家提升规范化经营能力。”

广东推进无堂食外卖无死角管理

除了集约式外卖厨房,广东不具备堂食条件的外卖店也将迎来全面透

明化。

据广东省市场监管局相关负责人介绍,围绕餐品制作、骑手取餐和配送交付三个关键环节,广东将推动无堂食外卖“制作过程有直播、取餐过程有巡检、配送过程有封签”,逐步形成覆盖餐品从制作到交付的全链条食品安全治理模式。

在后厨直播方面,广东全省将以近万家无堂食外卖商户为重点,分批推进后厨摄像设备“应装尽装、应播尽播”。为落实这一要求,美团与中国移动将向无堂食外卖商家提供5000套后厨摄像设备补贴,提升全行业无堂食外卖店透明化建设。

设备接入后,监管部门可根据工作需要开展远程巡查,消费者可在线了解餐品制作环境,商家也可通过视频查看和回溯,及时发现操作管理中的薄弱环节并整改,实现后厨加工过程“看得见、管得住”。

活动上,美团为广东中小商家赠送百万份食安封签。同时,美团与广东多地监管部门成立骑手食品安全巡检队,鼓励骑手在自愿参与、不影响正常配送的前提下,对取餐过程中可见的食品安全问题进行记录和反馈。

近年来,广东持续推动餐饮食品安全治理向数字化、标准化和社会共治延伸。今年6月,广东省市场监督管理局与美团等网络餐饮平台签订网络餐饮食品安全协同共治协议,围绕准入管理、处置联动、信息标识、骑手参与等建立八项政企联动机制。此次活动聚焦无堂食外卖重点场景,是广东持续完善网络餐饮食品安全治理的又一实践。

