

# 广州芳村客运站大楼将拆，客运服务不停

候车厅临时迁至板房区域，发车线路、班次均未改变

近日，有网友在社交媒体发布广州芳村客运站拆除的消息。羊城晚报记者实地探访发现，芳村客运站原站厅大楼已停用，站厅大楼有拆除施工的痕迹。目前，客运服务临时迁移至站厅大楼旁的板房区域，运营一切正常。

记者获悉，芳村客运站原址地块已交付给广州交通投资集团有限公司（以下简称“广州交投集团”），该地块后续将结合片区发展升级盘活。

## 原站厅停用，班车服务位置调整

记者从坑口地铁站B出口出站，经荔胜广百广场步行至天桥，发现原连接芳村客运站站厅的天桥入口已封闭。从天桥俯瞰，站厅大楼周围设有围挡，部分区域明显正在进行拆除作业。记者在现场看到有工人施工。

原站厅旁的板房现作为临时候车厅，营业时间为7:00-20:20。厅外设有网上购票指引和自助售票机。班线覆盖省内的江门、阳江、肇庆、清远、梅州、韶关等地，以及省际的福建、湖北、湖南、江西、四川、海南等地。

市民黄阿姨和妹妹计划乘车前往江门台山，早上8时到达客运站时发现原站厅已关闭。她表示：“原本出地铁，走天桥就到车站。后来慢慢找，才知道候车厅搬到了板房，也不太懂怎么购票。”最终，在路人的帮助下，她们选择了顺风车出行。“客运站的班车班次隔太久，我们等不及了，这次坐顺风车回去。”

经常从此站乘车的陈叔则觉得：“候车厅搬到板房没有不方便，等一会就有车到，车的班次挺密。”

记者注意到，临时候车区内配备了卫生间、热水器、空调、绿植和宽敞的座椅及通道，基本功能齐全。

芳村客运站毗邻芳村客运站公交



广州芳村客运站站厅大楼旁的板房，已设置为候车厅

总站，该站内不仅停靠公路班车，还有5条发往佛山的公交线路，不少市民在此候车。

据《羊城晚报》在1999年8月2日报道，芳村客运站在1999年8月1日投入试营业，是广州市继天河、滘口站后第三个现代化公路主枢纽客运站。报道提到，芳村客运站占地面积达28040平方米，首期投资超过1亿元，首期建筑面积为21301平方米，设计客运能力为每天发车1000班次、载客3.5万人次，经营线路覆盖广东、广西、海南及贵州等省区，承接广州西南出口的长途客流。

## 班次线路不变，“双节”期间增加运力

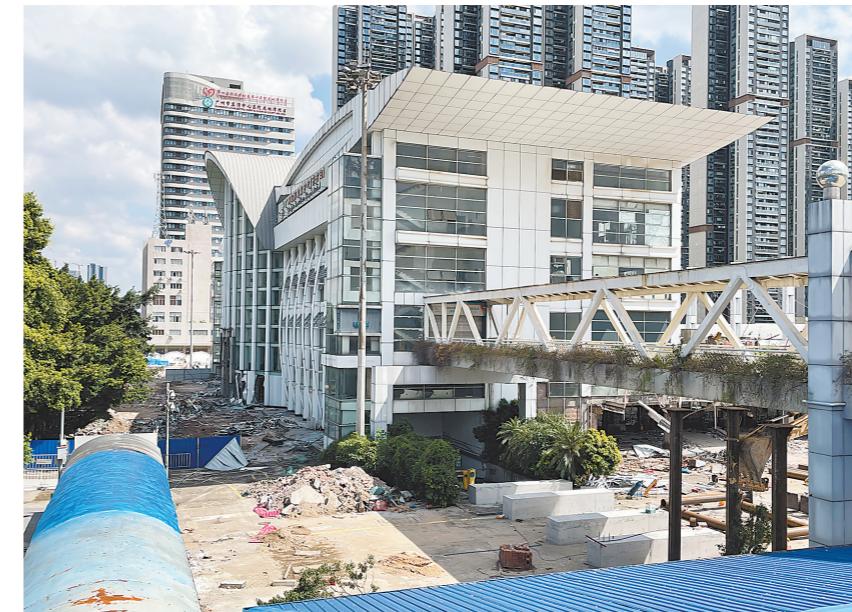
芳村客运站是否要撤销？据了解，目前客运站仅将售票和乘车服务

临时调整至隔壁站场，发车线路、班次均未改变。站内已完善线路指引和标识，协助旅客快速抵达新候车区。新区域配备人工售票台、自助售票机、座椅、饮水设备和志愿者服务。旅客进站需携带身份证件，实行实名制购票乘车和安检。

芳村客运站旅客路线调整后，现有线路的发车时间、班次以及购票方式均无变化。旅客可通过现场人工服务台、自助机或微信公众号“芳村客运站”购票。

目前，芳村客运站主营班线包括发往江门、阳江、肇庆等省内地区及福建、江西等省际地区的19条线路，日均客流量约500人次；龙溪和西塱停靠点日均客流量约200人次。

国庆、中秋“双节”将至，芳村客运站自9月16日起开售假期车票，并将对阳江、台山、肇庆等线路增加发班密度。



广州芳村客运站站厅大楼周围已被隔板围蔽，部分区域有被施工拆除的痕迹

## 结合片区发展，打造宜居宜业新地标

芳村客运站站厅大楼地块后续有何用途？记者梳理资料发现，该地块已交付给广州交投集团，早在2023年5月，广州交投集团提交的芳村客运站与滘口汽车站地块收储补偿方案获市土地管理委员会审议通过，标志着上述两宗客运站地块更新改造进入实施阶段。芳村客运站地块的更新改造是基于现有功能的综合利用，结合片区发展需要实施综合开发，既要保障公众出行需求，又要实现功能优化提升。

2024年，交通站场用地高质量开发利用事宜座谈会在广州交投建设运营管理中心举行，广州交投集团投资部、下属睿郡置业有限公司和部分房地产企业代表参加座谈会，就芳村客

运站等地块的基本情况和开发方案进行讨论，加快推进重点地块开发盘活。

2025年7月28日，第四届广州市规划委员会地区规划专业委员会第二十八次会议审议通过《荔湾区花地大道以东储备地块(AF0216规划管理单元)控制性详细规划》方案。芳村客运站地块从公路用地(T2)调整为二类居住用地兼容商务设施用地与公共交通场站用地(R2/B2/S4)。

广州交投集团表示，将积极推进老城区土地集约开发，通过盘活交通枢纽打造宜居宜业新地标，带动产业布局升级与区域更新。

记者在广州市招商土地超市发现，芳村客运站地块的用地类型已标注为住宅用地，用地面积为22839平方米，周边配套有医院、地铁站、商场、学校等设施。

文/羊城晚报记者 马思泳 严艺文  
图/羊城晚报记者 马思泳

以微缩艺术再现建筑之美  
华南首个建筑模型  
文化空间落地广州

羊城晚报讯 记者徐伟伦、何文涛，通讯员蔡雯婷报道：9月12日，华南地区首个专注于“建筑模型”的公共文化空间正式开放，该空间位于广州设计之都设计殿堂，现场展出超300件建筑模型、图纸手稿与艺术装置，全面呈现建筑生成的过程与艺术魅力。该空间开放后，社会公众可免费预约参观。

据介绍，该空间展览面积超过2100平方米，集中展出了以大湾区建筑为主体，兼顾全国及全球的优秀作品，构建起一座“可以走进的建筑百科全书”。置身其中，参观者犹如穿越“微缩建筑世界”，深入了解展品背后的设计理念。

现场各类建筑模型涵盖了城市地标、乡村改造、基本公共建筑等多个类别，并提出了三个“第一次”：第一次把岭南传统“装进”模型、第一次把建筑图纸“拆开”呈现、第一次把“微都市”搬进室内。

据了解，该空间所在的设计殿堂由中南工程院院士何镜堂团队设计。空间开放当天，何镜堂发表致辞时提到，建筑模型作为直观的交流媒介，能够跨越专业壁垒，帮助决策者与公众理解设计、参与对话，推动建筑实现专业价值与公共需求的融合。此外，建筑模型还有着记录历史与时代的意义，它们记录着时代的技术、审美与精神，从设计工具升华为见证城市演进与集体记忆的历史文献，启迪后人回望历程、传承文脉、思考未来。

据悉，建筑模型公共文化空间首展以六大主题单元展开，包括“纪念碑、绿洲、密度、大地、连结、岭南”，展示有纪念性的、与城市共生的、兼具多维度城市功能、展现乡村风土等方面的代表性建筑。

记者在岭南主题展区看到，广州市民熟悉的建筑以微缩艺术品的形式一一呈现，如恩宁路永庆坊、南越王博物院、海心桥、白鹅潭大湾区艺术中心、南沙聚星桥等。现场还穿插了互动体验和数字导览场景，参观者可在数字互动区体验用积木搭建城市地标——广州塔。

# 时评 | A4

## 龙门阵

# “罗西”之争折射的问题 预制菜新“国标”能不能解？

近日，罗永浩与西贝之间关于预制菜的争议持续引发关注。9月13日晚，罗永浩发文称：“西贝的事情可以告一段落，期待预制菜相关的国家法规尽快出台……”巧合的是，据媒体的最新报道，国家卫健委主导的《预制菜食品安全国家标准》草案已通过审查，即将向社会公开征求意见。届时，预制菜“身份”将有统一说法，餐饮门店是否使用、如何使用预制菜，也将首次纳入强制信息披露范畴。



## 不可忽视“标准”之外的消费者疑虑

□朱昌俊

这场突如其来的争论，其背后所折射出的是预制菜行业标准与消费者预期之间的落差、商家信息披露程度与消费者知情权之间的不对等这一系列现实问题。

应该看到，尽管到底何为预制菜已不缺乏标准，但是，标准与现实之间的张力仍然客观存在。比如，当罗永浩吐槽西贝“发现几乎全都是预制菜”时，西贝方面明确反击“按照国家标准，西贝是100%没有预制菜”，这可能是根据之前相关部门发文明确的“中央厨房制作的菜肴，不纳入预制菜范围”的规定。但也正如罗永浩随后在直播间进一步质疑的，西贝后厨冰箱内有保质期18个月的“去刺黄花鱼鱼柳”，保质期24个月的“羊排”等，这些即使在现行标准下，真的不算预制菜吗？显然，这样的疑问，也存在无数消费者的心中。

即将向社会公开征求意见的新“国标”有望为当前关于预制菜定义和商家告知义务的争论提供更具权威性的依据。但是，这对于消除消费者对于预制菜的疑虑，仍远远不够。要知道，这几年预制菜之所以屡屡陷入争议，背后原因是最复杂的，涉及多个层面。首先，当前预制菜在全球范围内正处于加速普及阶段，是食品工业规模化、标准化发

（作者是资深媒体评论员）

展的必然产物，不应被简单贴上“不安全”或“科技与狠活”的标签。事实上，中国消费者对某些类型的预制食品接受度并不低，例如某些快餐品类中预制菜的比例远高于大众想象。

但是，这些食物并不能引发争议。究其原因，就在于中国传统饮食文化中对“现炒”和“锅气”有着独特的情结和追求，尤其在高端餐饮场景中，消费者对餐饮的现场制作抱有更高期待。正如本次事件中，许多消费者和罗永浩所批评的焦点在于“是预制菜还是真菜”。这种消费心理与场景期待的错位，显然值得整个餐饮行业洞察。

其次，争议也源自餐饮行业整体的透明度有待提升。这不仅仅是指商家使用预制菜是否应该告知的问题，更源自一种系统性的信任危机。要知道，相较于现场加工、可见可感的新鲜食材，预包装菜品进一步加大了消费者对食材来源、生产环境和保质状况的判断难度。那么，如果没有与之配套的成熟监管体系去让消费者“放心”，自然会影响到消费者对预制菜的整体认同。而之前爆出的部分商家“堂食现场烹炒、外卖多是预制菜”的“双标”操作，也进一步让消费者对预制菜的信任打了折扣。

（作者是资深媒体评论员）

## 期待新“国标”能对标解决预制菜“痛点”

□余明辉

即将向社会公开征求意见的新“国标”首次将餐饮门店使用预制菜纳入强制信息披露范畴，直指长期以来困扰消费者的预制菜“身份认定”“知情权缺失”“价质失衡”“安全疑虑”四大痛点，值得期待。

长期以来，预制菜的界定争议，本质是标准与民众认知的“错位”。根据2024年市场监管总局等六部门通知，中央厨房制作菜肴不纳入预制菜范围。但许多消费者认为，只要非现炒现做、事先热加工后冷藏的成品半成品均属预制菜。近期西贝与罗永浩的争议正是这种认知差异的缩影——企业依据官方定义否认使用预制菜，消费者却从实际体验出发认定存在预制菜。新国标若能在定义上更贴近民生认知，减少“名实分离”，或能化解此类争议。

知情权与透明度问题，关乎消费信任的基石。罗永浩强调的消费者知情权，实则是市场公平交易的基本要求。现实中，部分餐饮企业线上销售预制菜，线下却否认使用，这种“隐蔽式使用”加剧了信息不对称。新国标要求强制披露使用信息，正是对“明厨亮灶”理念的延伸——消费者有权知道餐中餐是“现炒”还是“加热”，支付

正餐价格是否匹配“新鲜制作”的预期。唯有透明化，才能重建消费信任。

尽管正规厂商生产的预制菜可能卫生达标，但生产、储存、运输环节的微生物污染、冷链中断、添加剂滥用等隐患仍存；加工工艺导致的维生素流失、蛋白质变性等营养健康问题，更让消费者对“新鲜现做”的象征价值难以割舍。新国标首次提出“不添加防腐剂”等强制性指标，聚焦“安全底线”，为监管执法提供直接依据，正是对这类隐患的硬约束。

预制菜降低了餐厅人力成本和食材损耗，但终端价格却与现制菜品相当甚至更高，这种“价质失衡”被质疑为利用信息不对称获取超额利润。对此，新国标需在定价逻辑上给出指引：预制菜的成本优势应更多让利消费者，而非成为企业“暴利”的掩护。当价格反映真实价值，消费者才能“买得明白、吃得放心”。

新国标若能在定义、信息披露、安全保障、定价等方面，有效对标解决时下预制菜发展过程中的“痛点”，不仅能化解企业与消费者的认知矛盾，更能推动行业从“价格竞争”转向“质量竞争”，让预制菜真正成为“安全、健康、便捷”的代名词。

2025年9月15日 / 星期一  
责编 张齐 / 美编 黄国栋 / 校对 黄毅

## 今日论衡之 拍案说法

# 食品安全法“小切口”修法 精准守护“舌尖上的安全”

□孔德淇

日前，全国人大常委会表决通过关于修改《中华人民共和国食品安全法》的决定，这部自2009年施行以来历经两次修正、一次全面修订的法律，时隔4年再度迎来调整，将于12月1日起正式施行。（9月13日《新京报》）

此次修法虽仅涉及3条决定、5个条文，却以靶向精准的立法智慧，直击重点液态食品运输、婴幼儿配方液态乳监管两大突出问题。重点液态食品道路散装运输的监管漏洞早已显现。据统计，全国现有1.6万余辆罐车从事该业务，此前曾多次出现混运食用植物油、违规装卸导致食品污染等问题，专用容器缺失、作业规范空白、准运管理缺位，让本应严密的食品安全防线出现“断点”。而婴幼儿配方液态乳伴随着市场需求扩大，已从2015年修法时的“新生事物”，成为千万家庭的日常选择，但其监管标准此前未与婴幼儿配方乳粉同步，给不法企业留下了可乘之机。这种“问题出在哪，法律就补到哪”的思路，既是对食品安全领域新风险的及时回应，更诠释了“立法为民”在民生领域的深度实践。

食品安全法修改条文不多，每一处修改都紧扣“守护安全”的核心目标，构建起全链条严管闭环。在重点液态食品道路散装运输领域，修订后的法律创新性引入许可制度，不仅要求经营者配备符合安全标准的专用运输容器，更明确作业人员资质、管理制度等硬性条件，依法取得准运证方可开展业务。该制度设计通过全流程规范，让长期监管薄弱的运输环节，成为食品安全坚固防线。而在婴幼儿配方液态乳监管方面，法律明确将其纳入“注册管理”，与婴幼儿配方乳粉执行同等标准，成为食品安全“监督员”。

食品安全治理是一项系统工程，需要久久为功。此次食品安全法修订，既是对当下突出问题的回应，也是对未来治理的铺垫。只有始终坚持问题导向的立法思路，保持严字当头的监管态势，同时凝聚社会各方的共同力量，才能让“食以安为先”真正从理念照进现实。