

民生

2019
年终盘点特别报道
之四

关键词

日夜颠倒

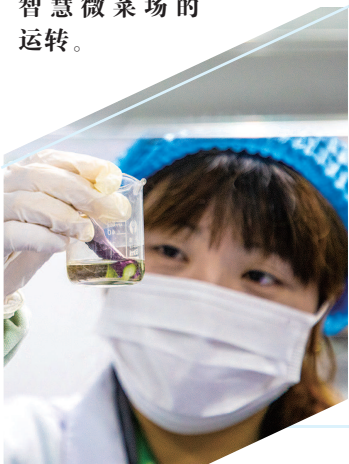
从社区智慧微菜场的自提柜里拿出一包蔬菜时,很少有人会去想,它是如何送来的。直到亲眼见到夜间的配送中心,才会感慨一蔬一饭来之不易。

深夜12时,大部分人已沉沉入睡,但生鲜配送中心却亮如白昼。最让记者震撼的,是那只大音箱。据说,这里面震天响的音乐,是“90后”班组姑娘自己选的。因为日夜颠倒的工作挺伤精神,在这里日日通宵忙碌的多是年轻人。当别的“90后”在酒吧蹦迪深夜K歌时,他们在这里靠音乐提神,为千家万户准备第二天要吃的食材。

原来,就是一盏盏亮到天明的白炽灯,那一只响彻整晚的大音箱,和数百名日夜颠倒工作的员工,守护着我们的一餐一饭。

扫二维码
看视频

食品安全检测不可少

天天来回
从未进过市中心

次日4:00>> 孙昌健起床了。半小时后,他从公司宿舍来到配送中心做准备工作。记者要搭把手,帮他一起搬菜筐,立马被阻止。“别看这些菜筐和保温箱都长得一模一样,也没什么标记,但它们都有自己的位置。只有搬上车各就各位,配送时才不会搞错,影响效率。”



每天发货前,配送中心员工根据订单分拣生鲜产品

本版摄影 孔明哲

配生鲜菜
大音箱提神醒脑

本报记者 张钰芸

夜幕降临
工作才刚刚开始

18:00>> 食行生鲜苏州配送中心一改白日沉寂,热闹起来。这里的员工开始上班了。

最先忙起来的是收货组。尽管24小时都有全国各地农副产品送到,但最集中时段仍在夜间,根据订单量,蔬菜、鸡蛋、禽肉、水果等每天从生产基地发送,才能保证新鲜。

19:07>> 一大卡车产自江苏的上海青到货,几名搬运工一拥而上,把一筐筐鲜绿的菜转移到拖车上。随后是大白菜、生菜、冬笋、砂糖橘……一车又一车排着队来,十几个收货平台同时忙起来。冬夜,这里不少人只穿着单衣,搬运、过磅、送上自动

劲爆舞曲
伴他们彻夜分拣

21:00>> 记者跟工作人员走上二楼,偌大的空间回荡着劲爆的舞曲,这里是生鲜产品分拣区。每个作业台上都放着成堆蔬菜,台前的年轻人双手如飞,剥去莴笋上的残叶、检查樱桃番茄是否破损、搓掉土豆上的泥土检查是否有虫眼或发芽。

震天响的音乐,来自作业区中央的大音箱,半夜里全靠它提神。

5:30>> 最后检查了一遍车况,孙昌健从苏州配送中心出发,线路是覆盖宝山区和杨浦区的宝杨四线,共18个站点。路况不错,早上8时不到就到达第一站逸兴家园。拿下小推车,搬出三个菜筐和一个保温箱,一路推到小区侧门边自提柜前,用手持PDA扫描每一包菜品上的条形码,“砰”的一声柜门打开,放进去后再扫下一单。全部放入后,从上到下拉一遍柜门,确保所有冷柜都已关上。20来个菜品包裹,8分钟完成。

每个站点间车程少则几分钟多

货梯,忙得满头大汗。

20:15>> 邵菲菲和她的同事正在检测室忙碌。这些农副产品入库前还有一道关卡,“每一批次都要检测合格,才能入库分装。”每晚他们要测200多批次。

拿出一包水果胡萝卜,划开包装,取出一根,切下几片,投入烧杯,加入试剂。放置10分钟左右,邵菲菲把提取液倒入试管,插入检测仪器。大约10分钟后,她看了看打印凭条:“农残合格。待会儿就上传网站,消费者可自行查阅。”

如果检出农残超标,或有瘦肉精、孔雀石绿怎么办?食行生鲜会将来货全部封存,并第一时间拦截订单包裹,告知用户缺货原因,启动补货或退款、补偿等措施。对不合格产品的供应商和基地,他们会降低评级,在今后合作中作参考。

小钱熟练地一刀劈下,一颗大白菜切成两半,同伴立刻用保鲜膜包裹后称重,再贴上标签。品名、重量、生产日期、追溯码,一目了然。

24:00>> 吃完夜宵,小钱和同事们来到一楼。他们要把刚刚分装好的小包装产品,按照每家每户的订单,装到一个或几个马甲袋里。仅上海地区,每天就有六七万个订单,而食行生鲜在售品种有7000多种,不能错装也不能漏装。蓝色的菜筐在流水线上运转,“小钱们”对照订单一件件放入,不敢松懈。

则十来分钟,孙师傅上上下下跑了几次,竟然在车上开启了冷空调。“今天订单有点多,搬得有点热了。”

每天来回苏州上海,孙师傅对这里既熟悉又陌生。“天天开这条固定路线,我从没去过上海市中心。”说到工作,他的话多了起来:“穿梭在小区里,要特别注意车速,宁愿慢一些。台风天、酷暑天订单更多,配送时要特别注意食品安全,千万不能脱冷或被污染。”

14:10>> 最后一单配送完毕。孙昌健爬进车厢,把来时装上千斤菜品的篮筐

数说

社区智慧微菜场作为传统菜市场的有力补充,经过从试点阶段,到2018和2019年连续被列为上海市政府实事项目

上海市已布点 **2000** 余个,一批新业态零售企业正推动着“菜篮子”向社区“最后1公里”延伸

2018年全市建设社区智慧微菜场 **575** 个

2019年社区智慧微菜场建设任务全面完成,覆盖 **15** 个区

惠民

社区智慧微菜场基地产销直供的产业流通模式,降低了流通成本,从而让利于民

便民

让市民的“菜篮子”拎得更轻,足不出户买到新鲜安全的食材



一大清早,冷链车送货员把生鲜包裹送入小区自提柜



摆放整齐,回程又是一段长途。

16:20>> 住在文化花园清华苑的李阿姨从幼儿园接回小孙女,顺路在自提柜取回昨天预订的菜品,一盒鸡蛋、一盒猪肝、一份青椒、两斤上海青和一只柚子。

这一袋小菜,从苏州来到上海人家。李阿姨和孙师傅,也许从未见过一面。