



邻居悬空搭出的阳光房 挡了我家江景

阳光房被认定为违建,业主不配合拆除遇阻

见习记者 钱慧慧

最近,杭州12345市长热线接到下沙童女士的电话反映:“我邻居在通风井上造了阳台,前不久又将阳台改造成了阳光房。我们觉得安全隐患太大,多次跟邻居沟通,他们就是不同意拆除。”这是怎么回事呢?记者进行了走访。

多次沟通未果,童女士苦恼极了

童女士家住伊萨卡绮风园,最近她苦恼极了。邻居不仅在通风井上造了阳台,前不久还在阳台上方建起了阳光房。“原来,从家里面透过窗户,我们可以看到钱塘江风景。当初我们之所以购买这个房子,就是冲着江景的。”童女士说,自从邻居在阳台上方建起阳光房之后,不仅挡住了他们家看钱塘江风景的视线,还严重影响他们家的通风状况。

“整齐漂亮的居民楼,搭了这么一个阳光房,让小区形象大打折扣不说,最要命的是乱搭乱建,没有考虑过原建筑结构能不能承受自建露台的重量,万一掉下来就不得了了。”童女士说,她还很担心邻居这样随意搭建会引发小区里其他人家的效仿,所以多次跟邻居沟通,“可他们始终不同意拆除,我们苦恼极了。”

“封阳光房,是防小孩发生意外”

昨日上午,记者来到伊萨卡绮风园,这个小区是奇偶层错开的户型,只有奇数层有阳台。童女士住在10楼,没有阳台。一走近,远远就能看见童女士邻居家悬空的室外,搭起了一个钢架结构的平台,并用铝合金框架和夹胶玻璃进行了封包。搭建的阳光房大概有5平方米左右。

房子的业主周女士说,她买的是二手房,通风井上的阳台是之前的房东浇筑的。之所以要将阳台封包起来,周女士解释,是因为他们家有一个27个月大的婴儿,挺调皮的,还很喜欢到阳台上去玩。“我们是10层楼,很担心不封包起来,孩子玩的过程中会发生意外。”

“我们之前尝试跟童女士一家沟通,看能不能等孩子稍微大些再拆,不过被童女士给拒绝了。”周女士说,后来又沟通过好多次,都以不愉快收场。

楼层高业主不配合,拆除遇到阻力

开发区行政执法大队联合规划局到现场进行了勘察和调查,最后认定这是违法建筑,并下发了《责令整改书》,而后将案件移交给了白杨街道拆违办。

“《责令整改书》上限期业主一周内自行拆除,若超过限定期限我们会强制进行拆除。”白杨街道拆违办工作人员表示,目前自拆期限已过,他们准备强制进行拆除时,遇到了很大的阻力。

“由于阳光房所在的楼层高,从外面无法进行强制拆除。因此,只能从周女士家进去,从里面进行拆除。”白杨街道拆违办工作人员说,周女士始终不同意工作人员进门进行拆除。多次劝导无效后,白杨街道拆违办求助了社区工作人员。据了解,社区工作人员目前已和周女士进行过三次沟通,皆未果。

“周女士不愿意配合,让我们颇为无奈。我们也没有强制入门进行拆除的权利。”白杨街道拆违办工作人员表示,接下来他们将继续与周女士沟通,争取早日拆除。

小区果蔬店老板竟偷偷卖活鸡

在下沙世贸广场和宋都晨光国际小区沿街,有几家蔬菜店。不久前的一天傍晚,赵大姐去一家小蔬菜店买菜时,发现在店外停放的一辆小面包车里传出鸡叫声。第二天,她向社区反映了这一情况。

社区工作人员立即上门核实。“我们到了那里,确实发现店门口有几只活鸡。”社工立即对他们进行劝导,这里是不可以卖活禽的。随后,他们还把这一情况反馈给了相关执法部门。当天,白杨市场监管所执法人员和社工一起赶到现场进行了取缔。

通过询问,店主承认面包车里的活鸡活鸭确实是他的。但是,他不承认自己存在贩卖行为:“我就打算养几天自己杀了吃掉,不是拿来卖的。”

执法人员对店主进行教育:“现在不光是不可以贩卖,同样也不可以饲养。”最后,在执法人员和社工的监督下,店主当场自行把活禽处理掉。

据了解,2014年7月1日,浙江省政府颁布第322号令(即《浙江省活禽交易管理办法》),规定全省设区市的主城区为活禽交易限制区,永久停止市场活禽交易。杭州市政府也在2014年7月14日公布《杭州市限制活禽交易管理办法》,包括余杭、萧山、富阳在内,杭州市区已经禁止活禽交易,包括个人饲养、贩卖、宰杀或者加工。

白杨市场监管所工作人员表示,广大市民若在农贸市场内、小蔬菜门店发现有活禽交易行为,可以向属地市场监督管理部门举报,举报电话为12315。

此外,即将到来的冬季是禽流感的高发期,而活禽是禽流感的传播媒介,禽流感传染性强,一旦感染后果极为严重。所以请市民从自身安全考虑,远离活禽。

本报记者 汤晓燕
通讯员 潘勇 高君

市场监管分局开展 秋季学校食堂食品安全检查

学校食堂餐饮安全,一直是市场监管重点。为此,市场监管分局于近日对开发区内的大中小学、托幼机构食堂进行食品安全检查工作,目前已检查96家,专项检查任务将于本周全面完成。

专项行动采取查看资料、现场查验等方法。期间,检查人员重点检查学校食堂的资质证明、食品安全管理制度落实情况、环境卫生、设施设备、原料采购、食品储存、加工制作、销售供餐、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、“三防”设施等是否符合规范要求。

在检查中,检查人员发现,部分学校存在食品原料的索证索票内容不全面,忽视散装食品产品信息和每批次产品的第三方检测报告。其次,大多数食堂都在逐步落实色标管理,要求所有清洗、切配用工用具都按蔬菜(绿色)、肉类(红色)、水产(蓝色)分类使用。但部分学校食堂做的不够全面,仍须进一步推进。最后,还有部分中小学食堂忽视了冰箱的干净整洁,检



查人员要求食堂必须定期为冷冻室除霜,避免嗜冷微生物滋生,污染食物。针对检查存在的问题,检查人员当就下达监督意见书,责令相关单位限期整改。

同时,检查人员对相关单位开展了餐饮服务食品安全监督抽检工作,共抽取了食品原料9大类品种共174批次,消毒餐饮具抽检290批次。相关抽检结果将于近期公布。

本报记者 汤晓燕
通讯员 韩璐