



扫描二维码
关注“上海社区发布”



扫描二维码
关注“五角场周刊”

武川路 222 弄拆除重建项目竣工 老房居民“原地搬新家”

“请进，请进，这是我的新家。”朱红光转动钥匙，走进他位于武川路 222 弄 4 号 201-202 的新房。“这是独立的卫生间，独立的厨房，前面是阳台，光线很好的！”这些普通人家最基本的配置，却让朱红光难抑兴奋之情。

两年前，朱红光和武川路 222 弄的 153 户居民一起搬离小区。两年间，他们的房子经过拆除重建，从厨卫合用、配套设施落后的砖混老房变成了独门独户、阳光充沛的小高层。6 月 28 日，居民重返家园正式入住，迎来梦寐以求的新生活。

墙灰成了“下饭菜”

朱红光在武川路 222 弄生活了 50 年。“父亲原来在黄浦纸箱厂工作，在我 8 岁那年分到了这里 5 号 101 和 102 的房子，我们兄弟姐妹三个就在这里长大。25.7 平方米面积，最多时家里住着九口人。”这是一种建于上世纪五十年代的砖木结构房屋，里面是木板包心，外面裹着石灰。人走在木地板和楼梯上吱呀作响，楼上人走路说话，楼下人清晰可闻。“这种结构的房子时间一长，木头开始进水，又由于这里房子地势低洼容易积水，夏天时白蚂蚁满天飞。”

老居民生活最苦的是厨卫合用。“每天晚上，6 户人家等着洗澡，排队都要排到凌晨 12 点。”没有厨房，家家在门口私搭灶台，每到傍晚时分，袅袅炊烟弥漫在狭窄的过道里。“炒菜的时候，墙上脱落的石灰就掉进菜里，这是老房子居



民特有的‘下饭菜’。”朱红光：“大家做梦都盼着旧改，因为实在住不下去了，但是十几年了都没实现。

螺蛳壳里做道场

房子为什么等不来旧改？因为房屋不是旧式里弄，不在旧改范围内。“222 弄的不成套房屋虽然是厨卫合用，但因为仍具备厨卫设施，房屋类型被定为职工住宅，没有被纳入旧改范围。”杨浦区房管局城市更新和房屋安全科负责人表示，而得益于杨浦首创的旧房拆除重建政策，朱红光和邻居们看到了希望，此次武川路 222 弄拆除重建，是杨浦近年来改造规模最大、涉及居民户数最多、签约速度最快的项目。

2018 年 2 月 28 日，那是一个温暖初春，十几辆黄色的搬家车搭载着 153 户居民的生活细软搬离

222 弄，朱红光心情复杂，不知道等待他的将会是怎样的新生活。一个月后，施工队进入小区，首先对地铁盾构计划路线正上方的房屋进行拆除，赶在地铁盾构施工前完成上部房屋的结构封顶工作。

老小区里拆除重建犹如在螺蛳壳里做道场，施工和设计的难度很大。改造房和不改造的居民生活区穿插在一起，最近的地方仅有 10 米距离，为了减少对周边居民的影响，建设团队特意在财大旁开了一个门，让施工车绕开居民生活区进入施工区域。施工场地小，也给设计带来了难度。其中有一座紧挨着财大校园的 7 层新房，按照层高和间距的比例要求，房屋边缘正好在财大围墙红线内。为了保证房屋间距，让底层居民有充足的日照，建设单位与财大协商，学校“让”出了一堵围墙的距离，最终完成了建设。

今年 4 月，新房竣工，七幢粉



紫和粉黄相间的崭新房屋平地而起。158 套成套独用一室户住宅中，还包含 5 套房屋作为未来的居委会和睦邻中心。7 幢变 5 幢，两层变七层，房屋间距加大，室内光线充足，站在七楼的新房阳台上，小区绿化和隔壁财经大学的校园景色尽收眼底。房管部门还将对剩余 7 幢成套房屋推行美丽家园改造，提升整个小区居住环境。

装修方案都想好了

在搬离 222 弄的两年过渡期间，朱红光一家三口在江湾镇租了一间小公寓，房租每个月 4200 元，而政府补偿的过渡费为 4500 元，交房后还有剩余。去年，222 弄物业公司聘请朱红光当物业管理员，从那时起，他每天都来小区上班，看着新房子一点一点变化，心里充满了期待。

重建的房子在原有基础上增加了独立的厨房、卫生间和阳台，平均每间增加面积 10-15 平方米。居住环境大大改善，七层的新楼里还加装了电梯。原来的房子是公房，不能进行交易，如今成套以后，居民办理入户后，可按照成套改造后公有住房出售政策办理手续，取得产权证，房子就可以自行出售了。

新房子虽然现在还是毛坯房，但朱红光早已经找好家装公司设计好，只要装修两三个月，就可以入住。“我准备把两个房子打通，从一室户变两室一厅，你看我都设计好了。”

对照着新家的设计图，他高兴地在新房里转来转去，“这边阳台，我准备摆个电脑，再放一个书橱，以后在阳台上看书和玩电脑。岁数大了，就喜欢晒晒太阳……”

(上观新闻、上海杨浦)

本期导读

感动五角场

傅继栋
退役 20 年，底色不曾变
>>>P02

乐游
滨江骑行：
体验世界一流水岸空间
>>>P03

悦读
宋庆龄与儿童事业主题
展开幕
>>>P06

为食品卫生加一道“安全锁”

近日，五角场商圈来了几名“不速之客”，他们“逛”遍各家餐饮店铺的角角落落，并在后厨“指手画脚”，他们到底在做什么呢？

原来他们是商圈企业聘请的第三方机构专业人员，正在对餐饮商户开展全方位食品安全审核评估。在一评估现场看到，店内工作人员均戴着口罩，就餐区内桌椅、餐具摆放整齐，地面整洁明亮，后厨干净卫生，消毒设施配备齐全，烹饪器具、食材、调料都有着各自的专属区域，各种资料均做到了上墙公示。

审核员又重点查看了该商户的疫情防控应急指南、员工健康档案、专间环境、餐具清洗消毒、餐具存放

等情况。从现场审核情况看，该商户在疫情防控组织管理、食品加工制作、人员管理、采购进货管理、外卖服务等多个方面均做的较为完善。

“消毒柜柜门忘记关闭，导致餐具存放出现再次污染；冷菜间对外的传递窗未关闭，导致专间环境不属于密闭环境；散装食品原料或半成品的有效期标识不清等问题是平时检查中常见的，但在这家商户内都未发现，这也可见平时的管理还是十分到位的。”审核员王子介介绍。

审核团队将依据《放心餐厅管理规范》《餐饮服务单位安全管理指导原则》《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》《上海市食品安全条



例》等规范条例，对餐饮商户食品安全操作规范化管理的实施情况进行 4 次全面、系统、专业的风险评估审核，对审核中发现的食品安全风险也将提出切实可行的整改意见，帮助商户不断完善自身食品安



全管理体系，降低食品安全风险。团队会对每一次的检查结果出具审核报告，合格商户将被授予“餐厅公共卫生管理评估合格证明”，并张贴于店铺显著位置。

(上海杨浦)