

出海“偷腥”，三渔船被堵

9月1日伏季休渔期结束，昨“无证”渔民违规出海遭处罚

本报8月21日讯(记者 李静 通讯员 毛伟春) 8月20日，山东省增殖对虾专项资源开捕，持专项捕捞许可证的渔船可以出海捕捞增殖虾作业。记者从开发区农海局了解到，部分渔船浑水摸鱼，海上违规作业。21日，开发区农海局执法船在海上巡逻执法，抓获3艘违规作业渔船。

21日上午，开发区农海局执法渔船执法时，通过雷达扫描发现距离海岸约4海里处有可疑渔船，农海局执法渔船立即锁定目标。在距离可疑渔船不到一海里处，执法渔船派出摩托艇，三名执法人员开着摩托艇驶向可疑渔船，按照相关规定，对渔船进行了相应检查。

在渔船上，记者看到，一网刚刚捕获的渔获物散落在船舱内，小鱼小虾堆积在一起，不少已经奄奄一息，有的已经死亡。

经查，该渔船并没有办理专项捕捞许可证，执法人员依法对渔船进行了处罚，收缴违规网具和渔获物。

一上午，执法人员检查了10艘渔船，其中两艘渔船属于违规作业，执法人员将这两艘渔船依法扣押。“目前，部分渔船可以

出海作业，但必须办理相关的专项捕捞许可证，开发区海域可以捕捞的有海蜇和对虾，其他鱼类等到9月1日休渔期结束后才可以捕捞，但有的渔船浑水摸鱼，违规作业，这是我们目前检查的重点。”工作人员说。

处理了两条违规渔船，正当工作人员想喘口气的时候，执法船船长姜培双在掌舵中发现前方不远处有一艘可疑渔船，“咱开发区的渔船外形比较统一，而且都挂有相关旗帜，这条船却不一样。”姜培双拿着望远镜仔细观看后说。

发现可疑渔船后，执法人员驾驶摩托艇靠近这艘渔船。记者在渔船上看到，船上有许多还没有下水的网具，船内被子、衣服、餐具等很齐全，“头一天出来，网还没下完呢。”该渔船船长说。

记者了解到，该渔船功率为200马力，准备了捕捞海蜇网具130张，算上船长，船上有6个工作人员，船上备了10天的淡水，打算长期作业。

经查，该渔船是一艘外籍渔船，船长虽一口咬定证件齐全，但却以“没带在身上”为由，拿不出证件实物。执法人员将按照相关规定严肃处罚。



21日，开发区农海局工作人员在海上巡逻时发现违规作业渔船，出动摩托艇登船检查。本报记者 吕奇 摄

多知道点

休渔期间，违规出海将扣减燃油补贴

根据《农业部关于调整黄渤海区刺网休渔时间的通告》和《2014年山东省海洋伏季休渔管理工作实施方案》的要求，今年黄渤海区刺网休渔时间由原来的6月1日12时到8月1日12时，调整为6月1日12时至9月1日12时。

“目前只有海蜇和对虾可以捕捞。”工作人员说，按照相关规定，8月20日起，山东省增殖对虾专项资源开捕，刺网、张网渔船可持专项捕捞许可证出海捕捞增殖虾作业，符合条件的捕捞渔船可以申请出

海作业。同时，包括老牛网在内的定置网于8月20日也结束休渔开始捕捞作业。拖网渔船禁止从事回捕增殖对虾作业。黄海海域，7月25日到9月30日，允许海蜇捕捞渔船作业，此类渔船都插有蓝色四方形旗帜。

“9月1日伏季休渔期结束，现在还有不到10天的时间，渔民千万不要铤而走险。”执法人员介绍，休渔期间，对于违规作业的渔船，根据省里制定的《违规渔船处罚标准》及《油价补助扣减标准》，违规

一次将扣减当年15%的燃油补贴，违规两次以上及暴力抗法的渔船，将扣减全年燃油补贴。

同时，伏季休渔期间，存在被查处2次以上、未在规定港口停港或擅自转港未按期整改、暴力抗拒检查等行为的渔船将被列入“黑名单”。被列入“黑名单”的渔船，3年内将不予办理过户手续，并取消3年内涉外入资格和当年度燃油补贴。

本报记者 李静 通讯员 毛伟春

馄饨恋面，营养全面

蓝白推出第五种业态，全方位服务市民

近日，家住芝罘区的市民会发现，蓝白馄饨恋面店以一种全新的经营模式出现在消费者面前。这是蓝白继快餐店连锁、家厨房店连锁、蓝白海天酒楼、亚惠蓝白美食广场之后的第五种业态，也是蓝白一直履行的全方位服务市民的又一体现。



烟台蓝白餐饮有限公司是烟台市政府“放心早餐工程”和“厨房工程”骨干企业，自1998年成立伊始，便以“满足顾客需求，实现蓝白追求”为服务理念。经过16年的发展，目前，蓝白已拥有300多个营业网点，但仍满足不了市民的要求，继续增加营业网点，现有的经营业态受到限制。像快餐店需要几百平米的经营面积，找到合适的店址很不容易。而家厨房店只有十几乃至几十平方米，经营功能又较为单调。要最大限度地方便群众，只有走一条新路——开发一种经营规模介于两者之间的新业态。为此，蓝白董事长任吉宏经过长期调研，亲自带领管理团队到全国各地考察学习。终于，一种全新经营模式逐步成型，以蓝白擅长的面食加工为基础，主打胶东百姓喜欢的面条和馄饨，建立了独具特色的蓝白馄饨恋面店。目前，新桥店、上夼店、鹿鸣店、牟平振华店、新世界店已陆续开业迎客。

走进馄饨恋面店，店内装修时尚、雅致，具有很浓厚的传统文化氛围。蓝白馄饨恋面店的新上市品种很多，有8种营养蔬菜面、4种传统老妈面、4种特色馄饨，还特别研制了

一款“馄饨恋面”，且每碗汤汁都是实实在在的大骨汤。

多年来，蓝白为了追求产品质量的最好和稳定，每年都投入巨资研发、考察和培训，坚持用最优质的原料，做最好的产品。去冬今春蓝白对加工配送中心进行了扩建，投入资金2000多万元，增加面积2100平方米，目前已达到1.7万平方米。机械化程度及食品安全控制得到了大幅度提升，被全国粮食协会认定为全国放心粮油示范配送中心。由于做面食本就是蓝白的强项，所以，这次推出馄饨恋面店，蓝白在保证面粉、汤料、面食的质量的前提下，尤其注重营养的提升。像紫薯面富含纤维素、硒和铁，是人体抗疲劳、抗衰老、补血的必要元素；南瓜面含有维生素B、维生素C和钙等，可以健脾、护肝；菠菜面含有丰富的维他命A、维他命C及矿物质等，具有抗衰老、促进细胞增殖作用。由此可见，馄饨恋面店既可解决就餐问题，又能起到营养保健的作用，可谓一举两得。除此之外，考虑到老顾客的习惯性需求和多样化消费，馄饨恋面店还保留了蓝白家厨房现有的蒸包类、煎烙类、凉菜类等老产品。

