

整治环境污染动真格

16家违法企业被通报批评

本报1月1日讯(记者 刘振) 1月1日,记者从德州市环保局获悉,2013年以海河迎查为契机,实施“千亩湿地行动”,76个国家海河规划项目基本完成,境内徒骇河、马颊河、德惠新河、漳卫新河、南运河五条主要河流水质达到地表水V类标准。此外,组织开展两次整治违法排污企业,保障群众健康环保专项行动,对16家违法企业进行通报。

2013年,德州对城区42个重点工业企业排放源治污设施进行改造,对

不能达到新标准的23家企业下达限期治理通知。在主城区建设了19个建筑扬尘治理示范项目,9条道路扬尘治理示范路和9个无烟烧烤示范区,城区扬尘污染治理得到进一步规范。

德州加快推进转方式调结构步伐。列入省“十二五”减排责任书的9个重点减排项目已完成7个,列入省“十二五”减排计划的46个减排项目已完成28个,开工率达到91%。四项主要污染物均完成年度减排任务。

德州共审批建设项目270个,验

收建设项目78个,新建项目环评率和三同时验收率均保持在98%以上。105个市级重点项目,已完成环评批复66个。争取国家“三河三湖”及松花江流域水污染防治考核奖励资金6247万元,山东省农村连片整治示范资金2600万元。

2013年,德州组织开展两次整治违法排污企业保障群众健康环保专项行动,通报16家违法企业,对89家风险源企业进行环境安全大检查,发现并消除环境安全隐患54处。

去年社保补贴本月发放

本报1月1日讯(记者 李榕 通讯员 耿珊珊) 1月1日,记者了解到,德城区2013年度社保补贴将于1月14日开始发放,本次社保补贴标准为养老保险补贴每月250元,医疗保险补贴每月100元,合计全年补贴4200元,比去年增加480元。

根据规定,对符合条件人员给予社会保险补贴,已享受社会保

险补贴达到三次的今年不再享受。德城区享受2013年度社保补贴人员范围是:就业转失业,失业前所在单位为其缴纳了失业保险,经过认定实现了灵活就业的就业困难人员。

2013年度社保补贴标准为养老保险补贴每月250元,医疗保险补贴每月100元,合计全年补贴4200元,比去年增加480元。



蒙尘

2013年12月31日,在解放北大道,大风扬起的灰尘将道路淹没,车辆和行人几乎看不清前路。

本报记者 马志勇 摄

乐陵慢性病防控成省示范

本报1月1日讯(记者 王乐伟) 近日,省卫生厅公布“山东省慢性非传染性疾病综合防控示范县(市、区)”的9个县(市、区)。其中,乐陵位列其中。

2013年12月,山东省卫生厅组织专家对2013年度省级慢性病综合防控示范申报县(市、区)进行了材料评审,对通过材料评审的县(市、区)开展了现场考评。最终,山东省卫生厅决定命名济南市

市中区、滕州市、安丘市、济宁市任城区(原济宁市市中区)、曲阜市、日照市岚山区、临沂市兰山区、乐陵市、阳谷县为“山东省慢性非传染性疾病综合防控示范县(市、区)”。山东省卫生厅将按照动态管理原则,适时对命名的示范县(市、区)进行督导和抽查,如发现严重问题或未能巩固成果的将要求限期整改,在整改期限内仍达不到标准的取消资格。

质量关把得好不好 进酒厂一看就知道

本报组织的又一村酒厂采风受捧

“没想到这么大产量的酒厂,能坚持用古法酿酒。”12月27日,在本报发起的“走进又一村酒厂采风”活动现场,参观的读者挺感慨。不少德州本地人常喝德州本地酒,却很少零距离接触本地酒的生产 and 酿造工艺,十多位爱好品酒的读者大饱了眼福。

近距离观察——百年窖泥蕴育又一村

12月27日上午,在德州又一村酿酒有限公司酿酒车间内,十多名喜爱品酒的读者受邀来到现场参观。

一走进酿酒车间,浓浓的酒曲味儿,让大伙议论起来——“小时候一路过手工酿酒坊,就能闻到这个味道”、“好怀旧的味道啊”、“现在的酒恐怕有这么酿的喽”……

大伙的议论声刚落音,酒厂负责生产质量管控的侯处长一脸神秘,把大伙儿带到有数百个水泥池子的车间

内。“这里面都是装酒的吗?”、“这么多水泥池子该能装多少酒?”

面对大伙七嘴八舌的疑问,侯处长介绍了这些池子的来历。2008年,德州又一村酿酒有限公司整体搬迁,为了保证产品质量,公司投入大量人力物力,高起点规划,高标准建设了600个宽2米、长5米、深2米的小型窖池,窖池全部采用老酒厂自然老熟上百年的窖泥,添加利用现代微生物手段,结合传统酿造工艺培养出的老窖泥建造而成,保证了产品

质量。

同时,因为小窖池容量小,酿酒原料与窖泥接触面积加大,有利于香味物质、微生物、营养物质等成分的不断积累。所以,德州又一村酿酒有限公司出品的白酒香醇浓郁,清冽甘爽,回味悠长。

说起规模,2008年公司顺利实现了企业整体搬迁并在当年完成了销售收入过亿元的目标,现在新厂区已经具备年产白酒三万吨,成品酒三百万箱,蛋白饲料三万吨的生产能力。



工艺过程严格,保证了又一村原酒的甜绵软净香。

创新工艺——古法酿制新口感

按照北方人的饮酒习俗,德州又一村酿酒有限公司生产浓香型白酒,采用传统的具有千年历史的老五甑工艺,进行混蒸混烧,讲究千年池万年糟,用来发酵酿酒原料的窖池是酿造美酒的关键,而又一村酒的窖池全部是用百年窖池泥建造而成。

另外,白酒勾兑过程是白酒生产的关键质量控制点。又一村酒生产过程中,首先由省级评酒员王瑞坤勾兑小样,然后送化验室化验,化验室由国内领先的气

相色谱、分析天平、分光光度计等化验设备,化验人员也具有省技术监督局颁发的化验员资格证书,保证了化验数据的准确度,从而提高了勾兑质量。

同时,公司对勾兑罐进行了密封,减少了有效成分的挥发;制定了《原酒贮存作业指导书》和《原酒除浊作业指导书》,使员工操作有了规范,认真研究勾兑品评技术,在勾兑白酒时反复勾调小样,反复对比品评,使白酒酒质和口感都有了很大提高。

现场品评——品高度数原酒不上头

在原酒储藏车间,负责把关的车间工作人员见有客来访,便盛邀大伙品尝原酒。众人一闻度数超过70度,从刚开始的兴趣盎然,到面露难色,工作人员劝跃跃跃欲试者,别看度数只管品一口。

见有人劝说,来自河北吴桥的一位读者,大胆将一杯原酒满饮而下,过了会儿,连连称好:“这么高度

数,竟然不上头,着实是好酒。”

对此,侯处长解释说,又一村酒在酿造方面,严格按照古法酿制,严格执行生产工艺及作业指导书,采用国内时间最长的60天发酵工艺,双轮则达到120天,其入池温度、水份、酸度、淀粉等理化指标严格控制,做到批批检测,发酵过程进行严格管理,控制其

温度、黄水变化情况。

俗话说“生香靠发酵,提香靠蒸馏”,因此,在蒸馏工序,德州又一村酿酒有限公司严格执行轻、松、薄、匀、准、缓等操作要点,并做到分层蒸馏,掐头去尾,分级摘酒,分别贮存,工艺过程方面确保白酒的生产质量,使酒更加芳醇醇和,具有甜、绵、软、净、香的特点。