

重点

商户被强制买300元垃圾桶

收据盖着街道办财务章,城管科回应称已备案

文/片 本报记者 王兴飞 实习生 杨照君

“垃圾箱不应该属于基础设施吗?怎么让我们老百姓来掏这个钱?”5月17日,济南市历城区临港街道办20余户商家,在城管人员要求下购买了垃圾桶,一个垃圾桶收费300元。强制购买垃圾桶引发了商户的质疑和不满。

►济南市历城区临港开发区温泉路商业街上,商户去年和今年被强制购买的垃圾桶摆在一起,有商户在桶上做了标记。



A 垃圾桶300元一个,不买不行

5月17日下午,网友“孟丁-在济南”在微博中称:“今天有历城区城管执法人员来店里收垃圾桶钱,说政府买的(桶),一个300块,让我们店家掏腰包,强制性使用。”并附上两张照片:一张是标有“历城城管”字样的垃圾桶,一张则是交费收据。

该微博很快被转发、评论数十

次,不少网友质疑城管此举的合理性。

18日下午2点左右,记者来到事发的历城区临港开发区温泉路商业街。这条街路南遍布超市、网吧、手机店等商铺,路北尽是小饭馆,100多米长的街道上,隔几米远就有一个新垃圾桶。

路南一家商店老板介绍,垃圾

桶是17日刚拉来的。“昨天上午,街上来了两个穿城管制服的人,其中一个我还认识,就是城管执法人员。”

“他们让各个商铺买垃圾桶。”一超市老板说,开始店主们不愿意买,但城管队员说以前用的垃圾池要拆了,以后必须用垃圾桶。

另一家超市老板向记者反映,

城管卖垃圾桶时态度比较强硬。“说话时感觉和吵架一样,没商量。”

商户们说,一个垃圾桶300元,必须要买,但怎么买还是可以商量的。可以一家买一个,也可以几家合买。

“城管来说人家都弄了,就剩我这一家了。我一听,觉得咱也

别搞特殊了,买就买吧,和隔壁商店老板一人交了150元,下午就有人把垃圾桶送来了。”靠近协和学院的一家商店的老板说。

一家网吧的老板则有些郁闷。“说我这儿垃圾多,非得让我单买一个垃圾桶。”他只好花300元钱买了一个。两家较少产生垃圾的手机配件店也不得不合伙买了一个。



商户向记者出示的购买垃圾桶的“结算票据”上盖着临港街道办事处财务印章。

B 17家商铺买了11个垃圾桶

记者看到,100多米的街道上,光路南17家商铺就一共买了11个垃圾桶。一个崭新的垃圾桶被红漆涂上“王包”字样。“买了就是自己的,不写上标记被偷走了怎么办?”购买这个垃圾桶的商户说,他不仅做了标记,晚上营业后还将垃圾桶拖到店内存放,以防被偷。

“100米来长的街道,需要买这么多垃圾桶吗?”有店主对城管做法提出质疑。

“买了垃圾桶,对方说定时清理,但一天过去了,现在还没见有人管。”有店主向记者抱怨。

与路南情况相似,路北十来家小饭馆,桌球店前也摆放着六七个垃圾桶。这些桶有新有旧,上面也留着“王4”、“王3”等标记。

一家小吃店店主告诉记者,去年路北的饭馆就被收取过垃圾桶费用。“当时每家店交了50元,前不久每家店又交了30元钱。”该店主称,路北的垃圾桶购买是店铺分摊费用,并不是直接买桶。

记者了解到,路北小吃街的商户除了购买垃圾桶,每个月还要交卫生费。“一家店一月交30元。”一名店主说。

元,买的数量多,价格会更便宜。”

19日,历城区临港街道办事处城管科一工作人员接受采访证实,此前向商铺征收过垃圾桶费用,“我们收费是备过案的。”但没有透露向哪个部门备案的。

该工作人员解释,“收垃圾桶钱主要是因为以前这里有一处公用垃圾池,脏乱差的情况难以解决,我们建议商铺使用环保的垃圾桶。”该人员说,以前没有向沿街商铺收取过卫生费,至于垃圾桶价格,“我们买的就是300元钱一个,没有也不会向商铺多收钱。”

开启玉米油“六重保鲜锁”

西王“中国寻鲜之旅”起航

2013年5月18日,西王“中国寻鲜之旅”在京城大厦拉开了序幕。启动仪式上,中国食品工业协会副会长兼秘书长熊必峰、中国食品工业协会副秘书长熊必峰、国家食品质量监督检验中心主任宋金萍、西王食品股份有限公司总经理王西王、西王食品(北京)有限公司总经理魏利民共同开启“六重保鲜锁”,揭开了西王“中国寻鲜之旅”的序幕。启动仪式上,熊必峰副会长充分肯定了西王食品在“专注心做血管健康”方面所做的努力和取得的成就,盛赞“六重保鲜锁”创新工艺为中国玉米油产业的工艺革新和发展起到了积极推动作用。

据了解,西王玉米胚芽油产区在保留普通玉米油的营养基础上,利用6重保鲜锁技术,将营养及健康推高一层。西王玉米胚芽油产区的“六重保鲜锁”,是目前我国食用油行业最先进的加工工艺。它包括:原料保鲜锁——选用当年新鲜玉米、精选保鲜锁——智能筛法、压榨保鲜锁——差压物理压榨、精炼保鲜锁——全塔连续精炼、充氮保鲜锁——分装液氮充氮、夜间保鲜锁——GMP工艺灌装等。通过这六道工序环节把控,能让西王玉米胚芽油产区的营养成分比同类产品高出2倍,天然植物甾醇、不饱和脂肪酸等植物营养成分含量更加丰富。

中国食品工业协会、中国营养学会以及国家发展和改革委员会的专家团也从原料、加工与输送、压榨技术、精炼过程、氧化技术及罐装工艺等方面,对西王玉米胚芽油

区的“六重保鲜锁”技术进行深入的研讨与论证,认为“六重保鲜锁”将会对食用油产业的工艺革新和发展起到积极推动作用。据介绍,西王“六重保鲜锁”创新工艺科学依据充分、流程设计考虑周到、采用国际先进设备、含多项专利技术,从原料到成品6重保鲜,在18个月内其他同类产品涨跌幅度是玉米胚芽油产区的20.6倍。其技术水平已达国际领先水平,让中国食用油站在了世界食用油加工行业领域的领先地位。

启动仪式上,食品工业协会的领导、协会媒体以及西王食品高管共同在“新鲜承诺”上签名,表示将推动“中国寻鲜之旅”活动走进全国,共同普及新鲜健康食用油理念,提升中国老百姓的健康生活指数。而在“寻鲜之旅”活动中,参与的消费者将有机会被邀请至“新鲜发源地”——山东邹平,参观西王玉米胚芽油产区的生产工艺流程,亲眼目睹行业先锋科技——“六重保鲜锁”创新工艺。

