



今年拟投4亿破解食药检测难

我省将加大食品抽检力度,治理餐桌污染

报告原文

保卫餐桌

以食安山东建设为引领,加强食品药品监管体系和执法能力建设,着力治理餐桌污染。



百姓心声

怀疑羊肉有假 检不检测挠破头

“曾买了一卷羊肉,感觉是假的,可一直没找到检测机构。”济南市民霍德隆家的冰箱里,藏着一个打不开的“心结”——一袋真假待定的羊肉卷。“要么是检测不了,要么是费用太高。”

“要是政府加强检测能力建设,那太好了,百姓吃得放心。”霍先生说。 本报记者 李钢

专家解读

省政协委员、民革青岛市委秘书长王夕源表示,增强食品检测能力,尤其是基层检测能力尤为重要。“目前,虽然各地乡镇多已成立了农产品质量安全监管机构,但普遍缺少农药残留检测条件,导致农产品安全监管手段薄弱。”

今年的政府工作报告提出,加强食品药品监管体系和执法能力建设,着力治理餐桌污染。2015年预算草案里又提出,安排食品药品安全资金4.03亿元,支持实施食品药品放心工程,增强升级食品检验技术支撑能力。“这无疑将进一步提高食品安全监管能力。”王夕源说。

据悉,近几年,我省一直把



济南市各大农产品批发市场均有检测室进行药物残留快检,图为七里堡批发市场检测室检测仪器。 本报记者 王皇 摄

提高抽检频次作为确保食品安全的一个重要抓手。近日,在省府新闻办召开的食安专题新闻发布会上,省食安办副主任、省食药监局副局长王建政介绍,

2014年,各部门围绕整治重点品种和消费量、风险隐患较大的食品品种,加大抽检监测力度,抽检监测批次规模已达到了历史最高。 本报记者 李钢

报告原文

开工建设济青高铁、鲁南快速铁路,加快石济客专、青连城际等8条铁路建设速度。启动建设济青高速公路扩容项目,加快建设济南至东营等15条高速公路。



百姓心声

当天往返是正道

“业务需要,经常在临沂和济南之间来回跑。”在临沂商城做灯具生意的张辉选择开着自己的车来回奔波,火车太慢,来回去火车站的时间得五个小时,太没有效率,当天往返才是正道。 本报记者 孟敏

加快建设8条铁路15条高速

专家:要搞精准投资,克服互联互通障碍

专家解读

“这既顺应当前的经济发展需要,也有利于改善民生。”在山东大学经济研究中心经济学教授、山东发展研究院副院长魏建看来,和中央的精神一致,我省要搞精准投资,把阻碍互联互通的问题克服。

魏建分析,山东搞基础设施建设是在弥补历史欠账的同时,拉动经济增长。而且,还能引领社会资金投向基础设施建设,提振经济信心。

山东省宏观经济研究院社会所所长刘德军认为,通过投资

基础设施,能拉动相关产业发展。基础设施规模大、技术要求高,带动能力比较强。尤其现在在全国经济发展下行压力很大,基础设施建设对经济的整体提升作用将更加明显。

本报记者 孟敏

齐鲁原酒上市,一天抢走70坛

“齐鲁原酒这次终于上市了,都等了好久了,我在临沂,给我快递四坛吧。”备受关注的齐鲁原酒,首批100坛昨日正式发售即出现抢购场面,一天时间打电话和来现场抢购的人络绎不绝,异常火爆,100坛原酒被抢购得只剩下不到30坛。

开车十几公里 只为两坛齐鲁原酒

1月27日中午,张先生风尘仆仆地开车从十几公里外的遥墙来到传媒大厦三楼购买齐鲁原酒。“我关注齐鲁原酒已经很久了,这次一看到它上市立马开车就过来了。”张先生见到齐鲁原酒非常满意,“平时一般都喝几十块钱的酒,现在不是马上快过年了嘛,买点好酒自己和朋友聚会时喝,平常想买原酒都不知道去哪儿买,市面上十几块钱的原浆酒一看就不是真的,是不是酒都不一定呢,哈哈,这次晚报真算是帮了咱们消费者的忙啦!”见张先生有说有笑地还开起了玩笑,笔者准备打开原酒让他尝一下,他马上制止住,“咱晚报弄的酒我放心,不用尝了,下次再有好酒提前联系我哈,我把联系方式留给你们。”说着把手机电话地址留了下来。

晚报出的原酒 我们都放心

打电话和现场抢购的人都反映,平时知道要少喝酒,要喝好酒,但又淘不到好酒,尤其是一坛真正意义上的好原酒,这次晚报出的原酒质量肯定信得过。

“说实话,我平时就喜欢喝原酒,因为是纯粮食酒,喝起来不上头还营养,但是这原酒只能通过熟人从酒厂买,而且非常麻烦价格也不便宜。”郑先生是一位老酒友了,一直都对酒颇有研究,而且对



原酒情有独钟,“从市面上买原酒我又不放心,这次齐鲁晚报出的原酒我就没有顾虑了,我朋友听说晚报出了原酒都说,这下原酒质量有保证了,我们都放心!”

首批100坛 一天抢走70坛

首批100坛齐鲁原酒是由齐鲁晚报、山东景阳酒厂联合出品,山东省白酒品牌推进委员会监制的首批齐鲁原酒,据统计,此次首批的100坛齐鲁原酒,27日一天就被抢走了70坛,剩余不到30坛。想

购买的消费者可以拨打全省抢购电话:0531-85196215,济南城区送货上门,其他地市快递上门。

扫描二维码 齐鲁原酒看仔细!



新闻链接

何谓齐鲁原酒的“四原”准则

原容:古法发酵,自然成型。

以中国四千年传统发酵酿造工艺为基础,通过“窖”式发酵,甑锅蒸馏,封缸贮藏,将粮食分解转化成为含复合香味物质和酒精成分的自然饮品。

原酿:拒绝添加,浑然天成。

大凡玉液琼浆之酿,精粮为上,糟粕为下;矿泉为上,井水为下。齐鲁大地物华天宝,人杰地灵,物产丰饶,具有得天独厚的酿酒环境。齐鲁原酒汲取传统酿酒工艺,五种天然粮食为骨,自然发酵,是白酒的最完美表现。

原味:经年蕴藏,醇厚自生

保持醇厚原味,使其闻起来香气浓郁,尝起来甘甜味美,入口酒味醇厚。饮前不辛、不辣、不冲;饮中上口性好,口感、口味绝佳;饮后不上头,不干喉,不伤胃。

原度:极致纯粹,佳酿已成

从千年窖池中孕育而生,在地下酒窖中自由呼吸,20年的历练,将纯洁无瑕的齐鲁原酒打造成唯一的佳酿,酒度已经微降至66度左右。

齐鲁原酒抢购热线: 0531 — 85196215。首批仅限100坛。