

# 淇滨晚报

## 河南春运： 运输鲜活农副产品免费通行高速公路

据新华社郑州1月24日电(记者 李钧德)记者从河南省交通厅获悉,今年春运期间,河南省的4556公里高速公路将全部开辟“绿色通道”,对运输鲜活农副产品的省内外车辆免收通行费。

据河南省交通厅厅长安惠元介绍,为了保证鲜活农副产品的市场供应,今年春运期间,河南除在高速公

路上为运输鲜活农副产品的车辆开辟“绿色通道”外,还将继续保持原有的干线公路“绿色通道”政策,对整车运输新鲜蔬菜、水果,鲜活水产品、活畜禽,新鲜肉、蛋、奶的车辆免收通行费。

据介绍,此次河南省高速公路“绿色通道”开通时间为2008年1月24日上午8时至3月2日24时。

2008年1月25日 星期五 农历丁亥年十二月十八 今日8版 总第1433期 网址://www.hbrb.com.cn 国内统一刊号:CN41-0090 鹤壁日报社主办 热线:3313880

# 我市启动临时价格干预措施

## 13家企业实行提价申报和调价备案

本报讯(记者 韩晓红 通讯员 张财富)1月22日,市发改委召开全市物价工作及价格政策提醒会,我市临时价格干预措施启动,河南大用实业有限公司等13家企业被确定为我市实施临时价格干预措施的企业。这13家企业如果想提价或是调价,必须提前申报或备案。

**启动临时价格干预措施**  
据了解,此次实施临时价格干预措施的是实行市场调节价的商品及服务,分为两种形式:一是对达到一定规模的生产、经

营企业实行提价申报;二是对达到一定规模的批发、零售企业实行调价备案。列入实施临时价格干预的品种有成品粮及粮食制品、食用植物油、猪肉和牛羊肉及其制品、乳品、鸡蛋、液化石油气、其他重要商品及服务7类。

**13家企业 实行提价申报和调价备案**  
我市的河南大用实业有限公司、淇县永达实业有限公司、柳江畜禽有限公司、淇花食用油厂、大象面业有限公司、山泉面粉厂、裕隆商贸有限公司、蓝波

湾商贸有限公司、龙升超市有限公司、百姓量贩商贸有限公司、三源置业有限公司、鹤煤液化气站、淇滨液化气公司等13家企业被我市确定为实施临时价格干预措施的企业。

**提价申报和调价备案 有时间规定**  
据介绍,列入提价申报名单的经营者提高商品及服务价格,无论提价幅度大小,均应当在提价前10个工作日按规定将提价申请书书面报告送达市发改委。在实行临时价格干预措施期间,列

入调价备案名单的企业如出现一次调高价格4%以上、10日内连续调高价格累计6%以上、30日内连续调高价格累计10%以上三种情况中的一种,应当在调价后24小时内将调价书面报告送达价格主管部门。

**价格主管部门回复超时限 视为同意**  
按照规定,价格主管部门收到备案报告后,如对企业调整价格有异议,将在3个工作日内将意见告知有关企业。对调价理由不充分的,可以责令有关经营者

恢复原价或者降低调价幅度。逾期未告知的,视为对调价没有异议。经营者如果对物价部门的决定有不同意见,可以在执行物价部门决定的同时,提请重新审议。不执行这一政策的企业,最高可被罚款100万元。

**政府定价、指导价商品和服务 严格控制提价**  
我市还将严格控制实行政府定价和政府指导价的商品和服务提价,近期,市、县两级政府不出台新的调价项目。各有关部门要严格执行“三个一律,两个

稳定”:一律不得提高成品油、天然气、电力价格,一律不得提高各级各类学校学费和住宿费,一律不得提高供水、供气、城市公交、农村客运、长途客运等公用事业价格和游览参观点门票价格;保持医疗服务价格稳定和化肥价格稳定。

**发现违规涨价可举报**  
如市民发现没列入实行临时价格干预措施的企业擅自提价,或发现生活必需品价格出现大幅度上涨,可拨打12358进行举报。

### 今日看点

#### 150个 网点方便 市民购买 烟花爆竹

▲2版/鹤壁新闻

#### 山城区 年货市场 敲定

可摆摊  
但不能影响交通

▲2版/鹤壁新闻

#### 大雪给 河南小麦 “解了渴”

5000多万亩小麦受益

▲5版/国内外新闻

#### 央视春晚 节目单 初定

▲6版/文娱/体育

总值班 孙文清  
编辑 郝海燕



### 夫妻献血

1月24日,市公交公司副总经理李学进和妻子万忠梅专程从山城区来到新区,以无偿献血的特殊方式迎接新春。由于近期我市连降大雪,各医院用血量增加,为此市中心血站积极为广大献血者提供便利条件,以保证节日期间各医院的用血。图为万忠梅和丈夫李学进在献血。

记者 车国胜 摄

## 要想承办年夜饭 先过卫生检查关

本报讯(记者 韩晓红)从1月23日开始,市卫生监督中心开始对全市餐饮单位特别是承办年夜饭的大、中型饭店进行卫生监督,要求各餐饮单位严格执行食品原料采购索证登记制度,杜绝滥用食品添加剂的行为。如果卫生不过关,将不能承办年夜饭。

由于去年市卫生监督中心加大了对餐饮业的整治力度,所以在1月23日当天的检查中,大多数饭店均能按照餐饮业卫生规范做好食品原料采购索证登记制度,不违规使用食品添加

剂,从业人员进行健康体检后上岗,不采购使用来源不明、证件不全的食品原料,保证餐饮卫生安全。但检查中也发现一些问题。

### 不重视健康体检

有部分餐饮单位对餐饮人员个人身体健康检查不够重视。在兴鹤大街的一家餐饮单位,当卫生监督人员询问负责人时,这位负责人保证他们店里的所有卫生从业人员都进行过健康体检,但其中一名服务人员竟然连体检时间、体检项目都一无所知。卫生监督人员通过工人花名

册与健康体检证对比,发现其中有4人没有进行过健康体检。卫生监督人员要求没体检的人员马上进行体检,否则不能上岗。卫生监督人员告诉记者,有的餐饮单位为了省钱、省事,往往忽略对从业人员的健康要求,一旦因此发生疾病的流行,后果会很严重。

### 生熟食品储存不当

“你们怎么把熟肉放到储存生肉的冰柜里?”在兴鹤大街一家刚刚开张的饭店里,当检查人员打开盛放生食的冰柜时,发现里面放着几包熟肉。“我没太在意,

一不小心就放错地方了。”一名厨师边说边急忙把熟肉拿出放到另一个冰柜里。检查人员又发现厨师正在切生食的案板上没有贴“生食”标志。生熟食品不分开储存和加工,极易造成食源性疾病的发生。

### 食品与生活用品混放

来到兴鹤大街东段一家火锅店食品仓库里,检查人员发现桌子上有一把吉他,货架上有一个行李卷,地上放着一个大液化气罐和5个小液化气罐,这种食品与生活用品混放的情况是不允许的。检查人员要求该饭

店将生活用品清理出仓库,并对仓库货架的摆放和食品的摆放提出了要求。据介绍,某些饭店特别注重食客就餐环境的卫生,但对食品操作间的卫生往往不太重视。

据了解,卫生监督人员在检查中,不放过任何一个食品安全隐患,对饭店存在的问题及时提出整改意见,要求饭店马上进行整改。为了增强各餐饮单位的卫生意识,卫生监督部门还将进行不定期的检查,让市民过一个安全、健康的新年。