

收购价“奔5” 肉价疯涨让人吃不消

生猪收购价 4.70 元 / 斤仅维持了不到一个星期,昨天起又涨到 4.80 元 / 斤,离历史最高价 5.00 元 / 斤仅差 0.20 元 / 斤。受其影响,南京市场猪肉价格涨声四起。据记者了解,农贸市场内小刀手的带皮前腿肉、后腿肉的价格都已经涨到 7.00 元 / 斤,超市的更贵,大都在 8.00 元 / 斤以上,价格最高的肋排已经卖到了 14.20 元 / 斤。市场相关人士称,生猪收购价上涨的主要原因仍然是货源十分紧张。



猪肉价格飞涨,小刀手会不会没生意? 资料图片

【原因】 河南爆发猪源大战

南京天环集团负责采销的曹敏告诉记者,上海、浙江、苏州以及南京等地的厂家近来都到河南抢猪,以往到那里见价格不合适,掉头走人,当地的养殖户会追着你降价销售。而现在根本没有挑选的余地,只要见到猪就抢。为何不到安徽收购呢?相关厂家表示,安徽的猪种不好。曹敏表示,为了抢到更多的货源,他们已将设在河南的收购点从原来的 2 个增加到 6 个,现在每个点只能收购到 50 多头猪,但 6 个点能保证每天 300 多头。

【影响】 市场肉价涨了 7%

本来这个季节生猪肉上市量很大,价格也是一年当中最低的时候。但是,由于种种原因,导致存栏数大幅下降。猪肉价格也是跟着一路往上涨。目前市场品牌猪肉价格都比较高,最先做出反应的品牌猪肉价格中,带皮后腿肉涨到 8.40 元 / 斤,带皮前腿肉 8.20 元 / 斤,红条后腿肉 9.50 元 / 斤,红条前腿肉 9.20 元 / 斤,大排 9.00 元 / 斤,净瘦肉 11.40 元 / 斤,肋排 14.20 元 / 斤,带皮五花肉 8.40 元 / 斤,平均涨幅达到了 7%。

【建议】 猪肉贵了 多吃蔬菜鸡鸭

猪肉收购价要破纪录 市场相关人士告诉记者,受 7、8 月份种种因素的影响,从今年 10 月 7 日起,生猪收购价就开始一路往上涨,生猪收购价从上月的 4.35 元 / 斤一口气涨到上周的 4.70 元 / 斤。在谈到今年的生猪总量究竟比去年少多少时,相关人士表示:“大约相当于农民少养了一茬猪”。由于货源十分紧张,加上上海、浙江等厂家都集中在产地采购,因此生猪肉的收购价有望在近期迅速突破 5.00 元 / 斤历史最高价。据悉,这个价格只在 2004 年的 12 月和 2005 年的 1 月出现过。

猪肉零售价格持续上涨会不会对猪肉制品价格产生影响呢?记者昨天特意走访了几家餐馆后发现,凡是和猪肉相关的菜肴价格没变,例如刘长兴和绿柳居的肉包子仍然是一块钱一只。为此行家建议,市民可以少吃猪肉,多吃蔬菜。或者多吃盐水鸭和烤鸭、烤鸡。因为据了解,现在的老母鸡已经涨到了 11.00 元 / 斤,乌骨鸡也已经涨到 9.80 元 / 斤,而由鸡鸭做成的熟食价格没涨。
快报记者 夏天

全省医院收费 3 年内 全面“一日清”“一病清”

医药价格调整要集体评审

□快报讯 (记者 郑春平)“看病难、看病贵”,如果再加上“收费乱”,问题的症结就更难找了。记者昨天获悉,医院收费透明度和规范化的问题有望在 3 年内得到明显的改进。江苏省物价局出台了一系列“价格服务进医院”的举措,促进政府价格、卫生部门监管、医疗机构内部规范和社会监督三者有机结合,维护医患双方的权益。据介绍,物价部门将用 3 年左右的时间,使省级医疗机构在完善医药价格政策实施与咨询、医药价格公示与公开、医药价格投诉与举报、医药价格管理与检查机制等方面工作明显改进和提高。药品价格和医疗收费公示率达到 100%;全面实现住院清单“一日清”、“一病清”制;促进医药价格政策实施到位,医院收费行为进一步规范,患者满意度有所提高。药价该不该降、医疗服务价格该不该涨,不是哪一个人或哪一个部门说了算。今后将建立医药价格联席会议及重

要医药价格政策专家评审制度。省价格主管部门会同卫生主管部门建立医药价格联席会议制度,每季度或半年召开本级医疗机构的物价、财务人员会议,主要研究医药价格中存在的问题及对策建议,交流医药价格管理、价格公示的经验等。凡出台重要的医药价格政策前,组织专家及相关人员进行科学论证。其次,医疗机构将建立健全内部价格管理制度,并定期或不定期召开医院有关人员、患者座谈会、广泛征求对医疗服务价格、药品价格管理和医药价格公示等方面的意见与建议。这次活动将结合“单病种”限价来推行,定期召开省级医疗机构物价员、专家及患者或其亲属例会,重点对医疗价格改革和药品价格管理办法出台后的情况进行分析,进一步完善“单病种”限价收费政策;逐步建立统一结算清单的制度。充分听取患者或其亲属对政府价格主管部门及医院价格工作的意见及建议。

考研学子偏爱发达地区

□快报讯 (记者 谢静娴)今天,2007 年考研现场确认将画上句号。昨天,记者从南京多个报考点了解到,北京、天津、上海、江苏、浙江等经济相对发达地区的高校,成为考生们竞相报考的焦点。截至昨天下午,南京市招办现场确认的 2007 年考研人数已经接近 8000 人。据了解,南京市招办承担 2007 年省外院校除军校以外的招生单位的报名工作,和 2006 年考研报名相比,增加了华北地区高校的报名。昨天,南京市招办一名负责人透露,2006 年南京市招办现场确认考研总人数近 5000 人,而 2007 年增加到近 8000 人,这些增加的考生大多都报考了华北地区中的北京和天津的院校,其中以北京为主。有关招生人士还透露,上海、浙江等华东地区的院校也是考生们报考

的“重头”,这些高校的考研竞争肯定会更加激烈。既然如此,学生们为啥要一窝蜂地挤向这些高校呢?考生小张报考了北京邮电大学,他一语道破其中的“玄机”,原因很简单,就像高考填报志愿一样,学生们肯定都不愿意到太偏远、相对落后的地区去求学。毕竟,考研也得为就业着想,毕竟这些经济发达的地区提供的好的就业机会也较多,而且在大城市也会多见多识广。对此,昨天,东南大学研究生招生办的李老师说,考研中,学生们对地域有偏爱也是有原因的,一方面,是由于这些地区的高等教育相对发达,高校数量也比较多,而且也能为学生们提供更好的发展前景。但是,考生“扎堆”发达地区的高校,有可能会加剧考研的竞争,对考生而言,录取的几率也会相对降低。

南京未见“苏丹红”鸭蛋

专家称,未必越红越有营养

近日,媒体报道了石家庄周边地区一些养鸭场使用致癌物质“苏丹红”添加到饲料中喂养鸭子后,鸭子产下“红心”鸭蛋。鸭蛋是市民日常所喜欢的一种食品,南京市场上有没有来自曝光地区的红心鸭蛋,市民对此心态如何,记者进行了多方走访。

未见河北问题鸭蛋

昨天下午,记者分作几路对南京的超市、农产品批发市场进行了暗访,结果发现南京的红心鸭蛋仍旧在卖,但是主要是江苏和湖北、浙江出产的,没有来自河北石家庄周边的红心鸭蛋。

在龙江小区附近的金润发超市,记者看到生鲜食品部一角摆放着各种咸鸭蛋,有用礼盒包装好的,也有散放在货架上的。记者注意到,这些咸鸭蛋的主要产地都是高邮和泰州以及湖北。在整齐的货架上,记者发现有标着“红心”字样的咸鸭蛋,但产地并非河北,而是湖北和浙江。

记者来到好又多超市,发现超市咸鸭蛋货架上摆放的咸鸭蛋也主要是江苏

本地一些厂家生产的,并没发现有河北的白洋淀的“红心”鸭蛋。超市营业员称,江苏本地以及附近本身就产鸭蛋,不需要从河北那边进货,所以根本不存在电视上说的那种给鸭子喂了药后的“红心”蛋。

下午 4 点多,记者来到白云亭副食品批发市场,在一家鸭蛋批发部,记者看到了数十筐摆放整齐的鸭蛋。老板告诉记者,这些鸭蛋都是南京本地鸭蛋,是红心蛋。记者表示对红心鸭蛋不太放心,这名老板表示:“你放心,我们的鸭蛋发红都是自然的,不是添加了人工色素的,更不是苏丹红鸭蛋。电视上放的那种红心鸭蛋是河北产的,我们市场上没有这种鸭蛋。”这名老板透

露,自然形成的红心蛋与人工形成的红心蛋是不一样的,有添加剂的鸭蛋红得很不正常,是一种通红的颜色,消费者如果发现鸭蛋非常红,一定要留心。

市民对此心态不一

在欧尚超市,记者听到两个男子路过咸蛋摊位时,还在议论着媒体报道的事情,显得很不甘心。

而记者在苏果超市发现一种来自姜堰的鸭蛋标注是“红心”,记者一手拿着“红心”鸭蛋,一手拿着普通鸭蛋,一名顾客见状热切地说:“当然是红心的好吃,油多,香!而且红的营养丰富!”记者疑惑地问:“不是说产红心鸭蛋的鸭吃了色素饲料吗?”这名顾客

摆摆手说:“不会的,那是别的地方,南京不会的。我就专门挑这种红心的吃。”

正规产品应有检验报告

在人们的印象中,红心鸭蛋是品质较好的一种咸鸭蛋,所以通常价格也稍微高一点。在超市内,很多礼盒包装的咸鸭蛋都标明是“红心”。

昨天下午,记者联系了湖北某食品公司,南京的多家超市都有该公司的红心鸭蛋。对于目前炒得沸沸扬扬的苏丹红鸭蛋一事,该公司销售分公司的姚小姐表示,用色素喂养生出来的“红心鸭蛋”和天然环境下产下的红心鸭蛋是有区别的,用色素喂养产出来的蛋,蛋黄非常鲜红,所有的蛋都是统一的颜色。而自然状态下产的鸭产下的蛋每个都不一样。

姚小姐称,蛋品行业正规的厂家产品都有质检报告和卫检报告,如果进入超市,必须提供相关报告才行。而且蛋品行业是有相应的国家质量标准的。

快报记者 孙玉春 顾元森 李绍富 解璐

生物治污试验半月见成效 明御河这边清那边浊



画面前方的河水明显比后方处理过的河水混浊。快报记者 路军 摄

□快报讯 (记者 鲍铭东)被隔成两段的明御河支流,一边水体发黑浑浊,冒着臭气,另一侧经过治理后水体变清发绿,不仅没有了异味,水里还可养鱼。昨天,记者来到这个新治理河道污染的试验段,见识了这种快速见效的新技术。

南京市市政公用局副局长朱俊基告诉记者,他们开始对这种治水新技术的功效也没底,因此拿这一段明御河试验一下,看来效果还不错,短短半个月污水就被处理成五类水体了。记者在河边看到,没治理的河水不仅漂浮着大量垃圾,而且水体发黑,还有不少白色的浑浊物,水质极差,冒着臭味,放条鱼进去很快就会死。技术人员表示,这主要是水体污染后水中缺氧,

发酵变臭所致。而他们所做的就是在河中隔一段距离设置几条白色的生物带,这样附着在生物带上的细菌就不会被水冲跑,这些细菌就能大量分解水中的污染物,再在水底铺管子用泵进行加氧,72 米的这段试验河道仅 3 天就见到了效果,半个月污水就已经变清,测试能见度可达 80 厘米。

据介绍,这种技术已经在舟山护城河整治了 15 公里,上海苏州河也在进行试验,最大的好处是成本低,而且投入后治理有效期据称可达 10 年。有关人士测算,10 公里的南河如果用它整治,只需 200 万元,而向阳河、友谊河等很多河沟都可以采用这种办法变清。市政部门将在试验后考虑采用这种技术治理污染的部分河道。

【小贴士】 蛋心未必越红营养越高

“鸭蛋的营养价值主要看给鸭子喂料的饲料,而不是看这鸭蛋的颜色,不是越红营养价值就越高。”南京医科大学营养与食品科学系教授李庆天昨天表示,

红心鸭蛋中的“红心”不可能来自天然色素,一是因为天然色素价格高,二是容易褪色。而合成色素的价格则十分便宜而且稳定性高,苏丹红就属于合成色素。