



总第10086号 国内统一刊号:CN33—0018
邮发代号:31—2 热线电话/传真:(0571)88860470 88852349
电子版:www.zjgrrb.com
E-mail:zhj9759@163.com
地址:杭州市余杭塘路69号12号楼115室 邮编:310012

建设美丽浙江 创造美好生活

建设“两美”浙江重点工程立功竞赛活动在杭启动

本报讯 记者王海霞 通讯员陈一平报道 6月19日上午,建设“两美”浙江重点工程立功竞赛活动启动仪式在杭州市地铁2号线工程董家路站工地现场举行。省人大常委会副主任、省总工会主席厉志海宣布活动启动,省总工会党组书记、常务副主席戴震华主持仪式,省发改委副主任徐幸讲话。会上为10个参赛工程授牌,参赛单位建设者代表向全省重点工程建设者发出开展立功竞赛倡议。

据悉,为进一步发挥立功竞赛在“两美”浙江建设重点工程项目中的推动作用,省总工会、省发改委日前下发通知,决定开展建设“两美”浙江重点工程立功竞赛活动。

从今年开始,省总工会、省发改委将每年在全省选择一批投资额较大、具有重要功能、重大影响力、对“两美”浙江建设贡献较大的重大基础设施、科学技术、先进制造业、现代服务业、节能环保、“五水共治”、生态文明、民生等重要领域的省重点工程开



↑厉志海宣布浙江重点工程立功竞赛启动。

→启动仪式现场洋溢着热烈的“竞赛”气氛。 记者周金友 摄



现场授牌。

记者周金友 摄

开展重点工程立功竞赛活动,是工会围绕中心、服务大局,组织动员广大职工发挥建设主力军作用的品牌活动,在各个时期推动重点工程建设中发挥了积极的作用。从2003年开始,我省先后成立了省重点建设立功竞赛办公室和交通、电力、能源、铁路、水利、教育、援疆、保障房等立功竞赛赛区,围绕“五大百亿”、“三个千亿”、“411”重大项目、“五水共治”、“四换三名”、抗震救灾、援疆援藏、保障房建设等中心任务,每年在上千个省重点工程中组织开

展立功竞赛活动,极大地调动了参建单位和广大职工的积极性、主动性和创造性,有力推动了我省重大工程建设。竞赛中涌现出高速路网、高铁、水利、电力能源等行业和杭州湾大桥、嘉绍跨江大桥等一批品牌工程以及一大批先进模范集体和个人,受到各级党委、政府和工会的表彰奖励。

省总工会、省发改委,各市总工会、重点办和省相关产业工会负责人,参赛工程负责人及建设者职工代表近300人出席启动仪式。

“六比六赛”为主要内容的立功竞赛活动,激发广大职工参与“两美”浙江建设的主体意识、劳动热情和创造活力,努力打造一批优质、安全、快速、高效、创新、廉洁的“两美”浙江重点建设“精品工程”、“示范工程”,为建设“两美”浙江建功立业。

立功竞赛以年度为竞赛周期,参赛对象以整体工程为参赛单元,涵盖业主、设计、施工、监理、前期政策处理等涉及重点工程建设的相关单位,做到全员参与、全过程参与,并切实在竞赛激励机制、绩效

评估、社会宣传、先进评选等方面进行探索和创新,使竞赛在一线实施、活动在一线推进、成果在一线完成、效益在一线显现。对在立功竞赛中作出突出贡献的集体和个人,将授予省模范集体、省劳动模范等荣誉称号。

美国列禁用人造反式脂肪时间表,我们是否还坚持“危害夸大论”? 记者市场调查表明:

反式脂肪身披“马甲”标注存疑

■记者谢邹翔

来自新华社的消息:美国食品和药物管理局16日宣布,人造反式脂肪对公共健康构成威胁,将在3年时间内彻底消除美国食品体系中的反式脂肪。

人造反式脂肪这一争议了20多年的食品加工原料,在美国进入了退出倒计时。而两年前,我国食品安全风险评估中心曾表示:反式脂肪“危害被夸大”。

新闻背景:反式脂肪让“心”很受伤

反式脂肪又名反式脂肪酸,除了在牛羊肉、牛奶及其制品中存在少量的天然反式脂肪之外,更多的是以人造的方式出现,反

式脂肪的主要来源是部分氢化处理的植物油,另外烹调时油温过高(>220℃)也可产生少量反式脂肪。这种油具有耐高温、不易变质、存放久等优点,在炸鸡、薯条、饼干、蛋糕等食品中普遍使用。

1990年,荷兰学者研究发现反式脂肪会造成血脂水平升高。反式脂肪的争议由此而起。1993年美国哈佛大学教授发表一篇题为《反式脂肪摄入与心脏病危险性之间的关系》的文章称,反式脂肪能增加血液中低密度脂蛋白胆固醇数量,减少高密度脂蛋白胆固醇数量,简单地说,就是增加心血管的发病率,使患心血管病死亡的风险大大增加。

除此之外,人造反式脂肪还可以导致大脑功能的衰退,通过调查发现,大量摄入反式脂肪与成年人记忆力下降可能存在相关性。虽然人造反式脂肪延长了食品的保质期,但是却缩短了人类的“保质期”。

2010年,我国媒体相继报道反式脂肪存在引发心血管疾病、糖尿病、癌症等健康风险,引起恐慌。为科学回应公众疑问,国家食品安全风险评估专家委员会开展“我国居民反式脂肪酸摄入水平及其风险评估”项目,为期两年。

2013年3月18日,国家食品安全风险评估中心发布消息称,被称为“餐桌上的定时炸弹”的反式脂肪,危害被夸大。调查表明,北京、广州等大城市居民日常饮食中对反式脂肪的摄入量仅为0.34%,远低于世界卫生组织建议的1%。

市场调查:反式脂肪往往身披“马甲”

对很多消费者而言,人造奶油含有反式脂肪酸早已不陌生,其实,除了人造奶油外,食品配料表中仍暗藏着不少不为消费者所知的名字。记者通过市场调查发现,在多种面包、威化、饼干、蛋糕、膨化食品的配料表中,均含有人造奶油、精炼植物油、起酥油等披着“马甲”的反式脂肪酸原料,而在这些食品的营养成分表中,反式脂肪酸含量却被标注为0。

在杭州文二路上华商超市,记者看到奥利奥、卡夫优冠、格力高、康师傅3+2等几款饼干类食品的配料表中,都有“氢化植

油”或“精炼植物油”的成分,除了标注氢化植物油外,还有一些面熟的名字,包括氢化植物油、氢化棕榈油、氢化大豆油、植物起酥油、人造奶油、黄油、酥皮油、麦淇淋等,这些都是反式脂肪的“别名”。

另外,徐福记凤梨酥、徐福记果冻、盼盼法式小面包、达利园蛋黄派、乐天蛋黄派等食品的配料表中都标有人造奶油、氢化植物油的成分,但在营养成分表里反式脂肪酸含量标注为0克。有些食品的营养成分表标注显得较为杂乱,旺旺煎饼、夹心煎卷等食品分表中并无反式脂肪酸标识。

咖啡、咖啡伴侣是氢化植物油的另一个重灾区。市场上咖啡伴侣的成分都是植脂末,而植脂末的主要成分之一就是食用氢化植物油,也就是人们俗称的“植物奶油”。

记者还走访了面包新语、一鸣鲜奶吧以及华商超市内自产面包区域。在超市自产面包区域,店员表示,店里所有蛋糕都是植脂奶油做的。在一鸣鲜奶吧,店员表示店里的蛋糕使用的奶油都是进口产品,不含反式脂肪不清楚。这些面包的营养成分中都没有标注反式脂肪。

专家解读:含量为零≠不含反式脂肪

国家一级营养师金祖峰接受记者采访时表示,对于配料表中列有“人造奶油”、“精炼植物油”等原料,而营养成分表标注的反

式脂肪为零的现象,并不意味着食品中不含反式脂肪酸,绝大多数情况可能是食品中反式脂肪酸含量较低。因为,按照国家《预包装食品营养标签通则》的规定,100克食品中的反式脂肪含量低于0.3克时,食品企业可将反式脂肪含量标注为零。

金祖峰说,消费者想要了解食品是否含有反式脂肪,需要看食品标签上的配料表。其实除了常见的人造奶油、人造黄油、人造脂肪、起酥油、麦淇淋、精炼植物油等烹调油含反式脂肪酸外,还要注意“氢化”、“植脂末”、“奶精”等字眼,它们也都是含有反式脂肪酸的食品原料。

金祖峰认为,“即使食品营养成分表中反式脂肪酸标注为零,消费者也要尽量少吃这些食品。”

中国营养联盟理事、中国营养师王雷军也提醒说,人造奶油、起酥油、氢化植物油的产品,而反式脂肪标注为零,不一定真正表明反式脂肪含量小于等于0.3克/100克,也可能是企业的违规行为,有意不作标示。

金祖峰认为,虽然我们的饮食结构与欧美国家存在差异,在日常饮食中对反式脂肪的摄入量低于世界卫生组织建议的限值,但快餐食品的大范围兴起,年轻女性钟爱烘焙西点,多数年轻朋友喜欢食用油炸食品,我们的饮食习惯与西方国家越来越接近,所以倡导我国传统的饮食方式,少用煎炸、多用蒸煮,还是很有必要的。

袁识流

美食和健康的取舍不是一道选择题

■阮向民

一场延续了20余年的争议,在美国率先有了答案。美国食品和药物管理局宣布,将在3年时间内彻底消除美国食品体系中的反式脂肪。该机构在为此发布的声明中,有两句值得细细品味。一句是以氢化油为代表的人造反式脂肪“没有被普遍认可为安全”;另一句是“为心脏健康负责”。

对于这两句话的解读,可以表述为:食品安全具有普适性,人类健康具有排他性;所表明态度是:美食和健康的取舍不是一道选择题。即使对于人造反式脂肪的危害程度至今尚没有达成一致的意见,也不妨碍用禁令的形式将其清除。

当然,美国的这道禁令给人的第一反应是,人家是世界上摄入反式脂肪最高的国家,在膳食结构和西方有着天然之别的中国似乎无须过于紧张。有说服力的依据是国家食品安全风险评估中心正式发布的评估报告,报告显示:我国居民通过膳食摄入的反式脂肪所提供的能量占膳食总能量的0.16%,北京、广州这样的大城市居民也仅为0.34%,远低于世界卫生组织建议的1%限值,也显著低于西方发达国家居民的摄入量。由此,我们的专家一直坚持反式脂肪“危害夸大论”。

然而,如果我们认为躺在这组数据上就可以高枕无忧,谬误也许就离我们不远了。显然,这一报告的调查依据是人均摄入水平。由此联想到最近平均工资引发的“拖后腿”争议,就能知道“平均”是多么的不靠谱。在中国,喜好含有人造反式脂肪食物的群体相对集中在年轻一代,他们的饮食习惯和西方国家已经高度接近,因此,这一报告掩盖的事实是,大量农村居民以及老年人摊薄了比例,稀释了数据。

而记者的调查证明了另一个事实,市场上大量明明添加了人造反式脂肪的食品,却以零标识的现状存在。依据是按照国家标准,100克食品中的反式脂肪含量低于0.3克时,允许食品企业将反式脂肪含量标注为零。显然,因为含量没超标而摄入的人造反式脂肪也被调查忽略不计了。

更需要追问的是,在地沟油都尚未完全杜绝的情形之下,氢化油在食品中的使用如何能做到按规定自律?在诚信体系尚被普遍质疑的中国食品行业,成分标注的可信度究竟有多高?业内专家曾表示,不排除一些企业弄虚作假,故意不标识人造反式脂肪的行为。

调查数据自然是决策依据,然而唯数据论决不是科学的态度。反式脂肪在美国进入倒计时之后,我们是否也应该未雨绸缪,是否也应该本着健康第一的观念有所决断,是留给有关部门好好思量的一道课题。

■《象山一起破坏生产经营案遭遇“证据门”》报道追踪

本报独家持续关注的象山夏凯“破坏生产经营罪”案,近日尘埃落定,撤诉一年后检察机关决定不起诉,当事人申请国家赔偿

村官蒙冤被关318天,让人怎堪回首

■记者冯伟祥

一个没有任何犯罪前科、一心只想为村民办点实事的村官,就在妻子临产前不久,竟成了犯罪嫌疑人一案作了独家报道,披露此案的来龙去脉以及检察机关提交的有罪证据存在重重疑团。这一舆论监督报道刊发后,象山县检

察院随即向象山县法院申请撤回起诉。2014年6月12日,本报又刊发了追踪报道。

今年6月15日,夏凯收到了象山县检察院作出的不起诉决定书。

6月17日,夏凯依法向象山县检察院提出国家赔偿申请。至此,这起“破坏生产经营案”终于以夏凯是清白无辜的结论而尘埃落定。

但它留给夏凯及其家属的,是永远无法弥补的伤痛。毕竟,

蒙冤被关318天,是谁也无法逆转的!

此案的反复,人们不禁拷问:一个明明不涉罪的案子,为什么能在撤案三年半后又被起诉?重新立案侦查后说“证据确实充分”,加上后来的补充侦查,到现在反而变成“证据不足”,到底是怎么回事?从开始的两个罪名,到后来的一个罪名,到如今的无罪,究竟为何?是否启动问责?

从“证据确实充分”到“证据不足”,守法村主任惨遭牢狱之

灾终告清白

夏凯,1976年12月16日出生,经商,住象山县西周镇文吞村。在没有这场牢狱之灾之前,夏凯一方面从事个体经营,另一方面担任村委会主任,积极为村集体和广大村民服务。

文吞村村民赖君武开办的象山县丹璐装饰材料厂(以下简称装饰材料厂),2003年9月以来用电一直接在文吞村的变压器上。随着生产规模的不断扩大,该厂用电量随之相应增加,超出文吞

村原审批的用电负荷,致使当地村民的正常生活用电受到严重影响。接到村民的反映后,村集体、供电所多次要求赖君武整改,但均未果。2009年11月24日,时任文吞村村委主任的夏凯与其他村干部经过开会讨论决定后,一起带电工将工厂的电线剪断。

事发后,经西周镇政府和文吞村、赖君武协调,文吞村经济合作社与赖君武于2009年11月26日下午达成了一致,签订了用电协议。(下转第3版)