

化学底料、假羊肉、假肉丸——

火锅市场何以现“毒锅”

□本报记者 李振 隋翔宇 王佳声 报道

寒冷的冬季吃一顿热腾腾的火锅是不少人的最爱，然而在这个吃火锅的黄金季节，不少小火

锅店的生意却远不如前。化学底料、假羊肉、假肉丸事件的出现引爆了消费者对火锅的集体不信

任。火锅这一深受大众喜爱的美食，为什么会成为消费者谈之色变的“毒锅”？什么样的火锅容

易暗藏猫腻？记者近日对济南的火锅市场进行了走访。

小店生意冷清不少

2010年12月31日晚7点，经十路一家大型传统木炭火锅店比往常更加热闹，大厅里50多个四人餐位全部满座，包间也已预订一空。“尽管化学火

锅对整个火锅行业是个不利的消息，但对于规模比较大的火锅店，消费者还是比较信任的。”饭店王经理自信地告诉记者。

但在山师东路一家只能容纳十几个人同时就餐的小火锅店，生意却冷清了不止。元旦当天晚餐时间，3个服务员聚在柜台聊天，店内只有两桌食客，而一个月前这里几乎还是天天顾客盈门，拼桌排队是常有的事。同样，洪楼广场附近几家相对集中的小火锅店生意也大不如前，正在营业的一家

还挂出了“对外租门头”的告示。

“以前觉得小火锅店味道好，又便宜，特别适合我们这种没有多少钱的学生。”曾经把小火锅店当做自己“校外食堂”的山师大女生张倩告诉记者，现在自己再也不敢光顾小店了，宁肯少吃几次火锅，也得去家规模大些的店。

拼低价引发火锅乱象

自2010年12月中旬以来，关于火锅的新闻便不断冲击消费者的承受能力。化学火锅里到底煮的是什么？记者近日到调味品市场上进行了一番调查。

“火锅红？周围的这几家店应该都有卖的，不过报纸上报过之后，现在他们应该都是直接卖给熟悉的店里，不怎么卖给个人吧。”在建设路一处调料品市场附近，当记者向家住附近的市民姜先生询问调料品店的情况时，他如是说道。

在路北一家打出“本店销售各种调料”广告牌的调料店里，记者询问店主有没有能给火锅增香一类的底料时，店主先反问记者是否自己吃，当得到肯定的答案后，他便回答说没有。记者再次问道：“不是说这东西挺好卖的么，怎么没有？”店主则有些警惕地回应了一句“你自己食用麻辣酱就行了”，就不再应话。

“化学火锅”里煮的到底是什么，消费者很难知晓。但显而易见的是，在这些火锅乱象背后，商

家为追求利润，招揽顾客，想方设法压低成本成为乱象产生的直接诱因。经十路一家连锁火锅店郭经理举例说，目前市场上瓶一斤装的辣椒精售价只需20元左右，一个火锅只需加上一两滴就能把食客辣得满头大汗，如果改放辣椒，要达到同样的效果，要花费七八元钱。

由于相对于传统饭店，火锅店不需要聘请专业厨师，进入的门槛更低，近年来火锅店数量激增。据保守估计，济南市目前大小火锅店数量在500家以上，而其中规模大、开业时间长的店不足50家，有品牌特色的更是少之又少。大量同质化的火锅店遍布城市，拼价格就成了火锅店求生存的主要途径。

此外，由于目前我国尚未出台关于火锅行业全国性统一标准，对火锅底料、肉料的管理仍处于无序状态，这也给了一些火锅店和生产厂家钻空子的机会。

消费者需“火眼金睛”辨真伪

面对火锅乱象，业内人士支招，消费者要吃相对安全的火锅，必须得有好眼力、好嗅觉和好味觉：火锅汤底闻着异香，尝着清淡且越煮香味越浓的，有可能添加了增香剂；为辨别羊肉的真伪，爱吃麻辣锅的消费者最好选择点鸳鸯锅底，先在清汤锅中试吃一下羊肉的味道，以免在麻辣锅底过于浓重味道遮盖下无法辨别；一煮就散成末状的羊肉最好不要吃，很有可能是碎肉冻压切片而成……

此外，吃火锅还不能只图便宜。据介绍，根据香料种类、品质和分量的不同，济南市场上的麻辣火锅底料成本约15元到25元，白汤底料约5—15元，以一人一顿半斤羊肉和半斤青菜计

算，不算人工水电，吃这样一顿极简火锅的成本就大约在23—33元，消费者低于成本价格吃到的极有可能是掺有“水分”的劣质火锅。

然而仅靠消费者的眼看、鼻闻、口尝来辨别火锅的真假伪劣毕竟缺乏客观准确性，花高价吃到的也不一定是真材实料，制定行业规范，填补监管空白才是让消费者放心吃火锅的根本。据悉，国家工商总局、食品药品监督管理局已于日前对全国香精生产企业生产状况和餐饮服务行业使用添加剂的情况进行监督检查，并已会同相关行业协、专家研究制定规范，加强火锅底料的使用管理。



帮助独居老人

排除消防隐患

为确保居民小区

冬季取暖安全，济南六里山街道办事处于近日集中开展了入户走访防火宣传工作，特别是逐户走访了辖区内300余户60岁以

上的独居老人家庭，帮助其排除消防隐患，提高独居老人的防火意识。因为工作人员向八旬独居老人黄大娘讲解生活中的安全防火小知识。

□王佳声 赵辛报道

药品安全信用分类管理制度推行

□记者 王佳声 报道

本报讯 记者从济南市食品药品监督管理局获悉，为更好地保障人民群众的用药安全，自今年1月份开始，济南市在所有零售药店中推行药品安全信用分类管理制度。

根据规定，市县两级药监部门将对零售药店在准入审批、日常监督检查、稽查办案中的有关信息，通过市局信用分类管理系统，及时录入到所辖药店电子档案中，形成药店信用分类管理电子档案，并根据得分情况将药店的信用类别分为A、B、C、D四类。A类为守信，B类为基本守信，C类为失信，D类为严重失信。连续二年保持A类守信企业的，核定为AA级守信企业；连续三年及三年以上保持A类守信企业的，核定为AAA级守信企业。

对A类药店，除专项检查 and 举报检查外，减少日常监督检查频次；对于AA、AAA级药店，换发《药品经营许可证》时免于现场检查，并在各类评先创优活动中优先推荐，在法律法规允许的范围内优先给予政策支持；对B类药店，每年对企业至少进行1次全面监督检查；对C类药店，列为重点监控对象，加大监督检查力度和案件回查频次，每年检查和案件回查次数不少于2次，每年至少安排1次药品抽检，许可证换证必须现场检查，同时列入GSP跟踪检查重点；对D类药店，除采取与C类药店相同的措施外，加大监管力度，集中进行治理整顿，直至退出药品经营市场。

除采取以上监管措施外，济南市还建立了药品安全信用信息发布制度。对A、B、C、D类药店通过市局外网网站进行动态发布，并提供公众查询服务。同时，对经营规范、信用度高且连续一年以上保持A类状态的药店，通过新闻媒体每年向社会公布一次；对性质恶劣、情节严重、影响较大的D类药店，在新闻媒体及时予以公开曝光。

失业保险“倒挂”的背后

□本报记者 李洪川 报道

逐工作而居的农民工、流动性极强的灵活就业人员、刚刚踏上求职路的大学毕业生……他们具有高失业风险也最需要失业保险，却不受失业保险制度“欢迎”，无法享受到失业保险制度规

定的权利。事业单位工作人员、国家公务员……这些基本无需担忧失业的稳定就业群体，每个月的工资表中却固定扣除一项30元—50元不等的失业保险金。需要参保却无法参保、不用担心失业

却必须承担缴费“义务”，作为社会稳定器的失业保险制度，出现了一定程度的“倒挂”现象。

无奈的“围城”

“失业保险？连工资都不按时发，更别提买保险了！”2010年12月21日，正在省人力资源市场找工作机会的齐敏向记者讲述了自己上一份工作的遭遇。高中毕业的她原本在省城一家广告公司做业务员，两个月前公司精简人员，而她也成为被不幸“精简”的那部分。两个月来，她一直处于焦虑的待业状态。

与齐敏不同，小杨的生活则是另一番景象：有着良好的教育背景，2007年通过公务员考试进入省城某机关工作。“只要不犯大的错误，不用担心失业。”尽管失业风险几近为零，但小杨的工资单上每月却有一项固定的扣除：32.5元的失业保险金。对于这项自己也许根本没机会享受的“福利”，小杨一直是以一种做贡献的心态面对：“算是为其

他失业的人作一分贡献吧！”

当然，小杨不知道，作为失业群体一员的齐敏很难领会他的这份“情谊”。“失业保险按照‘三三三’的原则征缴，也就是企业承担一部分、个人缴纳一部分、国家财政补贴一部分。”济南市人力资源和社会保障局失业保险处工作人员告诉记者。

也就是说，单位如果没有给齐敏缴纳失业保险，即使她有意愿，自己也无法缴纳失业保险。没有缴纳失业保险，自然也就无法享受失业保险规定的待遇。

失业保险基金大量结余

农民工、灵活就业人员、待业大学生……这些最应参保并享受失业保险待遇的群体，却被失业保险排除在外，失业保险选择“倒挂”的直接结果就是失业保险基金的高速增长。来自国家统计局的数据显示，中国失业保险基金的累积结余从1999年的160亿元以年均近20%的速度递增至2009年的1524亿元，10年间增长了近10倍。

与失业保险基金高速增长形成鲜明对比的

是，领取失业保险的人数却在逐年下降。“2005年之前，每年领取失业保险金的有3万多人。近几年，一直呈现减少趋势。2009年，领取失业保险金的人数降至1.7万人，2010年截至6月底，领取失业金的人数进一步降为1.6万余人。”济南市人社局有关负责人说。

谈及失业保险金领取人数下降的原因，该负责人表示，济南市大规模的国有企业改革基本结

如何更有效运行

除了农民工、大学生、灵活就业人员的参保和享受保险待遇难题，失业保险费征缴缺乏激励机制，也是影响失业保险覆盖的因素之一。

“国企和事业单位，效益好的往往觉得参加失业保险是为别人‘做贡献’；效益差的单位真需要保险却又往往缴不起。”济南市人社局一位不愿具

名的负责人告诉记者，“而民营企业由于用工很活，用工缺乏长期性，企业主认为自己企业员工自愿流动现象频繁，企业也不想参加失业保险。”

“首先是如何调动企业和个人缴费积极性。对企业来说，可采取对按时缴费并且缴费数量大的企业给予一定程度的返还；对个人也可考虑建立

如何辨别真正的压榨油

“压榨油”是采用物理压榨工艺精制而成的“健康油”。压榨工艺保留了油料内的营养，不添加化学添加剂，保证油品安全、纯正、营养、美味，符合人体需求，适宜长期食用。此工艺在国内主要应用于花生油、橄榄油、坚果油等高档油品。

鉴别“压榨油”的标准有以下四种：一、看瓶体标注：压榨油不经过高温提煉及“六脱”工艺，没有化学溶剂残

留。二、压榨油不含抗氧化剂(TBHQ)：“压榨油”中的维生素E能起到天然保鲜的作用，无须添加防腐剂。

三、看油品颜色：好压榨油颜色深，油体挂壁久，用量省，从根本上达到“少吃油、吃好吃”的健康目的。

四、闻油品香味：打开瓶香醇扑鼻，压榨工艺能最大程度保留原料醇香。

五、尝油品味道：只榨取原料第一

道原汁，原汁原味的“初榨油”更美味。六、比油品价格：压榨工艺的出油率低，所以，真正“压榨油”价格相对较高。

目前最先进的压榨工艺是“鲁花5S纯物理压榨工艺”。该工艺通过先进技术对选料、焙炒、压榨、过滤、存储等环节严格管控，全程不添加化学物质，保留了油料的天然营养及原香。该工艺达到了国际先进水平，得到了国内油脂专家充分认可。

以上标准用来识别真正的“压榨油”，只有适合长期食用的“健康油”，才能真正为我们的身体加“油”！

年末做孝顺预算 关爱父母健康事半功倍

年末将近，在计算薪酬、奖金的喧闹中，亲情账也开始进入人们视野。近日，“这辈子还能和父母相处多长时间？”“迎新年·2010年关爱父母大盘点：你为父母做过哪些？”等反思关爱父母行为的论坛帖、投票在各大论坛被网友热播。人们反思新时代下如何更有效地沟通情感，在电话、电脑等多种沟通方式下如何事半功倍地增进亲情。

在热帖“这辈子还能和父母相处多长时间”中，网友们通过跟帖晒结果，计算出与父母相处的时间最长的有十几年，最短的只有十天，尽管结果各不相同，但网友们都不约而同地表示和父母能够真正相处的时间真是太短了。有许多网友都表示与其想着日后如何孝顺父母，不如现在好好珍惜与父母相处的每一分、每一秒。

临近年关，子女们都在盘算给父母送新春大礼，同时他们也在反思一年和父母相处的点滴。在白云山和黄帝祠发起的“迎新年·2010年关爱父母大盘点：你为父母做过哪些？”微博投票活动中，千余名网友参与，大多数人都以给父母经济保障为前提，“带父母做健康体检”“为父母配各家庭药箱”等关爱父母健康行为也渐成趋势。

年底算亲情账，是中国优良传统的表现，也是新时代下如何更好孝顺父母的一次探讨。除了需要时刻与父母保持联系，提供经济保障外，关注父母身体健康状况更能让父母感受到“老有所养”的贴心。