

《主人》丛书

热的门

之民生篇

《主人》编辑部 主编

- 食品安全篇
- 物价篇
- 楼市篇
- 就业篇
- 医患篇
- 教育篇
- 股市篇
- 微博篇
- 慈善篇
- 高铁篇

上海三联书店

《主人》丛书

热的门

之民生篇

《主人》编辑部 主编



上海三联书店

图书在版编目(CIP)数据

热的门之民生篇/《主人》编辑部主编. --上海:上海三联书店,
2011.12

ISBN 978-7-5426-3671-3

I. ①热… II. ①主… III. ①新闻报道-作品集-中国-
当代 IV. ①I253

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 210566 号

热的门之民生篇

编 者 / 《主人》编辑部

责任编辑 / 陈启甸

装帧设计 / 唐焰峰

监 制 / 研 发

出版发行 / 上海三联书店

(201199)中国上海市都市路 4855 号 2 座 10 楼

印 刷 / 上海师范大学印刷厂

版 次 / 2011 年 12 月第 1 版

印 次 / 2011 年 12 月第 1 次印刷

开 本 / 890×1240 1/32

字 数 / 160 千字

印 张 / 7.875

书 号 / ISBN 978-7-5426-3671-3/C·400

定 价 / 52.00 元(二册)

前言

早春的暖阳透过窗棂洒进屋内，带着温馨的轻盈，带着雅致的神韵。沐着阳光，桌上那本散发着油墨清香的《热的门之民生篇》清样，把我的思绪带回了刚刚经历过的热门事件，那些热得发烫的话题。

生活，需要审视，需要反思，需要回味，需要感悟。为此，本书通过10个热点话题，全方位聚焦备受关注的十大民生现象：物价、食品安全、医疗、楼市、股市、交通、微博、慈善……每一个话题都与我们息息相关，教育是民生之基，就业是民生之本，收入分配是民生之源，社会保障是民生之安全网，每一种现象都让我们感同身受。

民生问题是老百姓最关心、最直接、最现实的利益问题。本书通过翔实的资料、鲜明的观点，理性勾勒出民生问题日益受到重视，民生不断得到改善的轨迹，也让我们清晰地触摸到一个很给力地走向进步的中国社会。

郭美美引发的慈善问责风暴，凝聚起慈善共识，让中国慈善事业走向更加透明、规范；从“微博打假”、“微博打拐”到“微博问政”，“微表达”带来了大变化，阳光下的“微力量”更加真实、强大；一则则食品安全事件牵动着消费者的心，也触痛了管理者的神经，食品质量监管新政相继出台，措施更实，处罚更严；就业是一道多项选择题，不管是“逃离北上广”，还是“坚守北上广”、“奔向北上广”，求职路上人们走得更加成熟、理性……



透过这些热点,我们看到了党和政府“经济越发展,越要重视加强社会建设和保障改善民生”的决心,我们也看到,一系列改善民生的举措陆续推出:史上最大规模的保障房建设实行“加速度”,越来越多人实现了安居梦想;医疗改革坚定推进,三项基本医保覆盖了95%以上的城乡居民,全民医保体系日趋健全,国家基本药物制度初步建立,公立医院改革积极推进;教育公平是“最大的公平”,稳步推进义务教育均衡发展,培养具有创新素养的人才,教育界用行动积极回应“钱学森之问”……关注民生、重视民生,保障民生、改善民生,已成为集中明确的“国家行动”。

回首一路走来的日子,有过幸福和喜悦,也有过怅惘和无奈,但谁也没有停下前行的脚步。我们相信,社会因为发展而充满活力,民生也因为奋斗而日臻完美。这也是编撰此书的目的。

《主人》编辑部

目 录

前言	1
食品安全篇	1
第一节 食品安全乱象多	3
第二节 问题食品为何屡禁不止	11
第三节 完善食品安全监管体制	16
物价篇	23
第一节 猪肉为何彪悍	25
第二节 食品涨价的波及效应与连锁反应	27
第三节 清理公路收费,又一轮博弈	33
第四节 中美物价对比引发争论	37
第五节 通胀成因与对策	41
第六节 稳中求进开新局	44
楼市篇	47
第一节 楼市步入合理回归	49
第二节 房价在博弈中走低	52
第三节 保障房:楼市中的一把火	58
第四节 开发商拿地热情趋冷	62
第五节 资金与房价	63
第六节 调整还在继续	66



就业篇	71
第一节 东边日出西边雨	73
第二节 就业难,难在哪	78
第三节 树立正确的就业观	89
医患篇	95
第一节 医患关系出现紧张态势	97
第二节 《医者仁心》为何受关注	102
第三节 医患纠纷的根源	107
第四节 解决医患矛盾在于制度创新	113
教育篇	121
第一节 跑调的教育现状	123
第二节 谁偷走了学生的幸福感	133
第三节 教育公平是最大的公平	140
股市篇	147
第一节 A 股的悲情故事	149
第二节 失灵的“晴雨表”	155
第三节 分红,上市公司的软肋	161
第四节 中国股市的未来	164
微博篇	171
第一节 “微表达”推动“大变化”	173
第二节 微博大战也疯狂	181
第三节 净化微博舆论生态	187
第四节 纵观微博发展	190
慈善篇	195
第一节 郭美美掀起“慈善风波”	197



第二节 慈善“四乱”引发“四问”	205
第三节 多措并举推动慈善发展	211
高铁篇	219
第一节 “7·23”动车之殇	221
第二节 高铁走过的艰难历程	231
第三节 放眼中国高铁的未来	238

食品安全篇

文/沈源琼



第一节 食品安全乱象多

西瓜炸弹

2011年初夏,瓜农刘明锁承包的江苏镇江丹徒区延陵镇大吕村40多亩西瓜大棚,就像布下了“地雷阵”,从5月8日开始,已结满瓜藤的大小西瓜,还没有成熟就一个个炸裂开来,有的炸得四分五裂,有的炸得像一朵花。

51岁的刘明锁本是个养殖户,听说种瓜能赚钱,便将几十年积攒的18万元血汗钱加上8万元贷款,一次性投入种植大棚西瓜。2011年春节前夕,刘明锁租用大吕村40多亩土地,开始了种瓜之路。

刘明锁全家在技术员的指导下,翻地、松土、施肥、育苗,每天都非常辛苦,好不容易才将日本“全能西瓜”苗培育出来。

4月份,当瓜棚内结出西瓜时,全家人欣喜地发现,自家的西瓜不仅比别人家长得大,而且长得特别密。随着气温逐步上升,西瓜像是变戏法一样,一天长得比一天大,老刘一家开始坐等瓜棚里的第一桶金。

5月6日,技术员兴冲冲前来告知,他从山东购买的“西甜瓜膨大增甜剂”和“速溶钙”两种农药已托运到镇江,让老刘使用这两种农药,以保证西瓜有更大更好的收成。老刘第一年种瓜,技术员的话对他来说就等于是“圣旨”,于是立马执行。

第二天,当老刘一家喜滋滋来到大棚里时,惊奇地发现,翠绿茂盛的西瓜叶像是注了兴奋剂一样,一片片竖了起来,煞是好看。老刘喜上眉梢,不料定睛一看又发现,不少西瓜居然张着大嘴,分



成了两半,有的更是炸得像开了花一样。就在这时,老刘的耳边响起了“噼噗、噼噗”低沉的闷响声,西瓜一个接着一个在眼前炸开了。

老刘一家赶紧找技术员求解。技术员来到现场看了满地爆裂的西瓜,眉头紧皱,一脸茫然。半天说了句话,让老刘一家差点没晕过去:“我也不知道这是为什么,反正我的农药没有问题。”

老刘的瓜田里每天都“爆炸”,短短半月便炸了 6000 多斤。

河南农业职业学院园艺系教授杨红丽说,根据瓜农描述的情况,很可能和膨大剂使用不当有关。过量的膨大剂会导致西瓜的细胞分裂加快,进而炸裂。

杨红丽说,一些市民常能买到“带尖儿”的畸形番茄,就是膨大剂等激素残留过多造成的,最好别吃。

老刘后来咨询了一些种瓜能手,一位种了 10 多年瓜的老农说,这种膨大剂是在西瓜长不大的时候用的,而老刘的西瓜长势很好,且生长速度很快,再使用膨大剂,西瓜肯定爆裂。

膨大剂,化学名称叫细胞集动素,属于激素类化学物质,对植物可产生助长、速长等作用,对人体的危害主要是神经系统的危险,能造成儿童脑炎,发育不良等。此外,使用膨大剂后的果蔬味道变淡,吃起来口感不好,也不利于长时间储藏。

染色馒头

温州市龙湾区状元镇甘岙村甘中路一幢条件非常简陋的民房。蒸馒头的蒸笼摆放在民房门外的地上,边上就是煤炭堆。民房内的地上满是泥泞,四处是发霉的墙壁,还摆着睡觉的床。

这是一家生产馒头的地下黑作坊,没有卫生许可证也没有工商营业执照。在现场也没有见到一颗玉米,但作坊出售的却是所谓的



“玉米馒头”。

走进民房,只见作坊的台面上放了5瓶液体物和3包固体物。5瓶液体物分别是“柠檬黄60”、“甜玉米香精”、“金玉米香精”等;3包固体物分别是“糖精钠”、“红苹果高活性干酵母”等。

现场一名女工表示,这些都是和面时直接加入的。“柠檬黄”、“玉米香精”和成的面是用来制作玉米馒头的;不加色素的面粉用来制作白馒头,为增加甜度和香度会加一些糖精和香精。女工说,量是加得多还是加得少,主要是凭手感。

在作坊里,工商执法人员查到一本账本,记录了2011年3月22日到4月14日该作坊馒头的销售情况,作坊每天的营业额在3000元左右。3月22日到4月14日,24天就卖出馒头约19.48万个。其中有1.1万个染色馒头卖给了附近的浙江东方职业技术学院。不过,东方职业技术学院负责人在接受记者采访时表示,学校食堂不会从黑作坊采购染色馒头,他们食堂的包子馒头等食品都是自己制作的。

无独有偶,此后不久,上海查扣了1.6万只“染色”馒头。据《新民晚报》报道,地处宝山的上海盛禄食品有限公司分公司在生产过程中添加色素、防腐剂等,将白面染色制成玉米面馒头、黑米馒头等,工人还随意更改馒头的生产日期。“染色”馒头进入了上海部分超市销售。

上海部分超市销售“染色”馒头一事,引起上海市高度关注。上海市委副书记、市长韩正表示,将彻查此案、依法严惩,彻查过程将向社会公开,查到哪里公布到哪里。

为此,上海成立了由市政府领导为组长,质量技术监督、工商、公安等相关部门及部分上海市人大代表、政协委员组成的联合调查组。韩正表示,联合调查组要彻查此案,每个环节都必须查实,依法



严惩，严肃问责。

上海质量技术监督部门对可疑原料和产品进行了封存扣押，对企业账册进行了登记保存，并责令其召回问题产品。上海工商部门也展开紧急清查，共下架、封存上海盛禄食品有限公司分公司生产的馒头 1.6 万只，涉及华联、联华、迪亚天天等多家超市。

如今，上海盛禄食品有限公司分公司被责令停产整顿，企业负责人已获刑。

再生面包

前不久，《广州日报》刊登“到期面包回炉，掺入配料重生”一文，说的是该报记者在广州甜心客店堂，看到了 5 种回炉再造的面包，它们单凭外观难以辨出新鲜度如何，而售价不低于其他面包。有人戏称：“买一个面包就等于吃遍了甜心客的所有面包了。”

报道说，广州甜心客的面包制作车间位于海珠科技大楼 420 与 421 室，跟办公室仅一墙之隔。知情者透露，每到下午三四时，工人就开始将回收的面包“循环再用”。

一天下午三时半，《广州日报》记者进入 421 室的面包车间，只见超过 20 名统一着装的工人共处数十平方米空间，在分列整齐的食品桌上制作面包。车间内侧，3 名工人围在一张不锈钢方桌前，正用刀把不同种类的回收面包逐件切块，地上一个白色塑料框已经盛满了面包碎块，并用保鲜膜封盖。

此前，记者曾联系广州市新甜主义食品有限公司的陈国群厂长，她坚称，面包到期下架后全部报废，不可能砸自家牌子。“我们都不敢拿给猪吃。”

记者欲就暗访所见进行核实，陈国群称正在开会，而甜心客公司老板姜台宾一听是《广州日报》记者，就不假思索地说“你找别人



吧”，随即挂掉电话。

硫磺生姜

2011年9月27日，陕西西安市工商部门在对西安一家大型蔬菜副食交易中心检查时，发现在生姜交易区许多商贩在摊位前摆的生姜和摊位里面放的生姜有明显不同，显眼处摆放的，颜色都比较亮，而商贩身后放的生姜看起来颜色要暗一些。

一些商贩明确地说，颜色亮的是硫磺熏制的，颜色暗的是没有熏的。生姜交易区空气里弥漫着一股硫磺的味道，循着这股味道，工商部门当场查获了一家正在使用硫磺熏制生姜的摊贩，共查处了400多斤熏制生姜。

摊贩说，他们购进生姜后，会把一些品相较差的集中起来熏制。“就是靠硫磺燃烧时产生的烟雾来熏，方法非常简单。”在碗里放点硫磺点燃，然后用帆布等盖起来。“一般熏制五六个小时就可以了。”

知情人士透露说，一斤3元钱的硫磺差不多能熏1000斤左右的生姜。基本上都在摊位上熏，时间大都在晚上，也有的现卖现熏。“熏过的生姜外观漂亮，主要是卖相好。”

究竟市场上有多少生姜是被熏过的？西安北二环蔬菜副食交易中心相关人士说，批发市场上每天出售的生姜约在20万斤，至少两成以上的生姜都是被熏过的。

怕熏过的生姜卖不完烂掉，一些批发户还给小批发商直接提供硫磺，让他们自己去熏，卖多少就熏多少。业内人士透露，“保守估计，等到了市民餐桌上，被熏过的生姜已占到六成以上。”

西安交通大学第一附属医院刘医生说，经常食用硫磺熏的生姜，会对人的神经系统等造成损害，轻者会出现头昏、眼花、精神分



散等不良症状。如果长期食用,则会导致眼结膜炎、皮肤湿疹等,严重的还会影响人的肝肾功能。

卫生监督部门检测表示,用硫磺熏制后的生姜具有较强的毒性,如果经常食用,轻者会引起肠胃功能紊乱,出现腹痛、头晕等症状,重者将导致人体相关器官组织慢性衰竭。

超市熟食 六成不达标

2011年11月1日,广州市消费者委员会公布了超市即食熟食比较试验结果,其中,凉拌豆干、海带合格率为零,熟肉制品、包子糕点类食品合格率不足50%,酱腌菜合格率为70%,整体合格率仅为38%。

本次比较试验,广州市消费者委员会工作人员采用了模拟消费者购物的方式,在广州市7大超市中购买了共计100批次的即食熟食样品,其中即食熟肉制品50批次、包子糕点20批次、酱腌菜10批次、凉拌豆制品10批次、凉拌藻类制品10批次。

在100批次样品中,有60批次存在微生物指标超标现象,其中包括50批次样品菌落总数超标,55批次样品大肠菌群超标,还有12批次样品被检出金黄色葡萄球菌(致病菌)。

食品安全出现“群体性事件”

据《经济参考报》2011年11月23日报道,从三鹿“三聚氰胺”事件,到双汇“瘦肉精”事件,再到近期思念、三全的“细菌门”,层出不穷的食品安全问题似乎总是离不了那些行业龙头企业。

报道说,速冻食品龙头企业近期集体“沦陷”,思念、湾仔码头、三全水饺先后被检出金黄色葡萄球菌。三全食品11月22日的公告承认,南京市工商局抽检公司速冻食品中含有金黄色葡萄球菌,



称已对该批次产品启动了召回程序。

上海市质监局日前在其官网发布消息称,浦东新区质监局两次对检出“金黄色葡萄球菌”的“湾仔码头”食品生产企业上海品食乐冷冻食品有限公司进行执法检查,确认,该批次不合格产品共计生产 154 箱,每箱 24 袋,已全部出厂,没有库存。目前上海各大超市已将该批次产品全部下架。

早在 10 月份,速冻食品的龙头企业思念食品就被曝出部分水饺产品中检出金黄色葡萄球菌。中投顾问食品行业研究员周思然表示,金黄色葡萄球菌广泛存在于自然界中,且速冻食品上游环节鲜肉、蔬菜、水产品等的金黄色葡萄球菌含量并未做强制规定,再加上行业自动化、规模化程度仍然较低,导致众多企业产品被检出金黄色葡萄球菌。

实际上,2011 年 3 月份双汇“瘦肉精”事件虽然引起了全社会对食品安全问题的高度关注,但食品安全事件并未见减少。速冻食品、乳制品、肉制品是重灾区,其中出问题的很多都是行业的龙头企业。

国务院食品安全委员会办公室主任张勇在 9 月底召开的全国人大代表座谈会上指出,当前我国食品安全存在的问题确实不少,与人民群众的期待相比还存在不小差距。

无奈的选择

面对问题食品,有人开始了一种无奈的选择。珠海当地媒体说,珠海居民担忧农产品安全问题,选择开荒种蔬菜。

“市场卖的蔬菜我都不敢买了。”珠海居民刘姨一边松土一边说:“又是催长激素,又是农药,又是化肥,还有保鲜剂,这种蔬菜会损害人的健康。”