

国家质检总局昨天发出风险预警

美输华大豆检出三种农药成分

新华社北京12月23日电(记者徐博林建杨)国家质检总局23日发布消息称,近日浙江检验检疫局在对一艘从美国进口的大豆实施检验检疫时,检出混有蓝色种衣剂大豆。经实验室检测,含有甲霜灵、咯菌腈、噻虫嗪三种农药成分。

种衣剂大豆表层包裹有农药,用于播种,预防农作物苗期病虫害,通常为红色、蓝色、绿色等起警示作用,避免误食。在进口美国生产的大豆中多次发现种衣剂大豆,说明美国出口大豆质量安全监管体系存在严重问题。

为保护消费者身体健康,浙江检验检疫局已要求进口商组织人员对混入的种衣剂大豆进行挑选处理,并严格后续监管措施。目前,质检总局已向美方通报了相关信息,再次敦促美方切实采取有效措施,加强对输华大豆全过程的监管。

同时,质检总局已发布警示通报,要求出入境检验检疫机构对进口美国大豆采取为期90天的风险预警措施,加强对美国大豆的检验检疫工作,严格按照工作程序实施入境查验和后续监管,防止疫情和有毒有害物质传入,确保消费者安全。

港澳新闻

扁案审理庭长将换人?

台北地院审理扁家弊案出现重大变数。地院昨天召开庭长会议认为,原由庭长周占春审理的扁家洗钱等四案与先前蔡守训庭长审理的“机要费案”,具有牵连关系,无法切割。据了解,庭长会议希望蔡守训、周占春自行协调并成一案,若农历年后协调不成,庭长会议将投票决定由谁审理,原则上将依“后案并前案”惯例并案。

台媒称,依此决议,周占春势必交出审理中的扁家弊案,并给先前审理“机要费”案的蔡守训合议庭来审理。

周占春昨天原本指示受命法官传讯陈水扁近日内开庭,但庭长会议认为,扁家洗钱案等四案与“机要费案”,属

于相牵连案件,如果分别由周占春和蔡守训审理,可能会出现歧异判决,而且浪费诉讼资源。在尚未确定由哪个合议庭审理之前,不宜进行准备程序,要求周占春追回传票。

庭长会议曾分别征询蔡守训和周占春对并案的意见。蔡守训表示,愿意将审理中的“机要费案”并给周占春审理,但也会尊重法院的惯例;周占春则表示,可以将特侦组起诉的扁家四案中的“机要费”部分,并案给蔡守训。至于扁家海外洗钱、南港展览馆弊案、龙潭购地弊案等,仍应由他审理,但他不受蔡守训对“机要费案”见解的拘束。

综合《东南快报》(厦门日报)



大足县回龙镇,公路两边是波形护栏和漂亮的排水沟

豪华村公路被指通往交通局长祖坟

事发重庆大足,公路局长称是建示范路

从重庆大足县城出发,一个多小时车程可到回龙镇会源村,驶上村里的那条道路,汽车一下平稳了!在离县城如此远的小村里,这条路的豪华程度有些让人意想不到:平整的草油路面、波形护栏、密集的反光桩、漂亮的排水沟……

大足县城经龙水、金山前往回龙镇的道路,有一条支路,支路口立着一个标志牌,上边标示:“回龙镇会源下回头线路村际公路”,

“全长3公里,路基宽5米,路面宽4米”,标志牌是大足县公路局制。

一位蔡姓村民告诉记者,能有这么好的路,还是要感谢这里出去的一位“大人物”:大足县交通局局长胡可,而胡可的祖坟,就在豪华村道尽头的对面几百米处。记者看到,蔡所指的胡可的祖坟连石碑都没有,只是坟前有些鞭炮残留物。

22日,记者在大足县交通局没有见到胡可,其财务

人员也拒绝透露修建豪华村道的具体资金情况。

22日,记者再次来到会源村,发现原来密集的反光桩已被全线拆除,部分护栏也被拆除。在路的两边,还留有没拆除干净的断桩。村民说,19日有媒体记者采访后,就有人开始拆除这些设施。

22日,大足县公路局长陈军说,修建该村道的目的,是想做一条示范路出来,自己在外学习,不清楚具体情况。据《重庆时报》

要闻速览

各地可根据寒冷程度调整上课时间或假期

教育部昨天发出预警,如遇重大气象灾害,各地可根据天气情况和寒冷程度,适当调整上课时间和假期;寄宿制学校要加强对学生的统一管理,严防学生在没有任何安全保障条件下私自或结伴返家。 新京报

处理信访不当 领导或可撤职

行政机关领导处理信访问题或群体性事件不当,将面临记过、降级、撤职甚至开除处分。昨天,人力资源和社会保障部网站全文发布《关于违反信访工作纪律处分暂行规定》,因决策违法而引发信访突出问题或群体性事件的、对疑难复杂信访问题久拖不决造成严重后果的、违规使用警力处理群体性事件等行为均在处分之列。 北京晨报

举报微软没回音 律师控告公安部

向公安部举报微软“黑屏计划”涉嫌刑事犯罪,却两个月没有回复,律师董正伟23日向最高人民检察院提出控告,建议最高检督促公安机关尽快对微软“黑屏计划”行为作出处理。

这是12月22日《刑法修正案(七)》关于增加“对非法侵入他人计算机”的行为作出规定后,律师对微软“黑屏计划”的首次反应。 法制晚报

37°是个谜

世界上最好的酿酒葡萄产在北纬37°(法国波尔多、中国宁夏)
世界上最好的酿酒枸杞产在北纬37°(中国宁夏)
人的体温也接近37°
37°是个谜

将北纬37°的鲜葡萄与北纬37°的鲜枸杞合在一起发酵
酿制出色泽诱人的“金色葡萄酒”——杞浓酒
从来没有看过这么美的金色
从来没有尝过这么醇的清香
两个北纬37°的叠加
“金色葡萄酒”杞浓酒
是个谜

杞浓酒,金色葡萄酒?

北纬37°这里独特的昼夜温差、空气和水孕育着地球上最优质的酿酒葡萄,生产出各种名贵的葡萄酒,北纬37°也因此著名。

杞浓酒来自北纬37°在宁夏的贺兰山,人们称北纬37°的新鲜葡萄为新鲜枸杞,酿成一支“金色的葡萄酒”——杞浓酒。

你见过新鲜的葡萄,可你见过新鲜的枸杞吗?宁夏人认为它是一类水果,可以天天食用,它的

新鲜枸杞有葡萄般大小,多只州,色泽朴素,中医认为枸杞可入药,滋补肝肾,养肝明目,更为珍贵的是,新鲜枸杞的生命只有短短的80天,所以,平时我们看到的都是干枸杞,而用干枸杞泡茶、浸酒、煲汤,仅能析出新鲜枸杞10%的营养。

好酒是发酵出来的,发酵就是糖转化成酒精过程,新鲜枸杞与新鲜枸杞一起发酵,葡萄糖与枸杞糖就转化成金色的杞浓酒。

历经200小时的发酵和720天的酒窖珍藏,两种珍贵相互渗透、相互纠缠,其的味道如你期待,丰满圆润,回味无穷。杞浓酒除了保留葡萄酒的功效外,枸杞能十数倍存也全融入在杞浓酒中。

有人说,这不仅是一款能润舌尖齿的甜酒,更是能滋养身体的美酒。

杞浓酒——金色葡萄酒?远不止葡萄酒。