



80.32亩地块 每亩地价754.97万元 经开区拍出 新“地王”



时隔1个多月,郑州市商住用地再次网拍。昨日,位于郑州经开区朝凤路、经南六辅路的80.32亩住宅地块,经过近4个小时的激烈竞争,最终以60639万元成交,每亩地价754.97万元。根据规划,该地块需要配建18740.71平方米(约312套)公租房。郑州晚报记者 胡申兵

127轮竞争一块住宅用地

昨日上午9时,位于经开区朝凤路以东、经南六辅路以南的53544.89平方米(折合80.32亩)普通商住用地网上挂牌截止。该地块挂牌起始价为25039万元(楼面地价每平方米1336.07元),竞价幅度

为200万元。截至9时,已经过了3轮竞争,价格升至25439万元。9点04分,竞买人“25032923”再加200万元,价格升至25639万元。

到了第26轮,随着“90614258”的加入,有3家竞

买人进行竞争。虽然,“90614258”大单不断,其中,在第31轮时一次性加价1600万元、33轮时加价800万元等。到上午11时22分,竞拍价格已到55239万元,竞争了100轮。但随后,各竞买人似乎没有让

步的意思,一直到中午12时49分,随着“45286387”报出60639万元后再无竞争。历经3小时50分的竞争,该地块以60639万元成交,每亩地价754.97万元。据透露,竞得人为郑州福鸿元商贸有限公司。

经开区每亩住宅用地成交价格创新高

根据规划,该地块容积率大于1小于3.5,规划建筑密度小于25%,建筑限高100米。项目开工时间为取得《建筑工程施工许可证》起30日之内

动工,且动工期限自《国有建设用地使用权出让合同》签订之日起不超过1年;竣工时间为取得《建筑工程施工许可证》起两年半年内竣工。

业内人士测算,该地块楼面地价为每平方米3236元。

据了解,目前恒大和绿地是经开区拿地价格最高的企业,其中恒大的拿地价格每亩

地价最高为242.4万元,而绿地拿地价格每亩地为669.2万元。这意味着,昨日成交的住宅地块创出了经开区每亩地价的“地王”纪录。

“平台服务进园区——中原行”活动成功举办

本报讯 为帮助中小微企业解决发展中的融资上市、企业管理等难题,促进发展壮大,郑州市中小企业服务局依托中小企业公共服务平台及郑州市综合窗口平台,将在下半年开展“平台服务进园区”系列活动,组织服务机构走进园区,与企业对接。7月29日,首场活动在中原区举行,同时有银行、股权融资、征信、培训、会计、知识产权、人力资源等公共服务机构和近40家企业参加活动。

来自上海裕昊资产管理有限公司的喻平老师为企业讲解了上海股权托管交易中心、新三板的概况,中小企业挂牌上市的好处,以及如何挂牌上市。随后,企业和各服务机构针对实际问题进行了对接。活动取得良好效果。

郑州晚报记者 徐智慧

全国首家彩色植物新品种企业登陆“新三板”

本报讯 7月28日,河南红枫种苗股份有限公司在北京全国中小企业股份转让系统举行挂牌仪式,成为全国首家登陆“新三板”的彩色植物新品种企业。

据悉,河南红枫种苗股份有限公司从事具有特种功能的彩色植物新品种的研发及推广。目前,金水区已有河南书网教育、河南振华工程等多家企业在“新三板”上市。此次河南红枫种苗股份有限公司成功挂牌,标志着金水区企业上市工作进入新阶段。

至今,河南“新三板”上市企业已达百余家。郑州晚报记者 徐刚领

你知道吗? 不安全的不仅是走私冷冻肉 保障冻肉食品安全 冷链全面监控是关键

前段时间,非法走私冷冻肉事件的曝光让社会各界的目光再次聚焦到了冷冻食品上。如今,关于走私冷冻肉的声音仍余温不止,但是存在食品安全隐患的并不只有走私冷冻肉,正规进口的冷冻肉和国内生产的冷冻肉由于在运输过程中并没有真正实现全程冷链,肉类食品安全问题依然让人担忧。目前全国各地的监管部门陆续针对走私冷冻肉开展专项整治,但是正规进口的冻肉与国内生产的冻肉质量监管该怎么办?如何对冻肉食品进行长期有效的监管呢?对此,各地监管部门都做了很多有益的探索,但是我们还没有看到监管部门解决这个问题完整的规划、手段和能力。昨日,记者专访了国家发改委投资项目评审专家组成员、专业从事食品安全监管研究的紫光通和技术(郑州)有限公司董事长罗建辉,他指出,保障冷冻肉食品安全,冷链全面监控是关键。

郑州晚报记者 徐智慧

Q 记者:走私冷冻肉都有什么食品安全隐患?为什么大量餐饮企业采用走私冷冻肉呢?

A 罗建辉:走私冷冻肉首先是没有经过国家的检验检疫,是否存在疯牛病等疾病都不清楚,这是最大的食品安全隐

患;其次,冷冻肉在走私进口过程中不可能全程进行冷链运输,冷冻肉在运输过程中不断解冻,再冻住,滋生大量的细菌,从而导致食品变质危害居民身体健康。尽管有这么大的食品安全隐患,但相比国内肉类价格还是便宜30%以上。因为正规国内进口的牛

肉需要交纳12%的关税,还有17%的增值税,而走私冻肉所有这些税不用交,价格本身比国内便宜,运输不全程冷链,成本相比国内冻肉都能便宜很多。巨大的价格空间使有些非法的食品加工企业抵挡不住利益的诱惑,采用这些来源不明的冻肉。

Q 记者:打击走私冷冻肉让我们不仅仅看到走私冻肉的食品安全问题,也让我们了解了国内肉类食品安全问题也不容忽视,那么如何能确保冻肉食品的安全呢?

A 罗建辉:首先是要严打走私冷冻肉,这一方面海关要严把关口,杜绝冻肉走私;其次监管部门在流通环节要严管市场准入,严格要求食品生产经营者索证索票,要严把冻肉到餐桌的每一道防线。在这些防线中,尤其要重视餐饮企业,因为大量的走私冻肉是通过餐饮企业走向餐桌的。针对正规进口与国内生产的冻肉食品安全,监管部门除了流通过程要严格把关外,关键是要抓好冻肉食品的冷链管理。因为正规进口的冻肉经过国家的检验检疫,质量不会有问题,国内生产的

冻肉由商务部门建立了食品生产追溯,冻肉质量也不会有问题,但是冻肉到餐桌之前如果不是全程冷链运输,冷链断链一两个小时,冻肉食品就会滋生细菌,冻肉食品变质,产生严重的食品安全问题。这样的问题在夏季尤为突出。从中我们可以看出冻肉食品安全监管,关键是对冻肉食品流通环节冷链的全面监管。抓住监管的关键点后,就需要监管部门具有能够对冻肉食品从运输、贮藏、销售陈列以及餐饮企业的冷柜进行全面监管的手段与能力,这样才能对冻肉食品安全进行长期有效的监管,保障冻肉食品最大程度上的安全。当然,要做到这一点还需要监管部门严格按照新食品安全法要求冻肉食品生产经营者落实冻肉食品的生产经营条件,尤其是对冷链设备的要求,依法

要求其公开冷链过程数据,接受政府监管与社会监督。现在物联网、大数据与云计算已经很先进成熟了,监管部门可以通过购买服务的方式在短时间内对管辖区域企业的冷库、冷藏车、冷柜等冷链设备运行温度进行全面实时的监管,包括对众多餐饮企业的冷柜进行大规模监管也可以实现。这样,监管部门可以轻松对肉类加工企业产品加工、储藏、运输、销售、陈列等全面监管,一旦有超出温度要求现象发生,系统立即自动报警,监管部门可以第一时间发现问题,通知企业立即解决问题,把冻肉食品安全问题消灭在萌芽中。因此建议监管部门可以以打击走私冷冻肉为契机,建立对肉类食品冷链全过程的监管,把肉类食品安全的风险降到最低。



罗建辉在第二届河南省食品安全与发展论坛上发表演讲

Q 记者:紫光通和对食品安全监管进行了专业的研究,开发的紫云冷链云服务平台是如何对冻肉食品进行全面监控的呢?

A 罗建辉:紫光通和研发的紫云冷链物流云服务平台,是一个基于云计算、物联网技术并结合无线通信技术、移动互联网技术,打造的一套针对制冷设备温湿度数据实时采集与管理的冷链云平台监控系统。可以实现对冻肉食品全程冷链的温度数据监控,并根据监测数据进行图表分析,实时进行报警、短信提醒等,解决了监管部门对冻肉食品全程冷链监管的难题,同时通过移动互联网为居民提供食品流通过程质量追溯实时查询服务,从而完善了我国食品安全保障体系中一直缺少的食品流通过程质量可追溯的环节,为我国食品安全作出贡献。