

破解环保执法取证“三难”

浦东新区环保局率先实行企业分类监管制度

本报讯（记者 宋宁华）近日，记者从浦东环保一线执法工作研讨会上了解到，目前环保执法中仍普遍存在“企业无赖、环保无奈”的取证难现象。为此，浦东新区环保市容局在本市率先实行企业分类监管的方式，确保环境监管不留死角。

浦东新区环境监察支队相关负责人介绍，调查取证是环保行政执法中的首要环节，对信访处理、行政处罚、复议和行政诉讼有着决定成败的作用。虽然法律法规明确规定：

执法相对人有配合、协助执法部门调查取证的义务，但在具体的执法取证过程中，往往面临许多阻碍和困扰。其中主要有以下“三难”：

一是“进门难”。亮证后某些企业仍然采取“进厂登记”为由拒不开门，又或者以“联系分管”为借口拖延时间。

二是“见面难”。有的单位负责人总是处于“出差”状态，由其他人员出面应付；有的企业负责人在约定谈话时间内拒不出现；还有的干

脆装聋作哑，胡搅蛮缠。例如，今年7月初，环保执法人员在对其汽配店现场检查时，发现该汽配店有擅自喷漆作业的行为，面对检查，老板明明当时就在现场，但是拒不出面。后来被指认无奈出面，对于提供相关批文的要求搪塞推诿，甚至对执法人员现场拍照取证阻挠和威胁，对执法人员制作的笔录拒不签字，最终逃离现场。

三是“查证难”。针对不少老百姓对环境污染的投诉，执法人员到

现场后，却发现了“查证难”。例如，对于有些涉嫌废水偷排的企业，厂区排污管线错综复杂，又深埋地下，仅靠肉眼无法透视；对于区域废气投诉的处理，到现场还停留在靠鼻子嗅的阶段，虽然有异味产生，但执法人员无法当场确定是否超标，委托监测站监测则又错过了最佳取证时机。据了解，这种“企业无赖、环保无奈”现象，已经占到浦东新区环保监察日常信访处理执法取证的30%，导致执法人员不仅耗费许多

人力和物力，而且直接影响到执法效果。

为此，从去年以来，浦东新区环保市容局率先在本市实行分类监管制度，在环境执法监管方面开展了许多探索创新。比如，根据企业性质、环境风险隐患、环境危害程度和企业守法情况等，建立分类指标体系，把企业分为特别监管企业、重点监管企业、有效监管企业、诚信监管企业4个类别。

实行分类监管以来，一方面通过推行诚信企业制度，鼓励企业自觉遵守环保法律。另一方面，也明确了各级政府部门对企业环境监管的职责，并重点“盯牢”环境风险大、污染重、投诉多的企业，还扩大了监管覆盖面，把风险不大、污染不重的小型企

昨天，武警上海总队一支队某部营区热闹非凡，官兵们排队为即将出征的数十名担负押运战士壮行。因为这是他们在脱下军装前，最后一次担任武装押运任务。

9时许，闷罐车缓缓启动。前来送站的中队长晋小焦介绍说，这是今年中队担负的第44批押运任务。近3年来，中队先后完成150余批次任务，押运兵把现钞当床，金砖作枕，守着财富穿行天南海北，行程累计30多万公里。

睡“金床”

一进车厢，记者看到一包包钱币将车厢里堆得满满的，中间仅留下一条约20厘米宽的间隙。常年和金钱打交道的战士，对这些“金山银山”早没了感觉。

因为车厢狭小，战士们只能睡在钱币上，大伙都开心地称为“金

现钞当床 金砖作枕

——武警上海总队某部押运兵的故事

床”。初次担负任务的新战士余建国也和记者一样，对头回睡“金床”有点激动：“天下最高贵的人就是我，我的‘床’最值钱……”可真睡在上面，却怎么也做不起“富贵梦”。由于火车不停地摇晃，钱箱一会儿移开，一会儿又挤撞在一起，人睡在上面，一不小心就被夹住一块皮肉。

老兵陈杰说，有一次他正睡着，突然火车一个急转弯，巨大惯性作用下，码在顶层的一个箱子飞了下来，重重地砸在他身上，差点就将他“活埋”，他为此还负了轻伤。

“睡‘金床’的滋味，并非想象中

的那样美好。”战士们因为肩负责任重大，不能睡得太沉，稍有风吹草动，就要立即起来警戒。战士们常常自嘲：“金床”虽好，但从未睡过一个安稳觉。

泡冷面

“夏天坐烤箱，冬天进冰箱，吃靠方便面，喝靠矿泉水。”上等兵任晨阳说的这句顺口溜，是押运兵生活的真实写照。

押运兵出去一趟，短则两三天，长则十天半月，最痛苦的是没地方上厕所。由于货车的停车地点和时间没有规律，战士们无处“方便”。实

在憋不住了，就在报纸上和瓶子里解决。

今年7月，指导员施严带队执行押运任务，途经西部某站时，战士黄成祥因“内急”下车方便。正在此时，闷罐车突然开动。初次执行押运任务的黄成祥慌了阵脚，不容多想提着裤子就追。幸好，闷罐车起速慢。一路上黄成祥再也没敢离开车厢一步。

9月上旬，施严带着3名战士押运到东北，原定4天的行程，却因修路延长到7天。到了第5天时，水壶里仅剩一碗凉开水。最后施严决定：用这碗水泡好一碗面后，倒出来

再泡另一碗，就这样，一碗凉开水泡了4碗方便面。

抓蠢贼

长途押运数不清的钱币，确保安全第一。5月下旬，押运列车在一条上坡弯道缓缓爬行，具有多年押运经验的班长袁自昌通过透气窗，警惕地监视着周围的一举一动。

突然，一个黑影像幽灵一样攀爬上来。“有小偷！”袁自昌立即叫醒战友。“不许动！”几支黑洞洞的枪口齐刷刷对准黑影，黑影顿时吓得魂飞魄散，跳车逃跑了。

整日守着金库、搬着银子、押着票子，无时无刻不在面对危险和挑战，无数考验铸就了押运兵的忠诚品质。

本报记者 江跃中
通讯员 范传华 陈超

富含28颗黄豆精华

广合腐乳为营养护航

「腐乳是我国流传数千年的传统民间美食，不仅滋味鲜美、咸淡适口，入口后的细腻醇香以及清新爽口的食效，更使其成为餐桌上一道经久不衰的美味佳肴。值得一提的是，腐乳是富含营养的豆制品，含有多人体所需的矿物质元素。广合腐乳通过精选优质非转基因黄豆为原料，制作过程历经近150道生产控制和检验工序，每块腐乳富含至少28颗黄豆精华，提供多种营养成分，成为众多消费者的信赖选择。」

从农田到餐桌
近150道工序严格把关

广合腐乳采用独特的传统配方和手工艺配合现代化的生产设备，从原材料入厂到成品出库，制作过程历经近150道生产控制和检验工序，对制作腐乳的原料、用水、发酵时间、温度的选择等都有严格的规定，在每一个环节和生产步骤，都要求员工对产品质量执行全面、全程、全员的保障体系，确保产品安全、可靠。

与此同时，广合腐乳还通过ISO22000食品安全体系认证，从农田到餐桌，对每个环节的质量高度重视，让每瓶进入千家万户的广合腐乳都拥有最高的品质保证，成为深受消费者青睐和喜爱的调味品。2009年—2012年，广合腐乳连续获得由中国国际调味品及食品配料博览会、搜狐网吃喝频道一致评定的消费者最喜爱、最放心调味品。

28颗黄豆精华
不添加任何防腐剂和人工色素

浸泡、磨豆、煮浆、过滤、点浆、压榨、划块、前期培菌（发酵）、腌制、后期发酵……广合腐乳以传统工艺为基础，经过40—60天工艺，精工制作而成。一百多年来，广合腐乳坚持不添加任何防腐剂和人工色素，有效保证了腐乳的营养成分，所产的腐乳具有“色泽乳白、口感咸香、味道鲜美、体型精致”等集色、香、味、形于一体的独特优良品质。同时，广合腐乳厂距今已有百年历史，制造腐乳的菌种已根植于各个角落，最大程度上降低了腐乳生产过程中的杂菌，确保腐乳的传统口感和地道纯正的品质。

广合腐乳选择产自黄金地带的东北优质非转基因黄豆作为原料，黄豆颗粒饱满，质地均匀，有光泽，粗蛋白含量高达39.4%，每块广合腐乳都含有至少28颗黄豆精华，而黄豆营养价值最丰富，素有“豆中之王”的美称，因此广合腐乳富含多种营养，成为消费者餐桌伴侣的信赖选择。

值得一提的是，经过传统工艺发酵后酿造而成的广合腐乳，不仅保留了大豆的精华，而且还含有多人体所需的维生素、矿物质和氨基酸等营养成分。

历经120年品质传承，广合腐乳以东北优质非转基因黄豆为原料，并且每块广合腐乳由至少28颗黄豆精华酿制，坚持传统工艺进行发酵，所生产出来的腐乳品质上乘，细腻醇香，霉香嫩滑，味道和口感是其它厂家难以复制的，因此广合腐乳从同类产品中脱颖而出，成为南派腐乳的典范，在市场上也广受消费者的好评。

