

南國·威尼斯城
NANGUO VENICE CITY
TEL 0898-65788989

www.nanguo.leju.com 中国·海口云定路88号 全国客服电话 400-606-6969
中国首个旅游地产项目登陆电子商务平台
网上专卖店特推一口价房源---- 6万、13.5万元各一套回馈客户

海口市龙华区曝光 10 大欠税户

最高欠税 300 万元

本报海口 5 月 22 日讯 (记者彭青林
实习生芦笛)海口市龙华区地税局日前曝光了龙华区欠税最多的 10 家企业,其中欠税最高的房地产企业欠缴税款 300 多万元。

该局敦促欠税企业,自追缴欠税公告发布之日起 30 日内,到该局办理补缴所欠税款手续,逾期不履行者,将依法采取强制措施。

海口市地税局有关负责人表示,曝光欠税户有两个目的,一是敦促欠税者,促使其

在规定的期限内缴清税款;二是起到教育作用,在全社会营造诚信纳税、公平竞争的环境。根据税法和法律规定,欠税企业必须在规定的时间内还清欠税,对逾期不还的,税务机关将采取从企业银行存款中扣缴税款,扣押、查封、拍卖或变卖货物或其他财产抵缴税款等强制措施,并通知有关部门阻止欠税的纳税人出境;同时,税务机关可以另处不缴或者少缴税款 50% 以上 5 倍以下的罚款。构成逃避追缴欠税罪的,将追究刑事责任。

相关链接 (本表所列欠税金额万位数后数字省略)			
纳税人名称	欠税金额	纳税人名称	欠税金额
海南鑫海房地产开发有限公司	305 万元	海南香江德福大酒店	166 万元
海口食品有限公司	225 万元	海南美源房地产开发有限公司	151 万元
中国建筑第六工程局有限公司	190 万元	海口中华园有限公司	143 万元
海南居工程有限公司	177 万元	海南容大房地产开发有限公司	120 万元
海南光华房地产有限公司	172 万元	海南省中国旅行社	112 万元

本报八所 5 月 22 日电 (记者李英挺) 旦场村是东方市四更镇一个边远老区村庄,村里有一座涵管桥,是村民通往外界的主要通道。2005 年被“达维”台风严重损毁,6 年过去依然没有得到修缮,给群众出行带来了诸多不便。

5 月 22 日,记者在旦场村看到,该涵管桥面严重凹陷,涵管下沉走位。村民赶着牛车,满载着花生在波浪起伏的桥面上艰难行走。河边,跑运输的村民文昌战等正给村民拉货。他说,村民种植了 3000 多亩的花生,在涵管桥没坏之前,车子可以进入村子收购。但现在不行了,村民只好将一袋袋花生,赶牛车拉到河边,再雇三轮车拉到附近的村子收购点卖,成本增加了许多。

货物可以慢慢地运,但村里有了需要急救的病人,那可慢不得。去年 6 月,一位 54 岁的村民突然晕倒,120 急救车来到河边进不了村,家人只好背着病人送过河,最终因错过了最佳抢救时间,不幸去世。

旦场村地处昌化江出海口,四面环水,没有道路和桥梁与陆地连接。全村 300 多户,1000 多人。自古以来该村群众外出均靠船渡或涉水,生产生活十分不便。2004 年,东方市政府修建了一座 300 米长的涵管桥,解决了该村的交通问题,结束了群众淌水进出的历史。可惜好景不长,2005 年,31 年来威力最大的台风“达维”横扫海南,导致昌化江水暴涨,大水冲刷致使该桥涵管下沉,桥面脱落。

由于资金问题,村里每年组织群众进行小规模的修补,但无济于事,依然不能通车,只是维持原状避免进一步损坏。村民多次向四更镇政府反映此事,希望修缮涵管



由于涵管桥损毁严重,村民进出非常不方便。 本报记者 李英挺 摄

桥,方便村民的生活生产,但至今仍无下文。

据悉,2011 年 2 月召开的海南省第四届人民代表大会第四次会议期间,东方市代表团向大会提交了《关于建设东方市四

更镇旦场大桥的建议》,建议省委、省政府把该项目列为海南西部滨海旅游规划发展布局的组成部分,给予资金支持,并协调省有关部门在项目审批上给予政策支持。

村民获悉这消息都非常高兴,但高兴

之余还有点苦恼。村民都说,旦场大桥建成通车还真不知等到猴年马月,尽快修复要垮塌的涵管桥,方便 1000 多名群众的生产、生活,这才是目前最迫切需要解决的问题。

餐饮行规:食品添加剂调出味道香 老板放言:都为多赚钱你们吃不死

本报记者 程娇

食品添加剂近来受到越来越多市民的关注。近日,有不少市民向海南日报记者反映称,现在在超市、商场买的食品外包装上都标有“食品添加剂”字样,但餐馆、酒店等制作的各种菜品使用了哪些添加剂却无从得知。

记者今天对海口部分餐馆、酒店进行了采访,在海口秀中路、金龙路、金垦路等路段,记者看到这些路段上的餐馆、酒店的菜单上没有一家的菜品标明使用了哪些添加剂,有些餐饮企业只注明某一菜品食材或是做法,但有关食品添加剂使用则没有任何说明。

在海口多家西点店,香气扑鼻的各式面包、糕点令人垂涎欲滴,但这些西点外包装上也没有标注食品添加剂的使用情况。

市民肖小姐说,因为工作比较忙,她经常到外头就餐,现在看到有关餐饮行业滥用食品添加剂报道后,越来越不敢到外就餐了。

餐饮业使用添加剂很普遍

“餐馆、酒店炒的菜当然会比家里的香,因为每道菜里都添加了食品添加剂。”今天上午,记者在海口水产码头采访时,一家餐料商行老板向记者道出秘密,他说,现在海口甚至全省各市县的餐饮酒店大多都会到水产码头采购食品添加剂,有些整箱整箱地买,无论是知名品牌酒店还是路边大排档、烧烤摊,都是他们的常客。

记者今天在海口水产码头批发市场,看

见这里的街道两边密布着不下十家调味品店、餐料店,家家都在出售食品添加剂。记者随意走进其中一家餐料商行,看到货架上密密麻麻地摆着几十种罐装、袋装的食品添加剂,包括嫩肉粉、牛肉香精、鸡粉香精、卤香王、色素等,只要是饭店讲求的“色香味”在这里都能找到替代品。

商行老板看到记者正在研究一瓶嫩肉粉,热情地介绍起它的好处来:“开餐馆少不这种嫩肉粉,加一些到牛肉、猪肉、鸡肉里,味道马上鲜美无比,价格也便宜,你要多的话一包 2.5 元卖给你。”这位老板说,大到餐馆酒店,小到大排档的老板经常光顾他的商行,出价低一些的话,他们就会一箱箱地往回搬。

随后,记者又走进一家专售饮料原料的调味品店,里面摆着各种口味的奶茶粉、奶精、果汁浓浆等。老板坦言,一般饭店、街头出售的奶茶和果汁都是添加剂合成。记者询问酒店里喝的高价新鲜果汁是否是新果榨出来的,老板哈哈大笑:“新鲜水果,那得要多少鲜果才榨出一杯,他们才不会做这种亏本生意。”老板说,这种 13 元一瓶的 2 升果汁浓浆,大杯果汁能兑 50 杯左右,小餐馆每杯至少卖十多元,在高档酒店贵的能卖三四十元一杯,成本超低。

放多少添加剂全由厨师决定

正在记者采访过程中,不时有一些餐饮

店人士光顾这些餐料商行,记者随机询问这些采购人员,对于食品添加剂的使用,他们坦言,全凭厨师的经验。

记者拿着一瓶西瓜果汁浓浆,询问一位正在批量采购饮料原料的老板如何添才合适。这位老板说,可以不用按比例,随意添加,勾兑,只要味道可口就行。对于记者提出的过量添加是否对人体有害问题,这位老板不以为然。“都这么添加的,不会有事,吃不死人的。”

“食品添加剂既提味又省钱,大到高级饭店,小到烧烤摊,不放点添加剂就没生意,这早就不是秘密了。”一位正在选购调味品的人士说,这些添加剂该添加多少全由厨师定,只要做出来的菜味道能留住客人就行。

5 月 21 日傍晚,记者在海口秀中路一家海鲜店就餐,乘着点菜的机会,记者看到海鲜店厨师灶台上排放着各种瓶瓶罐罐的调味品,这里的调料基本都是在居家厨房里难寻到的,嫩肉粉、猪肉膏、牛油精、辣椒精等名称“怪异”的添加剂应有尽有。

记者注意到,这位厨师在炒菜时往炒锅里放调味品全凭感觉。“为了让菜和汤特别鲜美,通常都是加量地放,不然炒熟了味道还是不够浓。”这位厨师说,一般都是凭着感觉放,尝一尝觉得“味够了”就行。

餐馆菜品应标明食品添加剂

这些“隐形”添加究竟该不该“见光”?它们在餐馆菜品、饮料、甜点的使用是否合法?带着这个问题,记者采访了省工商局有关人士。

省工商局食品流通监管处有关负责人告诉记者,餐饮企业只要是采购了合格的食品添加剂,并按照规定剂量和方法使用是允许的,也不会对人身造成伤害的。但是在实际使用过程中,餐饮企业是否加量使用添加剂却无法有效规范。

采访中,不少消费者对餐饮业提供的菜单上只看到图片和菜名,不知食物里添加何种添加剂表示不满,他们认为,他们不了解菜品背后的原料和操作程序,被剥夺了知情权,至少商家应在菜单上注明每种菜品添加了何种添加剂,这样才公平。

在菜单上标注添加剂,是否具有可行性?多数餐饮企业表示,没有这样的先例,而菜单会变得“很冗长,不好看”。但也有消费者认为,国外餐馆的菜单都是以文字说明为主,很少使用图片,每个菜品下面,都必须标注主料、配料、作料,一目了然,海口餐饮业可以参照执行。

记者了解到,目前我省工商等部门已经展开食品添加剂专项整治行动,对餐饮等行业滥用食品添加剂的行为将予以重罚。

(本报海口 5 月 22 日讯)

五百余处遗址见证琼崖革命风云

告诉记者,在对陵水黎族自治县革命遗址进行普查时,陈贵清烈士的事迹令他深受感动,“陈贵清的家境其实很好,但他选择了革命道路,虽然他知道革命是要流血牺牲的,但仍义无反顾抛家舍业,当革命低潮时,毅然写下遗书,把妻儿和母亲托付给弟弟,投入到革命斗争中去。”

“在陵水甘田坡战斗中牺牲的一名女战士,正值豆蔻年华,她英勇杀敌,不惧牺牲,当人们清理她的遗物时,从她的身边发现了小镜子和木梳,她是多么热爱向往美丽幸福的生活,但为了理想而牺牲,甚至连姓名也没有留下。”游宪军感慨地说。

省委党史研究室科研宣教处处长游宪军表示:“革命遗址覆盖面广,全省每个市县均有分布,无论是沿海平原地区,还是中部山区;无论是汉族聚居地区,还是少数民族地区,都有革命遗址存在。这表明,在民主革命时期,琼崖共产党人的活动范围已遍布全岛。”

省委党史研究室科研宣教处处长游宪军

革命遗址数量多,分布广,普查人员不仅前期要查阅大量档案、资料,并且要克服各种困难,探访知情者和亲历者,采集到真实、可信的资料。

琼中黎族苗族自治县史志办退休人员游宪军说,虽然今年已有 70 多岁,但因工作需要,他又跟随普查队到遗址实地调查,“有一次到一个偏僻的山区调查,老谢在爬山坡时,因长途跋涉劳累,导致腿部抽搐,可他稍作休息后,仍坚持爬过山坡,走到目的地,和大家一起完成了普查任务。”省委党史研究室科研宣教处副处长吴淑贞说,参与普查同志的这种不畏艰难、忘我工

作的精神令人感动。

寻访先烈足迹 激活红色历史

今年 7 月 1 日是中国共产党建党 90 周年纪念日,海南日报报业集团与省委党史研究室联合策划,将在海南日报推出《在红色的海南岛上——琼崖革命遗址寻访》大型报道。

“琼崖革命”总部位于福建厦门,目前已发展成一家集茶叶生产、加工、销售、科研、文化为一体的专业茶叶公司,曾获得

记录宣传琼崖革命先烈的丰功伟绩,以史鉴今,资政育人。在对历史记忆、历史经验、崇高精神的追寻和传承中,激发全省人民共建海南国际旅游岛的强大动力。

海南日报报业集团总编辑钟亚昌表示,“省委党史研究室历经 1 年多时间,对海南岛 500 多个革命遗址进行了细致普查,不仅有助于我们全面掌握海南各地丰富的党史资源,掌握各地革命遗址的基本情况及其现状,还为做好琼崖革命遗址寻访报道,打下了坚实的基础。希望通过这次革命遗址寻访活动,让更多深藏在乡镇、深山中的红色遗迹、遗址

“寻访红色足迹,讴歌光辉岁月,弘扬革命精神,歌颂美好生活”是本次大型报道的主题。

在本次革命遗址寻访活动中,海南日报将派出两组记者,实地踏查海南省内 90 个革命历史遗址,分别采访与红色遗址相关联的党史专家、英烈家属、知情人士,通过他们的回忆和讲述,激活历史,全方位、多视角地

(本报海口 5 月 22 日讯)

2011海南美食节评比 东部市县特色菜肴小吃排名领先

本报海口 5 月 22 日讯 (记者董纯进) 记者今天从南海网获悉,2011 海南美食节评比活动正在火热进行中。经过两周的比拼,由网友推荐的 133 种海南菜肴,72 种特色小吃已为越来越多的食客所熟悉,喜爱。截至今天下午 3 时,在美食节特色菜肴的投票中,来自定安的坡寨浓香羊肉汤暂排第一名,笑傲其他美食。紧随其后的则是海南老字号名菜文昌鸡,而在特色小吃中,目前得票数最多的是文昌抱罗粉,次席是陵水酸粉。记者发现,东部市县推荐的美食得票率普遍高于中西部市县的美食。同样,中西部特色小吃表现欠佳,无一入围前十名。

一些家喻户晓的海南名菜仍是网友热捧的对象,这里面有文昌鸡、黄流老鸭、万宁的东山羊和和乐蟹、澄迈白莲鹅、临高乳猪等在前 20 名中均有入围,说明海南传统名菜在百姓心目中具有重要的位置。

在美食节评比的同时,网友推荐美食活动仍在同步举行。2011 海南特色美食文化节由省商务厅主办,南海网、省烹饪协会承办,评选活动一直持续到今年 8 月,目的是挖掘市县地方特色美食文化,推介评选出一批海南美食品牌。更多详情可登录活动官网(meiishi.hinews.cn)。

同样,中西部特色小吃表现欠佳,无一入围

前十名。

在美食节评比的同时,网友推荐美食活动仍在同步举行。2011 海南特色美食文化节由省商务厅主办,南海网、省烹饪协会承办,评选活动一直持续到今年 8 月,目的是挖掘市县地方特色美食文化,推介评选出一批海南美食品牌。更多详情可登录活动官网(meiishi.hinews.cn)。

同样,中