

发改委披露电信反垄断调查进展

反垄断局副局长称,电信联通已完成100G互联带宽扩容,承诺进一步降低上网资费

本报讯 (记者钟晶晶) 自去年11月9日发改委对中国电信、中国联通展开反垄断调查后,发改委官员首度披露了电信反垄断案的最新进展。

记者昨日获悉,发改委反垄断局副局长张光远3月13日在国家工商总局消费者权益保护局等主办的座谈会上披露,截至目前中国电信与中国联通已经完成100G的互联带宽扩容,两家企业承诺将进一步降低公众上网资费。发改委反垄断局将继续督促两家企业整改。

调查针对滥用市场支配地位行为

张光远透露,调查始于去年4月,主要针对中国电

信和中国联通在互联网专线接入市场上涉嫌滥用市场支配地位,以及对交易条件基本相同的互联网服务提供商(ISP)在交易价格上实行差别待遇。今年2月两家企业向发改委递交了整改工作的进展情况,除了上述进展之外,中国联通还进一步明确承诺,2012年底,公众用户4兆及以上速率带宽普及率达到50%以上。

张光远称,电信反垄断调查不是针对企业所具有的市场支配地位,而是针对滥用市场支配地位行为。在调查之后,两家公司表示确实存在调查机关发现的问题,愿意认真整改。

去年12月2日中国电信和中国联通在网站刊登声明

称已向发改委递交中止调查申请,并承诺整改。中国电信承诺,五年内公众用户上网单位带宽价格下降35%左右。中国联通则指出,“积极配合其他骨干网运营商进一步提升互联网互联互通质量。”“公司将进一步下调公众用户上网单位带宽资费水平。”

未互联互通为垄断根源

中国电信和中国联通投资和建设了两张全国性骨干网,主管部门的职责是促进其互联互通。但是此前发改委披露,电信与联通没有实现充分互联互通,此外两家运营商对于下游的ISP商提供的接入价格也有歧视。

据一位知情消息人士向

记者透露,两家骨干网没有互联互通,这是形成垄断的根源,“只有形成了充分的互联互通,小的ISP商在选择接入骨干网时才有选择性,只需要接入一家骨干网就可以了。反垄断调查前,两家运营商给予铁通的价格甚至要高于国家规定的100万1G带宽的最高上限,并且给予其扩容的带宽也非常少。”据这位人士透露,此次中国电信与中国联通完成100G的互联带宽扩容已是相当大的进步,因为在反垄断调查之前,两家公司原计划只扩容10G带宽。

电信业资深专家项立刚认为,两家运营商的互联带宽扩容对于互联网企业租用是一个利好,可以起到节约成本的作用。

大事记

●2011年11月9日,国家发改委披露就宽带接入问题,对中国电信和中国联通展开反垄断调查,引发舆论战。

●2011年12月2日,电信联通承诺整改,申请发改委中止调查。

●2012年2月,北京电信宣布首批家庭宽带免费提速工程已全部完成,提速后北京电信家庭宽带速率全部达到2M及以上。

●2012年2月起,北京联通开始全网宽带免费提速,用户宽带速率将至少提升一档。

相关新闻

发改委去年查处价格违法案4.51万件

本报讯 (记者钟晶晶) 去年发改委查处并披露了多个价格违法行为。记者昨日从国家发改委获悉,全年发改委共查处价格违法案件4.51万件,实施经济制裁

20.91亿元,其中退还消费者3.15亿元、没收违法所得15.69亿元、罚款2.07亿元。

发改委有关人士表示,今年将组织好商业银行收费专项检查,做好价格监督检查

与反垄断工作。

去年发改委对价格违法行为的查处涉及大型零售超市、日化产品涨价风波、中药材价格快速上涨、电信反垄断调查以及商品房明码标价

问题。如去年广东、浙江两省共对相关房地产企业在售楼盘违反明码标价规定的行为罚款700多万元。对山东两家药企垄断原材料,处罚款700多万元等。

责编 蔡航 图编 李冬 美编 叶绿 责校 薛京宁

净雅的食品安全是如何打造的

“民以食为天,食以安为先”。瘦肉精、地沟油、催熟剂、膨大素……一段时期以来,餐桌上蹦出的一连串新名词,冲击着消费者的心理底线。为此,国家把“食品安全”纳入“国家安全”的组成部分,进一步加强了对食品安全违法行为的监管和惩处力度。净雅食品股份有限公司是一家以鲜活海鲜为招牌的高端餐饮连锁企业,作为拥有北京、山东、沈阳、郑州等省市多家连锁直营店的大型跨区域餐饮集团,“京城美食头等舱”,净雅是如何为顾客把好食品安全关的呢?2012年以“消费与安全”为主题的3.15消费者权益日来临之际,我们走进净雅,探访探访其食品安全之路。

打造安全厨房链条

净雅食品股份有限公司CEO表示,为消费者提供健康、安全、营养的产品是净雅义不容辞的责任,也是企业的核心竞争力所在。2008年,净雅花费7000万元咨询费,与全球知名IBM国际管理咨询公司合作,建立起以食品质量安全为核心,以食品流向为主线,以食品安全预防与预警为导向的一体化信息管理体系。

在净雅,笔者看到净雅对于质量体系的建设和,显得异常执着。2000年4月,净雅通过了ISO9002国际质量体系认证,成为国内率先通过这一体系认定的餐饮企业。2007年,净雅率先提出申请并通过HACCP认证,在这个认证中,净雅导入了食品安全管理体系的多项标准,建立起了食品安全管理体系。2009年,净雅通过HACCP食品安全认证,同年引进了更为先进的国际5S管理标准(整理、存放、清洁、标准、修养)。

净雅的工作人员全部持健康合格证上岗;为打造安全厨房链,净雅构建起包含总部中央厨房、城域中央厨房以及门店厨房三级管控体系。公司通过总部中央厨房进行源头采购、集中采购、通货采购的策略,并进行关键原料的初次处理后,将公司统一配送的原料送至城域中央厨房。城域中央厨房对肉类、海鲜等农副产品按照出品标准进行分拣和半成品的加工;加工过程中,严格把控人员和加工间的卫生消毒,同时规范操作过程,保证工、器具和设施设备的洁净及安全。中厨加工由实验室对原材料和半成品进行化验检测和安全性验证,对于半成品的出品控制进行内部严格的检测以及第三方的定期检测,保证出品质量。出品检测合格后,采用专业设计的配送车统一配送至门店。门店食品安全实施四级管理,包含厨师长检验环节、食品卫生专项小组检验环节、操作人自检检查环节、公司总部

专人的检查环节,四重检查环环相扣,不合格品一律报废或重新加工。公司还主动清查——自己经常要求将菜送到工商、国家实验室进行检查,以外来监督更加保障净雅食品安全。

“在规章制度上,我们将食品安全考核上升到‘零容忍’。我们每天将总部实验室出据的原材料及半成品检测单发送给各门店厨房,通过激励机制,鼓励员工发现不合格的菜品、不规范的操作;门店食品卫生安检小组,每日将检查结果反馈给总部;总部每月派人到各店巡查。发现了食品安全问题,从领导到相关责任人都要被处罚。”净雅食品股份有限公司出品总监于修汉称,“组织架构上,公司总部设有专门负责食品安全的菜品研发与菜品质量监管部门,负责菜品创新、策划、标准制定。公司聘请专门的食品安全管理员,对全国各门店的食品安全等进行督导。每个门店都设有专门的菜品督导员;各店的厨师长,直属集团总部,有权追溯食品采购、运输、加工、配送环节可能出现的任何不安全问题,并对菜品有一票否决权。”

食品安全自源头上抓起

净雅大酒店以经营胶东活海鲜为主,净雅的海鲜原材料主要来自哪里?在海鲜的采购方面是如何管控质量安全的呢?

净雅食品公司物流中心、供应链专家孟强说,净雅的食品八成都是海鲜,其中95%都是来自

威海、大连等黄渤海湾。做净雅的供应商很难,除了需要有良好的信誉度、证件齐全外,还需要净雅自己的认证,我们每三个月对供应商进行ABCDE晋级认证。

作为食品安全最前线的物流中心,净雅有400多人负责采购、仓储、配送等环节。我们的海鲜以胶东为主打,威海、大连等都有我们海鲜采购的源头。一方面,我们直接在码头上跟靠岸的海捕船采购;另一方面,我们与大供应商签合同收购海鲜。海鲜要经过收购时的外观、新鲜度目测、理化、微生物等常规检查和海洋大库、暂养池里的存活率检测,以及中央厨房的化验室、门店、灶上的多重检测。

谈到保证海鲜的质量时,出品总监于修汉称:“举个例子来说,在我们净雅非常受欢迎的小香珠,只有两厘米大小,我们验货的标准是每300-320头之间,而且要保证上桌的没有一个是死的,没有一个是空壳的;都是由我们的厨师,一个个拿牙签戳着是活的才下锅的。像花蛤,每斤不能超过50个;樱桃每斤要不超过70个,茼蒿我们只要顶端那三根嫩叶”。

为保证海鲜的新鲜度,净雅有自己专门的海鲜车来运输海鲜;每辆车上都有GPS定位系统,实时传递车内信息,进行信息化系统联动;控制室里监控人员,对海鲜车的温度、湿度、以及海鲜罐车里的供氧情况全程监控。同时配置了两套活海鲜充氧系统,一套是用柴油机发电,一套电瓶

备用。净雅从不从市场上买半成品。公司根据食材特点,将原材料分为A类隔天加工品,使用期限在3天内,比如虾仁;B类餐前加工品,使用期限在24小时内;C类当餐加工品,比如蔬菜。每天对第二天的销售会有个预测,尽量将原材料剩余量降到最低;用不完,按照A、B、C类严格归类,并由员工餐厅来消费。

净雅争取实现80%的蔬菜都是有机的;豆制品都是由净雅自己做的。2003年,净雅便初步尝试采用橄榄油烹制菜品,得到了大量顾客的认可。由于橄榄油均为国外进口,供货中出现了掺假等现象;被净雅发现后,取缔了供货商资格。经过多方调研、考察,在2008年的4月,净雅改用货源和品质能够有效控制的国产有机山茶油,成本提高至每升46元!国产有机山茶油,相对普通花生油来说,成本陡增许多;别人炒一个菜,油的成本两三毛,净雅则两三毛。有很多人不解:为什么要用这样高成本的油,又不使用地沟油,用普通色拉油也没有问题?于修汉认为:“净雅要为顾客创造利益,顾客的健康是最重要的。即使客人不知道,但员工知道,他们会服膺,这样做会让食品安全管理更加深入人心。”

一系列细节的背后,看到的是净雅不断践行的高度的社会责任感,“净雅模式”有效地保证了食品的安全与健康。

新京报制图郭宇