

## 最高检察院官网公布 央视财经频道总监 郭振玺涉嫌受贿 被立案侦查

6月1日,最高检察院官网公布,检察机关以涉嫌受贿犯罪,依法对中央电视台(下称央视)财经频道总监郭振玺、制片人田立武立案侦查并采取强制措施。案件侦查工作正在进行中。

每年的CCTV年度经济人物评选晚会,个子不高的郭振玺通常都会坐在观众席的前几排,微笑着注视着节目的推进。他早已不用亲自拿着对讲机、盯着导播页面来指挥这样的现场录制了。

忙完“3.15”晚会,他和下属们最重要的任务,就是年底的年度经济人物评选了,这是郭振玺所主管的央视财经频道最重要的两个活动。但是看起来,今年的年度人物评选,郭不能不再坐在观众席了。

这是继去年以来,第二位与央视有关的重要人物被立案调查。2013年12月,曾担任央视副局长的原公安部副部长李东生落马。此后关于郭振玺被协助调查的传言未断。随后,今年315晚会暨“3.15在行动”系列活动新闻发布会,郭振玺出席并进行了致辞。

与以往纪委先介入调查后再移交检察机关不同,郭振玺则是直接被检方带走。这一做法可能与之前国家审计署进驻央视有关。

此外,检查机关还公布,被带走的二人涉嫌受贿犯罪。而从其经历来看,曾经主管的财经频道的“3.15”晚会等节目,以及主管广告资源的广告部,都有可能有受贿的机会。

### 从广告到财经

对于身居水深火热的央视二十多年的人来说,郭振玺非等闲之辈。毕业后,他在国家广播电影电视部办公厅做了2年秘书,便进入央视经济部主任记者,成为时任经济部主任赵化勇的“嫡系”。也是以李东生等为首的央视“复旦帮”的重要成员之一。

在经济部,郭振玺用了6年时间走完了记者到制片人的路程,后升为央视广告部副主任。

他的职业生涯中,最为关键的是2001年。这年的11月18日,他首次出现在央视黄金广告时段招标大会上,目标的额突破了26亿元。对于他来说,是自己的开门红。在其“一切合作方式都可以谈,任何广告形式都可以想”的模式下,央视广告收入增长迅速,2008年一度达到80多亿。

2010年央视进行频道改革以前,郭担任广告信息中心主任兼频道总监,掌管着近千人。彼时的央视广告经济信息中心不仅负责全台广告经营,还承担央视二套的节目制作和播出。

中山大学传播与设计学院副教授张志安在社交平台表示,大型电视台的广告部门和各个内容频道之间应当设置防火墙。

坊间有企业家圈开玩笑称其为“央视男神”——想要上央视广告得过郭振玺的关。有消息称,郭任职的这些年里,积累了令人震惊的财富。

虽然近四年,财经频道从中心独立出来后,郭已经不再任职广告部门。但是作为频道总监的权利同样不可小觑,其拥有的年度经济人物和“3.15”晚会,是企业界最渴望和害怕的“胡萝卜加大棒”。

### 郭振玺其人

郭振玺个子不高。每当有大型活动需要致辞时,他的下属都会为他垫上一个厚厚的垫子,站上去在话筒和讲台后显得更高大。2009年央视年度经济人物评选开选活动时,这个环节被遗忘了,他还不忘就此自嘲一下。

“拥有航天员的身材,同样也拥有航天员的志向与胸怀”,主持人白岩松也打趣这一点,在2009年央视黄金资源广告招标大会,他这样给大家介绍郭振玺。另一句与此类似意思的、常被郭振玺引用的话是,“心有多大,舞台就有多大”。

这是央视2003年为自己的广告平台定的宣传口号,当时主管央视广告部的正是郭振玺。这句话曾经鼓励无数企业,豪掷千金抢夺央视广告资源。而郭振玺也经常说,这句话也是他个人的信念。

公开资料显示,来自山东汶上县农家的郭振玺,于1981年考入山东大学物理系,时年16岁。1985年毕业时志愿入伍,在济南军区服役。两年后,考取兰州大学企业管理系研究生,据称硕士期间曾发表47篇论文。

郭振玺曾经讲述过自己刚到北京的故事。到北京之后,胆子很小,下了火车,和往常的同学坐公共汽车,一毛钱一张票,给了一块钱,售票员没有找钱,自己也不敢要。“到了首都,手都哆嗦。”

无论如何,他来到了一个巨大的舞台上。虽然在农村长大,但是郭振玺喜欢变化,而且也能适应这些变化。“艰苦的环境能适应,好的环境也能享受。你要让我在一个地方长期呆着,在一个比较狭隘的圈子里面生活,我是不习惯的。”他说。

在央视的20多年里,经济部、广告部、财经频道,郭振玺的工作,总是和“钱”相关。2004年,在黄金资源广告招标大会之后,他被媒体问到自己是否有“身处是非之地的感觉”。郭振玺承认说:“你就算是焦裕禄,是雷锋,放在这个位子上,也会有一些非议的。”

但非议却突然扩大成了被捕。距离“知天命”的50岁只有一年的郭振玺,可能从未没想到过,自己在这个巨大舞台上的舞步,就要这么结束了。

(罗飞 刘中盛)

# 苹果公司内部维修规定被指霸王条款

武汉马女士的苹果iPad mini突然出现黑屏后无法开机,也无法充电。经与苹果授权服务商联系,马女士被告知:虽然在保修期内,但因左下角的磕痕超过4毫米,所以不能享受免费保修。维修点还称“磕痕超过4毫米不保修”政策是“苹果公司内部规定”。

### 保修期内拒绝保修

马女士的iPad mini是4月20日出现黑屏的。在苹果(中国)公司官网上查询显示,马女士这台机器的保修到期时间是2014年9月14日。

因尚在保修期内,4月28日,她到武汉市洪山区长江传媒大厦2401室的苹果授权服务商要求免费维修,但被告知因机身有一处明显超过4毫米的磕痕,不能免费维修。

有超4毫米磕痕拒绝予以保修?记者登录苹果(中国)公司官网查询相关保修政策,并未看到这一规定。但有“表面损坏,包括但不限于刮痕、凹痕及端口破胶”不享受硬件保修的规定。

5月7日上午,记者随同马女士来到位于长江传媒大厦的这家苹果售后服务点。在说明黑屏及无法开机情况后,该服务点工作人员表示,机子无法开机,需寄回总部进行维修。

“为什么上一次工作人员告诉我,机身有超4毫米磕痕不予保修?为什么苹果官方网站及《iPad维修报告书》中没有这一规定?”马女士问。

授权服务点这名工作人员回答:“这是苹果公司内部规定。”该工作人员介绍说,机身有磕痕等属于人为损坏,一般不予保修;马女士的机器无法开机,按规定需统一返厂检测。

工作人员为马女士办了一份《服务报告



书》。该报告书注明:“两处磕痕一处擦痕”。

### 内部规定无人知晓

在武汉市洪山区这家苹果授权售后服务点内,记者随机采访了多名消费者。他们均表示对“外观有超过4毫米磕痕不予免费保修”这一规定不知情,购买时店方也未曾有过相关说明。

在该售后服务点附近的一家苹果专卖店内,销售人员说,外观损坏指的是机子屏幕损坏、裂开等情况,确实不予保修,但没听说过“磕痕超4毫米就不予保修”这一具体规定。

《法制日报》记者随后拨打了苹果(中国)公司官网公布的售后服务电话。接线人员告诉记者,外观检测有磕痕划痕等人为损坏都将不予保修,“不是说黑屏和磕痕有无关系,

而是您的外观检测不合格所以没办法去受理。”

该名接线人员还表示,售后热线提供的软件技术支持,并不清楚硬件方面维修的流程和规定,如果对售后提供的信息有疑问可以找店长进行沟通,具体以维修点为准。

### 总部认定属外部原因

5月16日,收到取机通知后,记者与马女士一同来到上述售后服务点。

“苹果电脑贸易(上海)有限公司Apple Care服务”的回信内容,在一张A4打印纸上。该回信称,很抱歉,出于以下情况,我们无法完成您的请求:经目视检查表明,您的iPad由于外部原因(如意外损坏)而需维修。

“为何目视检查?怎样确定磕痕是造成机器黑屏的原因?为何回信上没有苹果电脑

# 食品安全法对食品网络交易仓储环节要求高

目前,多家网络交易平台都有食品及生鲜在线交易业务。虽然给消费者带来了便捷,但由于网上销售食品准入门槛低,导致有质量问题的食品亦混杂其中,网购食品安全问题也越来越引起消费者的重视。

《舌尖2》捧红了不少美食,其中推荐的切糕在节目播出当晚,某网站就出售1900多笔。淘宝指数显示,每集节目中主推的商品,在节目热播的周五当晚,以及之后的周六周日,搜索量都会大幅上涨,随后又大幅滑落。巨大的销量背后,产品是否安全也对众多电商提出了另一个挑战。除安全外,经过工业化加工的食品,其风味和营养又有哪些改变?

因此,去年送审的《食品安全法修订草案》在原有食品安全法的基础上新增了对食品网络交易的监管制度。首先,规定网络食品交易第三方平台提供者应取得食品生产经营许可。其次,网络食品交易第三方平台提供者未履行规定义务,使消费者合法权益受到侵害的,应当承担连带责任,并先行赔付。

### 大部分网购食品都有预包装

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅表示,虽然新的食品安全法还没有颁布实施,但今年3月15日刚实施的新《消费者权益保护法》事实上对网购平台的相关资质、网购提供者的法律责任,都已经有了很明确的规定。目前来看,网购食品的安全保障还是好的。大部分网购的食品都是预包装的,上面标志都很清楚,生产许可证、流通许可证等等都有。

而且在新的《消费者权益保护法》里也有规定,网购食品,7天内可以无理由退货,这其实给了消费者一个后悔权。除了定做的、或者鲜活、不易储存的食品,属于另有约定,绝大部分食品,都在保护范围内。

### 对电商的

### 物流和仓储环节要求更高

某食品网站作为《舌尖2》独家合作平台,同步首发每期节目中的食材和美食菜谱。为了确保网友能够买到最正宗的食材,该网站进行了严密的把关筛选,第一道审核特别邀请了《舌尖2》的摄制组来把关。

在《舌尖2》的第一集《脚步》中,有一组惊险传奇的爬树寻蜜的镜头。西藏林芝地区,当地一位年轻人为了采集野生蜂蜜,身缠树藤,徒手爬到了近40米高的大树上,花了4个多小时,一点一滴地采集野生蜂蜜。事实上仅蜂蜜一项,在某食品网站中就有上百个商家在经营。但是最终,只有这家通过



了摄制组的确认,因为他们提供的蜂蜜就是原产地在西藏林芝地区的野生蜂蜜。

该食品网站负责人透露,除了必须是原产地,商家一贯的信誉、服务能力、消费者的评价,包括物流服务的能力,都是考察的标准。因此和每集《舌尖2》同步推出的食材,都在确保品种丰富的前提下严格控制数量,以确保每一个食材的品质。其次,该网站在针对舌尖2活动进行选品时,首选会遵循产地溯源的原则,要求商家提供的商品必须是与节目中完全一致的。其次还会要求商品本身在外观、口感、品质等细节与节目中保持相对一致。同时会要求商家必须按照网站规则的要求“如实描述、实物拍摄、7天无理由退换货”等等,来保障消费者合法权益。

某生鲜网站运营中心总经理戴山辉表示,对于入库的食品,确实有相应的监测标准,他们拥有农产品独立检测实验室,目前具备43项常规检测的能力,食品在入库之前,除了要提供符合国家相关规定的相关品质检测报告,还得通过该网站自有的独立检测。

### 工业化生产企业会有安检

《舌尖2》美食顾问董克平介绍,无论是食材,还是食品,自然生长的,手工制作的,一般都没有检测。只有规模化、工业化、标准化生产的企业,才会有安全检测的环节。比如华子鱼,有专门的渔场来管理,也有自己的品牌,那么就有相应的质检,比如冷冻技术,运输保障等。一般来说,如果有电商大量采购,他们是会有相应质检的。就像买菜,如果是直接跟菜农买,菜农不检测,顾客也没法检测,但如果是在菜市场,尤其是大的批发市场里买,市场要进行相应的检测,如新发地市场,就有很专业的检测设备,可以查农药残留,重金属超标等。

### 风味与口感

### “食材离开原产地就会有变化”

董克平介绍,节目里提及的食材热销,

但事实上,原产地不可能有那么多,即便是有,长途运到北京,也不再是原汁原味了,因为食材离开原产地,离开它生长的土壤、空气和水分,过来以后,味道就会有变化,还是很大的变化,“我曾说过一句话,离开四川没川菜,就是这个意思。”

另一位美食顾问二毛也表达了同样的观点,他表示,真正的味道是在当地,还是在当地的民间里。二毛曾在馆子里照着做了《舌尖2》的菜品,他坦承,达不到当地的味道。比如乐山嫩豆花,要做出当地的味道,就要用乐山的水和乐山的黄豆。但在北京,用北方的豆子和北方的水,永远不能达到那种味道。

还有,华子鱼或者乌鸡,都是自然生长的东西,味道就好。工业化生产的东西,就要差一些。真正美味的东西,就是属于这种自然生长的,手工的。比如说,用石臼手工砸出来,或者舂出来的汤圆面,辣椒面,都比机器弄出来的好吃。因为机器在打东西的时候会发热,发热实际上是消耗能量的。

所以真正的味道是在当地的民间。但大家要是看着眼馋,可以模仿。而食材离开了原产地后,在路上运输的过程中,它就会丢掉美味和营养,这种损耗,手艺再高,也无法弥补,最多做到掩藏,尽量掩盖它的缺陷,而根本达不到它原来的味道。

二毛一直强调味道的“道”,这个“道”包含了获得食材的方式,包含了烹制食材的方法,也包含了人们对待食材的态度,简单来说“道”指的是人和食物的关系,人与食物的故事。“道”一定是在民间在大自然里,在当地,但我们现在都是工业化的生产方式,周围是大气污染、土壤污染、反季节的果蔬等等,这让我们丢失了很多传统的方式,不论是谁耕种还是烹饪,这就相当于丢失了“道”,现在我们讲味道,很多只是有味而无道了。

### 营养与储存

### 腌制产品水溶性营养素易消失

正宗产地保证了食材的地道,一定时间的保存是否会影响食品口感及营养?中国营

养协会常务理事、国家高级营养保健师熊苗告诉记者,其实这与食材本身有关,举个例子来说,《舌尖2》中提及的山东煎饼、四川腊肠等都是易于保存的食品,而且腊肉在制作过程中也会晾晒一定时间以保证食材入味及口感。另一方面,《舌尖2》中推荐的食材一般都是家庭式的手工作坊形式,民间的做法都是最传统的,宜少量加工,与大型工业生产相比,生产工艺还是有一定的区别,其实《舌尖2》中相对注重食材的口感,以腊肠为例,在经过腌制及晾晒之后,其中的主要营养成分蛋白质、脂肪等仍存在,但一些水溶性的营养元素就有可能消失。而煎饼包含不少淀粉,本身就易于保存,营养成分也不会有太大损失,只是由于天气潮湿发霉的可能性较大。

### 鱼类去内脏更易保存

记者在某网站推荐中看到,一款500g的石斑鱼已经销售15份,卖家也表明鱼已去内脏,已腌制。熊苗告诉记者,去除内脏也是为了保存,腌制过的鱼除了盐分相对较高外,其他并无大碍,一般也不会影响口感。这

种保存方法首先保证了食材的安全,“对食材来说,安全是首要问题,营养是需要一定条件的,《舌尖2》中推荐的不少美食都集中在当地正宗食材及口感,有些食材可能从营养角度本身就不建议人们大量食用,如腊肠等。”

除了石斑鱼,其他鱼的处理方式也类似,华子鱼出水之后就要马上开膛收拾干净,一方面是因为华子鱼肚膛易破不便保存,另外,收拾过的鱼也要用盐腌制冷藏,据说由于华子鱼的蛋白质含量高,极易腐败,腌过后冷藏的鱼不离骨。

对于烹饪方法,熊苗建议,以鱼为例,蒸是最有利于保留营养成分的烹饪方式,其中的DHA(利于补脑)、EPA(可降血脂)等都能很好保存,但油炸却破坏了其中的脂肪酸等成分。

(林文龙 张秀兰)

国药准字H46020636  
**快克**  
复方氯酚烷胺胶

请在医生的指导下购买和使用

海南亚洲制药股份有限公司生产

海南快克药业总经销