

记者在线

外卖缘何线上线下同价不同量

业内人士:有待加强规范管理,引导商家诚信经营,净化网络订餐市场环境
市场监管部门:商家未依照消费金额提供对等商品,是侵犯消费者权益行为

□记 者 徐可叶
通讯员 邵佳莉

(一)

近年来,外卖因快捷方便受到年轻人的欢迎。可是,细心的消费者发现,有些商家的外卖分量明显少于堂食,存在损害消费者权益的现象。事情究竟如何?记者进行了一番走访调查。

记者随机在外卖销量较大的3家店选购了6份水果和1份糖炒栗子。收到外卖后拿到东港市场的公平秤进行复秤。复秤结果显示:6份水果中,1份水果的分量与外卖平台标注的分量接近,其余5份水果的复秤分量均多余外卖平台所标示的重量。

随机抽查结果,外卖的6份水果分量基本是足量的。那么,记者购买的价值为25元的糖炒栗子分量足吗?称重显示,收到外卖的这份糖炒栗子重量为5.7两,未达到商家所说的6两。随后,记者又到糖炒栗子店购买了1份25元的糖炒栗子,复称为9.3两,同样价格比线上购买的5.7两多出3.6两。

(二)

根据记者调查的情况,区市场监管分局展开抽查。为了验证线上线下同价不同量的情况,执法人员在外卖平台分别购买了3家店供应的3份糖炒栗子,每份付款均为25元。该3家店中,除一家在外卖平台标明25元糖炒栗子为8两外,其余两家店只标了份数,未标

明重量。收到外卖后,执法人员分别将3家店供应的3份糖炒栗子复秤。称重显示:1份8两的外卖分量与平台标注一致,其余2份分量均为五六两左右,差异较大。随后,执法人员在实体店购买糖炒栗子,其分量明显高于外卖的分量。

对于此种现象,商家赵先生表示,在外卖平台下单的25元糖炒栗子,到商家手里实际只有19元左右,因为平台要扣除相关费用,扣除后赚的钱不如线下赚得多,所以实际分量也不如线下购买的分量足。

(三)

就此种情况,业内人士认为,这主要是餐饮行业计量方式比较

随意,一些商家采取减少分量的办法降低成本,以获取更大利润,这有待加强规范管理、加强监管,引导商家诚信经营,实现外卖监管无死角,净化网络订餐市场环境。

区市场监管分局执法人员表示,根据《价格法》第十三条规定:“经营者销售、收购商品和提供服务,应当按照政府价格主管部门的规定明码标价,注明商品的品名、产地、规格、登记、计价单位、价格或者服务的项目、收费标准等有关情况。”对于商家以“份”为单位的做法,属于明码标价的不规范行为,且经营者仅根据自己每单收益来提供商品,而不是依照消费多少就提供多少分量的商品,是侵犯消费者权益的行为。

新闻视窗

共创平安家庭 共建文明家园

近日,市平安办、区平安办、区妇联、展茅街道妇联联合在路下徐广场开展主题为“共创平安家庭 共建文明家园”的宣传活动,吸引百余位居民参加。活动现场设置了反诈反邪教反家暴、美丽庭院、垃圾分类等多个宣传摊位,发放各种宣传手册和倡议书百余份,并举行了文艺演出,让宣传深入人心。

(记者 刘珈伶 通讯员 张雯)



亲子运动会 一起嗨起来

11月20日上午,区青少年宫举行主题为“最美望湖 最美的你”健康家庭亲子运动会,让亲子同行,享受低碳生活的美好,展现健康家庭的风采。亲子们边骑游边赏景,从城市绿肺植物到湖畔高楼林立,东港最美的初冬景色一览无余。最后,孩子们与爸妈一起坐上摩天轮俯瞰魅力家乡的巨变,用镜头拍下美景。

(记者 刘珈伶 通讯员 黄艳)



如何打理家庭小药箱、过期药品又该如何处理 专业药师带你走出认知误区

□记 者 程星星
通讯员 邵盛欢

随着人们的保健意识不断增强,现在每个家庭基本都会备一个小药箱,装一些常用药以备不时之需。那么,如何打理小药箱?过期药品又该如何处理?记者日前进行了一番走访调查。

家住东港碧海莲缘小区的陈森君阿婆今年74岁,独居的她从年轻时就开始在家中配备药箱。云南白药喷雾、感冒颗粒、阿司匹林、维生素E软胶囊等药品分门别

类放置在3个药箱中。她说,她家共有内服药、外敷药、急救药3个药箱,这些药物按类别放置,找起来更方便。

记者在陈阿婆居住的小区随机采访了几位居民,发现每位居民家中都配备了药箱,药箱中大部分都是感冒药、抗高血压药、抗糖尿病药、止泻药以及外用药等。对于过期药,大部分人都会扔进垃圾桶,也有部分市民会把过期药品放入附近药店的家庭过期药品回收箱。

在东港街道天友大药房门口放置有药品回收箱,记者看到药品

回收箱已有十几盒过期药品。该店工作人员周海玲告诉记者:“这个药箱放在这里好几年了,经常会有顾客从家里整理出一些过期药品拿过来,我们接收登记后统一销毁。”

那么,家庭小药箱中未过期的药品该如何保存?普陀医院门诊药房专业药师郑贤表示:“市民应针对自己的病情合理配置药品,适当存放一定量的自备药,并定期检查药品的有效期。另外,要仔细查看药品说明书,有些药品需要放在冰箱里冷藏,有些如喷雾剂之类的

药品则需要远离明火。”

专业药师指出,对于过期药,即使外观、气味无改变,也不能继续吃。“多数药物生产出来后,药效就会慢慢降低。像阿莫西林、诺氟沙星等抗菌类药品,药效减低的速度比较快。如果超过有效期,服用后没什么疗效,还有可能耽误病情。”“药品过期不仅仅是药效降低,还可能会成为致命的‘毒药’。市民要自觉养成查看药品有效期、清理家庭过期药品的习惯,过期药品要及时投放在临近药店的家庭过期药品回收箱。

让“百亿工程”撑起城市新高度

□小井

海天
语思

今年,我区共安排城乡建设投资100亿元,116个工程项目涉及海上花园城市建设、城乡环境综合整治及其他惠民利民事项。为了确保“百亿工程”顺利完成,全区上下从9月起集中展开“百日攻坚”行动,眼下正是加油干的时候。

没有大手笔,何来大发展。普陀近年来城市面貌大变革、人居环境大改善,人民群众的获得感、幸福感与日俱增,离不开各类民生实事项目的梯次推进。实施“百日攻坚”,完成“百亿工程”,就是要以更大的决心、更大的投入推动城市有机更新,让惠及民众的“幸福大厦”更上一层楼。

没有高质量发展的强劲支

撑,就不可能有声势浩大的“百亿工程”。有钱固然好办事,但还须保质保量地办好事,这样才能最大程度地把又好又快的发展优势转化为全民共享的发展成果。军中无戏言,每一分投资都要花在刀口上,每一个项目都要建得高大上,“百日攻坚”必须层层分解目标,落实责任到人。

城市焕新时不我待,普陀铁军鏖战正酣。“百亿工程”施工量大、涉及面广,推进过程中还难免遇到各种问题和困难,顺利实施离不开全社会积极配合、大力支持。普陀民众在共建共享实践中早已形成共识:人心齐,泰山移,“幸福普陀”就会越来越好。

让“百亿工程”撑起城市新高度,一切美好已指日可待。

道路运输行业消防安全培训开班

本报讯(记者 胡晓 通讯员 缪筱 江平)近日,区公路与运输管理中心结合消防宣传月活动,组织开展全区道路运输行业消防安全教育培训,辖区45家“两客两货”、公交、站场等企业的85名主要负责人、安全分管责任人、车队长等人员参加培训。

培训期间,区消防救援大队消

防队员向参训人员讲解了道路运输消防安全基础知识、消防安全管理知识,解读了消防法律法规,并运用理论讲解和案例分析相结合的方式,讲授火灾发生的主要原因、火灾发生后的各种救助以及预防火灾的经验,同时讲解了灭火器、消防栓等器材的使用方法,使受训人员获益匪浅。

食用植物油消费提醒



食用植物油是人们每日膳食中不可缺少的重要组成部分,也是人体必需脂肪酸、脂溶性维生素的重要来源。为确保辖区群众安全选购、食用和储存食用植物油,区食药安办发布食用植物油消费提醒如下:

大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油,以及由两种或两种以上油品经科学调制而成的食用植物调和油,这些每日三餐必不可少的美食“催化剂”,都是以植物油料为原料精制而成的食用油脂,它们有个统一的“名号”——食用植物油。

大多数散装食用植物油的质量和安全性难以保障,建议消费者尽量在正规商超里购买预包装的食用植物油,同时最好选择离生产日期较近的,在保质期内的产品。挑选食用植物油时可以参考以下几个方面:

一闻气味:产品应具有植物油固有的香味(如花生油、芝麻油、菜籽油等),如有异味,可能是酸价、过氧化值等指标超标。

二看外观:质量好、精炼程度高的食用植物油应该是澄清、透明的,并具有该品种食用油特有的色泽,不含杂质。

三查标签:应尽量挑选大型或名牌企业的产品,标签中产品名称、配料表、净含量、执行标准、生产日期、保质期、厂名、产品等级、是否为转基因产品、储存条件等标注应齐全清楚。特别要注意配料表,纯正的花生油、大豆油、芝麻油、橄榄油等植物油的配料表中应只有一种原料;调和油的配料表中有多种原料,要注意原料的排列,并且要标出各种油脂所占的比例。

按照相关标准,大多数食用油

的标签上会有“一级”“二级”或“三级”字样,很多消费者认为等级越高油品的质量就越好,而实际情况却并非如此。等级越高,只代表精炼程度越高。级别高的油虽然在加工过程中除去了有害物质,但流失的营养往往也越多,比如胡萝卜素、维生素E等。因此,消费者在选择时不必过于在意等级,可以按照口感选择,比如不喜欢大豆油的豆腥味,就可以选择一级大豆油,它比三级的口感好;喜欢花生的香味,就选择压榨花生油。

长期放置的食用油非常容易在空气中氧化变质,食用氧化变质的食用油可能会造成中毒,出现恶心、呕吐、腹痛、拉肚子等症状,长期食用会给身体健康带来很大的危害。所以,对于过期变质的食用油,一定不要继续使用。生活中如何辨别食用油是否过期,一是要注意观察它的保质期,二是能否闻到哈喇味。建议消费者存放食用植物油时,应密封、避光、低温、忌水,要远离氧、光照、高温、金属离子和水等促使油脂氧化的因素。食用植物油开封后最好在3个月内吃完。

食用植物油可以提供人体必需的脂肪酸、能量和脂溶性维生素等,还可以改善菜肴风味,提高食欲,但消费过量、脂肪摄入不合理也是肥胖、糖尿病、高血压、高血脂、心脑血管等慢性疾病多发的重要诱因。为避免油脂摄入过量,《中国居民膳食指南(2016)》推荐,每人每天烹调油摄入量以不超过25-30克为宜,可以使用控油壶控制用量。日常生活中推荐多用蒸、煮、炖、水滑、熘、拌、余等少油的烹饪方式,少吃油炸食品;另外,餐馆菜肴一般都是高油高盐,所以应减少在外就餐的频率,以利于控制油脂摄入。

舟山市普陀区食品药品安全委员会办公室

深化对新时代党的创新理论的理解和掌握

(上接第1版)实践没有止境,理论创新也没有止境。只要我们勇于结合新的实践不断推进理论创新、善于用新的理论指导新的实践,就一定能够让马克思主义在中国大地上展现出更强大、更有说服力的真理力量。前进道路上,我们要更加紧密地团结在以习近平同志为核心的党中央周围,全面贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,用马克思主义的

立场、观点、方法观察时代、把握时代、引领时代,不断深化对共产党执政规律、社会主义建设规律、人类社会发