

发霉食品上了自助餐桌

店家不承认 吃不完还罚款



25日,午饭时间,在市中区上班的小杜和同事相约去了单位附近的一家自助餐厅就餐。因为许久没有吃过自助餐了,对于自助餐的一些规定,小杜也不算太清楚。当天中午,小杜和同事一起吃自助餐的过程中,因为不熟悉自助餐厅各种食物的口味,小杜及其同事几乎每样都挑选了一点。

小杜的同事喜欢吃水果,在吃自助餐的过程中,水果、酒水等是限量供给的。看到自己钟爱的水果摆放了一大片区域,小杜的同事小陈有些心动了,于是就顺手多拿了点西瓜、桔子、哈密瓜等等。因为目前市面上销售桔子的少了,小陈特意多拿了点桔子。可是谁知,自助餐吃了一半时,小陈一边剥着桔子一边和小杜说话,谈到兴起时,小陈顺手将剥好的桔子塞进了嘴里,可是桔子刚塞进嘴,牙齿接触到桔子的一瞬间,小陈就感觉桔子的味道有些怪怪的。

小陈立马想到,是否自己吃到了变质的桔子。于是,刚刚塞进嘴里的

桔子被小陈吐了出来,已经变形的桔子仔细看并没有什么异样,但是,小陈怀疑之余还是拿起了盘子里的另一个桔子,并开始剥。小陈和小杜都仔细观察了这个刚剥好的桔子,还真的发现,桔子有变质的倾向。“桔子皮的内侧已经变成了黑色,和食物发霉类似,再仔细观察后发现,竟然在剥好的桔肉上也有黑色如发霉的斑点。”小杜说。

看到桔子发了霉,小杜和小陈一致认为变质的食物不能吃,并想当然地认为只要吃完饭之后,和自助餐厅负责人反映下这种情况,应该不会被当成浪费食物。因为吃到发霉桔子,

两人虽有心存芥蒂,但还是继续吃完了剩下的食物。可是吃过饭之后,准备领取押金的两人却被店家拦了下来,店家表示,因为桌面上有剩余的食物,需要扣掉预付的一部分押金。

当小杜将吃到发霉桔子的事情告知店家时,却被店家一口否决,称不可能出现这种情况。或许是感觉理亏,店家竟然主动地将押金扣除金额降低了,由原来的一桌扣掉20元,改成10元。虽然如此,但小杜和小陈还是觉得自己吃了大亏。“发霉的桔子能吃吗?一旦吃了导致肠胃不适,后果谁来负责?店家的这种态度实在让人懊恼。”小杜气愤地说。(记者 马帅)



购物警示

199元口罩效果比2元的还差

市场上仅四成可防霾

根据连日来中消协联合上海市消保委等对37批次口罩产品抽检结果显示,从单价0.58元到199元的口罩产品,仅四成有防雾霾功效。一些口罩防护性能与价格不匹配,同类产品同等防护性能,但价格可能相差一倍以上。

抽检结果显示,37款口罩样品总体防护性能不太理想,不同样品间防护性能指标差异较大,一次性口罩样品一般好于可换滤片式布口罩样品。在口罩与面部贴合性方面,呼吸阻力小的样品(带有呼气阀的样品除外),可能存在过滤效率偏低或泄漏率偏高的情况。抽检比较试验发现,样品口罩标识混乱。样品规格型号标注各式各样,有标注口罩尺寸的,有生产企业自编型号的;有24款样品标注生产日期;24款样品标注了口罩的有效期,一般标称为三年或五年。其中有12款样品生产日期和有效期都没有找到标注。

比较试验通过测试“过滤效率”来检验不同口罩对颗粒物的过滤效果。但结果显示,口罩的过滤颗粒物效果差别大,不少口罩的价格与过滤效果不符合。如售价29.8元的汤默臣口罩、售价27元的华绣科技口罩与售价24.9元的哈雷口罩的过滤效果远不如多款10元以内的产品。而售价为199元一个的“totobobo”可换滤棉式橡胶口罩,其过滤功能与售价1元的“保为康”POWE鄞COM新国际防尘口罩的过滤效果相同,比售价1.9元的“爱丽思”一次性立体防尘三层防护PM2.5口罩的过滤功能还要差。

此外,本次比较试验样品中,2款无中文标签样品都是通过互联网购买的。大型超市、商场、药店销售的口罩样品质量相对比较可靠。(赵虎)



26日16时左右,记者在途径市中区振兴路与兴华路交界十字路口时发现一名销售人员举着一个写有“99元手机”的牌子,此举引来过往路人的“热情”围观。(记者 寇光摄)

火锅店羊肉片煮出来鸭肉味

顾客气愤 店家太不负责



25日晚,家住市中区的小陆下班后约了几个朋友去家附近的火锅店就餐,本想着请朋友们吃顿饭娱乐娱乐,可是在火锅店的遭遇却让小陆和他的朋友们有些不顺心。

因为小陆所去的火锅店,有团购活动,为了花最少的钱吃到最实惠的东西,小陆在就餐之前就团购了一款六人餐的菜品。可是菜品刚吃了一小会儿,朋友们正在美美地享受美食时,却意外地闻到一股鸭汤的味。“这个火锅店,底料有鸭汤吗?”闻到鸭汤味后,一位朋友问小陆。并不知情的小陆于是询问服务员后得知,该火锅店并没有鸭汤火锅底料,也没有类似的食物在售。

大家正在莫名其妙时,忽然旁边一位顾客走过时带起一股微风,再次让这股鸭汤味变得浓重起来。“没有

鸭汤底料,怎么味会这么重?这明明就是我们经常吃的鸭血粉丝汤的味。”一位喜欢吃鸭血粉丝汤的朋友说到。正在大家纳闷时,一位朋友的说法引起了小陆的注意。“是不是羊肉的事?难道这家店羊肉是鸭肉做的?”联想起前段时间“鸭肉代替羊肉上桌”的新闻,小陆朋友的说法得到了大家的一致赞同。吃饭途中,旁边餐桌客人的质疑声再一次肯定了他们的怀疑:“这么薄的羊肉片,煮出来的肉咋那么柴?真的羊肉片煮出来又嫩又爽口,还没有厚重感,鸭肉煮出来就是厚厚的,感觉有点柴,吃起

来感觉不新鲜。”

“这么贵一盘的羊肉片,竟然是鸭肉做的,这商家还有没有良知了。”对于商家的做法小陆和其朋友都感到很气愤。“如果我们这些朋友里有对鸭肉过敏的,商家将鸭肉变成羊肉,顾客出了问题,这就是对顾客的一种极不负责。”小陆的朋友说,“不论是鸭肉还是羊肉,只要明码标价,明确表示羊肉多少钱,鸭肉多少钱,相信消费者就算多花点钱,也愿意吃的放心。”(记者 马帅)

凉果蜜饯近九成上黑榜

广州市工商局日前公布2013年第四季度食品抽样检验情况,本次抽检七类食品,共计508批次,其中合格食品484批次;其中,凉果蜜饯类合格率最低。广州市工商局已对检测不合格的食品采取了下架、封存,立案查处等措施。

抽检不合格批次主要集中在水果制品,不合格的食品共24批次,有21批次都是凉果蜜饯,占本次不合格食品总数的87.5%。

本次不合格的水果制品被抽检出在加工过程中超量使用防腐剂(苯甲酸、苯甲酸钠)、着色剂(柠檬黄、日落黄)以及甜蜜素等,另外,氯化钠、二氧化硫残留量超标,微生物指标不合格,而微生物指标通常用于判断食品的卫生质量。

佛山市顺德区康来食品有限公司的九制榄及新兴县鲜仙乐凉果实业有限公司的杏脯肉,均被发现二氧化硫残留量超标。佛山市富新园食品有限公司的甘草柠檬被抽检出甜蜜素超标。

本次抽检蔬菜制品77批次,74批次合格,实物质量合格率为96.1%,不合格的3批次都是酱腌菜。其中,佛山市三水区德的农副产品加工厂的四川龙须大头菜及重庆市丰都县顺延榨菜加工厂的红油榨菜丝被发现苯甲酸和含盐量超标。苯甲酸的过量摄取可能会引起人体腹泻、肚痛、心跳加快等症状,而摄入食盐量过高有害健康,可使人罹患高血压,加重心脏负担。长期过量食用还可能引起肾脏的慢性损害。(小新)