

餐馆不标价 餐后乱收钱

10个菜花了500元 顾客结账受“惊吓”



出门就餐,无论是菜品质量,还是菜品价格,大家都想吃得明明白白。但是日前记者走访枣城餐饮市场发现,一些小型餐馆大多没有菜单,也不明码标价,而是需要食客到厨房点菜,不少食客表示,在这些小餐馆就餐对菜品价格稀里糊涂,钱花了不少,却不知道每道菜多少钱。

八个热菜两个凉菜 小伙花了500元

家住薛城区福苑小区的居民小种两天前去城区的一家小餐馆和朋友聚餐,因为就餐地点有点名气,小种对于餐馆还是比较信任的,唯一美中不足的是,这家餐馆没有菜单,想要吃炒菜,小种必须去厨房亲自点。

因为在点菜的过程中,有两位朋友在场,小种并没有询问菜品的价格。不过按照小种的经验来看,10个热菜加两个凉菜的价格应该不会

超过300元。可是让小种没有想到的是,一顿饭吃下来,当小种去餐馆收银台结账时,仅菜品,小种就花费了505元,虽然餐馆老板“好心”,少收了小种5元钱,但还是花了小种五张百元大钞。

结过账,待朋友相继离开之后,小种便开始细细琢磨这餐桌上刚才上来的菜品。小种是怎么算也算不到这顿饭会花了他500元。“且不说这顿饭贵不贵,单说这些菜品几乎

在其他餐馆都见过,虽然个别的口味是不错,但是这顿饭怎么算也算不到500元。”小种纳闷道。

怀疑餐馆老板算错账,小种便找到了餐馆老板,可是当老板给小种算账时,这账却能完全对上。“一盘辣子鸡100多元,红烧排骨65元,就这两样菜的费用就直接超出了我的想象,可这两盘菜的口味却是和其他餐馆没有多大区别,早知道我就不点这两样菜了。”小种说。

现象:小餐馆价格不明 食客“雾里看花”

12日,记者走访枣城部分餐饮市场发现,一些小型的餐馆存在没有菜单,也没有菜价明示的现象,食客想要明明白白就餐有些困难。

经常在外就餐的市民也许有过这样的经历,进入餐馆之后,想要点菜的时候,被服务员告知,想要点菜得需进入厨房亲自点,想要菜单没有。

进入厨房后,一盘盘原材料依次排列在厨房展示架上,老板推荐

下,各种招牌菜上了一桌。没有菜单的情况下,想要得知菜品的价格就得需要询问餐馆老板。有时候宴请的朋友在场,菜品的价格也不便多询问,多是点了菜就走。

如果朋友不在场的情况下,一两道菜还行,菜品一多,询问起来,不仅自己会感到有些记不住,餐馆老板也会有些不耐烦,为了省事,也只好选择点了菜就就餐。

酒足饭饱之后,当拿着鼓囊囊

的钱包结账时,竟然发现钱包瞬间便瘪了许多。此时细问价格时,却发现自己点的菜原来这么贵。

一些小型餐馆,尤其是城郊区域餐馆,常常会出现无菜单也没有菜价的现象。价格商家自定,甚至有个别不地道的商家,因人而异,胡乱加价,这样一来,消费者也只能吃哑巴亏。

消协:小餐馆分布不均 监管有难度

2013年3月施行的《山东省明码标价管理办法》对于餐饮单位菜谱施行统一管理。《办法》规定,提供服务的经营者应当在经营场所或收费地点的显著位置明码标价。提供餐饮服务的经营者,应使用经监制的价目簿或菜谱,并标明菜肴品名、容器规格、主料重量、计价单位、售价等内容,饮料、酒水、香烟应标明

品名、产地、等级、规格、计价单位、价格。确需收取服务费的,应在价目簿或菜谱中载明。收取加工费的,应在消费前明示。

“对于具有一定规模的餐饮企业,如果消费者发现有服务没有进行明码标价的情况,可以及时向我们反映,我们会第一时间派人去核实,一经查实,就会对不合规的餐

饮企业进行相关处罚,但是小型餐馆因为分布不均,尤其是一些特色餐馆多在城郊区域,目前还存在监管上的局限性,难以及时发现,如果消费者发现这种情况可以向我们举报,我们会派工作人员去监督并勒令整改,及时规范餐饮市场。”12358价格举报电话工作人员表示。(记者 董艳)

一个月未烂 市民遭遇“茄坚强”

农技员:情况少见 或是采摘时未成熟

经常光顾菜市场的市民应该知道,眼下正是茄子、黄瓜、豆角、芸豆上市的好时节,有相当一部分市民,将这些当季蔬菜买回家放在厨房里,一放就是好几天,虽然省去了炎热的夏天逛市场的烦恼,但是这些应季蔬菜,想要在常温下保存时间长却没那么容易。

夏天的厨房里气温高,应季蔬菜想要搁置太久可谓难上加难。可是薛城区富田小区的王女士家,却有着可以储存一个月茄子的“优势”环境。原来,王女士家所谓的“优势”环境和大多数市民家的厨房相差无异。王女士告诉记者,并不是她家的厨房气温低,适合茄子的保存,之所以保存完好和她买的茄子有很大的关系。

王女士告诉记者,一个月前,市面上茄子刚刚上市,虽然市场上所售的茄子不少,可是价格相比现在却并不便宜。“我买的时候茄子一块钱一斤,不过相比其他季节,已经便宜不少了。”王女士说,“当时茄子买回家后,做了一顿红烧茄子,剩下的也就

顺手放进了厨房的储物箱里。”

王女士说:“当初做红烧茄子的时候,就感觉这茄子口感不太好,我还以为是茄子还没成熟,就想着放置几天再说。”这一放不要紧,王女士竟把茄子的事忘记了,一个月之后大扫除的时候,才无意间发现了放在储物箱里的几个茄子,让她没有想到的是,放在储物箱里的茄子竟然“面不改色”,和当初王女士买来时一样的颜色,经过一个月的搁置,茄子的表皮竟然没有出现褶皱。

看着储物箱里,在常温条件下存储依旧完好无缺的茄子,王女士很纳闷,放了一个月茄子表皮依旧滑溜溜,摸上去还硬邦邦的。看着眼前在高温环境下放置一个月还能完好无缺的茄子,王女士疑惑道:“都说食品加了防腐剂会延长保质期,莫非这茄子也加了防腐剂?”“正常情况下,茄子被摘下来之后,也就一两天的时间就会出现表皮褶皱的情况,眼前保存这么长时间,还能维持原状的茄子我还是第一次见到。”王女士说。

就王女士遇到的问题,16日上午,记者咨询了枣庄市农业局农业技术推广中心蔬菜站的李技术员,李技术员表示,正常成熟的茄子,在用保鲜膜在适宜温度的保存下,保存一周左右的时间是没有问题的。但是像王女士这样能够在没有做任何保鲜措施的情况下保存一个月的情况实属少见。李技术员表示,“茄子在采摘之前菜农或许会施些抗病菌、抗病毒的药,但是这些不会影响茄子的质量,至于茄子里添加防腐剂,不太可能,有可能是茄子采摘时还未成熟。”

李技术员告诉记者,在选购茄子等蔬菜时,尽量选购新鲜成熟的,不成熟的茄子影响口感不说,也有可能造成营养成分缺失。“市面上的茄子品种有些硬有些软,挑选茄子一般都是从茄把的位置来观察新鲜度,一般情况下,新鲜成熟的茄子在没有经过任何保鲜的情况下,保存两三天是绝对没有问题的。”李技术员表示。(记者 董艳 文/图)



人畜共患致病菌易传播

生鲜奶价高 营养未必高

号称“现挤”的生鲜奶在网上热销,即使每升价格略高于普通牛奶,也抵挡不住消费者对“纯天然”、“无添加”的追求。但国家食药监总局“泼冷水”,证实生鲜奶并非高营养。近日,武汉市食药监局李振解释,仅靠高温煮沸,生鲜奶很难灭菌,安全隐患大。

“不但营养没有优势,甚至风险性更大。”李振表示,生鲜奶容易受到微生物的污染,如大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等,以及源于动物体的布鲁氏杆菌、结核杆菌等人畜共患致病菌等。因此,如果杀菌不充分,很容易造成人畜共患病的传播。加上生鲜奶自身营养丰富,也极易滋生细菌。

李振说,很多卖生鲜奶的都是私人小企业,奶牛是否健康、检疫是否合格、运输过程中是否被污染等都无法获知,安全隐患很大。尤其是儿童、老人、孕妇等免疫力低下的人群,食用生鲜奶后被病原菌感染的风险更大。建议市民不要贪图“醇厚”的口感,盲目选择生鲜奶。(长江商报)

“口罩标准”年底实行

非织造布过滤层隔离PM2.5

《日常防护型口罩技术规范》国家标准将于今年年底前向全社会公布。如何挑选防护性口罩?专家表示:口罩要有非织造布过滤层,是真正隔离PM2.5的重要材料;口罩在佩戴过程中的密合性,一些立体口罩能很好地贴合脸部形状。

新国标按防护效果将口罩的防护等级分为A、B、C、D四级,各级对应的防护效果

接到多起投诉 并非人人适用

静电理疗器“包治”不靠谱

近日,广东省食药监局称,近期该局收到多起关于消费者使用购买的静电理疗器后身体产生不适的投诉。食药监局提醒,静电理疗器并非人人适用。

省食药监局提醒,购买家用医疗器械时,在产品宣传材料中如果出现有患者的名义和形象为产品功效作证明或推荐的;出现说明治愈率或者有效率的;含有“包

治”、“根治”“完全无毒副作用”等字眼的,都属于夸大宣传,切忌轻信。其建议,家用电器应在医务人员指导下购买和使用,仔细查看产品注册证号及生产企业相关信息,并要注意索要发票和购物凭证。消费者可登录国家食药监总局网站“数据查询”栏目核实生产企业名称、产品生产地址、注册证号等信息。(广州日报)

