

市场·关注

生鲜包装标签新规或出台

超市不能预剁肉馅销售

本报记者 黄海波



超市销售的生鲜食品(资料图片)。

近日,国家食品药品监督管理总局公布了《超市生鲜食品包装和标签标注管理规范(征求意见稿)》(以下简称“《意见稿》”),对于生鲜食品的包装、标签标注等方面有了更为严格的要求,还详细规定超市不得将购进的生鲜肉类预先加工成肉馅等产品形态进行包装销售或散装销售。

那目前超市生鲜食品包装和标签标注情况如何呢?为此,记者走访了眉山城区多家超市。

【新规】

超市不能预剁肉馅销售

据了解,《意见稿》中对加工肉馅等产品有禁止性要求:超市可应消费者要求将生鲜肉类加工成肉馅等产品形态进行销售,不得将购进的生鲜肉类预先加工成肉馅等产品形态进行包装销售或散装销售。禁止使用屠宰场废弃肉类,或超过保质期、腐败变质、感官性状异常的肉类加工成肉馅等生鲜肉品和肉制品。

在对生鲜的包装上,要求超市经营者对适宜以最小销售单元进行包装的生鲜食品进行包装及标签标注,应当防范包装物污染或其他交叉污染,超市以无包装或散装形式销售的生鲜食品应当在散装生鲜食品的容器、外包装上或展售柜台的显著位置,按照规定标注内容加贴标签标注或以公示栏等形式进行明示。

在标签标注方面,《意见稿》中规定,标签标注要求生鲜食品的生产日期需根据供货者提供的情况分类标注,畜禽肉类应标注为屠宰日期或肉类出厂日期,果蔬的生产日期应标注为收获日期,水产产品的生产日期为起捕日期或出厂日期。

【调查】

生鲜食品价签信息简单

针对《意见稿》规定,记者走访了眉山城区部分超市,发现对照意见稿规定,部分超市还暂时未做到,生鲜食品价签信息仍比较简单。

在某超市鲜肉专柜,只见冷藏柜中放满了一袋袋包装好的肉馅,包装上标有加工日期、包装时间、有效日期、重量、单价、售价,并未标明肉馅来源、保质期、屠宰或肉类出厂日期等。记者发现,大多数市民到超市生鲜柜台挑选的畜禽肉类食品,其包装上的出厂日期、价签都是直接打好的,除了品名、数量、单价、包装日期及保质期外,没有其他信息。

在眉山城区另一家超市生鲜蔬菜柜,一些精选蔬菜均使用了保鲜膜进行包装。包装上贴有标签,而标签上只显示了包装日期,并无生产日期。此外,也没有生产者或供货者的名称、地址。

而不少消费者对超市生鲜食品的价格信息并未留意,市民张女士表示,每次从超市购买的生鲜食品,价签上只有单价、净含量和售价,即便有些标注了日期,但也基本上都是售出日期,自己从来没有注意到产品真正的“出生日期”。

【市场】

部分规定操作难度较大

经走访了解发现,预剁好的肉片、肉丝、肉馅等在各大超市非常畅销,不少市民包饺子、做丸子等都是从超市买的现成肉馅。不少人认为,肉馅价格比买肉块便宜很多,也省时间,而且对超市里销售的肉也比较放心。

而对于《意见稿》中的规定,一超市相关负责人则认为,有些规定执行起来并不简单,比如关于肉馅的规定,影响不是特别大,增加人手就能做到,但有些规定则比较难操作,比如,生鲜食品的生产日期需根据供货者提供的情况进行分类标注,超市所进的生鲜品种多样,每一项都要追溯到源头难度太大。

市场·动态

机器人跑堂 市民直呼新奇



机器人服务员上岗。

本报讯(记者 张玉 黄馨月文/图)“帅哥、美女,菜来了,麻烦搭把手嘛!”昨(14)日,仁寿县某餐馆内出现了机器人服务员跑堂,吸引了很多市民前往观看。

当天中午12点,记者来到了该餐馆看到,身高160厘米左右、围着紫色丝巾的机器人服务员正端着一个大盘子,为客人送茶、端菜。“帅哥、美女,菜来了,麻烦搭把手嘛!”机器人服务员在3号桌旁摆正身子停了下来,服务员将其盘子里的土豆、蘑菇、粉条等菜品放到客人的餐桌上,它又按原路返回厨房取菜。途中,当一位小朋友挡在它面前时,它立马说道:“帅哥、美女挡到路了,挣钱也不容易,麻烦让一下嘛。”此话一出,全场大笑。市民张女士表示,“太新奇了,说的还是本地话,太搞笑了,以前在外地看到过,没想到老家也有机器人服务了。”

在得知该餐厅引进了机器人跑堂,不少顾客慕名前来。据餐厅大堂经理介绍,这个能识仁寿话的机器人价值4万多元,其内部安装有电脑芯片超声波探测装置,餐厅的地板有一条感应磁条轨道,机器人通过脚底的感应器在轨道上行走。每次上菜时,后厨人员只要通过点击机器人背部平板电脑里的桌位编号,它就能将菜品准确无误地送到指定餐桌前。

连续降温 带火外卖经济



寒超市销售的冬被。

本报讯(记者 陈燕利 文/图)“天天下雨,好冷,中午下班不想回家,就叫外卖在办公室解决午饭。”尽管离家并不远,但由于天气寒冷,市民张女士还是不愿意来回赶路。记者了解到,连日来,随着气温不断降低,电话订餐或网上订餐成为很多市民的选择,不少商家看准商机,加入了外卖大军。

昨(14)日傍晚7时许,记者在眉山城区珠市街一餐饮店看到,店里就餐的客人并不多,但老板却一直很忙,打电话订餐的顾客打包外卖,送外卖的工作人员也一直都没有休息过。“下雨天很冷,很多人都不愿意回家,今天一天就派送了20多份外卖,比前段时间多了1倍左右。”该餐饮店老板说,叫外卖的不仅限于家庭,也有很多单位打电话来订餐。杭州路一快餐店店员也表示,受天气影响,外卖销量比平时增加不少。

“自从进入冬季以来,越来越多市民不愿外出就餐,而选择了叫外卖。”据一外卖平台负责人朱先生介绍,他们现在每天的接单量接近60份,相较平时增加了两三成。

工作人员也一直都没有休息过。“下雨天很冷,很多人都不愿意回家,今天一天就派送了20多份外卖,比前段时间多了1倍左右。”该餐饮店老板说,叫外卖的不仅限于家庭,也有很多单位打电话来订餐。杭州路一快餐店店员也表示,受天气影响,外卖销量比平时增加不少。

“自从进入冬季以来,越来越多市民不愿外出就餐,而选择了叫外卖。”据一外卖平台负责人朱先生介绍,他们现在每天的接单量接近60份,相较平时增加了两三成。

“无纸化”支付

开启时尚消费新模式

本报记者 黄海波

吃饭、K歌、购物、旅游……只要出门消费,自然离不开钱,但如今人们消费却可以不带现金。近日,记者走访市场发现,随着信用卡、手机钱包、微信钱包等“无纸化”支付方式的不断涌现,人们的消费行为已经发生了翻天覆地的变化。

【现象】 “无纸”支付方式增多

12月13日,市民朱女士和朋友在眉山一家西餐厅用餐,结账时服务员告诉她,用某软件付款可享受九五折的优惠。朱女士随即用手机打开该软件,并在上面找到了这家牛排餐厅,上面显示可享受九五折优惠。“在这个软件平台上的商家都有一定折扣,用手机支付不仅能享受优惠,而且非常方便,可以省去找钱的麻烦,以后在外面吃饭、买东西,都可以先查看一下是否有优惠。”

经走访发现,如今,不仅一些大型连锁店支持多种支付方式,一些私人店铺也安装了刷卡机或支持网络转账,甚至还支持微信支付。“不仅仅是品牌店能用支付宝,我家附近就有一家私人便

利店,已经开通了刷卡、支付宝、微信等付款方式。”市民邓先生表示,这两天,他去这家便利店买东西,便体验了一把“无纸化”付款方式,“打开手机就可以完成支付,我觉得挺方便的,‘无纸化’付款比拿现金时髦。”

“带了手机就不需要带很多现金,出门也不用担心遇到忘带钱的囧事。”市民张女士称,此外,这样的消费模式还能享受很多折扣优惠,感觉很不错。而眉山城区一家餐饮店老板杨先生则表示,“无纸”支付不仅可以避免收到假钱,也解决了每天需要储备大量零钱的烦恼。

【提醒】 超前消费需节制

“无纸化”支付带给我们的便捷是毋庸置疑的,从某种角度而言,它带来

了一场巨大的社会变革,支付手段……都在发生着翻天覆地的变化。

然而,当人们在享受新型支付方式带来的便捷时,是否也应该警惕移动支付所存在的安全隐患。有业内人士称,从最常见的安全隐患来看,软件隐患多于硬件隐患,通过APP软件进行远程支付与在普通电脑上使用网银和第三方支付一样,存在被病毒和木马攻击从而泄露信息的风险,所以消费者要注意防范。

此外,“无纸”消费在带来便利的同时,也会让消费者在无意中超前消费,甚至是无节制消费。“付现金会有心痛的感觉,刷卡看到的就是一串数字,不会有明显失去钱的感觉,这样很不容



手机支付新模式。(资料图片)

易控制自己的消费欲望,会让我超前消费,有时甚至是无节制消费。”市民梁女士表示,现在,她还是喜欢现金交易,每个月能合理安排消费计划。

鉴于“无纸”支付容易引起过度消费,理财师建议,对于自控能力较弱的市民,一定要注意节制,根据自身条件进行合理消费、健康消费。

气温骤降 冬被销售迎旺季

本报讯(记者 黄海波)随着气温下降,冬被的需求量也急速上升。昨(14)日,记者走访眉山市场发现,各大超市的冬被纷纷上架,羽绒被、羊毛被、蚕丝被、棉被等不同类型的冬被应有尽有。

“这两天,超市上架的冬被增加了不少,为了吸引眼球,我们还特意调整了商品摆放布局,将一些颜色靓丽、花样美观的被子摆放在床上,给消费者最直观的印象。有些款式相近的被子还在进行‘抱团’出售。”据一超市销售人员介绍,近来,天气转凉,冬被的销售情况

很不错。而对于如何选择冬被,不少市民表示,首先是要看保暖功能和舒适性,而靓丽的外观也是重要的考虑因素。正在一超市选购冬被的市民唐女士表示,自己习惯了使用棉被,其他的都觉得不习惯,“棉花制作的被子保暖、耐热、透气、吸湿、舒适,而且价格还便宜。”而对于不少年轻人来说,他们更喜欢羽绒被、蚕丝被等,市民鲜女士称,“羽绒被比较轻巧,盖起来非常舒适,也能很好地保暖。”

年关将至 腊味加工市场忙

本报讯(记者 殷勇)年关将近,又到了准备香肠、腊肉的时节,作为四川过年的传统美食,腊味是家家户户必不可少的年货储备。12月13日,记者走访眉山城区各大农贸市场发现,香肠腊肉的加工也日渐红火。

走进各大市场,很多猪肉摊位前都挂起了“加工香肠腊肉”字样的招牌,不少市民在肉摊前排队挑选制作香肠、腊肉的原材料。“一般用前腩肉做香肠的比较多。”眉东大市场一家猪肉摊老板表示,前腩肥肉多点,灌出来的香肠会更嫩,后腿肉瘦肉多,灌出来的香肠老,口感也不太好。因此,相对而言,选用前腩肉制作香肠的比较多。“现在,前腩肉的价格是12元/斤,香肠的加工价格是3元/斤,而腊肉的加工价格则为2元/斤,价格与往年持平。”

“每年这个时候,我家就开始做香肠、腊肉,这是过年的必备菜。”家住大北街的张大爷乐呵呵地说,今年他准备香肠、腊肉各做几十斤,到时候让在外地工作的孩子也带点回去,“没有腊肉和香肠,点都没有过年的感觉!”

据经营户罗师傅介绍,大雪节气后,灌香肠的人就多了起来,一天要灌300来斤肉,“12月是做香肠、腊肉的旺季,每天都有不少市民前来咨询或者制作香肠、腊肉,每天的纯收入不会少于500元。”

当然,为了让自家的加工点与众不同,一些加工摊位还用上了“独家秘制”的调料。“有些市民喜欢用包装好的调料,有些市民则更倾向于让我们配制,为了让香肠加工更有特色,我们专门研究了自家的秘制调料,受到了很多市民喜欢。”一加工点老板表示。