



制图 侯婕

沃尔玛上“黑榜” 超市购物要留心



刚刚过去的3·15,各大媒体曝光的产品质量及安全问题让人触目惊心。本周一,有媒体报道,沃尔玛超市北京清河分店等几家超市存在更改食品标签、售卖过期托盘肉等违法行为,与市民日常生活紧密相关的超市也上了“黑榜”。

近些年来,超市类投诉在民生类消费中比重较高。作为市民购买居家日用品的主要购物场所,各大超市在货品摆放、打折促销上有不少花样,消费者在购买的时候要注意,多留个“心眼”。

事件回放

北京一家 沃尔玛超市上“黑榜”

相关媒体报道,今年3·15期间,北京市食品药品监督管理局对多家超市进行了突击检查。在沃尔玛超市北京清河分店检查时发现,该店生鲜区的牛腩、鲜牛肉等肉类产品存在将“将旧标签撕下换成新标签”的现象。执法人员表示,将前一天的鲜肉贴上当天的标识,标签与实物不符,违反食品安全法规定,属于违规行为。

除更改标签外,执法人员在本次检查中还发现,该店的员工将两个品牌的肉放在同一个包装盒内,标成同一商家,执法人员称此种做法不合规定,一旦消费者发现肉类出现问题,很难查出出处。

此次突击检查后期,执法人员在砧板下方发现大量未贴标识的冷冻肉,个别贴有检疫标识,仍有部分冷冻肉塑料包装上没有任何标识,目前,关于这批冷冻肉的进货渠道,执法人员要求沃尔玛提供相关进货票据。随后,执法人员对冷鲜肉进行抽样被带回检查。

把关质量

多家超市设“关卡”

作为与民生消费最贴近的消费场所,超市产品质量是消费者关注的头等大事,尤其是对存储要求极高的生鲜类产品,更是各大超市质量监控的重点区域。记者从南京各大超市了解到,今年3·15期间,除自检、自查外,更有超市开放后场,邀请消费者“挑剔”。

超市货架上的商品可以一目了然,但是生鲜、熟食等产品的制作工序都在后场操作完成。记者了解到,在3月上旬启动的食品安全月中,苏果开放后场,

邀请消费者对苏果食品质量安全“挑剔”。目前,进入苏果面点生加工间首先要按照“六步洗手法”进行手部清洁,夏天的话每天至少8次。

记者了解到,苏果一直非常重视食品安全体系的建设和完善,目前建立了一套“源头控制、全程监控,可以追溯”的安全管控体系。把关质量的同时,为了提升生鲜产品的安全性,苏果对生鲜供应链进行了极大的改革,目前南京30多家大卖场已全面实现生鲜从“联营+自营”向“直采自营”的转型,从源头把

控食品安全的能力进一步提升。

目前,家乐福在南京也设有食品检测实验室,该实验室每天对进入超市的各类生鲜视频进行抽检,成为把控食品安全的第二道关口。目前,各实验室抽检的产品涵盖了果蔬、海鲜类等多个品类,对产品的农药残留、含水量、甲醛量等多项指标进行检测,不合格的将全部做下架处理。同时,检测结果将张贴在家乐福各门店的生鲜区,消费者对各类产品的质量可以一目了然。

消费提醒

超市购物多留心

很多市民都有过如此的困惑:超市里精挑细选的食品回到家发现是快到期的商品;在超市柜面上精神饱满的果蔬回家却蔫了;本想买一瓶牛奶却买回来一大袋本不想要的“宝贝”……后3·15时期,记者也搜罗了超市购物的一些小陷阱,提醒市民超市里碰到这些情况的时候,要格外留意一下。

陷阱一:超市里牛奶、酸奶、袋装熟肉等食品货架,人眼平视过去,最先看到的、摆在最外面的商品,生产日期大都不是最新的,反而越靠里摆放的生产日期越近。如何摆放商品,是超市的一种营销策略。通常,利润较大的物品,摆右边,因为大多数人习惯用右手,所以总喜欢拿右边的东西。一些不太新鲜的食物,通常也会摆放在这个位置。

支招:买超市里的冷冻产品,则要注意记住“好货沉底”的原则。对于生活用品,要想选购性价比高的东西,应把目光投向货架的上层和底层部分。同时,还要留意超市入口,商家喜欢把便宜货摆在那里,可以去淘一些经济实用的生活用品。

陷阱二:打折促销的食品肯定不新鲜,尤其是熟肉和豆制品,晚上超市的打折促销活动,一定要慎重购买。散装的新鲜肉食都是早上上架,蔬菜也是最新鲜的,此时购买这两种食品性价

比最高。但水果却不能保证,因为很多水果都要存放两三天,每天在水果表面淋点水,就会让它看起来依然很新鲜。

支招:蔬菜、水果最好去农贸市场买。那里的东西更新鲜,而且很多地方跟超市的货源一样,价格也会更便宜。如果去超市,尽量早上去。超市刚开门时,人流量最小,但蔬菜、鲜肉类食以及海鲜产品是最新鲜的。晚上8:00以后超市人最多,但很多食品,如蔬菜、海产品、豆制品等都不新鲜了,开始打折促销。

陷阱三:不少人在超市里会发现,摆放的各种肉类,都红嫩新鲜,各种蔬菜都翠绿无比。等买回家再看,就不是这么回事了。

支招:原来,超市里特意选用粉红色的灯光照射肉类,会显得格外鲜嫩;选用绿色的灯光照射蔬菜,会显得更绿。另外,不少熟食在暖色光的照射下显得像刚出锅似的,其实不然。

陷阱四:一袋零售价3.3元的饼干,三连包销售时标明特价10元。不经常购物,不熟悉商品价格的顾客往往一见特价就购买,难免上当。

支招:超市在促销的时候,都会推出一些特价商品,很多人认为特价商品就是价格便宜的商品。商家正是利用人们这种认识上的误区,将一些正常价格的东西甚至是高价的东西,标成特价出售。

陷阱五:在一些超市里,偶尔会出现这样的现象:熟食柜台里出售的食物,上面标注的日期竟然还没有到。

支招:标有当日生产日期的熟肉,其实并不新鲜。一般情况下,很多熟食如肉类和肠类都用保鲜膜包装,包了一层的,说明东西还比较新鲜,层数越多,越能掩盖其不新鲜的一面,而且很多都是因为食品失水,才导致包装袋滑落,所以只能多包几层。另外,最好不要买降价、促销的熟食和豆制品。

