

外出就餐 您吃得开心吗

“3·15”即将来临 让我们一起维护共同的合法权益



□本报记者 刘丹

民以食为天。随着人们生活水平的提高,城市餐饮业得到快速发展,街道两旁随处可见的酒店、小吃店或者大排档成了大家聚会、宴请宾客的好去处,与此同时,餐饮维权的案件也在持续增加,一些消费者在微博、微信上倒苦水,提醒周边的朋友哪个店不好,不要过去就餐。

其实对于消费者来说,最让人放心不下的,就是食品卫生情况。在用餐时吃出虫子、头发等

“配料”,直接影响大家的就餐胃口,换菜或者退单是处理此类问题时常见的办法。当然,如果是因为食物不新鲜而造成对人体的伤害,势必会引起消费者的重视,并诉之以法。除了食物直接影响该餐厅在用户心中的印象外,餐厅服务员的态度,也左右着消费者的用餐感受。由于餐饮类服务行业员工流动性快,经常面临服务生培训不到位便上岗的现象,导致服务员与消费者发生矛盾。

外出吃饭,却发生不愉快的事,任谁都心里不爽,很多人也只是当场与店家进行交涉,并寻求妥当的解决办法,也有人会通过微信、微薄等方式提醒身边的朋友和其他消费者注意,还有一部分人会选择忍气吞声,自认倒霉。

2016年的“3·15”马上到了,今年的消费维权年主题是“新消费 我做主”。为了树立“消费者优先”理念,弘扬“诚信、

公平、法治”文化,营造让消费者能做主消费的良好环境,提倡依法维权。漯河市消费者协会、漯河市12315投诉中心将携手漯河日报社共同开启2016“3·15”系列宣传活动。届时漯河日报全媒体将根据12315投诉中心和消费者协会掌握的相关线索,锁定事关民生热点的相应行业、单位和品牌,为广大消费者维权。同时,开展由读者直接参与互动的“漯河放心品牌”调查活动,以凸显“新消费 我做主”的“3·15”主题。作为大众消费者,如果您在就餐中遇到让自己比较满意的餐饮店,或者是让人很生气的餐饮店,都可以联系本报,届时,本报将会和漯河市消费者协会、漯河市12315投诉中心一起,深入了解事实真相,共同维护我们的合法权益。

市民投诉热线:18103956868
王女士,也可以登录漯河名城网或者微信小城生活(微信号:lh-csh)在线投诉。

“漯河放心品牌”调查问卷即将与您见面

□本报记者 刘丹

3月15日,在这个春天又要如期而至了。因为1983年国际消费者联盟将这一天确定为国际消费者权益日,让它变得不平常;又因为我们都是消费者,所以给予了它更多的关注与期望。作为与我们日常生活息息相关,食品、饮料不可避免地成了公众关注的焦点。

为了营造让消费者能做主消费的良好环境,漯河日报社近期将在相关行业版、漯河名城网及漯河名城网官方微博、小城生活以及各行业微信公众号,集中刊登“漯河放心品牌”调查问卷,调查问卷是根据食品饮料行业的特点整理调查表,读者可以选出

自己心目中的满意企业,也可以对遭遇到的不合理事件进行投诉。我们将在第一时间为您答疑解惑。

除了在“3·15”活动前期对食品饮料行业进行大型的问卷调查,我们还将将在《漯河日报》、《漯河晚报》、漯河手机报、漯河名城网、APP及《漯河日报》、《漯河晚报》官方微博和相关行业微信公众号上实时公布参与调查的情况。并在报纸调查问卷、漯河名城网、APP及各微信公众号调查问卷的基础上,经消费者协会把关,最终确定各行业的“漯河放心品牌”。

此外,活动主办方还将在3月14日举办“放心消费 诚信有约漯

河放心品牌领袖风云论坛”。届时将邀请市消协相关负责人、漯河日报社领导、放心品牌商家代表、消费者代表参加“放心消费 诚信有约”签名活动。3月15日当天,《漯河晚报》还将出版《消费是您的权利,放心是我的承诺——“3·15”放心品牌特刊》,将集中刊登漯河放心品牌评选的相关新闻、行业重点维权案例追踪报道以及漯河放心品牌展示等。

你们的参与,是我们的动力,为了我们共同的权益,请把我们生活中关于食品饮料行业安全中满意的或者不满意的都告诉我们,让我们一起努力,树立行业标杆,揭露不良企业,促进行业健康发展,让我们的生活更舒适更放心。

区别进口橄榄油 条码标签藏玄机

随着人民生活水平的提高,这几年,老百姓在挑选食用油脂的时候越来越关注食用油的营养成分和健康价值,于是,橄榄油也受到越来越多百姓的青睐,走上更多人的餐桌。走进超市,看到眼花缭乱的国外语言以及各种各样的标签,让人无从选取。那么,有没有简单的区分标准呢?

橄榄油主要分为初榨橄榄油、精炼橄榄油、果渣油三大类,下设五小类,分别是特级初榨橄榄油、中级初榨橄榄油、初榨油橄榄油(油橄榄是木犀科木犀榄属常绿乔木,是世界著名的木本油料兼果树树种,栽培品种有较高食用价值,含丰富优质食用植物油——油橄榄油)、精炼橄榄油和橄榄果渣油,国内一些生产厂商或经销商为了在市场经中以价取胜,生产一些标明为纯橄榄油的产品,将精炼油和初榨油进行混合,比例无从知晓。另外还有一些标签上标明橄榄果和油或烹调橄榄油,实际上就是果渣油或是纯橄榄油,消费者一定要仔细辨别。

除以上外,还有有机特级初榨橄榄油。有机食品这一词是从英文Organic Food直译过来的。按照国际有机农业生产标准,在生产过程中不使用化学肥料、农药、生长调节剂和畜禽饲料添加剂等物质,不采用基因工程技术,而是采用传统自然耕作方式和生态学原理而获得的农副产品及其加工品,经合法的、独立的有机食品认证机构认证后称为有

机食品。

橄榄油出产国前三位分别是西班牙、希腊、意大利,其有机标志分别为:

- 1.原产地保护特级初榨橄榄油如PDO认证。
- PDO是“受保护的原产地名称”。PDO是一个特殊的知识产权。PDO标志已经被世界上140多个国家承认,是用来证明欧盟食品或农产品出产的地方。PDO以保证产品全部在其原产地生产,并且符合严格的质量标准。
- 2.有机原产地保护特级初榨橄榄油即PDO认证+有机认证。

另外,西班牙安达卢西亚是高品质橄榄油的黄金原产地,消费者购买时也可以看是否具有安达卢西亚高品质认证标志。

除此之外,在瓶体上确认是否有CIQ标志。原装进口的橄榄油,通常瓶子上都贴上了CIQ(中国检验检疫)标志。

是否有分装标志。分装的橄榄油通常都有国内灌装地址。

是否有QS标志。QS是中国质检局对中国境内制造的食品进行的强制认证。含有此标志均为国产或国内分装产品。

认条码,69的为国产或国内分装。世界三大橄榄油生产和出口国分别为西班牙产条码为84,希腊条产条码为52,意大利产条码为80。国内产条码为69,另外贝蒂斯橄榄油有原装进口和国内分装两种,消费者要注意区分。像橄榄天下就是完全的西班牙进口,条码均为84开头。

禹艳涛

美食课堂



鱼头豆腐汤

乍暖还寒,春寒料峭在这样的天气里,一碗鱼头豆腐汤下肚,感觉到丝丝暖意。

鱼头富含胶质蛋白,脂肪和热量都很低,食之有健脾补气、暖胃、润肤之效。豆腐的蛋白质和钙含量丰富,有清热润燥、生津解毒、降低血脂的作用。将鱼头和豆腐炖成汤饮用,不仅可以暖身健脑,还可以使人皮肤润泽细腻。

用料:

鲢鱼头1个、卤水豆腐300克、白菜3片、香葱3根、姜3片、盐适量、料酒1调羹、鸡精适量。

做法:

- 1.豆腐切方块,用淡盐水浸泡10分钟。鱼头去腮,对半切开,洗净。白菜用手撕大块。姜切片,葱打结。
- 2.锅热,加适量油,用姜片把锅底擦一遍,防止粘锅。下入鱼头,两面煎至金黄色。
- 3.盛出到砂锅,加入一小块姜、葱。注入没过鱼头的热开水。大火烧开,加入料酒,中火炖15分钟。
- 4.加入豆腐块,继续炖8分钟,加入白菜,继续炖一会儿,直到白菜熟了。根据口味调入适量盐、鸡精。

据美食网

美食小知识

饮食中的“黄金搭档”

饮食中的“黄金搭档”就是指一日饮食中适量的粮谷类、豆类、肉蛋奶类、蔬菜水果类和油脂类搭配得当的膳食。归纳起来,有以下几种搭配。

- 1.粗细粮相配:日常饮食中增加粗粮有助于预防糖尿病、老年斑、便秘等,而且还有助于减肥。
- 2.酸碱相配:食物分为呈酸性

和呈碱性食物。主要是根据食物被人体摄入后,最终使人体血液呈酸性还是碱性区分。近些年来,因肉类食品摄入过多,致使血液酸化,引发“富贵病”,应引起重视。

- 3.生热相配:吃生蔬瓜果、鲜虾等可以摄入更多的营养。

据美食网