

食之味，生之韵，感受舌尖上的幸福感

包装收费不合理、缺斤少两、售后服务水平有待提升 市消协开展外卖服务质量消费体察

本报讯(陈红生 朱婕)越来越多消费者选择外卖方式解决就餐问题,尤其是入冬以来,火锅、烧烤、炸鸡等外卖餐饮消费,迎来了小高潮。近日,市消协针对外卖服务质量开展消费体察活动,发现外卖订餐主要存在包装收费不合理、缺斤少两、售后服务水平有待提升等问题。

此次体察的对象为市区范围内的18家提供外卖服务的商家,其中“饿了么”平台9家、“美团外卖”平台9家,涉及鸡排、糕点、板栗、比萨、米线、牛肉汤、鸭脖等餐饮。体察内容包括外卖包装、缺斤少两、售后服务等,涉及包装破损情况、是否有外卖封签、是否出现了外卖包装收费不合理情况、是否公示重量等15个问题。

体察结果显示,6户外卖商家打包费收取不合理,问题主要集中在预包装食品收取包装费;堂食免费提供的包装,外卖却额外收取费用;商家收取的包装费价格远高于

实际包装价格。4户商家的商品实际重量(去盒后)低于售卖页面公示重量。随后,体察员向商品实际重量低于公示重量的店铺提交了售后申请,诉求得到妥善解决的商家仅有2家。此外,此次体察还发现使用外卖封签的商家仅占1/3。

针对体察中发现问题,市消协建议网络外卖订餐平台严格落实主体责任,杜绝无资质、信誉低、服务差的商家入驻平台;政府相关部门建立线上线下协同监管机制,强化对平台和商家在资质审核、服务提供、消费者个人信息保护等方面的监督管理,对各平台销量排名靠前的“网红”店铺加大检查力度,加强对其实体店的监管。

市消协同时提醒消费者网上订餐要选择正规的供餐商家,收到订餐食品后,及时查验食品质量,保留相关消费凭证,发现问题可先自行与商家协商解决,协商无果时可向平台客服投诉,或及时拨打12345、12315投诉举报。



回味舌尖上的记忆



1月9日,记者走进丹徒区宝堰镇南官村丁角自然村一村民家中,主人一家正在忙着做豆腐、百叶等豆制品,院里院外飘满浓郁的豆腐香。丁角自然村有10户豆腐作坊,全部采用传统手工制作,因是“小时候的味道”广受欢迎。
孙光友 谭雪妍 李斌 摄影报道

我市发布两项反餐饮浪费地方标准

本报讯(严娟 朱婕)近日,由我市市场监管部门指导制定的《学校食堂餐饮节约管理规范》《党政机关食堂反食品浪费工作评估规范》2项地方标准正式发布。

《学校食堂餐饮节约管理规范》规定了学校食堂餐饮节约管理的总体要求、管理模式、制度建设、氛围营造、菜单设计、食材采购与验收、贮存、加工等方面的要求;《党政机关食堂反食品浪费工作评估规范》规定了党政机关食堂反食品浪费工作的基本原则、评估对象、评估方式、评估内容、划分等级和结果应用等要求。

《反食品浪费法》实施以来,我市深入贯彻落实党中央关于“厉行节约、反对浪费”的决策部署,在学校食堂、党政机关食堂、旅游景区、

养老机构等领域制止餐饮浪费方面作出了积极的探索,并总结提炼成可复制、可推广的经验做法,形成标准成果,积极发挥标准引领和规范作用,支撑餐饮供应链绿色化、集约化发展。

在此过程中,市场监管部门组织相关行业主管部门、餐饮单位代表、外卖餐饮平台等单位学习宣贯《餐饮分餐制服务指南》等4项反餐饮浪费国家标准;开展制止餐饮浪费标准宣贯进校园、进机关活动。同时,积极指导“乡村旅游集聚区服务标准化试点”“养老服务标准化试点”2项省级标准化试点项目开展反餐饮浪费标准研制,建立完善项目标准体系,两项试点均以优秀等级通过考核评估。



拒绝舌尖上的浪费

“养殖河豚烹制”专项职业能力开考

本报讯(古瑾)日前,记者从市人社部门获悉,我市“养殖河豚烹制”专项职业能力开考,共有12人报名参加,合格者将获得专项职业能力证书。

专项职业能力考核是依据经国家审核备案的专项职业能力考核规范,由职业技能鉴定机构对劳动者某一专项职业能力进行评价考核,并对考核合格者颁发国家统一的专项职业能力证书的技能鉴定。“养殖河豚烹制”专项能力考核

规范与题库由镇江市职业技能鉴定指导中心牵头组织编写,于2022年入选《江苏省技能人才评价技术资源目录(第六批119个)》,对外发布使用。

“养殖河豚烹制”纳入技能人才技术评价专项职业能力考核项目,进一步规范了河豚烹饪加工经营行为,确保河豚食用安全得到有效保障,规范了行业中河豚烹制培训的考核行为。

丹阳举办美食厨艺大赛

本报讯(陈苏成 姜锁平 睦一正 余记其)四方食事,人间烟火。为大力弘扬和传承丹阳地标性美食文化,深度挖掘和光大丹阳地方特色菜肴,大力提升丹阳厨师队伍的厨艺厨德,近日,寻味丹阳经典美食厨艺大赛举行。

赛事过程中,选手们按照抽签顺序分组进行烹饪,每位选手要在规定的40分钟内,完成自选菜品和规定菜品各一道。其中,规定菜品有白玉猪手、一刀不斩狮子头、延陵鸭饺、界牌豆腐、红烧羊肉、白汁河豚等极具丹阳地方特色的菜品,其中一部分是非遗美食。

赛事邀请了3名国家级资质的评审员及2名丹阳本地食客作为评委,从色、香、味、形、养五方面对菜品综合评分,共选出2名金奖、4名银奖、6名铜奖以及优胜

奖。其中,来自中诚美食府的参赛选手烹饪的规定菜品白玉猪手,水中仙东方会馆的参赛选手烹饪的自选菜品醉香鱼头获得大赛金奖。

值得一提的是,在参赛的37家单位中,不仅有多家当地的星级酒店、餐饮名店,还有恒神股份、迅驰车业等多家企业食堂的厨师参赛。近年来,丹阳市总工会组织开展了“企业星级食堂”评定,创成了一批三星级以上企业食堂。

此次比赛的规模、参赛人员、菜品品种都是丹阳餐饮界的历史之最。接下来,丹阳市餐饮协会将不断打造“丹阳一桌菜”,开展丹阳名店、名菜、名师评比活动,以舌尖美味引来东南西北人,以餐饮文化带来城市繁荣。



营造舌尖上的安心



护卫舌尖上的安全



丰富舌尖上的美味

