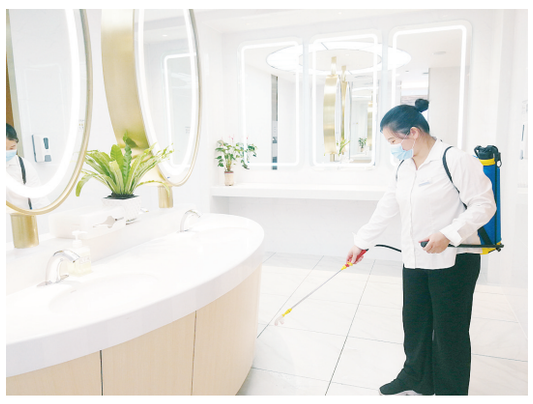
戴口罩、测体温、严消毒、查健康码

市区商超菜市场全面加强消毒防疫

商超、菜市场是消费者线下采购生活物资的主要场所,也是相对封闭、人流量较为密集之处。近日,记者实地走访了解到,市区各大商超、菜市场自觉强化疫情防控管理,增加日常消毒频次,切实为市民营造安全放心的消费环境。



商超卖场公共区域增加日常消毒频次 陈铃清 摄

市民自觉戴口罩,接受测温、验码后进入卖场。陈铃清 摄

严控卖场出入口管理 测温验码戴口罩入内

为规范人员进出,各大商超和菜市场纷纷关闭多个出入口。大润发超市关闭了3个出入口,仅保留2个出入口;天虹商场关闭了7个出入口,仅保留2个出入口;漳州碧湖万达广场原有8个出入口,现仅留1、2、5号门以及地下室1、2号入口;延通菜市场原有3个出入口,现保留2个;东岳菜市场封闭了多条进入市场的道路路口,只开放了两个可通行的路口。

在卖场仅存的出入口处,皆张贴或放置温馨提示,有专人全时段进行测温和管理,消费者十分自觉地按照提示,间隔排队、出示健康码、接受体温测量后有序入场。

记者在市区天虹、大润发、沃尔玛还看到,为方便顾客出入,这些商超除了增派人手进行引导之外,还在入口处放置了红外线自动测温设备,提高通行效率和测温准确度,尽量避免顾客在入口处排队等候。

“不只是消费者,我们也要求超市所有工作人员、配送员及送货到超市的人员,必须全程佩戴医用外科或以上级别的口罩、测量体温、查验健康码后才可入内。工作人员下班的时候还要再进行一次体温测量。”大润发超市相关负责人告诉记者。各大菜市场也要求全体经营户在营业时间段必须全程佩戴口罩。

加强卖场通风透气 增加日常消毒频次

经过一番“检查”后记者进入超市,原来熙熙攘攘的卖场如今空旷了不少,货架上货品充足,不少商品正在进行促销,消费者井然有序地采购商品。

据了解,多个超市除了加强营业时间段的排气外,还专门撤掉了一些设置在走道上的货架,以保障场内空气流通。沃尔玛超市工作人员表示:“近期场内的空调都以最大新风量在运行,并且定期对送风口进行清洗、消毒。”天虹商场陈经理也表示,如今卖场内的空调过滤网实行每天一消毒、每周一清洗,确保场内空气流通情况良好。

在卖场消毒方面,市区多家商超相关负责人均表示,加强了对卖场公共区域、电梯扶手、洗手间及办公场所的清洁消杀,超市还增加了对购物车、购物篮、储物柜、货品架的消毒频次。例如,大润发和沃尔玛对购物车、电梯扶手的清洁消毒都由常规的每日1次增加到每日3次;天虹商场除了每日对卖场、洗手间、电梯间等公共区域进行多次消毒外,还要求服饰类的店面每日对试衣间进行至少2次消毒,儿童游乐区也必须进行至少2次消毒,并且把每日消毒记录张贴出来进行公示。

延通、北桥菜市场的日常消毒也由原来的3天一消杀,改为每日全场一消杀。

倡导非接触付款 线上订单量暴涨

结账区是超市内较容易出现顾客排队聚集的区域,为了缩短排队结账时间,减少人员直接接触,多家超市均在收银区增设了工作人员,专门引导顾客到自助收银区进行非接触式结算,并设置“一米线”,提醒顾客排队时保持安全距离。

除此之外,疫情期间,各超市门店顾客流量有所减少,但网上配送订单量暴涨。以沃尔玛为例,最近日均派送量在1000单以上,同比增长了250%。为此,超市加派了拣货及配送人员,以应对火爆的订单配送需求。为引导顾客进行线上采购,沃尔玛近期还推出了新人首单免运费活动。

■本报记者 陈铃清

大闸蟹上市 今年更肥美

夏有小龙虾,秋有大闸蟹。眼下,各地大闸蟹陆续上市,接力小龙虾成为当季美食。近日,记者走访市场了解到,今年大闸蟹产量高而且更加肥美。

个头大 大闸蟹长势好品质优

记者走访市区北桥市场、延通市场看到,半数水产摊位上有大闸蟹出售,一只只大闸蟹在网兜中张牙舞爪地吐着泡泡,看上去都十分健硕。

“这一季大闸蟹个头比往年都大。”水产摊老板杨女士告诉记者,由于气候条件适宜,江苏、湖北、安徽这些主产区的大闸蟹不但产量高、个头大,而且品质极佳。

市区专门出售湖蟹的蟹都汇老板江先生也表示,今年阳澄湖、太湖、弘德湖、高邮湖这几大湖区的水质好,受台风影响小,气候条件对大闸蟹的生长有利,所以今秋湖蟹长势良好、品质优良。

9月22日,苏州阳澄湖大闸蟹正式开捕。据行业协会的专家介绍,今年是阳澄湖大闸蟹的丰收年,根据抽测数据分析,全年阳澄湖大闸蟹总产量在10940吨左右,而且规格更大了,3两母、4两公以上的大蟹数量有所增加。

价微涨 10月份才是最佳品蟹季

“现在的大闸蟹还处在刚上市阶段,所以价格会比较高。”记者询问了解到,近段时间市场上销售比较多的大闸蟹,规格为3两半的公蟹以及2两的母蟹。

北桥市场多位水产摊老板均表示,眼下大闸蟹还处于高价位的尝鲜期。另外,受当前疫情影响,物流受限,目前菜市场上大闸蟹的零售价格每斤同比约上涨了五六元,3两半公蟹每斤在50至55元左右,2两母蟹每斤在55至60元左右。

市区大润发超市姚经理表示,因物流、货源等成本上涨,今年超市大闸蟹的价格同比上涨了10%左右。

蟹都汇老板江先生告诉记者:“随着养殖和物流成本的上涨,今年几大湖区的进货价格有所上调,考虑到受疫情影响,本地市场购买力下降,因此门店湖蟹的零售价格依旧保持和去年同等价位。”

俗话说“九月圆脐十月尖”,食蟹具有明显的季节性,10月份以后才是最佳的品蟹期。农历九月份的母蟹最好吃,蟹黄浓郁饱满、肉质鲜甜;农历十月份以后则是公蟹更好吃,此时的公蟹黄肥膏白,味道最好。而且10月份以后,各地大闸蟹大量上市,价格也会更实惠。

辨真伪 认准官方防伪蟹扣

苏州的阳澄湖大闸蟹素有“蟹中上品”的美誉,市面上尤其是网售平台上,有很多商家打着“阳澄湖”的招牌出售高价位大闸蟹,那么这些大闸蟹是名副其实还是“挂羊头卖狗肉”呢?

记者在淘宝网上咨询了多家主页面标识“阳澄湖大闸蟹”字样的网店,发现有的商家销售的并非阳澄湖的湖蟹,而是阳澄湖周边的塘养蟹。

“湖蟹和塘养蟹还是有很大差别的。”有着11年湖蟹销售经验的江先生告诉记者,“湖水里面饵料丰富,水质较好,活动空间大,养出来的大闸蟹品质好而且更干净。池塘里养殖的大闸蟹,生长环境较差,食物来源相对单一,养殖密度高,其营养价值与湖蟹不可相提并论。”

面对市面上各种价位的“阳澄湖大闸蟹”,消费者要如何辨别真伪呢?其实有一个最直接的方法,认准官方的防伪蟹扣即可。

为了让消费者放心消费,苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会统一制作了防伪专用标识,俗称蟹扣或“戒指”,相当于阳澄湖大闸蟹的“身份证”。符合要求的阳澄湖大闸蟹必须在产地佩戴好蟹扣后才能进行发货和销售。

2021年版阳澄湖蟹扣

为防止假冒伪劣,每年蟹扣的样式都会有所变化,并在开捕节当日才正式对外发布。今年新版阳澄湖蟹扣为椭圆形,玫红色标识代表阳澄湖围网养殖区域的大闸蟹,蓝色标识代表沿湖周边高标准池塘养殖区域的大闸蟹。蟹扣上还有醒目的“地理标志产品专用标志”图案以及编号、二维码。

消费者扫描二维码,或者通过“苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会”官方网站、微信公众号,输入蟹扣编号、身份证号码,即可进行防伪溯源,获取该大闸蟹官方认证的信息,包括销售公司、养殖基地、养殖户、苗种信息、捕捞信息、苏州市食用农产品合格证等。因此,凡带有官方防伪蟹扣且能够查询溯源的大闸蟹,就是正宗的阳澄湖大闸蟹。

■本报记者 陈铃清 文/供图

吃蟹小课堂>>>

食蟹有六大禁忌

蟹的美味,人人喜爱,无论南北,不分雅俗。那么,如何更健康地食用美味的大闸蟹呢?以下这六大食用禁忌可一定要记牢了:

忌吃生蟹。大闸蟹的体表、鳃及胃肠道中布满了各类细菌和污泥,一定要清洗干净,蒸熟煮透后再吃,一般要蒸煮20分钟以上。

忌吃死蟹。死蟹体内的细菌迅速繁殖、扩散到蟹肉中,分解蟹肉中的氨基酸,产生大量有害物质,食用死蟹可诱发呕吐、腹痛、腹泻。除此之外,垂死的蟹也不宜购买。

忌吃久存熟蟹。存放的熟蟹极易被细菌污染,大闸蟹宜现烧现吃。万一吃不完,剩下的一定要保存在干净、阴凉通风的地方(最好是冰箱中),吃时必须再回锅煮熟蒸透。

忌吃过量。蟹肉性寒,不宜多食,脾胃虚寒者尤应注意,以免腹痛、腹泻。一般吃蟹一至两只即可,吃完蟹后最好喝上一杯姜茶祛寒。

忌喝茶水。吃蟹时和吃蟹后1小时内忌饮茶水,茶会使蟹的某些成分凝固,不利于消化吸收。

忌吃柿子。切忌将大闸蟹与柿子混吃,因为柿子中的鞣酸等成分会使大闸蟹中的肉蛋白凝固,可能引发呕吐、腹痛、腹泻等不良反应。

■本报记者 陈铃清

奶瓶怎么选才安全?监管部门来解答

奶瓶是小宝宝出生后的亲密伙伴,大部分家长对婴幼儿奶瓶的选购都十分慎重,面对市场上各种材质和功能的奶瓶,家长究竟该如何选购呢?近日,省市场监管局组织对生产领域的婴幼儿奶瓶开展了产品质量省级监督抽查,并发布奶瓶选购提示。

本次抽查主要对奶瓶产品的感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属(以Pb计)等4个项目进行检验,全省抽检合格率为100%。

专业人员介绍,对于婴儿奶瓶,从原料上可划分为三种类型:玻璃奶瓶、塑料奶瓶和硅胶奶瓶。其中塑料奶瓶的材质一般有PC、PP、PES、PPSU等。除了PC其他材质都不含双酚A,PC材质被证明遇100℃高温时会释放有毒物质双酚A,双酚A可能扰乱人体代谢过程,对婴儿发育、免疫力有影响,甚至致癌。目前,我国禁止生产和销售PC婴幼儿奶瓶和其他含双酚A的婴幼儿奶瓶。

专业人员建议,在选购奶瓶时,家长应首先看材质。PP奶瓶,半透明,轻巧耐摔,易清洗,安全不含双酚A,材质韧性很大,抗冲击性非常强;PPSU奶瓶,成淡淡的金黄色,是安全的母婴用品新材质,安全无毒不含致癌物质双酚A,耐高温达180℃,可以经受反复高温消毒,化学稳定性非常好,兼具玻璃的安全通透、PC的轻盈耐摔等优点;PES奶瓶,无色透明,轻巧耐摔,易清洗,安全不含双酚A。

其次看外观。先看奶瓶的透明度,好奶瓶的透明度很好,能清晰地看到奶的容量和状态,瓶身最好不要有太多的图案和色彩,另外,好奶瓶硬度高,用手捏一捏就可感觉出,太软的材质(相比较而言,PP较PC、PES,PPSU要软)一遇高温就会变形。

最后,看年龄段。不同月龄的宝宝对奶瓶也有不同的需求,不同阶段应该购买不同的奶瓶。

■本报记者 陈铃清

“你点我检”投票结果出炉

这20家餐饮单位将接受“体检”

本报讯(记者 陈铃清)为推进食品安全社会共治局面,近日,市市场监管局启动“你点我检”食品抽检活动,邀请广大市民通过网络投票的方式从全市80家餐饮单位中点选出最希望抽检的门店。经过半个月的投票,市民共投出142917票,票数排名前20的餐饮单位即将接受监管部门的抽检。

这20家热门餐饮单位是:厦门海底捞餐饮管理有限公司漳州芗城区丹霞路分公司、福州灵感之茶科技有限公司漳州建元东路分店、阿芳卤面(中闽百汇店)、福建十里蓝山旅游度假有限公司、漳州芗城区一番烤肉店、漳州市龙文区蓝田街道苏明珠冷饮店、漳州市龙海区浮宫聚兴德家庭农场、漳州市龙海区石码桂牛府餐饮店、福建天柱山欢乐大世界投资开发有限公司、漳州市长泰区兴泰开发区程佳男奶茶店、漳州市芗城区松月自慢餐饮有限公司、漳州市龙文区小美餐饮店、漳州市长泰区雪玉冷饮店、漳州市龙文区烤匠餐饮店、漳州市龙海区泰维旅游开发有限公司、漳州市龙海区海澄黄金仲餐饮店、漳州市龙海区程溪小燕竹筒饭店、漳州市芗城区小洪四果汤(中山公园店)、漳州市芗城区汕头八合里海记牛肉(钟法店)、漳州市龙海区紫泥亚和饮食店。

在接下来的抽检过程中,市局还将邀请人大代表、政协委员以及妇联、群众代表进行监督和见证,以确保本次抽检活动的公平、公正,抽检结果也将会第一时间公开发布。

谨防骗子以补课为由实施诈骗

本报讯(记者 陈铃清)记者从市反诈骗中心获悉,近日,漳州台商区发生了1起冒充老师混入班级群,以网课补课费为由骗取钱财的诈骗案件。

据警方介绍,日前,漳州台商区某中学学生报案称,有人通过扫码的方式加入班级QQ群,将个人信息及头像改为本班班主任,并私下添加学生QQ,以疫情期间上网课需缴纳专用电脑押金及补课费为由,要求学生通知家长转账,该报案学生家长共被骗取了5780元。

前段时间,也有市民报案称,有骗子冒充是“疫情防控安全委员会”的工作人员,以当事人母亲出事为由骗取钱财,好在当事人警觉,并未落入骗子圈套。

反诈骗中心警方提醒,疫情期间,各种新的诈骗套路层出不穷,市民一定要提高警惕、小心防范,对于陌生来电、陌生信息保持警觉,多渠道多方式核实信息,不向陌生账号转账汇款,不点击不明网站和链接,不向陌生人透露自己的个人和银行卡信息,感到任何异常都应尽快咨询相关部门或者向警方寻求帮助。

漳州市税务局:

出口退税提质增效 助力企业抗击疫情

本报讯(记者 闫锴 通讯员 林艺敏)面对近期严峻的疫情形势,为保障各企业的退税业务办理需求不受疫情影响,市税务局迅速对全市出口退税指标结余及全市9月份出口退税预计办理情况进行摸底,妥善安排。针对漳州台商投资区比邻厦门,外防疫情输入压力较大的情况,市税务局第一时间通过微信、电话引导当地出口企业加快9月份出口退(免)税申报。

据悉,通过省市区税务局三级联动,税务部门精准帮扶漳州台商投资区出口企业漳州雅宝电子股份有限公司,妥善解决出口退税无法办理问题,顺利为其办理退税25.23万元。据统计,仅9月10日至13日,税务部门就完成了全区81户出口企业7175万元出口退(免)税的申报受理。

此外,市税务局还全力引导企业通过无纸化申报办理出口退(免)税业务,严格落实“非接触式”出口退(免)税服务。对出口退(免)税申报无疑点或疑点可排除的企业,做到“随到、随审、随办、随退”,最大限度地压缩流转时间,9月份正常出口退税的平均办理时间压缩至5个工作日内,帮助企业实现资金快速回笼。截至9月21日,全市已有897户出口企业通过电子税务局等渠道,成功申报出口退(免)税5.33亿元,实现无纸化申报100%全覆盖。

采价日期:9月27日 9:00-11:00 计量单位:元/500克

品 名	新华都	大润发	沃尔玛	延通市场	北桥市场	东岳市场
绿豆	5.28	7.80	5.98	6.00	8.00	7.00
猪精瘦肉	17.80	11.80	14.90	20.00	18.00	20.00
带皮后腿肉	11.80	10.50	7.90	15.00	13.00	13.00
排骨	28.98	26.80	32.80	34.00	32.00	33.00
牛腱子肉	46.98	65.80	/	54.00	53.00	53.00
牛腩	46.80	48.80	/	50.00	48.00	50.00
白条鸡	14.98	11.60	/	13.00	12.00	13.00
鸡场蛋	6.60	5.20	7.50	6.50	6.00	6.00
鸭蛋	6.12	5.50	8.90	7.00	7.00	7.00
冻带鱼	21.98	23.80	/	21.00	22.00	20.00
草鱼	12.98	12.80	12.80	12.00	12.00	10.00
白鲫鱼	19.98	19.80	/	16.00	20.00	/
芹菜	9.80	6.78	9.78	8.00	8.00	8.00
黄瓜	2.58	3.98	4.28	4.00	4.00	3.50
萝卜	1.98	3.68	2.48	2.00	2.50	2.00
茄子	1.98	2.38	4.78	4.00	4.50	3.50
大白菜	2.58	3.28	3.38	3.00	2.50	2.50
上海青	3.98	5.58	5.98	4.50	4.50	4.50
空心菜	2.58	5.88	5.98	3.00	3.50	3.50
西红柿	3.98	4.98	3.98	5.00	5.50	5.00
胡萝卜	1.98	3.68	2.98	3.00	3.00	3.00
花菜	3.98	5.98	5.98	5.00	5.00	5.00
油菜	3.98	5.58	5.98	4.50	4.50	4.50
富士苹果	3.98	4.58	6.98	7.00	6.50	7.00
鸭梨	2.98	4.99	2.98	5.00	5.00	4.50

(漳州市发改委提供)

备注:以上信息仅供参考。更多市场行情请登录“漳州菜篮子” http://www.zzclz.com