团购肥肠鱼，吃了一肚子气

消费者：为啥早到没吃上，后到的又有了？

本报8月21日热线消息 (记者 王晓)市民肖女士在网上参加了一餐馆的团购，前去就餐时却发现，套餐中的一道肥肠鱼成了鹅头，服务员称肥肠鱼已经没了，而晚到的客人桌上却仍有肥肠鱼。餐馆的老板则称，当时是服务员上错了菜。

据肖女士介绍，她在拉手网上参加了一家淮扬菜馆的团购。“朋友推荐这家菜馆的肥肠鱼，我打算去尝尝。”20日中午12点左右，她给菜馆打电话预约，对方表示团购的人不多，他们可以直接过去。

菜快上完了，肖女士期待的肥肠鱼却一直没上。“我多次催促快点上菜，最后服务员端上了一盘鹅头，并给我们道歉，说肥肠鱼没有了。”肖女士说。

可是，不一会儿肖女士却发现，比他们晚到消费的客人，桌上竟然有一盘肥肠鱼。“比我们来的晚的人都有肥肠鱼，我们来得早反而没有？难道因为我们是团购的，消费价格太便宜？”肖女士表示，菜馆这种做法，让她觉得不公平。

记者随后联系到这家菜馆的老板翟先生。他告诉记者，他经过了解得知，当时是服务员失误，上错了菜，把别桌的菜给了肖女士这一桌。

翟老板表示，他们店的肥肠鱼只作为套餐，提供给参加团购的消费者。“我们每天只提供5桌的团购券，邻桌的上的肥肠鱼也是团购的，并没有不公平。”翟老板告诉记者，为了表示诚意，肖女士有时间的时候，可以随时到店里领取一份肥肠鱼。

相关链接

专家支招规避网络团购风险

1、一定要选择资信程度比较高的、大型团购网站消费。

2、团购网站是否靠得住，要注意查看网站是否公司化运营，是否具有ICP许可证，要看它是否有许可证的编码以及相关链接，网站版权页面有无运营企业名称及地址、电话、负责人等信息，客服热线能否接通，相关贴吧、论坛的消费者评价。如果只有地址和联系方式，消费者可就需要三思而后行了。

3、下单前仔细阅读消费规则，不要被价格和折扣所迷惑。有几个重要信息要确认清楚：团购券的有效使用日期、限制时段、限用人数、是否有其他使用限制或是附加消费。

4、保留好购买时的内容页面、确认页面和确认短信等凭证，一旦发生消费纠纷，可作为索赔等维权的证据。

病死鸡鸭竟卖上餐桌

犯罪嫌疑人高某等9人被刑拘

本报8月21日热线消息 (通讯员 张纪丽 刘伟明 记者 郇恒吉)低价收购病死的鸡鸭，清洗加工后销售到外地。日前，沂南县公安局端掉一非法加工死鸡鸭“黑窝点”，当场查获死鸡鸭1000余公斤。

8月15日早6时许，沂南县公安局接到群众匿名举报称，沂南县经济开发区一处闲宅院里，有人正在收购死鸡死鸭。民警接报后迅速行动，在开发区一处隐蔽的院落将正在收购死鸡死鸭的高某抓获。

随后，民警循线追击，将陆续前来销售、收购死鸡死鸭的谢某等7人抓获，当场查获死鸡死鸭共计1000余公斤。在县畜牧局工作人员的协助下，民警将现场的死鸡死鸭进行了焚烧和填埋。

据了解，今年34岁的高某系沂南县经济开发区某村村民。2008年8月份，想快速发财的高某经过一番琢磨，决定收购死鸡死鸭。此后，高某到附近乡镇收购病死的鸡鸭，再卖给砖埠镇一狐狸养殖场，不到一年时间，就赚到了5万多元。

尝到甜头后，2010年年底，高某在开发区偏僻地段购买了一处宅院，做好水池子、买来脱毛机等工具，将收购来的病死鸡鸭加工成“白条鸡鸭”，销往临沂、安丘、青州等地。随着高某的“知名度”越来越高，附近村的谢某、牛某、邵某等人也做起了收购死鸡死鸭的非法勾当，并将收购的鸡鸭销售到高某处。

目前，犯罪嫌疑人高某等9人已被刑事拘留，此案正在进一步审理中。

◀不良商贩正在加工的死鸡死鸭。

▼加工死鸡死鸭的场所。

禁用添加剂 素颜月饼更安全

市民刘欣向记者反映，距离中秋节还有20多天，超市里早已摆满了各种各样的月饼，女儿也吵着要吃月饼。“听说今年6月起实施了新版《食品添加剂使用标准》，今年的月饼与往年相比是否有不同？挑选月饼时要注意哪些问题？”

记者就此问题咨询了质监部门。据工作人员介绍，相比往年，今年月饼的颜色素了，因为新版标准规定，漂白助剂不得再用于月饼加工；口味淡了，因为甜味剂在今年大多被成本较高的砂糖取代；品种少了，一些香精和色素不再允许使用，因此部分水果味月饼被淘汰。

在选购月饼时，首先要注意配料表中是否标注了所使用添加剂的具体名称。其次，高品质的月饼，形态应该是表面和侧面圆边略微外凸，文印清晰，无露馅现象。从颜色上看，好的月饼表面呈有光辉的黄金色，侧面部分饼皮表面没有气泡，底部周围没有焦圈。

在“内容”上，优质月饼皮酥松、馅柔软，不偏皮偏馅，无空洞，不含杂质，甜度适当，馅料油润细腻、不发黏，气味清香无异味。另外，消费者在购买月饼时，不要过度追求产品的新鲜度，不要以为离生产日期越近就越好，像广式月饼等品种，刚刚生产出来的偏硬，过了“返油期”才会更好吃。

记者 崔洪英