

章丘将评选文明诚信酒店

实行动态管理,复查不合格将被摘牌

本报3月27日讯(记者 邢振宇) 日前,记者从章丘市商务局获悉,为推进诚信体系建设,营造公平竞争、有序发展的市场环境,市文明办、商务局、物价局、食药局、餐饮行业协会和美食家协会6个部门联合在餐饮服务行业中开展了争创文明诚信酒店(餐馆)活动,对申请参选的酒店(餐馆),经过专家现场检查、考评并公示无异议后,将实行集中授牌。

记者了解到,凡在章丘辖区内具有一定社会影响力的酒店、餐馆经营企业,连续营业三年以上,经营业绩好,社会影响和群众反映良好,无侵犯消费者权益现象;具备一定经营规模,年营业额在20万元以上,营业面积在200平方米以上,餐位数在100个以上;遵纪守法,诚信经营,无经营假冒伪劣商品、价格欺诈等违法行为;记录,无超经营方式、范围违法违规;有创建文明酒店

(餐馆)的计划并组织实施;规章制度健全并得到较好落实的酒店(餐馆)均可报名参选。

此次争创活动将分三个阶段进行:第一阶段为动员部署,本月将召开争创动员大会,安排部署争创文明酒店(餐馆)活动;第二阶段为创建实施,4月份各符合条件的酒店经营企业按照创建标准制定本单位的创建计划和实施方案,6月份参加单位在充分自查整改的基础上,申报

文明诚信酒店;第三阶段为检查考评阶段,7月中下旬确定文明诚信酒店初评名单,并在媒体上进行公示。8月上旬公示无异议后,确定文明诚信酒店(餐馆),创建活动领导小组将集中授牌。

记者还了解到,争创活动中,专业人员将对酒店内的菜、烟、酒水等是否明码标价,有无霸王消费条款,是否在标价之外加价出售商品或收取未标明的费用,是否及时给顾客开具发票

等16项指标进行详细严格考评。同时,该活动将实施动态化管理,每年度组织考评(包括问卷调查)、复查,经复查,对管理出现滑坡,达不到文明诚信酒店条件的,其文明诚信称号将被取消。此外,因发生价格、质量、计量等违法行为而被行政执法部门处罚的单位,将随时取消称号,收回牌匾,并在当地媒体公开曝光,情节严重的,将由工商机关责令停业整顿或吊销营业执照。

记者调查

高档餐厅多设包间最低消费

消协人士提醒,遇霸王条款可录像、录音及时举报

一直以来,餐饮业“包间最低消费”、“禁止自带酒水”、“包间设施、服务收费”等各类霸王条款备受诟病,不少消费者即使不情愿也得无奈接受。3月15日起正式实施的新《消费者权益保护法》明确规定霸王条款无效。连日来,记者走访章丘多家餐饮企业发现,存在霸王条款的依然不在少数。

本报见习记者 王帅

高档餐厅多设包间最低消费

在记者走访的9家餐厅中,3家有消费门槛,均为章丘较高档的餐厅。

在桃花山街中段的一家港式餐厅,记者以顾客身份打算预订4人包间,服务生告诉记者,小包间可容纳6到8人,4人在包间就餐需每位消费满78元,凑够6人则可免去最低消费限制。当记者问是否可以自带酒水时,服务生表示白酒、红酒可以自带,但饮料不行。

在汇泉路口的一家大酒店,包间点餐的话每位最低消费为68元,同时按酒水金额的5%收取服务费,如果客人自带酒水,需要收取设施费30元、餐具费3元/套、服务费40元/服务员。

此外,在记者走访的几家年轻人偏爱的咖啡厅,大都设有消费门槛。在银座佳悦附近的一家咖啡馆,记者了解到,针对不同大小的包间,店家会要求达到金额不等的最低消费,分别为128元/间、168元/间、198元/间。

相对于高端餐饮普遍设置包间最低消费,中低端餐饮店设置最低消费的则不多。记者随机走访的另外6家中低端餐馆中,只有一家要求自带白酒时只限一瓶,其他餐馆则表示无其他费用,不限制自带酒水,到店后直接点餐消费即可。

消费者多无维权意识

虽然多数消费者不认同酒店、饭馆等“最低消费”、“禁止酒水自带”的各种规定,但专门为此讨说法的极少出现,大都抱怨几句后无奈默许。



“谢绝自带酒水”是餐饮业明显的霸王条款。(资料片)

“有一次带了瓶红酒去餐馆跟朋友聚会,服务员说不能外带酒水,那还能怎么办?只好另点了一瓶,自己带来的再带回去。”市民张女士说,对于不常去的餐饮店,碰到服务员说什么就是什么了,毕竟朋友聚在一起,太计较了面子也不好。

大学生张敏告诉记者,现在外出吃饭都喜欢在网上团餐,到店消费时却被告知还要付餐具费、配料费等,“因为数额也不是很大,虽然不满,也就自认倒霉了。”

“4个人去饭馆,有的就不给安排包间,即使有空着的房间,也以我们人数不够给打发了,这不是暗设门槛吗?”市民王先生说,饭店不让用包间,消费者总不能抢着用,只能听服务员安

排,在大厅用餐。

在记者采访中,多数市民表示不会投诉餐饮业的霸王条款,一是怕麻烦,二是不相信能有效果。

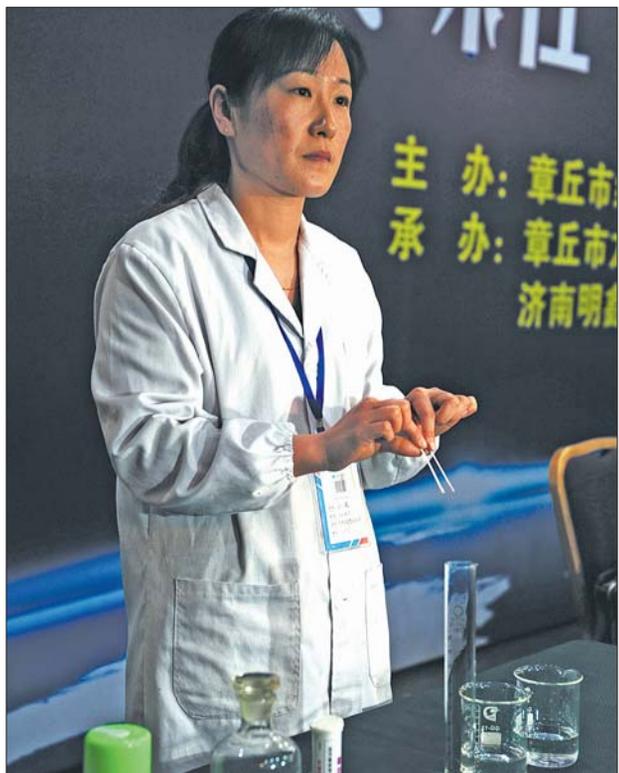
保留证据及时投诉举报

为刹住餐饮业存在多年的行业潜规则,新的《消费者权益保护法》第26条作出了比此前更详细更有针对性的规定:经营者在经营活动中使用格式条款的,应当以显著方式提请消费者注意商品或者服务的数量和质量、价款或者费用、履行期限和方式、安全注意事项和风险警示、售后服务、民事责任等与消费者有重大利害关系的内容,并按照

消费者的要求予以说明。

经营者不得以格式条款、通知、声明、店堂告示等方式,做出排除或者限制消费者权利、减轻或者免除经营者责任、加重消费者责任等对消费者不公平、不合理的规定,不得利用格式条款并借助技术手段强制交易。格式条款、通知、声明、店堂告示等含有前款所列内容的,其内容无效。

消协人士提醒消费者,遇到上述霸王条款,消费者要坚决说“不”,可以用手机录像、录音,保留证据,并及时向消协投诉举报。作为《消费者权益保护法》的主角,消费者维权意识的提升是最根本的,只有消费者的自我保护意识和能力提高了,相关的制度和法律才有用武之地,霸王条款也才能得到清除。



科技人员在产品推介会上当众做实验。本报记者 周青先 摄

滴上一滴,亚硝酸盐就没了

一食品企业发明除亚硝酸盐“良方”

本报3月27日讯(记者 邢振宇 周青先) 亚硝酸盐、亚硝酸胺、癌症……亚硝酸盐在日常生活无处不在,让人们谈之色变。26日,记者在章丘见证了一个神奇的实验,滴上一滴神秘物质,水中的亚硝酸盐就全消除了,这个神秘物质就是章丘一家企业发明的“餐味仕”牌调味料。

26日上午,工作人员以亚硝酸盐为实验底物,将亚硝酸盐溶液分成均等的两份,一份添加名为“餐味仕”的产品,另一份不添加任何东西,几分钟后用亚硝酸盐检测试纸检验发现,添加“餐味仕”的溶液几乎不变色,而另一溶液明显变红。专业人士介绍,通过实验说明“餐味仕”能有效清除溶液中的亚硝酸盐。

济南明鑫餐味仕食品有限公司总经理孔意介绍,亚硝酸盐广泛存在于自然环境中,人体摄入的亚硝酸盐主要来源于蔬菜、肉

制品、腌制品等原料以及食品中所含的硝酸盐转化而来。亚硝酸盐每天都会随着食物进入人体,在胃的酸性条件下与胺类物质反应形成致癌物——亚硝酸胺。人群流行病学调查表明,亚硝酸胺几乎可以引发人体所有脏器癌变,其中以胃癌、食道癌、肝癌、结肠癌和膀胱癌最为常见。

实验中的“餐味仕”究竟是什么方“灵丹妙药”?据介绍,为有效解决食品中亚硝酸盐的问题,济南明鑫餐味仕食品有限公司与国家农产品现代物流工程技术研究中心合作,本着“关注食品安全、造福人民健康”的宗旨,率先推出全国独家产品——“餐味仕”牌调味料。“餐味仕”主要由食盐、谷氨酸钠、麦芽糊精和食品添加剂(L-丙氨酸)组成,能有效去除食物中及人体内的亚硝酸盐,阻断致癌物——亚硝酸胺的形成,预防人体消化系统癌变的风险。

孔意告诉记者,餐味仕清除亚硝酸盐的主要功能原理是利用了氨基酸类物质的化学性质,将亚硝酸盐彻底分解,从而抑制致癌物——亚硝酸胺的产生,不会产生任何毒害物质,也不会有任何的毒副作用。该科研项目为山东省科技攻关项目,并通过了省科技厅组织的科学技术成果鉴定及食品质量安全认证,取得了国家工业产品生产许可证,通过了省级质检部门和国家食品质量监督检验中心的双重检测。

据了解,经专家、国家质检部门鉴定,“餐味仕”性能稳定,安全可靠,这一科研产品不仅广泛适用于家庭餐桌、食堂、饭店及各类餐饮业,还能有效去除隐藏于各种肉制品、蔬菜和饮用水当中的亚硝酸盐,从而降低食道癌、胃癌等各类癌症发病风险,产品上市即得到消费者的一致认可和好评。