

乐周刊 WEEKLY

2013年1月4日 / 星期五 / 责任编辑 / 王志红

市民热线: 66886688



春节临近,家家户户都开始准备选购年货,香气扑鼻的腊味香肠、色泽鲜亮的干果、包装精美的礼盒,购买年货的人热情高涨,商家也都大幅度打折促销吸引顾客。但是热闹的年货市场中隐藏着许多猫腻,消费者一不小心,很容易掉进年货的甜蜜陷阱。

新货陈货混卖、腌制品上色、海鲜礼包缩水 细数年货季里的甜蜜陷阱

年货市场五大猫腻

散装干货,新货陈货混着卖。将陈货与新货夹着卖的现象很普遍。一些商贩会将卖不掉的干货,积攒到第二年,然后通过熏、烘的方法进行加工,继续掺在今年新货中贩卖,比如木耳、蘑菇、干桂圆等。

一些外表看着好看的干货,未必是新的,很可能就是用硫磺熏的陈货,或者用柠檬黄等添加剂浸泡,然后再蒸干卖,一般人很难看出问题所在。

仿冒包装以假乱真。可能一个字母或一个偏旁差异,你就不小心被假冒产品盯上了。购物时须仔细看好品牌商标。

腌腊制品被上色。一些商贩会自己腌制肉制品进行贩卖,但这样无资质的小作坊流出的腌腊制品,其产品质量及安全性无法保证。这些商贩为了使腌制品卖相好,会使用染色的招数,让腌腊制品特别红,看起来很新鲜。更有甚者还发明用染色米饭和劣质淀粉制成人造瘦肉,再加腌好的猪肥膘制成腊肠。

吉利数字礼盒不实惠。各类礼包、礼盒,在标价上多以8为噱头,比如88、188、688等。年货礼盒的吉利价格往往名不副实,很不划算。做年货礼盒非常简单,买一些散装年货,包上漂亮礼盒,描上一些喜庆的字眼,价格就能成倍增长。

在超市中还发现,各类干果大礼包,多半均为罐装、桶装、瓶装、听装的,消费者基本无法直观看到礼包内食物的多少。

海鲜大礼包随意缩水。现在许多水产市场也做起海鲜大礼包的生意。其中包括虾仁、海蜇等各类海产品。很多单位将这些海鲜大礼包作为给员工发福利或者送客户的礼品。

但这些海鲜大礼包上上很少会印刷生产厂家、产品种类等信息,只是笼统地写着美味海鲜等词语。大礼包里的海鲜到底产自何处、品质如何、重量多少,往往全凭摊主一张嘴,很容易出现缩水的现象。



购买年货警惕六大价格陷阱

每到节假日,各大商家都会打出来就送千元现金券、名牌商品震撼价销售等让利促销活动,不少消费者总是难以抵抗诱惑,前往购买。但商家不会做亏本生意,有促销,其背后,或多或少有陷阱。特别是春节,消费者更要警惕价格陷阱。

假打折,价格明显暗升。在众多价格陷阱中,虚假打折是一些商家惯用的伎俩。抬高原价再打折,更有甚者,在价格打折的同时商品质量也在打折,这是目前价格陷阱中最隐蔽的手段。打折商品的投诉在整个商品质量投诉方面占了很大比重,有商场在出售个别打折商品时,居然标出售出商品,概不退换、特价商品不予退换或保修等告示,宣告不承担任何责任。

有的商家还设立所谓最终解释权作为规避责任的挡箭牌。当发生消费纠纷时,因商家声称拥有最终解释权,而使消费者合法权益受损。类似明降暗升的价格欺诈还

有假赠送、假抽奖、假甩卖等。

抽奖强行推销三无产品,免售后服务。随赠的商品要防范三无产品,尤其是不开发票或单据的,让消费者无法举证,售后服务维权无门。

送赠券,引入循环消费。例如买200送200,而且限制使用专柜范围和时间,使你用之心烦,弃之可惜,让你不断地滚动花钱。

免费试用,引君入瓮。热情招待免费试用,使你碍于面子难以拒绝,其间不断地引诱你加码消费。等你醒悟时已成巨额消费,而且举证无据。

虚假商品标识。最常见的是珠宝专柜,借免费抽奖给消费惊喜,用英文Pd和Pt、K和GP偷换概念标识珠宝名。例如口头说白金,却在发票上用英文Pd标注,蒙骗消费者。

虚假优惠形式多。部分商家搞促销

时,所用的文字及图片等带有欺骗性和误导性,特别标出的清仓大甩卖、市场最低价、出厂价、批发价、特价、店庆价、特惠价、超低价、超特价等无从比较的标识,都属价格欺诈行为。



选好年货牢记两原则

怎样才能买到称心如意的年货?专家提醒,节前人们的购物欲望都比较强烈,消费时容易比平日放松警惕。因此,在选择年货时牢记两大基本原则。

选择正规渠道购买。消费者应该尽量

选择正规厂商生产的合格产品,到超市及正规市场合法经营的商家购买,食品要买有QS标志的。特价商品多留心眼。

特价年货商品一般会有以下几种情况:一、质量有缺陷,以降低价格吸引顾客;

二、发票不注明名称或者在包装上标明售出一律不退等字样;三、口头承诺三包;四、利用低价促销快过期的商品等。因此消费者在选购特价、优惠、降价、促销等商品时,一定要多留心眼。

挑年货小窍门

坚果类炒货:有油的味道或者陈味,可能是食品添加剂超标或是陈年翻新。腊味:腊味最好选真空包装,腊味的表面如果过于油腻甚至发黏发滑,则有可能已经变

质。干货:买回来的干货最好先在太阳下暴晒48小时。一些用硫磺熏过的干货,闻起来有一股酸涩的硫磺味,买时要慎重。

水果:买整箱水果一定要打开来看看,以免商家将个头小的或者坏的放在最底层。称重时注意纸箱,警惕商家用沾水等方式增重。

