

花式汤圆走俏元宵市场

本报讯(记者 方俊 文/摄影 通讯员 蓝紫萱) 过完春节又迎来元宵,作为元宵节必不可少的环节,吃汤圆也吃出了新意,造型各异、口味多样的汤圆缤纷亮相,为传统佳节增添一丝别样风味。

2月10日,在柯城区府山街道蛟池街社区的一家生鲜店,市民程女士正在冰柜前挑选汤圆。“现在的汤圆做得真有意思,你瞧这个柿子形状的,跟真的柿子好像,还有草莓味的,以前都没看到过。”程女士边挑选边对朋友说。

记者走访市场发现,一批创意十足的花式汤圆走俏元宵市场,在市区多个超市,杨梅味、榴莲味、鲜奶龙井茶味汤圆摆放在冰柜的显眼位置,花花绿绿甚好看。线上平台的馅料更是丰富,记者在天猫、京东等平台,分别找到白桃乌龙、茉莉龙井、生椰拿铁款,乍一看还以为是在卖饮品,某品牌甚至推出一款腐乳奶黄流心馅的水晶福祿汤圆,主打一个甜咸配。

不仅口味上“卷”出天际,汤圆的外形同样花样百出。在世纪联华(衢州时代广场店),记者看到,橙色柿子形状、元宝形状的汤圆挨在一块,不远处还有一款小猪形状,但不管造型如何奇巧,都代表着美好的寓意。与此同时,在国人对个性化需求日益重视的当下,一批小汤圆吸睛十足,一颗3克至4克的重量,只比小丸子大一点。“小小身材,依然有料。”某品牌汤圆在包装纸上这样写道。

相较于常规类汤圆,花式汤圆卖得不算特别贵。在某超市,一盒20个装的“招财进宝”汤圆,促销价9.9元;一盒15个装的“鸿运锦鲤”汤圆,促销价8.8元;280克一袋的杨梅汤圆,售价11.8元。

记者观察发现,品牌商抓住市民猎奇心理的这波策略,做得还挺成功。在蛟池街的生鲜店,程女士买了两包柿子汤圆,准备晚上让孩子尝尝鲜。在世纪联华(衢州时代广场店),记者在不同顾客的购物车里,看到了榴连味汤圆、鲜奶龙井茶味汤圆的身影,其中一位女士,一口气拿了三大



市民在高超选购汤圆。

包榴连味汤圆,“我们全家爱吃榴连,凡是跟榴连有关的食品,我都愿意买回家尝尝。”

有意思的是,不光是各大超市进入到“元宵时间”,就连菜场、西饼店,也做起元宵生意。在市区南湖菜市场,不止一家卖豆

制品、火锅底料的摊位卖起各式汤圆。“年年都要进货的,销量蛮好的。”一位老板坦言。

观市场

元宵节前市场检查

元宵节前,我市市场监管部门围绕各类消费商品的价格和食品安全,对商超、农批市场、农贸市场等重点场所开展检查工作,守护广大消费者权益。



2月8日,柯城区市场监管局工作人员在衢州市区书店菜场检查肉类经营户浙食链使用情况。记者 季玲 通讯员 郑天麟 王佳 摄



2月5日,柯城区市场监管局工作人员在航埠乐来购超市检查。记者 季玲 通讯员 郑天麟 杨奕媛 摄



2月6日,龙游县市场监管局开展元宵节前食品安全专项检查。此次检查以汤圆为重点产品,以商超、农贸市场为重点场所,对产品生产日期、保质期、储存条件等情况进行逐一检查,要求经营者严格落实进货查验义务,严禁销售“三无”、过保、变质产品,确保消费者吃上放心安全的汤圆。

通讯员 江友富 汪慧敏 摄

图市场

春节“剩宴”与“省饭”：网友分享过年美食与剩菜的烦恼

记者 季玲 通讯员 徐国庆

春节期间,家家户户欢聚一堂,享受丰盛的年夜饭。然而,随之而来的“剩宴”现象却成为不少家庭的“过年噩梦”。吃不完的剩菜剩饭不仅让人感到无奈,也引发了网友们的热烈讨论。

“剩宴”：传统习俗与现代困扰

在许多家庭,大年初四的“折箩”大杂烩是必不可少的。这道菜是指把前几天的剩饭剩菜合在一起炒制而成,虽然美味,却还是让不少人感到厌倦。

在社交媒体上,“过年剩菜剩饭”标签迅速蹿升,许多衢州网友纷纷吐槽春节期间的剩菜挑战。一位网友感叹:“蒸香肠连续吃了5天,凉拌鸡还剩3盘,还有年前老妈煮的一大波肉,过完年还要天天消灭这些菜。”这种大鱼大肉“热热吃”的习惯,让不少家庭里年前备菜的厨娘感到策略失败。

王女士亲手拿捏的卤牛肉向来被家人称为一绝,今年过年前,

她特地卤了10斤,妥善地放在冰箱里。“今天,家中有客来访,我打算用卤牛肉款待他们,但是没有想到,切开牛肉时,却发现有些地地方呈绿色。”2月10日,王女士相告,以前每年都卤,家人们都很爱吃,所以今年就多卤了一些,但是没想到,好几位家庭成员都非常注重健康饮食与身材体型的管理,不多吃、不乱吃,卤牛肉餐餐都有剩余。“肉里都已经发绿了,这肯定是变质的迹象,不能食用,否则会引起肠胃问题。”王女士皱着眉头说。

“省饭”：地域美食的交响曲

与此同时,各地的“省饭”也成为焦点。“北方的饺子、南方的年糕,各有千秋,我家不仅交替着吃,还变着法子做。”网友“田螺姑娘”分享,浙江的“省饭”是年糕烧饭,这几天以来,她还喜欢把过年还没有吃完的冬笋、排骨等剩菜掺和着重新做一份,既好吃又不

浪费食材。在龙游县,几乎家家户户在过年前都会包粽子,粽子作为早餐自然成为了热门话题,有人赞不绝口,有人则皱眉质疑。“连续一周的早餐都是粽子,现在我家的早餐换成线面和白切鸡了。”90后网友“皮蛋瘦肉粥”与她的同事们分享了这一有趣的过年美食交响曲。这些同事们也纷纷提议,下一回春节过节时,可以“交换”各自的“省饭”,比如螺蛳粉、蒸面等。“换个口味吃更新鲜,这样能避免长时间的重复食用同一种食物而感到厌倦。”其中一名同事说。

专家建议：合理处理剩菜

当然,节后如何处理剩菜剩

饭也是一门大学问。有着从事食品工作近40年的何仁尧建议,不同的菜肴有不同的保存和食用方式。熟制的荤菜可以冷藏,叶菜、凉菜、海鲜类菜品则最好及时食用。叶菜类剩菜应避免亚硝酸盐含量升高,凉菜应避免细菌大量繁殖;海鲜类剩菜由于水分含量高,蛋白质含量又丰富,很容易变质。其中,叶菜中的菠菜、白菜等在放置过程中更容易产生较多的亚硝酸盐。亚硝酸盐对人体健康的威胁很明显,不仅体现在它能让人急性中毒,又能在我们体内转变成致癌物亚硝胺。“合理储存和加热菜肴,不仅可以避免浪费,也可以享受春节剩菜美食的余温。”何仁尧说。

记者手记

春节的“剩宴”现象虽然让人感到无奈,但也为家庭带来了关于节约与创新思考。通过合理处理剩菜和探索新的美食搭配,我们不仅能减少浪费,还能为节日增添更多乐趣与健康。期待未来的春节,大家能在享受团圆的同时,更加注重饮食的合理与健康。

10万元以下车型补贴1600元 “两新好物 乐购新车”活动本月15日启动

本报讯(记者 黄欢 通讯员 方芳) 近日,记者从衢州市商务局获悉,为进一步激发我市汽车消费市场活力,营造良好的购车氛围。2月15日上午10点,以“两新好物 乐购新车”为主题的促消费活动将在衢州市“两新”消费馆拉开帷幕。届时,现场将发放汽车消费券,以真金白银的方式补贴消费者。

近期有购车需求的市民朋友可在2月10日至14日下午5时,通过三衢APP进行报名。活动当天,成功报名的市民将被邀请至活动现场参与抽奖。现场将抽取100个幸运名额,中奖者可获得汽车消费补贴。

据了解,此次汽车消费券补贴标准为车价10万元(不含10万元)以下的车辆,每台可补贴1600元,该补贴不能与国家汽车以旧换新、浙江省汽车置换补贴叠加使用。

本次活动汇聚了众多热门汽车品牌,包括零跑、埃安、欧

拉、比亚迪、银河、捷途、吉利、领克、奇瑞、上汽大众、东风日产、一汽大众、北京现代、东风本田、一汽奔腾、传祺、五菱、马自达、广汽丰田、一汽丰田、名爵等。

消费券名额确定后,将由工作人员进行线上登记并录入领取系统,上报审核后发放。参与此次活动的企业共有51家,取得汽车消费券的意向客户,必须在2月22日前在参加活动的企业购买新车,随后在三衢客户端消费券发放入口,凭身份证、购车发票进行线上申请补贴,行驶证上传时间需在2月25日前,逾期则视为自动放弃补贴资格。

为确保活动公平公正,抽奖环节将由公证处全程公证。同时,参与活动的汽车经销商,必须提供极具诚意的让利促销方案,以及全方位、高品质的售后服务,坚决杜绝任何变相加价行为,切实保障消费者权益。

衢江开展食品添加剂规范使用指导行动

本报讯(记者 吴红梅 通讯员 毛艺慧 陈茹菲) 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)2月8日正式落地实施,你了解吗?连日来,衢江区市场监管局工作人员深入传统糕点坊、面包烘焙店等食品生产经营一线,开展食品添加剂规范使用指导行动,为经营主体详细解读新国标中食品添加剂的使用要求。

据了解,此次修订的GB2760-2024标准对食品添加剂的使用作出了更为严格和细致的规定。主要有四大关键变化:一是禁用苯甲酸等防腐剂在罐头食品中的应用,二是明确安赛蜜等甜味剂复配使用的总量限制,三是删除脱氢乙酸钠及其钠盐在糕点等7类食品中的使用许可,四是严格限定过氧化氢作为加工助剂的使用范围等。相较实施十年的2014版标准,新规在科学防控食品安全风险方面实现全面升级。

衢江区市场监管局相关负责人介绍,除开展上门指导行动外,去年11月中旬,该局组

织召开2024年度食品生产企业落实主体责任履职报告会暨食品安全业务培训会,详细阐明了新国标的各项要求和变化要点,为食品生产经营单位提前适应新国标变化奠定基础。同时,提醒各经营主体要主动落实食品安全主体责任,高度警惕使用复配添加剂可能带来的叠加效应,杜绝超范围、超限量使用食品添加剂等问题,确保生产经营活动符合规范。

“目前我店里经营产品的原料工艺、产品配方、包装标签都符合新国标要求,往后肯定严格按标准经营。”衢江区杜泽老街某食品经营者王先生说。截至目前,该局已累计提供上门指导服务100余家次。“此轮指导行动,不仅增强了各商户的食品安全意识,还让他们学到了很多实用的知识和技能。”衢江区市场监管局相关负责人表示,接下来,该局将持续加大监管力度,通过定期检查、专项抽检等方式,确保食品添加剂使用规范有序,切实守护群众“舌尖安全”。

首违不罚! 让执法尺度更有温度

未取得食品经营许可证从事散装食品经营活动,危害后果轻微并及时改正的违法行为,可“首违不罚”;经营超保质期的食品,违法行为轻微并及时改正,且没有造成危害后果的违法行为,可“轻微免罚”。近日,国家市场监督管理总局出台清单,对12种首次违法和轻微违法行为不予处罚,受到广泛好评。

“首违不罚”“轻微免罚”,是近年来在执法实践中探索的宽严相济的创新执法举措。不论是此次国家市场监督管理总局出台的清单,还是各地具体的实践清单,“首违不罚”和“轻微免罚”的目的,就是要坚持处罚与教育相结合,以人为本让执法尺度更有温度,宽严相济提升执法质量和效果,避免出现“小案重罚”和“类案不同罚”等执法不当问题。

行政执法,一头连着政府部门,一头连着人民群众。能否规范、准确、稳定执法,直接影响市场主体对政府的信任、对法治的信心。制定清单,逐一逐项列明“首违不罚”和“轻微免罚”的违法行为类型、处罚依据和免罚条件,让执法者有了更清晰、更柔性的抓手。哪些属于“首违”,哪些属于“轻微”,“不罚”“免罚”具体有什么条件,清楚明白、一目了然。

“不罚免罚”清单,也让市场主体吃下定心丸,更有利于优化营商环境。执法队伍的执法能力、理念和水平,是当

地营商环境的一面镜子。不可否认,某些执法者存在任性执法、简单执法甚至趋利执法的行为和倾向。不少被执法对象的违法行为相对轻微、属于初次甚至“无意”,也被重罚重处。经营者利益受到损害,执法队伍乃至地方形象也受到破坏。

行政执法,不能“一罚了之”,更要避免激化矛盾,让执法效果适得其反。数据显示,2024年全国各级市场监管部门按照三项清单办理的减罚免罚案件超过21万件。一份份“不罚免罚”清单,一个个免罚减罚不罚案件,折射出执法水平与法治观念的进步。

需要提醒的是,“首违不罚”“轻微免罚”不是放松执法、放任违法,而是必须满足相关条件。此次出台的清单,也列出了不适用的对象和情形。该严的严,该包容的包容,对执法者的精细化执法能力提出了更高要求。只有准确适用“首违不罚”“轻微免罚”的范围、情形、性质、免罚条件等,才能让被执法对象心服口服、自觉自律,收获良好的执法质效。

“首违不罚”“轻微免罚”清单的制定出台和准确适用,让执法尺度更有温度,让营商环境更加优良,也让良法善治的光辉照进每个人心中。

据《北京晚报》

评市场