中消协发布2019年100个城市消费者满意度测评报告

本报讯 中国消费者协会日前在京召开新闻通报会,发布《2019年100个城市消费者满意度测评报告》。测评结果显示,2019年全国100个城市消费者满意度测评综合得分为77.02分,总体处于良好水平。

据介绍,2019年度消费者满意度指标体系由3个一级指标、16个二级指标和24个三级指标组成,100个测评城市主要包括直辖市、省会城市、计划单列市和部分社会消费品零售总额较高的城市。本次测评主要采取统计学、社会学意义上的实地拦访调查,由中消协组织第三方专业调查机构于2019年8月至12月在全国100个被测评城市同步开展,共计回收64,754个有效样本。

测评结果显示,2019年100个城市消费者满意度综合得分为77.02分,相比于2018年70个城市消费者满意度综合得分提升3.34分。3个一级指标中,“消费环境”得分为79.08分,“消费供给”得分为78.46分;“消费维权”得分为70.86分,排名连续三年垫底。测评结果表明,2019年度城市消费者满意度总体水平良好,但仍有较大改进空间;消费者对消费维权的满意度相对较低,消费维权难题亟待破解,消费执法、消费宣传、交易安全和权益维护成为消费者期待加强的主要方面;消费者满意度地区间差异明显,除个别城市外,东部和南部城市、经济发展水平高的城市得分明

显高于中西部及经济发展一般的城市;城市满意度综合得分排名总体稳定,多数城市得分有所增长,城市排名区间内有所波动;常州、杭州、青岛、厦门、上海等城市消费者满意度综合得分排名靠前。

中消协秘书长朱剑桥指出,城市消费者满意度测评工作自从2017年开始,对比三年测评结果来看,消费者满意度综合得分稳中有升,总体处于良好水平,但消费环境和消费维权短板效应仍然突出,加大消费维权力量供给能力,提升消费者权益保护工作效能,依然是各城市需要关注的重点。朱剑桥表示,今后中消协城市消费者满意度测评项目将稳定在100个城市,同时鼓

励各地结合实际开展相关调查评价工作,帮助更多城市补短板、堵漏洞、强弱项,促进城市消费环境持续改善。为进一步做好消费者满意度提升工作,结合连续三年开展满意度测评结果,中消协建议各地政府及有关部门:一是全力保障消费供给提质升级,保安全、保供应、保质量,稳步提升公众消费信心;二是统筹推进放心消费环境建设,激发市场主体活力和动力,助力消费升级提质增速;三是强化消费领域信用体系建设,进一步探索以消费者为中心的沟通参与机制,为消费维权提供有力支撑;四是创新消费执法和宣传手段,增强经营者的认同感和消费者的获得感,确保市场秩

序运行合理有序;五是深挖相关数据信息价值,为消费者满意度提升提供决策支撑;六是优化消费维权路径选择,按照社会治理现代化要求,加强消费维权顶层设计,发挥好消协组织平台作用,构建消费者权益保护共治体系,共建共享消费友好型社会。

下一阶段,中消协将分批次向被测评城市通报城市具体测评结果,并组织地方消协通过专家评议、消费者调研、大数据分析等方式,对进一步提升本地被测评城市消费者满意度进行深入研究,为地方政府推进放心消费环境建设、完善消费者权益保护体制机制、提升消费者满意度提供全力支持。

生产销售伪劣防护物资 北京警方刑拘53人

疫情之下,防治、防护物资供不应求,一些不法人员便打起了歪主意,就连原本卖假冒品牌化妆品的商贩也临时“转行”,想借机大捞一笔。北京市公安局通报,截至3月10日,北京警方共破获生产、销售假冒伪劣防治、防护产品物资案件19起,刑拘53人,查扣假冒伪劣口罩、防护服、护目镜等防治、防护产品、物资45万余个(件)。从这些侦破的案件来分析,网络销售平台成为了售假“重灾区”。

2月8日,警方接群众举报称,有人在网上售卖假口罩、防护服、护目镜等防治、防护产品、物资。市公安局环食药旅总队会同怀柔分局迅速成立专案组展开调查,于2月11日在庙城镇成功端掉涉案团伙用于存放伪劣防治、防护产品物资的窝点,现场查获一次性“三无”口罩9900余个、防护服9400余套、防护镜2900余个。

让专案组意外的是,民警在该窝点检查时,现场还囤放着9000余套名牌化妆品,但这些身价不菲的“大牌”化妆品却摆放凌乱、做工粗糙。后经相关品牌公司认定,这些都是假冒产品。

专案组兵分两路,于2月29日在北京、海南两地同时收网,相继抓获周某某(男,42岁)、高某(男,32岁)和赵某(女,43岁)三名涉案人员。在审讯中,涉案人员交代,他们原本是销售假冒伪劣化妆品的,疫情发生后“转行”销售伪劣防治、防护产品、物资。目前,周某某等三人因涉嫌生产、销售伪劣产品罪被怀柔警方依法采取刑事强制措施,案件正进一步侦办中。

北京警方提示,在购买相关防治、防护物资时,应通过正规渠道购买,避免上当受骗,一旦发现生产、销售假冒伪劣产品的违法犯罪行为,及时拨打110或环食药旅总队公开举报电话010-83061992,向公安机关举报。

味精吃多了对身体有害吗?

1.味精和呈味核苷酸二钠

味精:以淀粉质、糖质为原料,经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵,提取、中和、结晶精制而成的谷氨酸钠含量等于或大于99.0%、具有特殊鲜味的白色结晶或粉末。

增鲜味精:在谷氨酸钠中,定量添加了核苷酸二钠等增鲜剂,其鲜味度超过混合前的谷氨酸钠(味精)。

呈味核苷酸二钠:以淀粉、糖质为原料,经发酵法或酶解法制得5'-肌苷酸二钠和5'-鸟苷酸二钠,再经加工制得食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)。

味精和呈味核苷酸二钠都属于食品添加剂,功能为增味剂。

2.味精和呈味核苷酸二钠的协

同效应

食物天然具有鲜味主要是因为其中含有呈味核苷酸和谷氨酸。比如动物性食物(如牛肉、猪肉、鸡),甲壳类和软体类原料(如龙虾、鲍鱼、乌贼等)以及所有蔬菜、干蘑菇类均含有天然核苷酸,海带中含有谷氨酸。

虽然呈味核苷酸和谷氨酸的钠盐都具有鲜味,但呈味核苷酸二钠只有很弱的鲜味,谷氨酸钠的鲜味很强,一旦呈味核苷酸二钠与谷氨酸钠一起使用会使鲜味明显地增强,达到相乘的效果。

两者按照一定的比例混合使用可使鲜味倍增的特性,也是复合味精的制作原理。根据味的相乘作用,有数据表明,谷氨酸钠与呈味核苷酸以

10:1的比例混合,鲜味可以增至5倍,即使按照100:1的比例混合,鲜味也可以增至2倍。

由于呈味核苷酸的生产成本较高,因此市场上的复合味精大多是在常用味精中添加2%-3%的呈味核苷酸。

3.结论

相比谷氨酸钠,呈味核苷酸只有较弱的鲜味,但少量与味精混合可达到鲜味倍增的效果。而谷氨酸钠(味精)因为生产成本低,技术成熟,仍然是用量最大的增鲜剂。二者均属于天然鲜味呈味物质的钠盐,在适量食用的情况下对身体健康均没有危害。民间流传的食用味精会危害身体健康,很大一部分是个别生产厂家为了提高销量的歪曲宣传。

变绿马铃薯还能不能食用?

1.马铃薯变绿和马铃薯有毒有什么关系?

马铃薯植株和块茎中含有一种有毒的总糖苷生物碱(TGC),国内常称为龙葵素、茄碱、马铃薯素等。龙葵素含量越低,马铃薯品质越好。

马铃薯中的龙葵素和叶绿素含量与其贮藏时间、温度以及光照条件密切相关。延长贮藏时间及光照均能促进马铃薯中龙葵素和叶绿素的快速合成,龙葵素与叶绿素的合成是相互独立的两个生物合成过程,但是二者的含量呈现正相关。

马铃薯在贮藏过程中变绿,是因为马铃薯内的淀粉形成体转化成叶绿体,而叶绿体产生叶绿素使块茎呈现绿色。因为马铃薯中龙葵素和叶绿素的含量呈正相关,所以变绿马铃薯中龙葵素含量也会升高。

马铃薯变绿可以作为龙葵素含量升高的指示剂。

2.食用发芽变绿的马铃薯中毒的原因究竟是什么?

龙葵素是一种有毒性的生物碱,在通常的情况下,马铃薯中龙葵素含量比较低,不会引起中毒。马铃薯中龙葵素含量安全标准为20 mg/100 g,一般成熟的马铃薯中,含量为7-10 mg/100 g,食用是安全的。

当马铃薯变绿或发芽时,就会产生大量的龙葵素,含量可达到通常情况下的10-20倍,最高可增至500 mg/100 g,一旦超过安全标准,容易引起食物中毒。龙葵素的致毒机理是抑制体内的胆碱酯酶的活性。胆碱酯酶催化神经递质乙酰胆碱的水解,生成胆碱和乙酸,该酶被抑制失活后,造成乙酰胆碱的积累,胆碱会使神经兴奋增强,引起胃肠肌肉痉挛等一系列中毒症状。

3.食用多少发芽变绿的马铃薯才会中毒呢?

临床观察发现,龙葵素中毒的潜

伏期为2-20小时,一般症状为胃肠道失调如:呕吐、腹泻及剧烈的腹痛等;严重者有神经系统症状,包括冷漠、意识不清、视力模糊等。

龙葵素对人的中毒量为2~5mg/kg。致死量为3~6mg/kg,且中毒可能与个体的身体健康状况有关,对龙葵素吸收的敏感程度可能存在较大的个体差异,有些实验者服用1mg/kg龙葵素就可产生中毒症状。

4.生活中究竟能否食用变绿的马铃薯?

在临床上出现过很多的食用变绿马铃薯中毒的病例。有研究发现,食用发芽、变绿马铃薯引起龙葵素中毒的患者病例多发生在春季,约占90%。原因是春季潮湿温暖,马铃薯保管不好,易引起发芽。加强马铃薯的存放保管,防止马铃薯变绿发芽是预防龙葵素中毒的根本保证。

因此,变绿的马铃薯最好不要食用。