

8个共享消费品牌限期整改

共享充电宝平均价格降至2.2-3.3元/小时

哈啰、青桔、美团、怪兽、小电、来电、街电、搜电8个共享消费品牌今年6月被要求限期整改后,共享消费领域价格涨势得到有效遏制,标价逐步透明化、规范化。记者昨天从国家市场监管总局了解到,目前共享充电宝行业价格已整体小幅回落。



景区共享充电宝价格仍偏高

近年来,以共享单车和共享充电宝为代表的共享消费领域服务价格一路上涨,消费者感知明显,引发社会广泛关注。此前,市场监管总局价监竞争局会同反垄断局、网监司召开行政指导会,要求哈啰、青桔、美团、怪兽、小电、来电、街电、搜电等8个共享消费品牌经营企业限期整改,明确定价规则,严格执行明码标价,规范市场价格行为和竞争行为。

此次参加整改的共享充电宝品牌共有机柜426万台,占市场份额约80%。相关企业提出了整改计划:进一步完善定价规则,与合作商户沟通协商,通

过直接降价或者降低计费单元等方式下调部分机柜价格。其中,街电逾8万台机柜降价,小电、搜电、怪兽、美团分别有数千台机柜降价。目前各品牌平均价格为2.2-3.3元/小时,标价在每小时3元及以下的机柜占比69%至96%。

相对而言,处于热门旅游景点等相对封闭区域或者繁华商业区的机柜价格仍然高于均价。杭州市西湖景区88家共享充电宝商户中有23家降价,最高价格由10元/小时下降到8元/小时,目前每小时3元及以下占比25%,每小时4-6元占比58%,每小时7-8元占比17%。

公司服务投诉渠道待畅通

近年来,在“互联网+”的时代下,共享经济不断入侵各个领域,一些共享经济企业在不断扩张业务的同时,存在不少售后服务问题——线上线下网点对应不上,让消费者跑错地方还不了产品;客服永远在忙线中,解决问题的效率跟不上业务铺张的速度。据业内人士介绍,这是行业“通病”。

记者调查发现,共享经济行业有着类似的“通病”。业内人士分析,现在共享经济已经发展到一定规模,或许对于企业而言,应该转移“战场”,将目光着眼于售后服务方面,保障用户体验,后方粮草弹药充足,前方才能毫无顾虑地继续扩张。

经过整改,共享消费品牌经营企业根据行政指导书要求,积极

整改明码标价不规范行为,接受社会监督。共享单车企业通过手机软件、小程序、扫码骑行页面标示当前行政区域的计价规则和计价标准,规范会员骑行卡打折促销行为,畅通公司服务投诉渠道。

共享充电宝企业通过官网公示、移动客户端显示、机柜标示等方式分别标价。小电、怪兽在官网和移动端公示全部点位机柜的免费时长、计费标准和封顶价格;来电在官网对获知价格方式作出说明;大多数品牌可通过扫码获知当前机柜及附近机柜价格,方便用户从所在位置周边选择较低价位的充电宝;有些品牌有序推广在机柜醒目位置张贴不干胶标示价格。

(北京晚报)

解冻肉品不能标称“冷却肉” 多项新国标,都和日常生活有关

“冷却肉”指的是从分割后到贮运始终保持在0℃~4℃范围内的生鲜肉,解冻畜禽肉产品不能称为“冷却肉”或“冷鲜肉”;“元宝肉”只能是猪后腿股四头肌;扒肋排的“手法”有标准……

昨天,记者从国家市场监管总局(标准委)获悉,近日围绕农副产品、百姓生活相关领域,标准委集中发布了一批重要国家标准,充分发挥“标准为民”作用。

“冷却肉”分割时间不应超过1小时

目前,市场上存在不按照“冷却肉”生产条件生产却标称“冷却肉”或“冷鲜肉”的不良现象,扰乱了冷却肉消费市场秩序。市场监管总局(标准委)介绍,针对“冷却肉”概念模糊、定义不统一的情况,新发布的《冷却肉加工技术要求》国家标准中明确要求,“冷却肉”即“冷鲜肉”,是指活畜禽屠宰后检验检疫合格,经冷却工艺处理,使肉中心温度降至0℃~4℃,并在贮运过程中始终保持在0℃~4℃范围内的生鲜肉。解冻畜禽肉产品不准许标称为“冷却肉”或“冷鲜肉”。

目前,国内屠宰加工行业缺乏系统性的猪肉分割技术规程,且不同企业、不同地区对同一部位分割产品的命名、加工方式也不统一,不利于生猪产品在国内外市场的大流通。新发布的《畜禽肉分割技术规程 猪肉》国家标准规定了猪肉分割的相关术语和定义、原料要求、分割车间基本要求、分割方式、分割程序及要求、贮运要求等。

根据市场调查和研究,标准统一了行业内叫法不一的

畜禽屠宰后的冷却加工环节是“冷却肉”生产的关键环节。对于畜肉冷却,标准提出可以采用一段式冷却或多段式冷却等工艺。采用一段式冷却时,冷却间温度设定为0℃~4℃,采用多段式冷却时,最后一段也需要在0℃~4℃冷却间冷却,以保证最终产品温度达到规定要求。

同时,为了有效控制微生物生长、减少环境对肉品污染、延长“冷却肉”保质期,标准对用于分割“冷却肉”的原料肉分割前表面菌落总数、分割车间温度和空气沉降菌菌

落数进行了规定,同时强调从预冷设施设备分批取出畜禽肉后应立即加工,分割操作应迅速,分割时间不应超过1小时。

另外,标准要求“冷却肉”的运输环节也需要进行严格控制。标准强调,冷却后畜类胴体最厚部位的中心温度应达到7℃以下,离胴体中心温度应保持在0℃~4℃方可进行胴体分割。产品出库前中心温度应保持在0℃~4℃。运输过程中,车厢内温度应保持在0℃~4℃,冷却肉的中心温度不应超过4℃。

“带肉扇骨”“元宝肉”有统一标准

“带肉扇骨”“元宝肉”“腓脊骨”等主要产品的定义,规范了产品名称和加工标准。如“带肉扇骨”指的是带肉猪肩胛骨,“元宝肉”指的是猪后腿股四头肌肌肉,“腓脊骨”指的是猪前排或脊骨上面切下的棘突部分。

标准中对分割程序也进行了详细描述,如“扒肋排”,要求“用刀尖沿肋排的腩肉轮廓,从腹部部位划开。沿肋排断面下刀,紧贴肋骨走向,用刀深入3厘米左右割开肋骨

与腹部部位肉。一手按压肋排,压开肋骨截面处刀口,一手下刀紧贴肋骨平行划至肋排2/3处。一手拿住肋排中部提起,一手继续下刀划下肋排腩肉部分,呈扇弧形扒下肋排,剩余部分为五花肉。”

同时,标准还对猪肉分割产品的标签、标志、包装、贮存和运输等内容进行了规范,明确了包装间温度应不高于12℃,冷却肉包装滞留时间宜小于0.5小时,以确保产品质量。

规范适老家电安全性易用性

护注意事项等实用信息,更好维护消费者权益。

此次发布的《适用于老年人的家用电器 通用技术要求》《用于老年人生活辅助的智能家电系统 架构模型》2项国家

标准对适老家用电器的安全性、易用性作出规定,列出辅助老年人生活的智能家电系统三维架构模型及具体应用案例,有利于市场开发出更安全、易操作的产品。(新京报)