

“一口价”和“按克价”，金饰品混卖套路深

柜台里两者混在一起 存在严重溢价现象

同一个柜台内的黄金首饰，有的按克重计费，有的按件计费（即“一口价”），不少消费者糊里糊涂分不清，可能本想买克重计费的黄金首饰，结果却买到“一口价”黄金首饰。近期，记者调查福建省福州市黄金珠宝市场发现，在许多珠宝黄金商铺，克重计费黄金首饰和“一口价”黄金首饰混柜售卖的现象十分常见。

克重计费与“一口价”金饰品混卖

福州珠宝商陈经理告诉记者，目前市面上销售的黄金首饰一般有5种工艺形式：素金工艺（传统工艺）、古法工艺、3D硬金工艺、5G工艺、5D工艺。素金工艺、古法工艺黄金一般按克重计费售卖，另收工费。后3种一般按件售卖，也就是“一口价”，包含金价和工费。目前，福州市面上的“一口价”黄金首饰多半声称“5G工艺黄金，优于3D硬金工艺，具有轻盈、延展性好、硬度高不易变形等特点，因工艺复杂，成本相对较高”。

近日，记者走访福州珠宝黄金市场，选择商业综合体、大型百货中心、街边独立金铺进行调查。在商业综合体万象九宜城1楼的天虹百货金叶珠宝店柜台，记者看到柜台内有两板金戒指，每板各有15枚，按顺序查看，第一枚写着“足金5G戒指 一口价2320元”，没有标示黄金克重；第二枚写着“足金古法戒指5.56克”，没有标示总价。细细一数，

标示“一口价”的戒指有7枚，标示克重计费的戒指8枚，两者混在一起，或单枚交错摆放或双枚并列摆放，并无规律。该店营业员告诉记者，“一口价”黄金首饰按件卖，可以打八五折。记者又走访了老庙黄金柜台、周大生黄金柜台等周边七八个黄金珠宝



两种计费方式的黄金首饰交错摆放售卖。

品牌专柜，发现混卖现象普遍存在，未见任何一家金店将“一口价”黄金首饰单独摆柜并特别明示。

对于为何将两种不同计费方式的黄金首饰混摆，有的营业员回复称业内都是这样摆放的，有的则称同类首饰要摆在一起，也有的说是因首饰品种多、空间有限，所以混放在一起。

“一口价”金饰品被质疑“溢价”

克重计费的黄金首饰因金价、工费有明确公示，价格一目

了然，可以测算。记者注意到，所有标称“一口价”的黄金首饰在价签上都没有标示黄金实际克重，只有个别商家会在价签背后标注总质量。由于没有克重，营业员含糊其词不愿道出真实克数，消费者很难测算首饰的金价和工费的比例。

在福州东百中心A馆1楼六福珠宝店，记者对一款“一口价”黄金首饰进行了测算。这款黄金首饰标称售价10600元/件。营业员表示打九五折，最终售价为10070元/件。经称重，这款首饰约9.73克，均价约1034元/克（含工费）。营业员称当天金价为613元/克减30元，实为583元/克，工费另算。以一款9.73克重的黄金项链为例，工费按该店同款首饰最高工费95元/克来算，均价为678元/克，总价为6597元。同样克重，两者价差高达3473元。

记者发现，在调查过程中，所有的商家均称“一口价”首饰

可以打折，折扣从九五折到八折不等，打多少折都没明示，全靠营业员介绍，即便打完折，其价格仍远高于素金价格。记者了解到，福建不少消费者质疑“一口价”黄金首饰存在严重溢价现象，并向有关部门投诉。今年5月，福州一位消费者投诉称在西洪路购买一条金项链共花费2275元，结果称重为2.3克，换算下来为989元/克（含工费），而当时的金价为450元/克。今年7月23日，宁德一位消费者投诉称，在信息不对称的情况下花费6000元购买了一款金手镯，结果发现与正常价格相差过大，购买时商家告知克重，也没有开具相关发票。

珠宝商陈先生告诉记者，素金工艺首饰定价相对透明稳定，而“一口价”黄金首饰因不以克数定价，价格自主性强，利润空间更大。商家通过混卖可多售“一口价”黄金首饰，获得更高利润，而如果将“一口价”黄金首饰单列售卖，消费者难免会比价。另外，“一口价”黄金首饰优惠幅度调整机动性强，便于营业员推销兜售。简而言之，传统工艺黄金首饰适合传统收藏保值，3D硬金、5G首饰等适合佩戴。如果考虑回收，因黄金回收只论克重不论工艺，到时“一口价”黄金首饰贬值幅度较大。因此，消费者在选购时要注意自身需求。

消费者胡女士表示，婚礼这样的重要场合可能会选购3D硬金、5G首饰，日常消费还是买素金首饰合算，毕竟这些新工艺“溢价”过高。

倡议分区摆放说明区别

记者从福建省消委会获悉，去年，福建省消委会对“一口价”黄金首饰进行调查发现，目前许多珠宝黄金商店既提供克重计费黄金首饰，也提供“一口价”黄金首饰。克重计费的首饰严格按照市场价格来销售，考虑到平均市价的关系，价格比照正常的黄金波动价格不会相差太大；“一口价”黄金首饰则不严格按照市价来销售，考虑工艺费等问题，可能比克重计价的要贵出许多。

今年以来，福建多地市场监管部门多次接到“一口价”黄金首饰误导消费的投诉。消费者大多称受误导购买了“一口价”黄金首饰，商家事先并未告知。经市场监管人员调解，商家给消费者换成按克重计价的的首饰。厦门市海沧区市场监管局表示，根据《消费者权益保护法》第八条、第二十条规定，经营者向消费者提供有关商品的相关信息，应当真实、全面，不得作虚假或者引人误解的宣传。黄金饰品无论按克销售还是按“一口价”销售，销售人员向消费者推荐商品时，应当主动详细告知相关内容，按规定对所售商品进行明码标价，对消费者履行主动告知义务，尊重消费者的选择权。

据《中国消费者报》

预制菜上菜单无标注，消费者被剥夺选择权 餐厅“现炒菜”竟然成卖点

国庆期间，预制菜再次成为消费热点话题。一些外出就餐的市民发现，有餐厅已将“现炒”当成卖点宣传。经过实地走访和专家访谈，我们找出核心的4个问题，希望能揭开预制菜的真实面目。

预制菜有没有定义？即食、即热、即烹、即配

节日期间，超市和批发市场人头攒动。肉类、果蔬、水产、熟食……柜台前挤满了消费者。

在一些冷藏柜里，记者看到了预制菜。比较家常的有糖醋里脊、水煮肉片、鱼香肉丝，也有较为复杂的，比如毛血旺、剁椒鱼头。另外，还有更高档的，写着“会所专用”的佛跳墙、花椒鸡。这些预制菜，定价从十几元到五六百元不等。

除了这些明确打着预制菜招牌的产品，还有哪些属于预制菜？

根据中国烹饪协会牵头，多家餐饮企业、研究所共同起草的团体标准《预制菜产品规范》，预制菜是指以一种或多种食材为主要原料，配以或不配以辅料和调味品（含食品添加剂），经洗、切、搭配等加工或炒、炸、烤、煮、蒸等技法烹制后制成的即食、即

热、即烹、即配菜肴或主食。

可见，预制菜所涵盖的菜肴或主食非常丰富，一些我们以前经常食用的菜肴，也能归到预制菜中。

名厨张燕军告诉记者，中餐里其实早就有预制菜的手法，我们过年会提前蒸制好的馒头、包子，提前炸好的排叉，都能划到预制菜的范畴内。但这些预制菜，消费者熟识又了解。消费者不了解、经常讨论、容易质疑的，是那些五花八门的预制菜料理包。

预制菜有没有告知？知情权还没落到实处

商场里，餐饮楼层总是生意最火爆的。服务员站到店门前，拿着菜单向消费者推销。记者看了一遍，又问了一圈，发现没有餐馆会主动把预制菜标注在菜单上。有餐馆服务员直接否认采用预制菜，但他们品牌的预制菜却在网络上销售，甚至强调，“与门店同款”。

有饺子馆介绍，店里的饺子都是现包的，但是有些汤锅类的菜肴，却不能免辣，因为那是中央厨房制作好配送的。有湘菜馆说，店里大部分菜都是现炒的，只有小部分面点是预制菜。有泰

国餐馆特意强调，出菜时间稍慢，因为全部现炒。还有的饭店，直接把“现炒”打在显眼位置的广告上。

消费者呼吁的知情权，目前还没落到实处。如果餐馆将预制菜明确标注，消费者就可以根据需求来选择。

张燕军说，现实经营中，因为成本、后厨规范标准等因素，很多餐馆不得不使用预制菜。一道宫保鸡丁，预制菜出品稳定，缺了特色；现炒，是鲜活而跳跃的口感。“我觉得最终市场会给出选择。不介意预制菜的消费者和希望品尝到现炒菜肴的消费者，会走进不同的门店。”

预制菜有没有标准？一份鸡丁有三份“面孔”

在某大型超市，专门设置的半成品菜区域，近20种预制菜摆在货架上，其中多个菜品已售一空。“5分钟一道菜”“一分钟一桌菜”等宣传语凸显出预制菜方便快捷的特点。不同品类的菜都摆在预制菜区域，但细看菜品执行标准也各有特点。

即使是同一种预制菜菜品，所使用的生产执行标准也不一样。以家常菜宫保鸡丁为例，在一家商超货架上，产品标准号为

SB/T 10648；在另一家超市推销的预制菜包装上，执行标准为QB/T 5471；而在某买菜平台上，一品牌宫保鸡丁的产品标准号又为SB/T 10379。经过查询发现，“SB/T 10648”为冷藏调制食品行业标准，“QB/T 5471”为方便菜肴行业标准，而“SB/T 10379”为速冻调制食品行业标准。也就是说，一份宫保鸡丁，有三份“面孔”。

事实上，行业标准只是当前预制菜领域采用的标准之一。有数据显示，截至今年5月，各地预制菜标准数量约120项，包括地方标准、团体标准、企业标准，尚缺乏国家标准。

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅认为，目前市场上预制菜所使用的生产执行标准数不胜数。然而，这些标准大多是“换个名字原地打转，没有往前更进一步。”高标准才能催生出高品质的预制菜。

预制菜有没有营养？市场需要“三好”预制菜

“买预制菜就是图方便，至于其他没有想太多。”一名经常选购预制菜的市民表示，自己当然希望预制菜能够安全营养，但现实是很多时候包装信息都看

不懂。与此同时，也有市民认为，预制菜使用的添加剂首先应该更规范，“每一种添加了多少含量，应该写出来。”

记者对比一些预制菜标签看到，预制菜包装上通常会标注出配料表、营养成分、保质期、执行标准等信息，有的产品，还标注了过敏原信息。

例如一份宫保鸡丁，肉包中就标注了食品添加剂、复配水分保持剂、复配酸度调节剂和食品用香料等成分。其中乙酰化双淀粉二乙酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸钠等名词，消费者很难理解。

朱毅表示，公众和市场需要好吃、好做、好营养的“三好”预制菜。当前公众对于预制菜最担心的一个焦点，是食品添加剂问题，“谈添色变”。预制菜企业和行业应该明白，添加剂应当审慎添加，“能不加就不加，能少加绝不多加”。同时，当前预制菜配料表太复杂，要让消费者看得懂。

朱毅建议预制菜行业要规范健康有序发展，真正达到“三好”，未来要在建立和出台更高标准的基础上，逐步建立起预制菜统一的标准体系、认证体系、追溯体系等有效监管机制。

据《北京晚报》