

# 电影票价的“两副面孔”

## 线上购票价格与票面价对不上 差价去哪了？

随着暑期档多部优秀影片的上线,进入影院消费成为了不少人的选择。与此同时,不少消费者发现,自己在正规购票入口买票的实付款,与线下取票后票面上显示的金额对不上。

8月1日,记者通过某互联网购票平台,购买了两张某影城当天下午时段电影票。平台显示,两张票总计约108元,平台自动使用了账户中的VIP优惠券后,实际支付103.9元,实付单张约52元。支付过程流畅,“确认支付”页面明确显示了总价103.9元,订单详情里亦然。整个过程中,记者没有见到任何关于“票价”与“服务费”的加粗、弹窗或独立说明。

取票后,差距出现了,纸质票根上清晰地印着:票价40元,服务费0元,影厅服务费0元。随后,记者通过国家电影事业发展专项资金管理委员会办公室的影票验证小程序扫码验证,电子票面显示内容与纸质票面一致:票价40元,服务费0元。与手机里的支付记录相比,每张票有约12元莫名“消失”了,这不禁让消费者困惑:“这差价的钱,到底付给谁了?”

就票面价格一事,记者以消费者身份咨询影院工作人员,影院表示由于不是在影院平台或线下购买的电影票,不清楚票面价格差异原因,建议咨询购票平台。

随后,记者通过购票记录联系售票方,在线客服回应称票面价格与售价无关联,票面价格属于影院与院线结算价格,高于票面价格的部分归影院方,票面价格则用于计算票房。

对此,潮新闻记者采访了湖南某影院工作人员。该工作人员透露,电影票的定价体系、规则较为复杂,商业院线要保障片方划定的最低结算价,有的片子还有全国统一定价,有的按照一二三线城市分级定价;还有部分影院有独立定价规则,影院本身也确实有部分调总价的空间,同场次内会因为座位的观影位置不同而有差价,但是票面上服务费和代收费都显示0元这个情况,明显有问题,“一般网络购票我们会有关于服务费的额外说明。”

票面价格迷雾是否侵害消费者权益?湖南春鸿律师事务所律师邝友程表示,这要看



AI制图

平台是否在购票页面明确标注票价与服务费分离的明细,消费者能否判断12元差额的性质,确认支付前的“确认订单”页面是否以显著方式加粗、弹窗、独立说明栏展示了票价构成明细,是否能与其他影院或平台进行价格比较。如因信息不对称,使得消费者在未能充分了解交易对价真实情况的基础上作出购买决定,破坏了交易的公平性,则有可能侵害消费者的知情权。

一张电影票价格的“两幅面孔”,看似差价不大,却折射出互联网平台经济中一个亟待规范的普遍问题——价格构成的透明化。从机票到酒店,从演出票到打车,各种“价格迷雾”早已让消费者费解。电影票虽小,却是数亿人次的日常消费。让每一张电影票都成为“明白票”,在支付页面清晰列出“票价几何,服务费几何”,让每一分钱的花费,都看得见,看得懂。这是保护消费者权益的基本要求,更是商业文明与市场健康的应有之义。

据潮新闻

# 地砖“发烧”至46.9℃

## 男子发帖求助 网友一句话救了他全家



近日,广东一男子发现自家浴室门口的地砖温度高达46.9℃,他在社交媒体上求助,网友提醒他,可能是地砖下面漏电,需要尽快处理。

听劝的男子马上请来师傅砸开地砖,发现火线绝缘皮破损出现漏电情况,PVC管也已经烧坏脱落。万幸处理及时,否则后果不堪设想。

看完男子的经历,在为他感到庆幸的同时,又让人捏了一把汗,多亏男子警惕性高以及网友提醒,最终才化险为夷。

日常生活中,这些看似不起眼的细节,都可能成为火灾的“罪魁祸首”。掌握以下知

识,消除安全隐患:

1. 定期检查:重点查看家中线路是否存在老化、破损,特别是老房子,建议请专业电工全面检测。
2. 规范用电:避免多个大功率电器共用一个插座,空调、电热水器等应单独布线。
3. 安装漏保:确保家中配电箱安装了合格的漏电保护开关,确认其功能正常。
4. 防潮防水:厨房、卫生间等潮湿区域的插座应安装防溅盒,避免水汽进入。
5. 及时更换:发现电线外皮破损、插座松动或发黑,及时更换,不要“将就用”。

据新华每日电讯

# 冰箱不是保险箱

## 食物储存有讲究

夏季高温湿热,急性胃肠炎等食源性疾病高发。很多家庭将冰箱当作食物保鲜“保险箱”,殊不知低温仅能抑制微生物生长,无法杀灭细菌。储存不当易造成食物变质,对老人、儿童、孕妇及免疫力薄弱人群存在健康隐患。夏季食物怎样妥善储存、安全食用?

北京工商大学食品与健康学院副院长、教授,中国科协“科普中国”专家王蓓介绍,微生物在5摄氏度至60摄氏度会快速繁殖,导致食材变质。冰箱冷藏可将食材降温至4摄氏度以下,减缓细菌滋生速度,但无法完全抑止。单核细胞增生李斯特菌可在冷藏环境缓慢生长,常见于即食肉制品、凉拌菜等食材中,对免疫力弱的人威胁极大,因此冰箱储食需掌握三大要点。

一是分清食材,分类冷藏。

熟肉、鱼虾、蛋奶、豆制品、切开的果蔬及剩饭剩菜,水分与营养充足,极易滋生细菌,需及时冷藏。同时,部分食材不适合冷藏,香蕉、芒果等热带水果低温易出现冷害,导致发黑变质、口感变差;土豆、洋葱、大蒜适合存放于阴凉干燥通风处,无需入柜。



AI制图

二是分区存放,杜绝交叉污染。

冰箱储食隐患之一是生熟交叉污染,生肉、水产的汁液易携带致病菌,污染即食食材。冷藏室遵循“上熟下生”原则,上层存放熟食、即食食品,下层放生肉、水产。冷冻室保持在零下18摄氏度,同样按照“上熟下生”的原则摆放面点、冰淇淋、生鲜食材等。食材建议分装小份存放,避免反复冻融。冰箱切勿塞满,预留30%空间保障冷气循环,及时清理汤汁积水,防止霉菌滋生。

三是理性看待,安全食用隔夜菜。隔夜菜能否食用,与是否过夜无关,主要取决于冷藏时效、密封状态、存放时长和复热效果。食用前需先检查食材状态,出现变色、发黏、发霉、异味等情况,需直接丢弃,切勿依靠加热杀菌。状态正常的剩菜,必须彻底加热后食用。夏季常温下,荤菜、剩余叶菜存放不宜超过2小时,气温超32摄氏度时需缩短至1小时,尽快入柜保存。炖菜、熟肉冷藏可保存3至4天,肉汤、肉汁建议1至2天内吃完。

王蓓提醒,冰箱保鲜重在把控温度、时间与清洁。夏季无需冷藏所有食材,做到易腐食材及时冷藏,畏寒食材避光通风存放,生熟分区,剩菜规范保存复热,就能有效规避饮食风险,守护健康。

据《人民日报》