

舟山晚报

亲民友爱 新锐主流



新闻热线 0580-2828110
E-mail: zswb03@zsnews.com

专项特许作业捕捞渔船

出海



“哈”来了

□记者 傅明燕/文 陈永建/摄

本报讯 受台风“白海豚”影响，原定8月5日的东海专项作业捕捞延期。记者从市海洋经济发展局了解到，随着台风对东海海域影响减弱，根据全省统一部署，昨天14时，全市2300余艘申请专项捕捞特许的渔船集中解禁出海，预估第1批东海梭子蟹明后天就能端上市民餐桌。

昨天一早，普陀沈家门渔港码头一派繁忙景象，不少小舢板在渔船间往返穿梭，除了运送米油、蔬菜等生活物资外，还有网具、缆绳、机油等生产生活资料。渔民们背着大包小包，陆续聚集于此，准备登船。浙嵊渔05877船老大徐科斌告诉记者，几天前，他已经把渔船上的设施设备都检查了一遍，网具也都是新的，就等着今天出海，“安全第一，希望出海顺利。”

浙普渔68883的船老大则准备了近1个月量的耐储存蔬菜以及10多个西瓜，该船老大的母亲刘女士一路送他到码头。“这次出海，渔民要在海上连续作业1个多月，鱼货则由运输船运回港。”刘女士祝愿渔民们都能平平安安，希望儿子今年有个好收成。

据了解，休渔期后首批特许捕捞渔船，主要包括取得专项特许的单船桁杆拖网（桁杆拖虾）、笼壶类、刺网类、灯光围（敷）网类等4种作业类型渔船及配套渔运船。根据渔船作业种

类不同，捕捞的鱼货除了梭子蟹外，拖网、刺网类作业将会给市民带来虾、小黄鱼、鲳鱼、龙头鱼等鱼货，而灯光围（敷）网作业渔船的则以捕捞鲈鱼、带鱼、鲈鱼等为主。

部分渔船特 许出海捕捞，市海洋经济发展局提前部署，靠前服务，全方位护航渔民出海生产。前期，渔政执法人员深入各重点渔港，开展渔船出海“安全体检”，登临渔船检查救生消防设备，北斗通导终端、网具规格，对排查发现的安全隐患，督促现场整改，坚决杜绝渔船“带病出海”。

针对渔船集中出港，舟山海事局同步启动商渔防碰撞专项保障，执法人员入驻联管中心点对点核查避让履职情况，并在衢山东、岱山水道等关键水域启用“VTS+海巡艇+无人机”立体监控，远程引导商船主动避让，调派海巡艇现场驻守，全力保障专项作业捕捞安全。

目前，我市尚有2000余艘渔船仍在休渔中，最晚一批将于9月16日中午12时开捕。“对于仍在休渔的渔船，我们仍将保持高压打击态势，坚决整治海上各类违法行为。”市海洋经济发展局相关负责人说道。



市消保委发布梭子蟹网购提示

□记者 高阳 通讯员 寿晨蕾

本报讯 随着梭子蟹大批量上市，网购也将迎来高峰。为保障消费者权益，规避网购风险，市消保委今日发布专项消费提示，从五个方面提醒市民理性选购、依法维权。

核验资质，警惕低价陷阱。网购应选择平台认证、证照齐全的正规商家或官方直播间，避免通过无资质个人或陌生链接下单。注意核验营业执照、食品经营许可及产地信息，重点防范“外地蟹冒充本地蟹”“冻蟹充鲜活”等现象，对“超低价捡漏”等宣传保持警惕，切勿贪图便宜。

明晰规则，厘清赔付标准。梭子蟹属鲜活易腐商品，不适用七日无理由退货。下单前务必确认规格、净重、鲜活度、发货时效及理赔细则，明确空蟹、死蟹、缺斤短两等问题的赔付方式。同时问清运费、包装费等全部费用，避免隐形收费。对主播的口头承诺及时截图留存。

及时验货，保留完整证据。鲜活生鲜售后时效极强，收货后立即开箱查验，核对数量、重量、鲜活度是否一致。如发现问题，第一时间对包装、货品、细节拍照录像，并保存下单页面、聊天记录、支付凭证、物流单据、直播回放等全套证据，切勿自行处理货品，以免举证失效。

科学储存，注意饮食安全。收到梭子蟹后及时低温冷藏或冷冻，避免常温久放。烹饪时生熟分开，无生食习惯的消费者不要生吃或半生吃，防止肠胃不适。肉质松散、异味或死亡过久的蟹应坚决丢弃。

理性维权，及时投诉举报。遭遇虚假宣传、短斤缺两、以次充好、拒不履约等问题，与商家沟通无果后，可向购物平台投诉，也可凭留存证据向商家或平台所在地12345热线举报。

市消保委提醒广大消费者，尝鲜不忘理性，不盲从跟风，不轻信超低价促销，祝大家买得放心、吃得安心。