

花三千多买的电饭煲修不好?厂家说“检测正常” 消保委硬核三问帮消费者维权

□记者 周意娜 通讯员 朱文龙

本报讯 定海的胡女士花3646元购买了一台品牌电饭煲,本以为可以用上省心的高品质家电,没想到不到一年,电饭煲就频繁亮起故障灯。

送去杭州维修过两次,但故障依旧。更令胡女士哭笑不得的是,厂家维修人员给出的解决方案,竟是要她煮饭时水位必须保持在刻度2.5以下——但无论是产品说明书还是锅体本身,都没有任何相关提示,此前胡女士一直按照日常习惯在4.5刻度正常使用。

前后算下来这台电饭煲已经修了三次,原本能正常满负荷使用的功能,相当于被直接“阉割”成了只能煮“半锅饭”。商家表示,因为厂家坚称“检测无问题”,也束手无策。无奈之下,胡女士向定海区消保委求助。

近日,消保委工作人员仔细

核实经过后,直接致电厂家总部。面对厂方“产品正常”的结论,工作人员连发三问:其一,国家“三包”规定如何执行?其二,检测报告与用户明显事实相悖,该以谁为准?同类产品是否都只能煮“半锅饭”?说明书为何不标明?其三,消费者换新诉求是否合法合理?

此次沟通后,厂家态度明显转变,主动联系商家,同意为胡女士更换新机。8月26日,胡女士收到全新电饭煲,并多次向消保委致谢。

消保委提示,家电售后纠纷频发,消费者权益受侵害时,应果断依法维权。本案中电饭煲两次维修仍不能正常使用,符合《浙江省实施〈中华人民共和国消费者权益保护法〉办法》第二十六条关于换货的规定。厂家“检测正常”的说辞与事实不符,不能成为推责理由。消费者理性沟通、善用求助渠道,终得圆满解决。

为实现“两多”目标建言献策 今年首期《问政舟山》 今晚举行

□记者 陈逸麟

本报讯 由市纪委、市委宣传部主办,市新闻传媒中心承办的舆论监督节目《问政舟山》,今晚将推出今年首场直播,主题为“聚焦‘两多’目标助力海洋经济高质量发展”。

近年来,我市持续深耕航运要素集聚、船舶产业升级、远洋渔业提质、海洋人才引育等重点领域,推出一系列务实举措。但记者走访发现,当前,一

些扎根海岛的创业群体、航运从业者、涉海市场主体,在创业孵化、人才引育、行业配套等方面还存在不少问题亟待解决。

今晚,问政嘉宾将对话市属相关部门负责人,就如何正视问题、补齐短板,强化海洋经济发展要素保障,夯实产业平台、人才支撑等展开探讨,共商破题良策。

今晚的《问政舟山》将通过舟山电视新闻综合频道、广播新闻综合频率同步直播,欢迎广大市民共同关注。

重拳整治海上通航乱象 我市开展海上公共航路专项执法

□记者 陈斌娜 通讯员 沈洁

本报讯 近日,市海洋行政执法大队联合各(县)区执法中队开展海上公共航路安全联合执法行动,重拳整治海上通航乱象,排查化解航行安全隐患,有效规范辖区海上交通和渔业生产秩序。

本次执法行动重点围绕航路隐患整治、船舶通导设备监管、海上违法行为查处三方面发力。并针对特许捕捞开捕后海上通航风险攀升的特点,执法队伍对公共航路、商渔船事故高发水域开展拉网式巡查,严查违规占航作业、碍航停泊等行为,从源头防范船舶碰撞事故。

行动期间,全市累计出动海洋渔业执法船艇6艘、执法人员220人次,完成77小时海

上巡航,巡航里程923海里。执法人员通过甚高频提醒往来商渔船31艘,清理碍航网具30顶,排查整治安全隐患3处,查获涉嫌违法违规渔船9艘,涉案船舶已依法扣押回港,待进一步调查处理。

近年来,我市渔业部门强化科技赋能监管,常态化抽查渔船AIS、北斗、浙渔安等船载设备运行状态,进一步督促船员落实值班瞭望制度。并通过“人防+技防”相结合的方式,整改船舶通导设备使用不规范、值守不到位等突出问题。

此外,渔业部门始终保持高压整治态势,严厉查处船舶进出港未报备、超员超载等高频违法行为,对涉渔“三无”船舶坚持零容忍打击,坚决肃清海上安全隐患。

六横水产养殖户对虾起捕忙 3000多公斤活虾运往宁波等地市场



□通讯员 刘生国 文/摄

本报讯 日前,3辆厢式活鲜车驶进位于六横镇的舟山市小北港水产养殖专业合作社对虾养殖基地。经过4小时左右的捕捞装车,当天下午,3000多公斤活蹦乱跳的南美白对虾被运往宁波等活鲜销售市场。

在小北港水产养殖专业合作社对虾养殖基地,几十台增氧机正不停工作,给虾塘里的对虾增氧。七八位员工正忙着在虾塘里投饵、放网,不一会,大家就开始收网。

对虾从地笼网尾端倒入早已

准备好的装有网兜的塑料筐之后,几位员工又将一筐筐对虾合力拉上塘坝,然后运到厢式车旁。过秤后,对虾被倒入放有冰块的水桶里,2位女工用小网兜把对虾装进小小的网筐里,随后将网筐装车。

据该合作社社长王德军介绍,他们共有100多亩精养塘。今年养殖了二茬南美白对虾,分别在4月8日和7月8日放苗。经过几个月的精心培育管理,头茬对虾于8月初开始起捕,平均亩产在2500公斤,每公斤销售价格为30元上下。第二茬对虾将在10月份起捕,捕捞时间将持续至11月下旬。

古城开了12年的小炒,炒热了老街的烟火气 夫妻档靠“辣”出圈

□通讯员 陆滢媛

本报讯 定海古城的东大街,两旁的铺子飘着各色烟火气。走到95号,你总能闻到一股混着鲜辣镗气的香气,顺着香味推开门,就是这家开了12年的江西小炒店。

这是一家夫妻店,老板掌管厨房,老板娘负责跑堂和收银,店里再无更多的人手。空间不大,每张桌子也被收拾得干净利落。

2014年,来自江西省景德镇市乐平市众埠镇的徐美英和沈张雪夫妻俩,从宁波转战舟山,没有花里胡哨的装修,没有网红店的花哨营销,就靠着一口从老家带出来的地道味道,在这条老街上扎下了根。

每到饭点,灶火窜起半人高,沈张雪握着弯柄勺在锅边翻飞,热油“滋啦”一声裹着辣椒香炸开,红烧鲫鱼的鲜、爆炒牛蛙的嫩,全在这几下颠勺里炒得香气直钻鼻子。

徐美英每天早晨就扎进菜市场,当天的鲫鱼要挑活蹦乱跳的,

鸡爪要选肉厚筋弹的,连配菜的青红辣椒都要挑最辣最鲜的。她总说,江西小炒的魂就在新鲜两个字里,食材选得好,炒出来的菜才够香够下饭。

店里的食材全敞亮摆在明档里,客人站在边上看着新鲜食材点菜,吃的就是这份踏实。老板还会贴心问上一句,要微辣还是中辣,完全顺着江西菜的鲜辣劲儿适配你的口味。

来这里的客人,一半是闻着味找来的新食客,一半是追着他们跑了十几年的老熟人。最忙的时候,一晚上能翻55桌,门口的小板凳坐满了等位置的人,就连下大雨的晚上,都有客人撑着伞在门口站着等,就为了等那一口的“鲜香刮辣”。

这12年的江西小炒,有异乡人在舟山扎下的烟火根,更有老客们记挂的对味的老味道。