与“老字号”的合作空间无限大

浦东黄浦两区商业企业共话传承与创新

本报讯（见习记者 张诗欢 记者 许素菲）“老字号”聚集地黄浦和年轻时尚的浦东会擦出什么火花？日前，浦东新区商业联合会和黄浦区商业联合会联手举办了一场主题为“百年传承，再创辉煌”的老字号品牌企业沙龙活动，来自两区的40余家商业企业齐聚一堂，共话“老字号”的传承与发展。

根据市商务委此前披露的数据，上海现有222家“老字号”。其中，经商务部认定的“中华老字号”企业180家，在全国占比16%，位居各省市第一。而在上海各区中，拥有豫园、大世界等经典地标的黄浦区，正是老字号企业最集聚的区域，“中华老字号”数量占全市的半壁江山以上。

面对全新的商业环境，“老字号”如何才能“不老”，多家黄浦“老字号”企业分享了他们的“创新改变”。百年中药“老字号”蔡同德堂药号介绍，去年，公司对特色产品“冬令补膏”进行小包装改革，解决了过去大罐装不易携带、不易保存的麻烦，热水泡一下就能服用，深受白领一族好评。天宝龙凤金银珠宝瞄准年轻的消费主力军，不仅开起了网店，还积极推出新款式、新材质的珠宝。

浦东“老字号”企业虽然数量不多，但借着近年来雨后春笋般不断涌现的商业项目，“老字号”频频亮相浦东。沙龙活动的举办地世纪汇广场就是浦东一处“老字号”集聚地，其地下2层的1192弄老上海风情街，俨然一个汇聚了中国各大城市小吃的小市镇，上海人熟悉的沈大成、泰康食品、老大房等“老字号”都能在此一一找到。位于联洋国际社区的联洋广场，也积极引进泰康等“老字号”品牌。

值得一提的是，浦东是不少“老字号”的生产地。例如，传统名点梨膏糖的生产厂家——上海梨膏糖食品厂，就位于高楼林立的陆家嘴区域，自行车品牌“永久”、糕点品牌“利男居”等“老字号”生产厂也都位于浦东。

浦东新区商务委副主任胡康华表示，不断扩大的商业体量和政策利好是浦东的大优势，改革开放前沿阵地的浦东拥有大量新品牌、新业态，与“老字号”的合作空间无限大，期待未来“老字号”能融入浦东的各个商圈，助力打响“上海购物”品牌。

“未来汽车”设计模型吸引参观者眼球。 □本报记者 朱泉春 摄

进口火腿无中文标识遭索赔

网店被判“退一赔十”

本报讯（记者 张敏 通讯员 张文姣）网上买的进口火腿不符合我国的相关法律法规规定，也无符合国家标准的相关证明文件，消费者将店家告上法庭，一审判决店家“退一赔十”。店家提请上诉。近日，上海三中院对此案作出驳回上诉，维持原判的判决。

2018年7月10日，陈某在张某开设的网店购买了“西班牙5j火腿”，支付费用4780元。收货后，陈某发现火腿包装上无中文标识、生产企业、经销商等信息，也没有我国出入境管理局检验检疫、通关证明。

陈某进一步查询，该火腿属国家质量监督检验检疫总局《禁止从动物疫病流行国家地区输入的动物及其产品一览表》中明确的动物疫病流行国家地区产品。为维护自身合法权益，陈某向法院提起诉讼，要求“退一赔十”。

一审法院查明认为，作为食品经营者，张某违反了法律规定，在网上销售不符合我国食品安全标准的进口食品，其行为存在明显过错，应当承担“退一赔十”的法律责任。据此，一审法院判决张某退还陈某货款4780元，并支付赔偿款4.78万元。

一审判决后，张某提出上诉，认为销售涉案商品虽然有违反法律规定的地方，但是涉案商品本身为境外商品，没有质量问题，也没有安全隐患；陈某要求十倍赔偿金没有法律依据。

上海三中院审理后认为，陈某与张某之间的买卖合同关系成立。根据《中华人民共和国食品安全法》第九十二条第二款规定，进口的食品应当经出入境检验检疫机构检验合格后，海关凭出入境检验检疫机构签发的通关证明放行。第九十七条规定，进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的，不得进口。张某销售的涉案商品没有符合我国法律法规规定的中文标签、说明书，亦无符合国家标准的相关证明文件，故不符合相关食品安全标准。

对此，上海三中院对此案作出驳回上诉，维持原判的判决。

老爷车未来车 南汇博物馆里开眼界

本报讯（记者 曹之光）你能认出几种经典车标？你知道100年前的汽车是什么样的吗？你是否还想提前“驾驭”一回“未来汽车”？即日起至9月10日，“机械星球”上海汽车博物馆“车·印象”社区巡展走进南汇博物馆，免费向市民开放。

此次展览分为“致敬经典”“城市畅想”“星际竞赛”“星球驾校”等六大部分。展览不仅展示了数十件老爷车模型、车标及配饰，还展示了多件由中国美术学院学生创作的“未来汽车”设计模型，充满了科幻意味，让青少年大开眼界。“无人驾驶车辆如何导航？”“无人驾驶车辆如何紧急避险？”配合展品，展览还提出相应的技术问题，以此扩展青少年的思维广度。

除了丰富的展品，展览还设乐高池和车壳彩绘两个互动体验区。

开着工程车偷盗路边管道

3名伙计跟着老板“栽跟头”

本报讯（记者 张敏 通讯员 马晓杰）俗话说“男怕入错行”，有3名小工就遇人不淑，跟着老板干起了偷盗的勾当，被浦东警方一举抓获。

6月28日下午，浦东合庆地区某施工队工人发现堆放在东川公路龙东大道北侧绿化带的30根PVC管不见了。浦东公安分局合庆派出所接报后，迅速开展侦查。这些管道每根长6米，作案人若没有交通工具很难将其全部偷走。

侦查员重点调看周边监控录像，对可疑车辆进行了逐一梳理，一辆工程车和一辆面包车进入了侦查员的视线。根据这两辆可疑车辆，民警跟踪到了偷盗管道的嫌疑人，并顺藤摸瓜找到了嫌疑人藏匿窝点，一举将涉嫌偷盗的犯罪嫌疑人全部抓捕归案。

原来偷PVC管道的也是一个工程队。该工程队的老板经过案发工地时，发现了无人看管的管道，于是召集手下3名小工，开着工程车与面包车把30根管道全部偷走，以便日后施工使用。目前，4人已被警方刑事拘留。

销售员离职后的销售行为应视为有效

今年3月，金先生通过某公司业务员购买了防水涂料和卷材用于房屋装修。卫生间和厨房的墙砖贴好后，金先生发现大多数地方出现了空鼓现象，有些墙砖甚至脱落。为了安全起见，金先生请装修师傅将墙砖拆了下来，发现防水涂料和批荡层完全没有粘结力，大部分涂料随瓷砖胶脱落，粘附在墙上的涂料用手就能剥离掉落。金先生查看产品说明书发现该涂料并没有生产许可证，产品条形码涉嫌作假，并且已经过期半年，他要求该公司解释，该公司派人查看，但未提出解决方案，之后又拒接电话。金先生无奈之下投诉至消保委。

接诉后，消保委立即联系该公司。该公司负责人承认该材料不适合用于墙面，可能业务员为了业绩未向其解释清楚。之后，该公司回复消保委，称该业务员当时已经离职，公司出库单中仅能看到卷材的信息并没有防水涂料的信息，公司并未向金先生直接销售防水涂料。另外墙砖脱落空鼓现象是施工质量问题造成，与材料无关，拒绝承担任何赔付责任。双方无法达成一致意见，消保委终止了调解。

根据《民法总则》第一百七十二条关于“表见代理”的规定：“行为人没有代理权、超越代理权或者代理权终止后，仍然实施代理行为，相对人有理由相信行为人有代理权的，代理行为有效。”发生交易时，虽然该业务员已经离职，但其仍然可以从仓库调货销售，金先生作为善意第三人，完全可以据此相信该业务员仍在该公司工作，也有理由相信所购卷材、涂料均由该公司提供。因此，该公司理应对业务员的销售行为负责，其遭受的损失自行向这名员工追讨要求赔偿，并且公司应当通知金先生，此名员工已无代理权限。

同时，金先生所购买的防水涂料存在严重的质量问题，而且没有生产许可证，条形码涉嫌作假，且已经过期半年。而该公司自始至终无法提供有力证据证明涂料质量合格。根据《消费者权益保护法》第二十三条：“经营者应当保证在正常使用商品或者接受服务的情况下其提供的商品或者服务应当具有的质量、性能、用途和有效期限……”该公司已然违反经营者的质量保证义务，应当承担相应的赔偿责任。

欢迎关注浦东消保委微信公众号

消费者权益之窗
主办：浦东新区消费者权益保护委员会
投诉热线：12315
浦东热线：58604508

食品安全进行时

老年人夏季宜喝冬瓜汤

栏目主办 | 上海市浦东新区食品药品安全委员会办公室 上海市浦东新区市场监督管理局

中医认为，冬瓜味甘、淡，性凉，有助于润肺生津、化痰止渴、利尿消肿、清热祛暑。冬瓜富含多种维生素、粗纤维和钙、磷、铁等微量元素，且钾盐含量高，钠盐含量低，对于需要低钠食物的老年人尤为适合。推荐老年人饮用以下5种冬瓜汤。

冬瓜百合汤：

取新鲜百合洗净沥干，冬瓜切小块，锅里倒入适量清水煮沸，放入冬瓜块煮八成熟，百合加入锅里大火煮。大火能让冬瓜煮熟，百合颜色不会变黄。煮好后稍微放凉，吃时加上一勺蜂蜜，搅匀即可。

冬瓜薏米骨头汤：

取薏米洗净、浸泡，冬瓜切块；清水煮沸，放入洗净的骨头氽烫，捞出；把氽烫好的骨头放入压力锅，再把薏米、冬瓜、生姜放入锅内，加水浸没食材，煲约50分钟后完成。

冬瓜酸芋荷肉片汤：

取瘦猪肉洗净，切薄片，放盐、油、生姜丝、生粉拌匀；香葱洗净，沥干水，切好；冬瓜洗净，外皮用盐搓洗一遍，去瓜瓤和冬瓜籽，瓜皮保留，切小长方块；酸芋荷用清水冲洗一下，沥干水，小火煸炒，把酸水炒干；倒入适量清水煮沸，放入冬瓜再次煮沸，改为中小火煮2分钟，加入酸芋荷，中小火继续熬煮3分钟；改为大火，加入腌制好的瘦肉片，用筷子搅拌，让肉片不黏成坨；放盐、香葱拌匀即可。

冬瓜扇贝汤：

扇贝处理干净，沥干水；冬瓜切块；清水煮沸，放入扇贝肉、生姜丝、鸡粉，中小火煲3分钟；把冬瓜加入，煲12分钟；放盐、香葱拌匀即可。

冬瓜排骨汤：

薏米洗干净，用清水浸泡10分钟，沥干水；排骨用米水清洗；把薏米、排骨倒入压力锅，加适量清水，煲约30分钟；冬瓜切块，不去皮，加入汤中，煲8分钟；放盐，搅拌均匀即可。

来源：《中国食品报》