

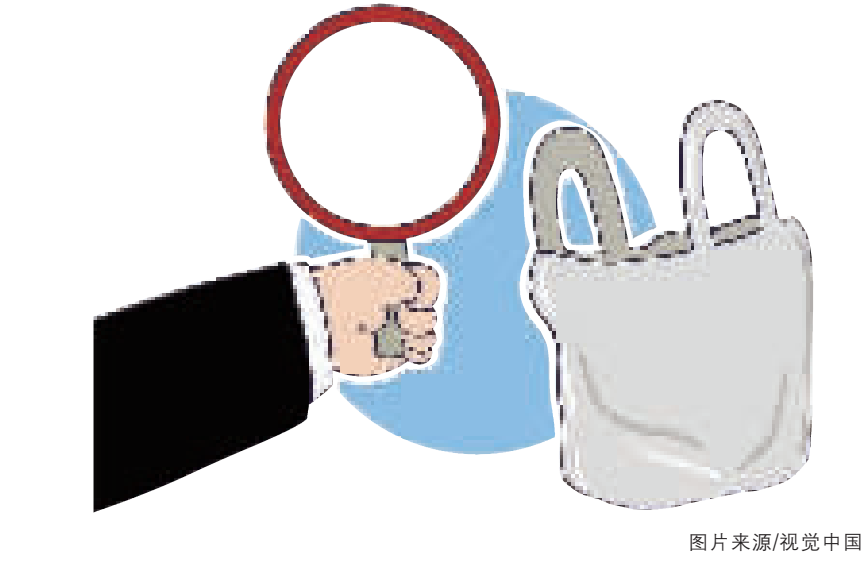
# 永辉超市为 1 元包装费连夜道歉

近日,一名消费者投诉自己前往永辉超市购买有提手的袋装大米,结账时竟被收取了1元包装费,引发网友关注。次日凌晨,永辉超市官方微博发布致歉声明称,高度重视“永辉生活小程序收取1元包装费”问题,对给消费者带来的不便及其引发的社会关注,表示诚挚的歉意。

## 违规收取 1 元包装费 永辉超市遭罚 3.2 万元

据上海市徐汇区市场监督管理局发布关于对永辉云创科技有限公司（以下简称永辉云创）的行政处罚决定书显示,永辉云创位于上海市杨浦区隆昌路 586 号地下一层 A 区 -1,主要从事食品销售经营活动。自 2021 年 1 月 1 日起至 2021 年 2 月 28 日,永辉云创在其运营维护的微信小程序“YH 永辉生活+”中,未事先征得消费者同意,对每笔订单收取 1 元包装费,共 201480 单。违法所得 8059.2 元。根据《上海市消费者权益保护条例》第六十四条第(二)项和《中华人民共和国行政处罚法》第二十三条的规定,上海市徐汇区市场监督管理局对永辉云创没收违法所得 8059.2 元,罚款 32235.8 元。

监管部门称,《上海市消费者权益保护条例》第二十六条明确,不可强制收取商品或服务费,不得违背消费者的意愿搭售商品、



图片来源/视觉中国

服务或者附加其他不合理的条件。

## 记者进行多家测评 各店收费标准不一

在电子商务非常发达的如今,无论是商超外送、手机买菜还是餐饮外卖提供的服务中都涉及“打包”。记者对喜茶、一点点、乐乐茶、瑞幸、星巴克、永辉、家乐福、大润发、沃尔玛、盒马、叮咚买菜、美团和饿了么热门外卖十几家进行测评。

在进行测评时,记者均从商家小程序进入,发现“喜茶”有打包费 1 元的选择,默认勾选,但消费者也可以自行取消;“奈雪的茶”的结账页面也显示了包装费一项,但不收取费用。此外,一点点、乐乐茶、瑞幸、星巴克的结账页面均无包装费一项。

永辉小程序中,结账页面上的“包装费 1 元”一项默认为不选择,但消费者也可自行勾选。而家乐福、大润发、盒马、叮咚买菜的结账页面上均无显示“包装费”一项。沃尔玛的小程序结账页面,则有包装费一项,

显示为“+0.5 元”。

在奶茶咖啡和商超生鲜平台类显得较为少见的包装费,在餐食外卖中则显得稀松平常。

记者查看美团外卖 APP 和饿了么 APP 发现,大多数商家均收取打包费 / 包装费,收费以 2 元较为主流,部分也会收取 1 元、3 元,少数店家的包装费能收到 5 元之多。

## 打包有成本 但较难为“包装费”定价

一家不收取包装费的商超负责人对记者表示,包装费确实是有成本的,但这种成本较难核算,其中包括了袋子的成本以及打包人力的成本。顾客买多还是买少、买的是什么东西,对应需要的袋子的数量、规格都是不一样的。人力打包方面,又很难从员工的日常工作中单独把打包这部分工作量摘出来算价值,所以要定出一个具体的包装费也蛮难,这部分就不向用户收取了。

也有收取包装费的商家表示,收取一定的包装费也是出于遵守限塑令的考虑,早在十多年前就有塑料购物袋有偿使用制度。但在此次监管部门的行政处罚案例后,增设消费者选择按钮。

其实消费者也能理解,去超市购物可以自带购物袋,但外送不能自带购物袋,有些情况下必须使用包装袋。关键是,这笔费用要让消费者知情且确认。

(周到上海)

# 午市“仰泳鱼”成菜场新宠

很多市民入菜市场喜欢买活蹦乱跳的鲜活鱼,活鱼肉嫩、鲜美,但也有市民愿意买处于昏迷状态或奄奄一息的“翻白肚皮”鱼,这种鱼也被部分市民戏称为“仰泳鱼”。“仰泳鱼”口感虽不能与鲜活鱼相比,但差别不大,且售价便宜。

大热天一过中午,“翻白肚皮”鱼就会多起来,沪上有这么一群大叔、大妈会专门来买“仰泳鱼”。

## 有大妈专门午后来挑“仰泳鱼”

8 月中旬的中午,依然赤日炎炎,这时菜市场大多数摊主会闭目养神,但部分水产摊主还在忙着,他们时不时地会往水里加冰块,给养在盆里、桶里的鱼充气,观察水里鱼、虾游动情况,捞起死鱼死虾。

许大妈家住宁波路上,她一早会去菜市场,看看有没有特色小品种蔬菜、海鲜、平价肉,比如东海梭子蟹大量集中上市后,便宜、味美的梭子蟹会在一早上市,上午九十点大都售罄、收摊。但过了中午,她时常会去菜市场,因为中午过后有她要挑的菜“仰泳鱼”。

12 点过后,许大妈径直来到水产摊前,用手捞起一条“翻白肚皮”鳊鱼,鱼在她手上略微翻动没死,随后她便问起了价,“今朝这条鱼多少钱?”见老顾客又来买“仰泳鱼”,老板想都没想随即报价,“30 元一斤,哦算了算了,35 元一条拿走吧。”

“这两天活的要卖 60—65 元一斤,鱼



图片来源/视觉中国

‘翻白肚皮’了,快点便宜卖掉算了,否则死了更卖不出价了。”

看着许大妈拿走鳊鱼,老板有点不舍得。

## 加冰 5 次 午后依然超 3 成会“仰泳”

“做活鱼生意最怕鱼死掉,特别是在夏天,用了充气设备、放了冰块,鱼依然会因为天热缺氧而死。”广元菜市场做了多年活鱼生意的张老板告诉记者,他一早在批发市场进货时,会在放活鱼的大袋子里冲满氧气,到菜市场将鱼放进盆里后,连忙加冰块,打开充气设备。

即便如此,由于天热,气温上升快,鱼一过中午就会接二连三“翻白肚皮”。估计夏天中午过后超 3 成鱼会“翻白肚皮”。鱼“仰泳”后需要尽快宰杀、出售,否则过不了多久会死亡。

到了下午三四点,有一半以上鱼会死掉,因此,摊主一般都会抢在上午或中午出手活鱼。张老板说,为了不至于亏本,张老板在出售活鱼时,将死鱼考虑其中,因此,同等情况下,夏天活鱼要比其它三季卖得贵。

## 最多打对折 有人专门预约

“鱼一旦死亡就不值钱,死鱼大都按条卖,售价只有原价 2 至 3 折。”宁波路上一水产老板介绍道,死鱼虽然卖得便宜,但多数市民认为死鱼肉变硬、鲜度降低、口感变差,所以不喜欢,死鱼大多数卖给快餐店、食堂等。

而活鱼一旦“仰泳”,一般打 5 至 7 折出售。很多市民认为“翻白肚皮”的“仰泳鱼”的鲜嫩程度、营养成分与活鱼接近,口感只比活鱼略微逊色,但售价便宜许多,所以很受部分市民尤其是中老年市民欢迎。

该老板透露,有老顾客为了买“仰泳鱼”,会在上午专门来摊位关照,今天想买啥品种的“仰泳鱼”。中午过后,一旦出现,我会打电话通知,让他们过来挑。

(周到上海)



## 欢迎大家来做“啄木鸟”

### 纠错有奖

如果您在阅读本月《社区晨报》时发现任何差错,可关注微信公众号“上海社区发布”并于后台直接留言,将您发现的问题发送给我们(注明报纸名称、所在版面、文章名称、差错细节,本期截止日期

为 2021 年 9 月 1 日)。本月纠错质量最高的一位读者,将成为最佳“啄木鸟”,并获得 100 元的现金奖励;本月纠错质量相对较高的另外十位读者,则将成为优秀“啄木鸟”,并各获得纪念品一份。

2021 年 7 月优秀“啄木鸟”:  
孙清山、励勤达、王文康、曹酉虹、唐金虎、周福明、孙文华、李群、路永敏、邹荣良

2021 年 7 月最佳“啄木鸟”:  
严志明

扫描二维码  
关注“上海社区发布”