

一年受理376件投诉,消费者如何“避坑”?

市市场监管局发布家电选购及维修消费提示

电视、冰箱、空调等家电产品,每个家庭都会用到。然而,大众产品并不意味着消费无忧。2025年,马鞍山市市场监管局受理家电类投诉举报376件,矛盾的焦点在于购买和维修环节。1月7日,市12315投诉举报指挥中心发布消费提示,提醒消费者做好“事前功课”,有效避开“家电坑”。

购买及维修环节为“重灾区”

2025年6月,市民冯女士在花山区某电器店购买了一台热水器。师傅送货上门后她发现,颜色并不是自己选中的那一款,于是联系商家。商家解释,冯女士看中的那一种颜色的热水器已经没有货了。冯女士提出退货再重新买其他款,但遭到商家拒绝。无奈之下,冯女士只得向市场监管部门投诉。接到投诉后,沙塘市场监督管理所工作人员立即前往商家了解情况。经过协调,商家最终同意退款,冯女士也表示接受。

除了购买环节外,家电维修也是消费投诉高发区域。2025年11月,市民范女士向市市场监管局反映,她于2025年7月在花山区解放路某电器店购买了一台洗衣机,花费2600元。但使用4个月后,出现4次漏水

现象,她也联系了商家售后维修人员,但对方上门后始终发现不了问题所在。新买的洗衣机总是出故障,商家又无法解决,范女士只好投诉到市场监管部门。接到投诉后,执法人员上门了解情况。最终经过协商,由商家督促厂家上门查看,厂家查看后出具报告同意为范女士调换一台新洗衣机,范女士这才愁眉舒展。

做好功课合理避坑

市市场监管局提醒,消费者购买家电产品时,要认准正规渠道。线下选择证照齐全的商场、品牌专卖店,索要发票或收据。线上优先选品牌旗舰店、平台自营店,核实商家营业执照,避免微信私下交易。

消费者购买时要核查“CCC”认证,这是国家强制性产品认证,是家电安全的基本保障,务必确认产品上有此标志。检查外包装是否标注生产厂家、地址、合格证、执行标准,拒绝“三无”产品。

购买时还要问清安装范围(如是否免费打孔、提供支架),安装时核对型号与配件并选择售后服务口碑好的品牌。延保服务方面,延保≠延长三包,需书面约定范围、期限、承保方。

如果你准备换掉旧家电,可以关注“以旧换新”补贴活动。提前评估旧家电状态(年限、能耗、隐患),超过安全使用年限的建议优先换。能效等级过低(如旧标准的4、5级)的建议换。近几年频繁维修(如年维修2次以上)的建议换。

维修环节,首先要选择正规维修机构,勿轻信搜索引擎广告。对于第三方维修商,要核实其营业执照,确认维修人员是否持证上岗、穿着工作服。

全程参与维修过程,索要维修单据、旧配件留存、质保凭证。维修前明确费用明细(检测费、配件费、人工费),拒绝未标价项目。警惕低价揽客后再虚构故障、更换不必要配件等“小病大修”套路。非官方维修需签订服务协议,审慎选择预付费用平台。

市市场监管部门提醒,如果消费者遇到家电消费纠纷,可以首先尝试与商家或平台沟通解决。如果协商不成,可以拨打12315、12345热线电话进行投诉举报。

记者 王永霞 通讯员 唐勇

马上逛逛!市场

一蒸一炖间,传承百年味 当涂传统冬令美食产销两旺

入冬以来,当涂县的空气中仿佛多了几分甜糯与鲜香。对当涂人而言,冬天的到来,不只是气温的变化,更是味蕾的“准时赴约”。每年的11月至春节后,一系列“冬日限定”的传统美食,迎来一年中最忙碌的生产销售季。在这场美味传承中,老手艺不断注入新动能,成为乡村产业发展中的一抹亮色。

连日来,乌溪镇胜平村的许氏年糕厂热气蒸腾。蒸汽从车间里缓缓升起,米香随之弥漫开来。蒸锅旁,负责人许宗华一边查看火候,一边安排工序衔接,忙得顾不上歇脚。

年糕制作看似简单,却容不得半点马虎,一套完整工序耗时约两天。泡米到起水需要8个小时,随后的碾米、蒸制、成型,每一步都要掐准时间。每天凌晨三点左右,许氏年糕厂制作的条状年糕被切成小块、装车发货,赶在清晨送到客户手中。

随着订单的增加,许宗华逐步引入机械设备,对部分重复性工序进行升级,产能较过去提升

了5倍,但在他看来,“机器只是帮忙,关键还在工艺”。许宗华通过不断改良制作流程、把控细节,年糕依然保持着软糯、筋道的传统口感。

“冬天早起把年糕煮一煮,再弄点小菜,又方便,味道也好,吃完身上很暖和。”正在购买年糕的顾客迟新来说。凭借过硬的品质和独特风味,年糕逐渐从本地走向芜湖、江苏高淳等周边市场,回头客越来越多。

如果说年糕代表着冬日里朴素而踏实的滋味,那么黄池镇杨桥村的“华子羊糕”,则在寒冷时节里为餐桌增添了一份浓厚与醇香。

入冬后,位于黄池镇的“华子羊糕”加工坊进入全年最忙阶段。熬煮区内,一口口大锅热气翻滚,羊骨与鲜羊肉在汤汁中慢慢释放出香味。洗切、炖煮、剔骨、撕肉、复煮,各道工序紧密衔接。

“天气越冷,订单越多。”“华子羊糕”第四代传承人舒泉华介绍,目前每天要加工200多斤,临近春节时,日产量要达到1000多斤才能满足市场需求。

为保证按时交付,这段时间舒泉华和家人几乎每天都在加班。

作为拥有近百年历史的非遗美食,羊糕的制作是一场对经验与耐心的考验。选用本地小山羊,大火烧开、小火慢炖,手工剔骨、再度入锅,每一道工序都严格把关,换来的是“鲜而不腻、香而不膻”的口感。羊糕切片后佐以辣椒、麻油、酱油,成为不少食客冬日餐桌上的“必备菜”。

“我是他家的老顾客了,每次从外地回来都要带一些。”顾客许文武说,这次一次性买了10斤,一半带到无为,一半带到南京。如今,“华子羊糕”不仅在本地畅销,还通过线上线下渠道销往上海、浙江等地,走进更多家庭。

一蒸一炖间,蒸腾起的是冬日的烟火气,也折射出传统食品产业的发展路径。守住技艺、提升效率、拓展市场,正让这些“冬日限定”的味道,逐步成长为助农增收、推动乡村产业振兴的长效支撑。

记者 孙恒亮
通讯员 徐海涛 齐琳

三九忽暖尤须慎 周末寒潮再返场

进入“三九”第二天,我市却迎来了一段不同寻常的晴暖天气。昨起气温一路回升,今天白天最高气温可达14℃左右,暖意明显。不过冬日回暖总是短暂,一股冷空气已蓄势南下,预计明天起影响我市,气温将再度下滑。

据气象部门分析,这次回暖过程将在今天达到顶峰。但受冷空气南下影响,预计明天起,我市平均气温将下降3℃,风力有所增大,阵风可达6级。冷空气过后,气温将明显下探,预计周日和下周一的早晨最低气温将降至-3℃—-1℃,寒意再度回归。好在天气格局总体稳定,未来几天仍以多云到晴为主。

眼下正处“三九”,是一年中需注重防寒养生的时段,民间素有“三九补一冬,来年无病痛”的养生智慧。中医认为此时人体阳气内敛,气血运行趋缓,养生重在“保暖固阳、润燥静心”。

“三九”时节的养生颇有讲究。饮食方面,可多选择黑色入肾的食材,如黑米、黑豆、黑芝麻,搭配核桃、枸杞熬粥,既温补又不易上火。此时也是进补膏方的好时机,但需在专业医师指导下进行。起居方面,建议早睡晚起,待日出后再外出活动。阳光充足时,不妨多晒晒后背,中医认为这能温通督脉阳气。运动要适度,以微微发热不出汗为宜,太极、八段锦等传统养生功法特别适合这个季节。

冬季养生还需注重情绪调节。天气寒冷,日照时间短,容易让人情绪低落。建议多与亲友交流,保持室内光线充足,可种植一些绿色植物增添生机。

冬季干燥,除了外部加湿,内在滋润同样重要。可以常喝梨膏水、银耳羹等润肺饮品。睡前用艾叶加姜片泡脚,既能驱寒又能助眠。按摩穴位也是很好的养生方法,每天早晚按摩足底的涌泉穴各100次,有助温补肾阳;按压手上的合谷穴,可预防感冒。

天气乍暖还寒、起伏剧烈,对心脑血管和呼吸系统是较大考验。周末气温骤降后,晨间出行需格外注意防滑保暖。市民朋友切勿因白天的短暂回暖而大幅减衣,尤其是年老体弱者,建议采用“内薄外厚、方便穿脱”的多层着装法,以应对一日之内如过两季的温差变化,护好身体。

记者 张令琪

马上说说天气