

中秋國慶特別消費提示：秋風蟹肥，如何完美“蟹”逅

發佈日期：2018年9月20日

來源：廣東省消費者委員會

秋盡江南蟹正肥，螃蟹上桌百味淡。中秋、國慶期間，正是陽澄湖大閘蟹上市時節，吸引了眾多消費者。據媒體報導，2017年全國大閘蟹總行銷額達到了778億元。但市場需求旺盛也帶來一些消費的“坑”。不少消費者反映，購買大閘蟹時存在以假充真，缺斤少兩，禮券價格虛標，電商銷售成活度堪憂，快遞物流跟不上等諸多問題。為保障消費者合法權益，愉快過節，廣東省消費者委員會發佈2018年中秋、國慶特別消費提示——大閘蟹消費提示。

一、選靠譜商家購買蟹券。隨著電商平臺的快速發展，網購管道增多，除了一些老牌大型網購平臺外，各種生鮮類、促銷類、拼團類的網購平臺層出不窮，紛紛推出蟹券預購。為避免高價購買的蟹券，在蟹季來臨時，商家攜款逃跑，無法兌換，以及買到品質不好的大閘蟹，消費者應在證照齊全的店鋪購買大閘蟹，儘量選擇支持協力廠商擔保支付，不要輕易直接轉帳給賣家，並注意留存購物憑證。

二、選擇快速物流。大閘蟹是生鮮產品，保質期有限，捆綁、包裝之後，最多可以存活72個小時，這成為消費者能否品嚐到好蟹的關鍵時期。消費者網上購買時，儘量選擇發貨及時、速度快的物流公司，並與商家確認送貨時間、郵寄時間，以防過期。

三、看清規格明細。大閘蟹的價格，很大程度上與其規格有關，一隻三兩的公蟹，與一隻五兩的公蟹，價格上就有很大差別。因此在購買大閘蟹時，必須關注規格明細，購買大閘蟹兌換券的要看清共有幾隻蟹？幾公幾母？分別多重？不看清明細就草率下單，就有可能花費大筆金錢，卻收穫幾隻小毛蟹，而且難以維權。

四、關注開捕時間。陽澄湖大閘蟹，歷來被稱為蟹中之冠，備受消費者熱捧，為保證陽澄湖大閘蟹品質，每年有規定開湖捕蟹的日期，如果尚未到開捕時間，“陽澄湖大閘蟹”卻先上了貨架，這些提前“露面”的“陽澄湖大閘蟹”，很可能就是假的陽澄湖大閘蟹，消費者對此要提高警惕，買蟹前做好功課。據有關消息，今年開捕時間為9月21日。

五、掌握四大要點。要辨別真正的陽澄湖大閘蟹，應掌握以下四點：一是詢問賣家是否持有陽澄湖大閘蟹協會的大閘蟹防偽戒指；二是詢問賣家是否可以去他的養殖場現場捕撈（正宗陽澄湖大閘蟹，是可以到現場捕撈的）；三是細看蟹本身是否具備“青殼、白肚、金爪、黃毛”這一套鮮明的先天“防偽標誌”（如下圖）；四是正宗陽澄湖大閘蟹塊頭都不大，一般最大母蟹 4 兩、公蟹 5 兩左右。



六、味美不宜貪多。雖然大閘蟹味美好吃，但是也應有所禁忌：一是體質虛寒、皮膚敏感者不宜多食；二是死蟹容易滋生細菌，切忌食用死蟹或半生不熟的蟹；三是柿子和蟹不能同吃，因為蟹肉富含蛋白質，柿子含鞣質，這兩者同吃會造成蛋白質凝固；四是大閘蟹價格較高，消費者應根據自身經濟能力，切勿盲目跟風，虛榮消費。