

整理收纳师“考证”乱象丛生 包就业拿高薪? 没那么美!

“学完立马月入上万元”“颁发国家认可的职业资格证书”“有证即可包分配”……记者调查发现,当前,部分培训机构打着整理收纳行业“有证才能上岗”的幌子,以“就业包分配”“轻松拿高薪”为诱饵,制造培训陷阱,引发大量投诉纠纷。



新华社发

部分培训“步步加价”

部分求职者反映,在短视频平台和网站看到整理收纳师培训广告后,交钱培训却遭遇陷阱。在黑猫投诉平台上,相关投诉达数百条。

深圳的彭女士说,填写培训报名表后,一家培训机构人员来电称,整理收纳师行业很火爆,每小时收入可达300元到1000元。不过,从事该职业必须获得培训证书,机构培训后可以安排就业,考证等级越高收入越高。“我花2980元报了最便宜的中级收纳师课程。交钱后,机构老师只给了一堆录好的视频让我自学。没有任何直播课程和线下教学,视频内容大都能在网上搜到。”彭女士说。

此外,还有部分投诉者反映,培训机构人员承诺会将考题提前透露给学员,考试“包过”。“考前让我交了600元考试费,考试居然就在微信平台的一个小程序上进行,一起考试的只有5人。即使如此,承诺的‘包过’也不算数,我第一次竟没通过,又让我交了400元补考费考了两次才过。”来自江西的胡女士说。

浙江的黄女士说:“机构告诉我加价升级到高级班,可以赚更多钱。我交了1000元后,又说继续加价可以免实操考试。最后还要交700元培训证书印制费和运费。”

此外,还有学员遭遇交钱后机构“失联”的情况。“我报名交钱后,询问考试时间和地点,结果对方一直不回复,后来电话不接,朋友圈也屏蔽了我。”一名投诉者说。

更值得注意的是滥发的证书。记者联系多家培训机构发现,其所谓的“劳动部门认可”的培训证书颁发五花八门,包括所谓的行业协会、境外组织等。

一名培训者向记者提供了某教育中心认证的整理收纳师“职业技能培训证书”,记者登录证书上网址查询该证书信息,相关页面显示为“暂无数据”。

记者查询发现,在人社部发布的国家职业资格目录(2021年版)中并未出现“整理收纳师”的相关信息。按照要求,目录之外一律不得许可和认定职业资格。

北京天驰君泰律师事务所上海分所律师王浩莹表示,有些培训机构正是利用学员的知识盲区,进行“必须持证上岗”“权威部门认证”“全国通用”等虚假宣传,刻意混淆职业资格证书和培训证书,进而牟利。

包就业、拿高薪的承诺最终结果如何?

“证下来后,机构说把我的信息推送给求职平台,让我在家等工作电话就

行。但半年多过去了,还没有一个单子。”山西的王女士告诉记者。

多名投诉者说,向培训机构反映未接到工作邀请后,机构人员转而推销其所谓的“城市合伙人项目”:只要接到团队订单,就可以赚取订单总额50%的佣金,“一天接两个订单,马上收入万儿八千元”。

“为了加入合伙人项目,我又交了约2.3万元‘入伙费’,后来发现不对劲,要求他们退款,结果人找不到了。”王女士说。

上海一家大型家政公司负责人表示,公司可提供需要付费的线下职业培训,课程内容包括房屋物品的收纳、色彩搭配、房屋内的动线设计等,培训价格为1000元左右。“但培训后,我们一般不直接承诺包就业,需要看学员培训后的技能再应聘上岗,颁发由公司自己认证的证书。发证的目的只是给雇主一个参考,即家政公司认可该名整理收纳师具备一定技能。”这位负责人说。

此外,在家政市场,一些培训机构承诺的“轻松拿高薪”也并非易事。

记者问询发现,当前部分大城市的整理收纳服务收费标准多为每小时100元到200元不等,且整理收纳师一般是团队作业,团队由咨询师、室内设计师和整理收纳师等专业人员构成,上述费用涵盖所有人员和服务费用。

上述家政公司相关负责人表示:“对大部分家政公司来说,普通收纳工作有时是和保姆、保洁工作一体的。如果在家政公司专职做收纳工作,一人一个月可能也接不到几单,收入每月只有2000元到3000元。”

对违法行为加强惩处,尽快完善职业技能标准

天眼查显示,当前与“收纳”相关的“存续、在业”企业数量超过4万家。业内专家表示,作为一种新职业,整理收纳师尚处于成长阶段,需防止“考证乱象”影响该职业的形象和前景。

中国人民大学法学院教授刘俊海认为,执法部门要加强日常监管,对存在虚假宣传、侵害学员权益等问题的相关培训机构,要采取约谈、立案查处、曝光问题、信用惩戒等措施,倒逼相关责任主体守住法律底线,规范职业培训的相关行为。

中国教育科学研究院职业教育与继续教育研究所副研究员聂伟建议,尽快完善整理收纳师等新职业技能标准和管理体系建设,加强技能标准开发理论研究,让从业人员有明确的学习目标,激发学习动力,吸引更多从业者进入,让新职业成为成熟稳定的职业。 据新华社

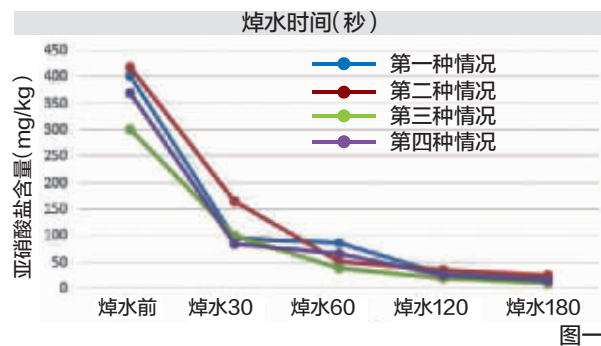


香椿

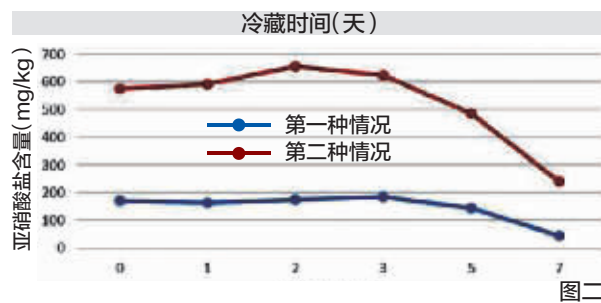
香椿“致癌”? 实验告诉你这道时令菜怎么吃

又是一年春天,人们爱吃的“椿芽”(即香椿)“抢鲜”上市,随之而来的,是香椿含亚硝酸盐“有毒”“致癌”的传闻。

香椿是否天然含有亚硝酸盐?怎样吃香椿更安全?日前,宁波市产品质量检验研究院食品安全检验中心专业技术人员就公众关心的问题进行了实验。



图一



图二

实验一:新鲜香椿中的亚硝酸盐含量

实验人员分别从菜场、超市等渠道购买了8批次新鲜香椿,采用GB 5009.33-2016《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》中规定的分光光度法,测定其中的亚硝酸盐含量。

实验结果显示,不同产地和品种的香椿,亚硝酸盐含量各有不同,且差异较大(见上图一)。按照GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,亚硝酸盐一般只允许添加到肉类产品中,其中亚硝酸盐残留量允许值最高的是西式火腿和肉罐头,残留量分别不得超过70mg/kg、50mg/kg,其他几类食物中亚硝酸盐的残留量均不得超过30mg/kg。

对非有意添加或自然生成的亚硝酸盐,GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定酱腌菜的限量为20mg/kg。香椿天然含有较高数值的亚硝酸盐,那它还能吃吗?宁波市质检院又进行了以下实验。

实验二:香椿烹饪后的亚硝酸盐含量

日常生活中,香椿的吃法通常有这几种:焯水后炒蛋、腌制,或者凉拌直接食用等。因此,实验人员对市场上购买的香椿,分别采用洗净焯水、油炒、直接凉拌、腌制等4种方式进行处理,检测烹调方式对亚硝酸盐含量的影响。另外,考虑到囤菜的情况,实验人员也检测了冰箱冷藏期间香椿中亚硝酸盐含量的变化。

1. 焯水处理:分别焯水30s、60s、120s、180s后,测定其中亚硝酸盐含量。

实验结果显示,焯水处理能够去除香椿中绝大多数的亚硝酸盐,具体

效果和焯水时间有关,焯水时间越长,去除效果越好。焯水时间达2分钟时,基本能够去除90%以上的亚硝酸盐。焯水3分钟虽然能够去除更多的亚硝酸盐,但在色泽、口感等方面会有所欠缺。

2. 直接油炒处理:把市场上购买的香椿洗净后切段,模拟香椿炒蛋的工序,加入适量食盐,用食用油炒制后,测定其中亚硝酸盐含量。

3. 直接凉拌处理:把市场上购买的香椿洗净后切段,放入适量食盐拌匀,放置15分钟后测定其中亚硝酸盐的含量。

4. 直接腌制处理:把市场上购买的香椿洗净晾干后,加入适量食盐进行揉搓,使盐完全渗入到香椿内,将处理好的香椿放入干净的密封罐里进行腌制,放置1天、3天、5天、7天后分别测定其中亚硝酸盐的含量。

以上三项实验结果显示,不焯水直接进行油炒、凉拌或者腌制处理,虽然其中的亚硝酸盐含量有一定程度降低,但依旧处于较高水平,食用时存在一定的食品安全风险。

5. 直接冷藏处理:在家用冰箱中冷藏1天、2天、3天、5天、7天后测定其中亚硝酸盐含量。

实验结果显示,香椿在冰箱冷藏过程中,亚硝酸盐含量变化相对比较平缓,储存2到3天后增加到峰值,后呈缓慢下降的趋势。虽然久置香椿中的亚硝酸盐含量下降,但在新鲜度、营养成分等方面会有所欠缺(见上图二)。

综上所述,香椿天然含有较高数值的亚硝酸盐,直接食用存在一定的食品安全风险。但在日常食用过程中,可以通过焯水去除其中绝大部分的亚硝酸盐。并且,无论是选择香椿炒蛋还是香椿拌豆腐,抑或是腌制后食用,都建议先进行焯水处理。焯水时间一般控制在2分钟左右,即可放心食用。 据潮新闻