

私域直播间 诱导老人买药品保健品

市场监管总局和中消协提示:注意防范消费欺诈

安全锦囊



为维护老年人合法权益,市场监管总局和中国消费者协会7月2日联合发布消费提示,防范私域直播间诱导老年人购买药品保健品。

据介绍,市场监管总局在全国开展老年人药品、保健品虚假宣传专项整治工作中发现,有商家为规避监管,通过个人微信、企业微信、微信群等私域渠道将顾客引流至线上,在网站、平台、小程序等开设直播间,假借“养生讲堂”“健康咨询”等名义进行夸大、不实宣传,诱导老年人线上下单或线下消费。

部分商家以“免费送鸡蛋”“社区义诊”“老年福利会”等线下活动为诱饵,吸引老年人添加微信、加入微信群,随后在直播间通过“伪科学养生课”“专家一对一咨询”等形式,夸大产品“治疗高血压”“抗癌防癌”等功效,利用老年人对健康的关注心理,诱导购买价格虚高的“神药”“神品”。

私域直播间常通过封闭场景实施情感营销,如以“亲情关怀”“健康咨询”“专家讲座”等名义,违规使用“包治百病”“根治慢性病”“替代药物治疗”等用语,或通过宣称“专家推荐”“祖传秘方”“老干部专用”等进行虚假权威背书,利用“限时秒杀”“最后优惠”制造消费焦虑,或以“无效退款”“无毒副作用”等承诺欺骗消费者。

保健食品仅具调节机体功能,不能替代药物治疗疾病;身体不适请至正规医疗机构就诊,勿因轻信直播宣传延误治疗。消费者在购买产品前应查验直播间是否公示营业执照、食品经营许可证或药品经营许可证,核查保健食品是否标注“蓝帽子”标志及批准文号,核查药品是否具备“国药准字”批号。

消费者如遭遇虚假宣传或消费欺诈,可拨打12315热线向市场监管部门投诉举报,或通过全国消协智慧315平台向消协组织投诉。对于金额较大、涉嫌刑事犯罪的案件,应向公安机关报案并提交相关证据。(据新华社 赵文君、李令仪)

普通食品与保健食品混售、未明码标价 5家养老服务机构被立案查处



执法人员对养老服务机构进行检查。

南国都市报7月2日讯(记者 蒙健 文/图)为全面深入排查养老服务领域存在的突出问题,进一步保障老年人权益,提升养老服务质量和安全水平,连日来,海口市市场监督管理局琼山分局开展养老服务突出问题专项整治行动,其中有5家养老服务机构因存在未明码标价、将普通食品与保健食品混放销售、违法广告等违法行为,被立案查处。

据介绍,在此次行动中,执法人员认真查看经营主体的资质证照,以及所经营使用产品(食品、化妆品、医疗器械)的有效期、供货商资质、进货渠道、合格证明材料、储存环境、播放视频资料、消费安全、虚假广告、明码标价等情况,仔细检查消费环境、翻看存放讲座资料、调查消费人群及周边经营主体,目前未发现办理不当消费卡、高额出售二类医疗器械等危害老年人身心健康行为的发生。

同时,对未建立进货食品查验记录台账、未索取进货票据、未办理《预包装食品备案信息登记表》等问题,限期整改;对销售商品、提供服务未明码标价,将普通食品与保健食品混放销售等违法行为立案调查。

6月30日当天,记者随同执法人员来到琼山区凤翔街道办桂林上路的“海口琼山文鑫筋膜养生馆”进行检查。执法人员检查发现该店入口货架上,摆放有“倍齿健”高亮清渍牙膏、清新牙膏、植物牙膏3种类型的牙膏产品,但产品上并未标示价格,同时未发现该店提供服务价格标示牌。

“保健食品应当设立专柜销售,不能与普通食品放在一起销售。”执法人员还发现,该店货架上陈列有“蓝生源”葛根枳椇子植物饮品,经检查为普通食品,而标注为“多微生牌人参酵母浸膏口服液”则为保健食品,两种食品混放销售,未做到保健食品设专门区域或专用柜台销售。海口琼山文鑫筋膜养生馆的经营行为,涉嫌违反了我国《明码标价和禁止价格欺诈规定》等相关法律法规,执法人员依法予以现场取证并作进一步调查处理。

记者了解到,此次海口市市场监督管理局琼山分局共对辖区内15家涉老服务机构开展检查,针对5家养老服务机构存在普通食品与保健食品混售、违法广告、未明码标价等违法行为,依法予以立案处理。

养身工坊



吃米饭怕升糖? 蒸米饭时 1个小改变 帮你平稳血脂、血糖

米饭是餐桌上的重要主食,在每天的饮食中占据了相当重要的地位。可是,有一部分人却不敢吃米饭,毕竟米饭容易升血糖。

于是,为了迎合这部分人的饮食喜好,市面上出现了很多控糖相关的产品,比如控糖大米。控糖大米的确能更好地控糖,但口感可能偏硬,不是很好吃,价格也比较高,几乎是普通大米的5倍甚至更高。

其实也没必要追求价格昂贵的控糖大米,完全可以就吃普通大米,只需要在蒸米饭的时候做出一些改变,就能帮你控血糖:

米饭+杂豆:有研究发现,将黑豆、鹰嘴豆、花芸豆、黑芸豆与大米一同食用可显著降低餐后血糖反应,用扁豆替换一半米饭,可使餐后血糖反应下降20%。

这是因为杂豆属于低GI食物,抗性淀粉含量显著高于精白米,还含有丰富的膳食纤维、植物蛋白等成分,用它们来替代部分大米蒸米饭,能更好地控制血糖,有益于预防糖尿病和心脑血管疾病。

米饭+燕麦米:将全粒燕麦和去种皮燕麦分别与米饭1:1混合烹制时,无论是常压烹制还是压力烹调,其GI值均显著低于白米饭。

米饭+玉米:玉米属于中等GI的食物,和高GI的大米混合能降低整体的GI值,有利于延缓餐后血糖的上升。同时,玉米还含有丰富的膳食纤维、维生素B族、玉米黄素,钾和钙的含量也不错。

米饭+糙米:专家在超重者中发现,吃糙米饭与吃白米饭相比,日平均血糖面积降低了19.8%,吃糙米杂豆混合饭降低了22.9%,且胰岛素敏感性均得到提高。

不过,需要注意的是,很多人吃糙米习惯先浸泡一夜,从控血糖角度考虑不太建议这样做。糙米提前浸泡一夜,会促进米的糊化,从而导致消化吸收率增加,其GI值可与米饭接近或相当,只需要在吃之前短时间浸泡1~2小时即可。

(据央视新闻微信公众号)