

国家网络安全宣传周系列报道之防范电信网络诈骗 加强信息甄别能力 守护个人财产安全

解码网络安全 共守数字家园

电信网络诈骗是指以非法占有为目的,利用电信网络技术手段,通过远程、非接触等方式,诈骗公私财物的行为。

常见的电信网络诈骗

刷单返利类诈骗。诈骗分子以兼职刷单为诱饵,通过承诺小额投入快速返利,获取受害人信任,再以进阶任务、系统故障等借口诱骗受害人加大资金投入,最终通过拉黑、失联等方式非法侵占受害人财物的违法

犯罪行为。

虚假网络投资理财类诈骗。虚假网络投资理财类诈骗是电信网络诈骗中涉案金额较高的类型之一,指诈骗分子以高收益、低风险、稳盈利为诱饵,通过虚构金融导师、内部渠道、专属理财平台等身份或载体,诱导受害人在虚假投资平台充值、交易,最终以平台维护、账户冻结、行情亏损等借口侵吞受害人资金的违法犯罪行为。

冒充领导、熟人类诈骗。诈骗分子通过窃取、伪造或虚构领导、同事、亲友等具有信任基础的身份信息,以紧急事务、资金周转、求助帮忙等

为由,诱导受害人通过转账、扫码付款等方式交付财物的违法犯罪行为。

防范建议

保护个人信息:不在社交平台随意发布身份证、家庭住址、车票等涉及个人信息的影像资料,不将自拍照等个人照片发给陌生人。

不透露密码:为银行卡、网上银行、手机银行设置复杂程度较高的密码,不向任何人透露或转发短信验证码或其它形式动态密码。

官方渠道办业务:办理银行信用卡及额度提升等业务,一定要通过银行官方平台等可靠渠道进行申请。在网购平台办理退款、退货要通过官方

App渠道。

加强对电话、短信或社交媒体信息真实性甄别,尤其在接到涉及钱款的电话、语音或视频时,要通过挂断当前通话、主动拨打联系人或官方客服电话等方式确认。也可以让视频中的人做一些复杂动作,比如张大嘴巴、扮鬼脸,用手在人脸前来回摆动等,以观察人脸是否出现形变。

下载和使用手机应用程序:在手机官方应用商店下载App,避免从未知渠道下载。网购退款等操作一定要通过官方App进行,电商物流客服人员说要给你私下汇款的很可能是诈骗。

融媒记者 何悦 整理

到底什么是预制菜？

速冻包子、饺子加热即食,算不算预制菜?将包装酸菜鱼解冻加热,又算不算预制菜?近日,预制菜相关话题广受关注。究竟什么是预制菜?

鸡精跟鸡 有什么关系?

鸡精是厨房常用调料,光听“鸡精”这个名字,就会让人觉得和鸡有很大的渊源。

鸡精里面真的有鸡吗?

虽然老婆饼里没有老婆,夫妻肺片里没有夫妻,但鸡精里真的有鸡。

鸡精执行的标准是商业(行业标准)SB/T 10371,其中对鸡精的定义是:以味精、食用盐、鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其它辅料为原料,添加或不添加香辛料和/或食用香料等增香剂经混合、干燥加工而成,具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。

也就是说,根据行业标准,鸡精里需要含有一些鸡的成分。

天津市频道《消费者》节目曾对常见的18个鸡精品牌进行过检测,其中17个样品都检测出了鸡源性成分。未检测出鸡源性成分的1个样品名为“鸡味调味料”,所执行的是一个企业标准,并非鸡精的行业标准。

鸡精是鸡的精华吗?

要回答这个问题,就不得不提到味精了。味精的主要成分是谷氨酸钠,谷氨酸是组成蛋白质的20种氨基酸之一,在很多天然食物中都存在。

其实,鸡精的主要原料之一也是谷氨酸钠,只是味精是单一的谷氨酸钠,而鸡精是一种复合调味料,鸡精中除了味精之外,还有淀粉、增味核苷酸、糖等。

与味精相比,鸡精的优势就是鲜味更复杂,口感更丰富,适合炖菜等。而味精的鲜味单一,适用于烹调鱼类或凉拌菜肴等。

所以,鸡精与味精之间并没有明显差别,鸡精也并非鸡的精华,其中的鸡源性成分很少。

鸡精对人体有害吗?

在现代食品工业中,通常以玉米等粮食为原料,通过发酵或生物工程技术制取,制成谷氨酸钠后,再进行提纯等处理得到味精。这个过程跟酒、醋、酱油的生产是类似的。

美国食品药品监督管理局(FDA)通过收集文献及实验数据得出了在现在的使用量、使用方法下,长期食用味精对人体无害的结论。我国也通过相应毒理学实验得出食用味精是安全的。

(来源:中国新闻网 微信公众号《鸡精跟鸡有什么关系》)



预制菜(图片由AI生成)

如何定义?

关于预制菜的定义和范围,2024年3月,市场监管总局等六部门曾联合印发相关通知。

通知明确,预制菜是以食用农产品及其制品为原料,经过工业化预加工制成,需加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。同时指出,以

下几种情况不纳入预制菜范围:连锁餐饮中央厨房向自有门店配送的净菜、半成品等,主食类食品,如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

食品产业分析师朱丹蓬认为,通

为何争议不断?

难有愉悦的味觉体验。

上海的张先生觉得:预制菜常常和“科技与狠活”画等号,不少售卖预制菜店铺的卫生安全也难以令人放心。

而更多时候,消费者也并非反对

如何看待预制菜?

预制菜作为新兴食品类别,其发展离不开规范与引导。

朱丹蓬强调:破解当下预制菜争议困局,关键在于尽快出台更完善的国家标准,且不能搞“一刀切”。除了明确预制菜的术语、分类,还需结合菜系特点进一步细化界定,比如规定标注全预制还是半预制,标注预

制的具体时间,同时严格要求商家尊重消费者知情权。

与此同时,在标准执行方面,朱丹蓬建议推行“牌照管理”模式:对于硬件设施不达标、中央工厂规模不符合要求的企业,不应发放预制菜生产牌照。如此一来,既能有效规范产业发展,又能逐步打消消费者的顾

知中关于预制菜有两个硬性要求,一是禁止添加防腐剂,确保食品的自然与健康;二是预制菜必须全程冷链,以维持食品的新鲜度和安全性。

然而,由于预制菜领域尚未形成更为详尽的标准体系,消费者对其安全性和质量标准仍存疑虑。

预制菜本身,而是商家侵犯知情权,或是将预制菜卖出现制菜的价格。业内人士普遍认为,商家必须尊重消费者的知情权与选择权,明确标注菜品是否为预制菜,消费者自主决定是否购买。

虑。

预制菜并不可怕,关键是要有门槛。朱丹蓬表示,通过国标、牌照管理等措施,平衡美味与工业化、新鲜度的矛盾,这才是预制菜可持续发展的方向。

(来源:新华社 微信公众号《到底什么是预制菜》)