

从“增高焦虑”到“精准围猎” 谁在给消费者健康“挖坑”

央视“3·15”晚会曝光卫健领域消费乱象

2026年3月15日晚,中央广播电视总台第36届“3·15”晚会如期播出。本届晚会以“放心消费 品质生活”为主题,聚焦食品安全、公共安全、金融安全、广告市场四大领域,曝光了七大典型消费乱象。

晚会播出后,国家市场监督管理总局迅速启动应急处置机制,重庆、成都、温州、杭州、天津、沈阳、上海、遵义等地监管部门连夜行动,对涉事企业展开调查。

食品安全:

工业双氧水漂白鸡爪触目惊心

晚会首先曝光了川渝地区多家食品企业违规使用工业双氧水漂白鸡爪的问题。成都市蜀福香食品有限责任公司、明扬食品有限公司以及重庆市曾巧食品有限公司(旗下“乖媳妇”品牌)等企业,在生产过程中使用国家明令禁止的工业双氧水对鸡爪进行漂白增白。记者暗访发现,这些企业的生产车间环境脏乱不堪,污水横流,大量鸡爪直接堆放在肮脏地面上,卫生条件令人担忧。

工业双氧水(过氧化氢)会破坏食品营养成分,长期食用可能损伤口腔黏膜与肝肾功能,超剂量食用甚至危及生命。

医美乱象:“万能神药”外泌体实为三无产品

医美领域的外泌体产品成为今年晚会曝光的重点。外泌体是干细胞培养过程中分泌的生物活性物质,其作用机理在医学界尚不明确,仍停留在理论研究阶段。截至2026年3月,我国没有任何外泌体药品获得上市销售批准。

然而,灏麟(天津)生物科技

有限公司生产的“轻澄”外泌体产品,为躲避市场监管“套”用了胶原蛋白的许可证。捷波噶尔生物科技有限公司则宣称可用外泌体治疗癫痫、关节炎、糖尿病等疾病,其产品包装上无任何信息,属于典型“三无”产品。这些产品通过“借台代打”的方式进入医疗机构,收费高达6万元,利润惊人。

私域营销:

精准围猎老年消费群体

老年人消费群体成为不法分子重点围猎对象。大红国际、盛维文化传媒有限公司等企业,制作虚假的“医学专家”讲座视频,在微信群等私域渠道,将低价药品或保健品以近5倍的高价售卖给老年人。盛维文化传媒有限公司的负责人直言,视频中侃侃而谈的“医学专家”,其“国医弟子、学会会长”等光鲜头衔,几乎全是花钱买来的包装道具。

这种私域营销模式形成了完整的产业链:网络视频制作方低价采购药品,制作虚假健康讲座视频,卖给私域营销公司;营销公司将消费者引流至私域场景播放课程进行洗脑营销。有从业者甚至表示:“大家都担心今年315社群这个东西是不是要曝出来,过了315再说”。

(《理财周刊》)

增高骗局:利用家长焦虑虚假宣传

针对青少年群体的身高焦虑,晚会曝光了多家物理增高机构的营销套路。德脊瑞、英瑞可、安立身等机构利用家长对孩子身高的焦虑,虚假宣传其仪器和方法能让骨骺线已闭合的成年人实现“二次增高”。德脊瑞机构负责人坦言:“孩子本身就要长,就算不来我们这里也是会

长的。”

这些机构以“签约保障、无效退款”为噱头,收取每年近2万元的高额费用,但其宣传的所谓高科技设备,生产厂家明确标注功能仅为“消炎、镇痛”,与增高无关。截至调查结束,德脊瑞门店超70家,覆盖十余省份;安立身超60家;英瑞可超30家。



《农业与食品化学杂志》2020年的一项研究也证实,小果型蓝莓的抗氧化能力普遍优于大果型。

除了营养价值的差异,口感也是区分蓝莓品质的重要因素。专家分析,大果蓝莓细胞体积大,果胶易降解,长途运输后可能出现“水唧唧”的口感;而中小果蓝莓果皮较厚、果肉致密,糖分更为浓缩,风味也更加浓郁。

超大蓝莓 不建议买

个头越小花青素越多

随着春季气温回升,被誉为“浆果之王”的蓝莓迎来丰产期。记者近日走访市场发现,由于主产区云南供货量持续攀升,蓝莓价格大幅回落,引得不少消费者尝鲜。然而营养专家提醒,挑选蓝莓不能只贪“大”,个头越小的蓝莓营养价值往往更高。

据了解,往年市场上常见的蓝莓直径多为12毫米至14毫米,如今最大的蓝莓直径可达30毫米,接近车厘子的尺寸。许多消费者在选购时倾向于“以大小论英雄”。然而,近期科普信息指出,花青素作为蓝莓最具价值的营养成分,主要存在于果皮中。同等重量下,小蓝莓的果皮表面积更大,因此花青素含量反而更高。

蓝莓虽好,但并非吃得越多越好。营养专家提醒,花青素摄入过量会妨碍人体对矿物质的吸收,贫血、缺锌人群以及胃肠道功能不佳者不宜过量食用。一般来说,每天食用10至20颗中小型蓝莓即可满足人体对花青素的需求。

对此,不少网友表示:“又学到新知识了,原来小蓝莓才是真正的性价比之王。”

(央视网、科普中国)

腌一下 蘸一下就能杀虫吗

省立医生:别再被这个误区骗了

3月12日,#天塌了山姆的三文鱼原来不能生吃#话题冲上热搜。无数网友崩溃留言:“吃了这么多年,我会没事吗?”“一直以为可以生吃,现在越想越慌。”

媒体调查发现,这款被消费者当成“刺身级”的三文鱼,包装上标注着“加热后烹饪食用”,执行标准为GB 2733——这是鲜、冻动物性水产品的卫生标准,对菌落和寄生虫的管控要求远低于可生食水产品的国家标准GB 10136。令人揪心的是,山姆APP上该款三文鱼的评论区晒图,几乎都是生食场景,还有不少人分享给老人、小孩食用的照片。

寄生虫隐患不容忽视。无论是野生还是养殖三文鱼,都可能携带寄生虫。野生三文鱼是异尖线虫的“天然宿主”,被误食后会钻进肠胃壁,引发腹痛、恶心、腹泻,严重时甚至导致腹膜炎、肠梗阻。

福州大学附属省立医院呼吸内科主任医师李瑞慧特别纠正了一个常见误区:很多人觉得“蘸芥末、醋就能杀死寄生虫”,这是错误的。芥末的主要作用是减少腥味,即便芥末汁达到一定浓度,也需要45至50分钟才能杀死



仅门店可售 Member's Mark 进口三文鱼片

肉色橙红,味道鲜美,香嫩爽滑,适合煎、烤等烹饪方式(仅门店可售,具体库存以门店实际库存为准;该品在门店为称重商品,线上展示公斤价,实际重量及价格以标签为准)

¥219.8

寄生虫幼虫,日常吃生鱼片时“蘸一下”,根本起不到杀虫作用。同理,腌、醉等方式也不足以杀死藏在虾蟹体内的肺吸虫囊蚴。

李瑞慧提醒,消费者在购买三文鱼时,务必看清包装上的食用说明和执行标准。如果是GB 2733标准的产品,必须加热烹饪后食用,切勿生食。尤其是给老人、孩子食用时,更要谨慎对待,避免因吃法不当埋下健康隐患。(本报综合)