

中消协发布消费提示：
养老服务防风险
理性消费守安全

本报讯 张鑫 当前,我国养老服务消费需求日益增长,银发经济迎来快速发展。与此同时,全国消协组织受理投诉情况显示,养老服务消费中一些“坑老”“骗老”行为和不良营商手法时有出现。9月9日,全国老龄办、民政部、中国老龄协会、中国消费者协会特提醒广大老年消费者注意养老服务风险。全国老龄办、民政部、中国老龄协会、中国消费者协会特提醒:

树立安全消费意识。倡导老年消费者积极了解国家消费政策和《中华人民共和国消费者权益保护法》等法律法规,充分掌握消费者所享有的安全保障权、公平交易权等9项基本权利,提高自身科学、安全的消费观念和生活观念,牢固树立消费安全意识,避免消费陷阱,确保人身、财产、个人信息等方面安全。

谨慎选择养老服务机构。一些组织未经登记打着养老服务机构的名义开展活动,这类经营主体既无资格资质、无质量保证,又存在极大安全隐患。为方便消费者查询,民政部开通了全国养老服务信息平台,消费者可通过该平台查询或选择具备资格资质的养老服务机构。

规范签订服务合同。老年消费者在缴纳养老服务费用前,应与养老服务经营者签订正规合同,特别是关注涉及服务主体、服务内容、服务周期、服务收费等条款,明确约定退费情形、退费方式,同时索取正规发票并妥善保管。

理性支付服务费用。老年消费者在支付服务费用时,应注意缴费安全,通过正规渠道完成缴费,切勿通过转账或现金等方式将服务费用支付给个人账户等非正常经营账户;同时,警惕以“充值赠送”等方式诱导超时段、超大额支付服务费,避免退费纠纷和“卷钱跑路”风险。

警惕虚假宣传。一些经营者为骗取消费者信任、获取最大利益,刻意夸大宣传服务内容、福利补贴、经营实力等。建议老年消费者“三思而后行”,实地考察经营者的服务场所、机构和人员资质、经营情况等情况后,听取家人意见再做决定。

防范养老诈骗。一些不法分子以“养老理财”“会员制养老”“投资养老项目”为名,承诺高额利息分红回报、优先入住资格或享受消费优惠,引诱老年消费者办理“会员卡”“预付卡”或投资入股,高额收取会员费、保证金或投资本金,诈骗老年消费者钱财。建议消费者切勿轻信“高息回报”等以上各类虚假承诺,避免落入非法集资陷阱。

谨防诱导式消费。一些经营者以免费发放小食品、扫码领取礼品、健康讲座、专家义诊等活动为诱饵,邀请老年消费者参与现场活动、下载各类App、加入微信营销群、小程序或直播间,向老年消费者虚假宣传药品、保健品功效,推销高价产品或服务。建议广大老年消费者务必擦亮眼睛,避免因小失大。

严防信息泄露。一些经营者以免费提供健康管理、免费福利试用、免费上门服务等名义,邀请老年消费者体验相关产品、服务或以提供养老服务需求为名,收集消费者个人身份、家庭住址等信息,为后续精准营销收集数据。建议广大老年消费者提高个人信息保护意识,避免个人隐私泄露。

依法维护自身合法权益。倡导老年消费者在消费过程中养成索要正规票据和相关凭证的消费习惯。一旦发现自身合法权益受损,可及时向有关部门反映情况并寻求帮助,或委托亲友、专业人士依法主张自身合法权益。如遇消费纠纷,可向有关部门或当地消协组织反映求助,还可通过“全国消协智慧315平台”进行咨询或投诉,依法理性维权。

你买的果蔬汁真是果蔬汁吗？

FC、NFC、HPP……果蔬汁市场上新名词越来越多,不少消费者反映犹如雾里看花,选购和饮用果蔬汁产品时容易陷入误区。

市场快速增长

NFC(非浓缩还原汁)果蔬汁成为市场新宠没多久,HPP(超高压灭菌)果蔬汁就光鲜出道,并在新零售渠道迅速成为新潮流。

国家统计局数据显示,2024年我国果蔬汁类产品总产量达到1500万吨,同比增长9.1%。中国饮料工业协会的会员抽样数据显示,果蔬汁饮料占比达86.5%,果蔬汁占比7%,浓缩果蔬汁(浆)为6.5%左右。“近两年,我国高品质果蔬汁市场呈现快速增长态势,但是其在整个行业中的占比并不高。”中华供销总社济南果品研究所副所长赵岩表示,果蔬汁行业还有巨大的增长空间。

看标签识产品

赵岩介绍说,按照国家标准《果蔬汁类及其饮料》(GB/T 31121-2014)的规定,只有果汁(浆)或蔬菜汁(浆)含量为100%的产品,才能称为果蔬汁,标签上可以看到100%的字样,否则就只能称为果汁饮料或者蔬菜汁饮料。标准规定,果汁饮料中的果汁(浆)含量≥10%,蔬菜汁饮料中的蔬菜汁(浆)含量≥5%。果蔬汁包含FC、NFC两大类,HPP是指产品的加工工艺。

中国农科院农产品加工所研究

员刘璇介绍说,FC果蔬汁是复原果蔬汁的英文简称,货架期可达12个月以上,可常温售卖,但热敏性成分(如维生素C)和挥发性芳香物质(果蔬香气物质)损失大,有蒸煮味或焦糖感。NFC果蔬汁是原榨果蔬汁的英文简称,是指以水果为原料,通过机械方法直接制成的,其中采用非热处理方式加工或巴氏杀菌制成的为鲜榨果蔬汁。其配料表简洁,仅标注水果名称或明确标注“原榨/NFC XXX汁”,更多保留了果蔬原料营养成分,价格偏高。HPP是超高压加工工艺的英文简称,属于非热加工技术,与传统热杀菌项目相比,能够保留热敏性成分(如维生素C、多酚等营养成分活性成分)和保持新鲜度,需冷链运输和供应,货架期相对要短,一般为28天到6个月,价格更高。

近年来,NFC果蔬汁和HPP果蔬汁凭借“零添加”“高营养”“风味佳”等走红,一些企业打起了擦边球。赵岩提醒消费者,有些网售产品在销售中会标注NFC字样,但是细看配料表,如果发现NFC果蔬汁只是配料表中的一项,则其产品并不能称为NFC果蔬汁。

在某电商平台上看到,粤牛食品专营店的产品销售页上注明“某品牌100%蔬菜汁蓝莓蔬菜汁NFC饮料冷藏果蔬汁”的产品,其配料表第一位为水,其他有浓缩胡萝卜汁和番茄酱(番茄),瓶身上的产品名称未注明NFC字样;一款名为徽福寿液体沙拉的商品详情中食品种类注明为混合果蔬汁,在包装上醒目的“每天28

种果蔬”和“NFC”中间则用小字注明“添加”二字。查看其配料表,NFC果蔬汁只是徽福寿液体沙拉成分表中的一部分,另有聚葡萄糖、菊粉、抗性糊精等其他成分。

功能宣传须规范

从瘦身轻体到健脾消食,从降低血糖血压到改善皮肤状态……消费者对果蔬汁的功能性需求日益增强并趋于精细化。赵岩认为,要想果蔬汁产品能够达到人们所期望的功效,需要提升生产工艺水平,让更多的营养和功效成分得以保留,同时还要大幅提升其生物利用度,从而有利于人体吸收,而且还要能够保持功效成分的稳定性。

“对于以药食同源食材为原料制成的果蔬汁,应明示其功效成分的含量,以便让消费者更好地了解 and 选择。”赵岩提醒消费者,按照《中华人民共和国广告法》等相关法律法规的规定,普通食品不能宣传治疗功效。

刘璇表示,根据《中国婴幼儿喂养指南(2022)》(包括《0~6月龄婴儿母乳喂养指南》《7~24月龄婴幼儿喂养指南》《学龄前儿童膳食指南》),6月龄内婴儿不建议食用除母乳和婴儿配方奶以外的食物,因此,不建议饮用果蔬汁。老年人因年龄增长,咀嚼功能和消化功能减弱,鼓励食物多样和多种进食方式,果蔬汁是补充果蔬食物摄入的良好方式,建议选择NFC果蔬汁,HPP加工的NFC果蔬汁、含糖量较低的果蔬汁更佳。

●相关链接

果蔬汁不能替代果蔬摄入

消费者健康诉求的持续走高,是高品质果蔬汁市场规模扩容的基础。刘璇介绍说,“果蔬汁加工技术近40年的发展,从FC果蔬汁向NFC果蔬汁方向发展,营养功能品质已有大幅提升,也是顺应消费者的需求不断创新发展,是一种获取和食用便捷的果蔬食品形式。同时,也存在局限性,不能简单认为果蔬汁就是高浓缩的液体蔬菜和水果,果蔬汁不能完全替代果蔬食物摄入的所有形式。”

刘璇表示,喝果蔬汁和摄入果蔬菜肴,在摄入体验、成分获取和食用速度等方面存在差异,产生的营养支持效果不同。膳食纤维对肠道健康、增加饱腹感、血糖波动非常重要。直接吃水果蔬菜,摄入的是完整的膳食纤维,包括可溶性和不溶性纤维,糖分也随着咀嚼破碎从完整的果蔬细

胞中释放。而在榨汁、制浆等过程中,会损失部分不溶性膳食纤维(主要存在果蔬渣中)。榨汁将水果中的糖分从细胞结构中释放出来,变成游离糖,能被身体更快地吸收,可能会导致血糖上升速度比吃完整水果更快。另外,在榨汁过程中,蔬果的细胞结构被破坏,维生素C、多酚等一些抗氧化物质会更多地暴露在空气中,造成氧化损失。虽然,采用氮幕保护、隔氧加工、HPP等先进工艺能最大限度减少氧化损失,采用全果加工利用制汁/浆,能最大限度还原果蔬物质组分,但仍不能与果蔬食物原料完全等同。另一方面,制汁/浆加工促进果蔬原料中营养成分物质释放,有利于机体对其吸收利用。当然,烹饪蔬菜、水果的菜肴,因加热、焯

水等也会产生营养成分物质的损失。建议消费者根据实际需求,选择多种摄入方式,从而达到居民膳食指南中果蔬食物摄入量的需求。

有些企业在产品宣传中提到有补充膳食营养的作用。在果蔬汁饮料中添加膳食纤维,能否“拉平”与果蔬食物原料摄入的区别?刘璇表示,果蔬汁饮料中额外添加膳食纤维,强化了膳食纤维的活性功能,提升了饮料的品质。但加工食品添加的膳食纤维一般为膳食纤维食品添加剂或富含膳食纤维的食品原料,其中膳食纤维食品添加剂种类有限,富含膳食纤维的食品原料也因来源和加工工艺不同,存在差异。果蔬食物种类丰富,膳食纤维结构复杂、多变,生物活性功能也与其成分和结构紧密相关。果蔬食物除含有膳食纤维,还含有对人体健康有益的微量元素和植物化学物质。不能简单用添加膳食纤维的果蔬汁饮料替代果蔬食物。

(据《中国消费者报》)

