



媒体聚焦

北京青年报：
“学步鞋”收割套路
该如何破解

据《半月谈》报道，“孩子穿上这双鞋，学走路能少摔跤！”当前，童鞋市场热炒“机能鞋”“学步鞋”。商家宣称，一双“科技含量十足”的专业“学步鞋”能“减少摔跤”“矫正步态”，这让不少家长甘愿为之买单。动辄数百元的“学步鞋”何以备受家长青睐？这类热销产品到底是“玩概念”还是“真实用”？

对此，应从多个角度遏制“学步鞋”营销乱象：一是要完善国家标准，以规范商家行为、指导消费者选购。二是期待从医学科学上论证“学步鞋”功能。三是对童鞋虚假功能宣传进行依法处理。专家建议专业机构通过评估检测、“医育结合”缓解家长焦虑心态；通过科普养育知识帮助家长理解儿童发育的个体差异和自然规律。家长只有主动通过正规渠道学习相关科学知识，才能抵御商家虚假宣传。坦率说，治理“学步鞋”营销乱象的基础，是在医学上进行研究论证，在国标中作出明确规定。

北京晚报：
职业弹幕人不能再放烟幕弹

7天暴瘦10斤、喝酒夜宵也能瘦……网络直播间不时出现的这些弹幕，让不少消费者信以为真。据本报报道，北京市市场监督管理局近日查办了全国市场监管领域直播电商职业弹幕人的首例案件，对北京某生物科技有限公司开出10万元罚单。

所谓职业弹幕人，是指操控虚假账号或雇用水军，在直播间批量发布预设话术、虚构产品功效和用户好评的黑灰产从业者。职业弹幕人不当引导消费的行为，早已触犯《反不正当竞争法》与《网络反不正当竞争暂行规定》。一些企业依旧利欲熏心，职业弹幕人依旧信口开河，说明直播间这一乱象没有得到根本遏制。北京查办职业弹幕人首例案件，是对所有违规雇用捧场的电商的警告。电商需要听得懂监管部门的敲打，平台、职能部门也应进一步针对刷榜、刷单等行为，持续完善升级实时反作弊系统，让虚假弹幕无法轻易弹出。

澎湃新闻：
“宠物”专业来了
因应市场需求就是好专业

近日，中国农业大学动物科技学院在本科招生宣讲中，介绍了新开设的全国首个“宠物”本科专业，引起广泛关注。

“宠物”专业之所以出现，毫无疑问和近些年快速发展的产业有关。2024年中国宠物消费市场规模已突破3000亿元，近10年复合增长率11.9%，全国目前注册的宠物相关企业已超50万家。这意味着，宠物已经成了当代社会图景中无法忽视的一块拼图，宠物产业、宠物经济方兴未艾。今年5月8日，人力资源和社会保障部公示了拟新增的42个工种，其中“服务犬驯养师”作为“宠物驯导师”下的新工种正式入编。而大学适时设置“动物科学（伴侣动物）”专业，也是一种与市场的积极互动。近些年，引发社会关注的专业设置还有很多。比如电子竞技与管理、马术运动与管理、婚姻服务与管理，甚至“小龙虾烹饪”都成了一个专业。这些专业“名头”看着都不是那么显赫，没有“人工智能”“大数据”这些热门专业名气大，却都能满足细分市场的人才需求。

公示添加剂
让后厨的“科技与狠活”无所遁形

瞭望塔

□评论员 任思凝

近日，湖北省市场监管局发布了《餐饮服务单位食品添加剂使用公示指引》（以下简称《指引》），鼓励湖北全省餐馆、奶茶店、火锅店等餐饮服务单位明明白白公示食品添加剂使用情况，包括名称、功能、用量及风险提示，最好支持扫码查询。（6月23日《湖北日报》）

食品添加剂并非“洪水猛兽”，它在现代食品工业中起着重要作用。比如，防腐剂能防止食品因微生物滋生而变质，延长食品货架期；增味剂能提升食品口感，让食物更加美味；着色剂则能赋予食品诱人色泽，增进消费者食欲。

然而，一直以来，餐饮服务单位为追求利益最大化，超范围、超剂量使用食品添加剂，甚至使用非食用物质冒充食品添加剂。这严重扰乱了市场秩序，也让消费者谈“添”色变。

湖北发布《指引》，可谓正当其时。以往，消费者走进饭店、奶茶店等餐饮服务单位，面对菜单上的菜品、饮品，对其中是否添加了食品添加剂、添加了哪些、用量是否安全，往往一头雾水。

如今，《指引》明确，菜单上需要直接标注“含增稠剂，每千克≤xxg”等字样；餐馆不能用术语忽悠消费者，标注方法要通俗易懂等。在公示方式上，餐馆也可借助电子化手段，如通过“放心餐饮社会监督码”、电子菜单、就餐区显示屏等渠道公示，方便消费者扫码查询。

这一系列规定，剑指食品添加剂监管短板，特别强调了公开性原则，也是为了更好地遏制一些餐饮

企业违法滥用食品添加剂，保障消费者饮食安全。

值得注意的是，此次湖北发布的《指引》，虽然使用的表述是“鼓励公示”，而非“强制公示”，但是，未来将会形成公示效应——让更多餐饮机构主动说明使用食品添加剂的情况，饭店里的那些菜品“入口即化”“香气浓郁”之谜，也会揭晓答案：到底是厨师技术高，还是用了“科技与狠活”？本质上，《指引》是在倒逼餐饮服务单位合规使用食品添加剂。

更深层面上，湖北发布《指引》，是对国家2025年2月生效的新版《食品添加剂使用标准》的积极响应。它让后厨的“科技与狠活”无所遁形，有效消除了消费者对食品添加剂的疑虑，让消费者吃得更加明白、放心。

未来，期待各地能学习借鉴《指引》，共同为食品安全装上“透明阀”，全方位守护公众的“舌尖安全”。

热点话题

一起又一起的不法现象被曝光，催促行业加速建立严格的监管体系

溢价超40倍
谁在为造假老酒“保驾护航”？

生产日期是伪造的，颜色是调出来的，敢想象吗，你正在喝的一瓶价格数百元的老酒，可能从内到外都是假的，而成本不过几十元一箱的产品，建议零售价竟标到899元，溢价超过40倍。

据央视财经调查，贵州仁怀一款在市场上宣称“12年至18年坤沙”的洞藏酒，看似颇具年代感的酒坛里，实际装的是“串酒”和“碎沙酒”经过“五五开”掺成的劣质酒。

工作人员只需在新酒中加入几滴调色酒，就可以瞬间将一杯新酒调出老酒的颜色，年份的长短，完全取决于加入调色酒的多少。

简单来说，坤沙酒品质最高、成本最贵，是用完整颗粒的高粱酿造；碎沙酒生产周期短、出酒率高，以粉碎的高粱为原料；串酒顾名思义就是让酒精“串”过废弃酒糟带点粮香味，是一种低成本高效率的操作方式。

根本没有陈年价值，“12年至18年”“数十米洞藏”等营销概念实际就是用噱头来掩人耳目。

以次充好、虚构场景及窖藏历史，以品质与成本的断崖式下跌，实现对利益的无底线追逐。部分厂家的铤而走险，严重违背商业道德，给消费者带来不可预



央视截图

估的损害。

在调查中，还发现为牟取暴利，一些商家常将低价的碎沙酒甚至酒精酒冒充坤沙酒售卖。尽管酒厂本身不直接售卖陈年老酒，却为下游经销商提供“定制化”服务——装什么酒、标注什么年份，全由经销商说了算。

当从业人员对乱象熟视无睹，当诚信缺失成为行业潜规则，酒业发展的根基何在？

酱香型白酒新国标今年6月1日刚刚实施，其中明确规定不得直接或间接添加食用酒精，或许因为生产工艺复杂、品质鉴定专业性强的因素容易存在品质

漏洞，但仁怀作为酱酒核心产区，相关部门是否存在监管滞后与地方保护？

劣币驱逐良币，久而久之优秀者可能也会被淘汰，一起又一起的不法现象被曝光，催促着白酒行业加速建立严格的监管体系，加大抽查力度，提高违规成本，让不法厂家及商家不敢越雷池一步。

酱香的灵魂不仅是舌尖的风味，更是时间的淬炼与风土的馈赠，这也是中国白酒之所以经典的内核所在。唯有以法律重拳出击，才能斩断寄生在传统酿造上的灰色链条。

评论员 王亚平