

枣庄多部门开展打击和防范经济犯罪集中展示和销毁活动

# 现场教市民识别假货



“优酸乳”变成了“酪酸乳”。



“蒙牛”纯牛奶变成了“豪牛”纯牛奶。



“香飘飘”奶茶变成了“香香飘”奶茶。



“六个核桃”不光被山寨成了“大个核桃”，连代言人也被巧妙山寨。



营养快线的厂家由“娃哈哈”变成了“福娃娃”。  
本报记者 袁鹏 摄

本报枣庄5月15日讯(记者 袁鹏 通讯员 冯勇) 5月15日,在全国打击和防范经济犯罪宣传日上,枣庄市公安局会同工商、质检、药监、银监等多家单位,在全市开展了打击和防范经

济犯罪集中展示和销毁活动,并向市民传授了相关辨识知识。

此次宣传日的主题是“打击防范经济犯罪,携手平安法治建设”。枣庄市公安局在老城区八大批发市

场广场设置了主展台,将最近查获的一批假药、假酒、假饮料、假种子、假日化用品等被展示给公众。来自公安、工商、质检、药监、银监等部门的工作人员,在现场向市民展示了真假产品的

异同,并介绍了如何辨别假冒产品,以及购买到假冒产品之后进行质量申诉、质量仲裁、打假举报的方法。

宣传展示结束后,枣庄市公安局在枣庄经济开发区内,对查获的500箱假酒、100箱

假蜂蜜和400公斤假种子进行了统一销毁。据了解,2013年以来,枣庄市公安局按照公安部、省公安厅统一部署,在全市组织开展了打击侵犯知识产权和制售假冒伪劣产品犯罪专项行动,取得了显著战

果。行动中,全市经侦部门共破获假洋酒、假白酒、假种子、假电缆、假石膏板等案件15起,抓获犯罪嫌疑人25名,捣毁生产窝点26个,打掉批发销售团伙16个,涉案价值1.2亿余元,挽回损失1000余万元。

## 真假花生油鉴别

真假花生油在进行鉴别时,一要看浓度,真的花生油浓度高,没有化学溶剂残留。油品经过摇晃之后,挂壁时间持久。二要闻味道,纯正花生油具有浓郁的花生香味,反复揉搓香味持久,掺入花生香精的“花生油”反复揉搓后香味逐渐变淡。三可用冷藏,

把花生油储藏在10℃的冰箱中内10分钟后取出。纯正花生油呈半凝固状;掺入大豆油的则几乎不凝固;掺入棕榈油的则会完全凝固。四可以比价格,由于花生油原料成本较高,所以如果销售的产品明显低于市场平均价格则应该引起消费者的警惕。

## 真假药品鉴别

在对药品进行鉴别时,可以查看包装上的批准文号:国药准字H(Z,S,J,B,F)加8位数字。其含义是国家药品监督管理局批准生产、上市销售的药品。H代表化学药品、Z代表中成药、S代表生物制品、J代表进口药品国内分包装、B代表具有辅助治疗作用的药品、F代表药用辅料。消费者可以登录国家药监局网站进行数据查询,在

网站上输入药品名或“国药准字”后面的字母和8位数字,即可辨明此药真伪。

另外也可以查看片剂、丸剂的外观和断面特征。中成药浸膏片的断面用口呼气后,一般应有水珠亮点。或者在灯光下,可见闪闪发亮的晶体。名优品牌的正规重要丸剂圆整均匀,光泽一致,伪造产品则大小不一、不圆整、无光泽。

## 真假花露水鉴别

以被仿冒最多的六神牌花露水为例,真品的标贴金属线有光泽,用手指从上下往触摸有凹凸感,假冒产品则没有。真品标贴的金属防伪线虽然和纸张连接在一起,但是防伪线可以抽出,而且抽出金属线后纸张不会断裂,也不会穿孔。部分假冒产品标贴上的金属防伪线实际上是使用烫金

膜烫印上去的,消费者应该注意分辨。真品标贴顺着金线对折,金属线和纸张之间不会断裂,假标贴对折金属线则很容易和纸张断裂。另外,市场上还存在一些仿冒产品,如“大六神”、“小六神”、“新六神”等花露水产品。其包装设计抄袭正品六神花露水,容易引起消费者的混淆。



专家向市民介绍了区分真假蜂蜜的技巧。

## 相关链接 怎么辨别 真假羊肉

近日,江苏公安机关破获一起特大制售假羊肉案件,犯罪团伙用狐狸、水貂、老鼠肉等未经检验检疫的动物肉制品冒充羊肉销售至苏、沪等地农贸市场。针对“假羊肉”事件,中国烹饪协会副会长、中国烹饪协会火锅专委会主任汤庆顺介绍,目前火锅羊肉分为羊肉分割后的整块肉类产品;将羊肉不同部位拼接在一起的混合羊肉和用鸭肉等合格肉类与羊肉拼接成的产品。其实,真假羊肉经过辨别是可以看出差距的:

一、假羊肉的白肉和红肉是分开的,白是白,红是红,一块一块的。真羊肉的白肉和红肉是相接的,纹理很清晰,而且很自然。

二、化冻。化冻后的假羊肉片立刻就显出了原形,红肉和白肉轻轻一碰就分开了,一看就不是自然长成的肉。真羊肉用手去撕,白肉和红肉是相粘连的,肉质很自然,解冻后的假羊肉—红肉部分和白肉(羊油)部分基本全都分离,而且看起来像是拼接成的,而真的羊肉条纹还是很明显,看起来很自然。

三、水煮。煮大概2分钟左右,假羊肉被沸腾的热冲击后会散开,颜色也变的不自然了,而真的羊肉,肉质变紧了。