

微商自制食品 想说爱你不容易

不知道从何时开始,每个人的微信朋友圈、QQ、甚至微博里都被越来越多的产品宣传销售信息所充斥,有的达到了几近“狂躁”的状态,不“刷爆”朋友圈誓不罢休!原本单纯的社交平台逐渐被各种商品、海外代购霸屏。这便是目前火爆异常的一个电商行业:微商。

在信息技术迅速发展的今天,微商基于移动互联网的空间,借助于社交软件为工具,以人为中心、社交为纽带,逐渐成为一个新兴商业。在微商快速发展、手机里“人人皆商”的势态下,货品质量参差不齐、维权难度大、“宰熟”等乱象也逐一浮出水面。

近年来,一些风格独特的自制食品逐渐在微信朋友圈走热。其间,一些自制食品披上“纯手工”、“独家私房”、“妈妈味道”、“家乡味道”的“外衣”,大打情怀牌,通过网络社交平台,渗入我们的生活中。记者在采访中了解到,不少出售自制食品的商家会将“天然原材料、不添加任何防腐剂”作为卖点,向买家进行推销,但不少网售的自制食品其实暗藏安全隐患。他们在加工食品的过程中,没有专业的检测设备进行食品安全的检查,保质期也是根据经验自行判断,导致这类“三无”食品存在安全隐患。



·本报记者 张海涵·

记者调查

微商“自制食品”多从熟人做起

一些自制食品,打着“纯天然”的旗号,日渐成为自用及馈赠亲友的礼品。但自制食品是否安全,一直以来都是众人争议焦点。

90后网购达人小张的朋友圈内就有不少朋友做起了微商,自制食品方面尤其多。各类荤素冷吃、甜品糕点、牛肉酱、腌腊制品等等一应俱全。小张告诉记者,有些微商是自己认识的朋友,有些是别人推荐名片加的微信好友,双方并不认识。但不管认识与否,碍于情面都会不时购买一些,有时应朋友之托,还会转发朋友圈帮忙推广。“我也没到他们生产制作的地方去看过,反正觉得大家是朋友,想着应该不会有啥大问题吧,而且也经常在朋友圈看到他们秀出的用户体验截图,都是反映好吃、回购这些,忍不住自己也会下单购买。”小张表示,自己时不时购买微商食品大概持续了一年了,好像还没有遇到什么大问题。

面对微商,市民黄女士就没这么幸运了。她向记者讲述了自己不愉快的购物体验:“春节前朋友给我推荐了一个微商,是做腌腊制品的,看他天天在朋友圈宣传是在老家农村收的粮食喂养的土猪,用老方法加工熏制的纯天然土腊肉,而且发的图片色泽诱人,包装盒上一句广告语‘妈妈的味道’也十分打动人心,想着春节假期女儿一家有事回不来,与该微商一番沟通后便决定订购几十斤腊货寄给远在深圳的女儿。”满心欢喜想着女儿收到来自这家乡“妈妈的味道”腊货后该有多开心的黄女士,在接到女儿打来电话的那一刻顿时心塞:“女儿说腊肉不新鲜,一股‘哈’味儿,腊猪蹄根本没烘干,收到时都有点臭味了。”气愤不已的黄女士立即与该微商联系要求退货,刚开始对方还接电话,后来干脆电话不接,微信也无人回复了,由于该微商没有规范的生产厂家,也找不到生产经营地址,黄女士退货一事只得不了了之。“没办法,吃了个‘哑巴亏’,权当花钱买了个教训。”

记者在采访中发现,有部分年轻消费者认为,自制食品应该不会添加防腐剂,原材料更加优质、新鲜,总体来说对身体健康没多大伤害,而一些卫生问题,只是偶发的“小概率事件”。但也有市民对此持不同意见,他们认为,微商售卖的自制食品在生产时无法保证卫生,而且储藏和运输环节中,如果没有做好杀菌和冷冻处理,极有可能会引发食品变质,存在较大的食品安全隐患。

自制食品多为“三无产品”

部分自制食品的商家为了表明是“手工制作”,在微信朋友圈的宣传里还会附上生产视频,呈现出在开放的环境中,几人徒手加工、分装食品的环节。记者注意到,尽管不少卖家会使用塑料瓶、玻璃罐等容器分装这些食品,但这些食品外包装上,未标注产地、生产日期、配料,也没有附上商家的联系方式或质量合格证明等。

记者曾亲自体验了一次微商购物。在朋友推荐的一家专做“纯手工食品”的微商店,记者购买了其主打特色产品“私房牛肉酱”,该款产品在其宣传口径中号称:纯天然原材料、无色素添加、无防腐剂添加,牛肉粒大量足,保证你吃得过瘾,吃后上瘾。收到货后,记者才发现除了外包装还有一些特色外,整瓶牛肉酱就寥寥几颗细小的牛肉粒,更多的是豆瓣、黄豆粒充斥其中,而且瓶身除了“私房牛肉酱”几个字外,再无产品成分、生产厂家、生产地址等信息,实实在在一款“三无产品”。

记者手记

众所周知,微商由于开店成本低,已成为越来越多创业者的首选。但是,在微博、微信等社交平台上的微商,由于没有系统的监督、监管规定,导致消费者在微商购物中如果遭遇消费问题,维权较难;很多自制食品的微信商家,不具备专业设备及专业的制作知识,导致这类“三无”食品存在安全隐患。以黄女士购买腊猪蹄变质的现象为例,这说明生产过程中腊猪蹄未按标准烘干,水分超标,运输过程中,产品包装存在破损,说明产品被细菌感染,已经腐败变质了。一些自制食品商家,通常会宣传“不添加防腐剂、添加剂”,让买家觉得产品比较安全可靠。实际上,使用符合标准要求的防腐剂、食品添加剂等是相对安全的,而且会起到一定的抑菌防腐的作用,更好地保证产品品质。对于消费者来说,网购这些“三无”自制食品,一旦发生问题,因为缺乏生产方信息,整个维权的证据链以及维权的难度会比较大。同时,消费者也应该树立安全意识,对自制食品暗藏的安全风险,要增强识别和判断能力,不能一味盲目相信微信卖家的广告宣传。



无任何标识的微商自制牛肉酱