

甘肃省市场监管局发布 电热毯、智能坐便器等5类产品消费提示

11月13日,甘肃省市场监管局针对电热毯、智能坐便器、定制家具、洗衣机和洗地机等5类日常消费品发布消费提示,旨在通过介绍产品选购和使用等方面的常识,帮助广大消费者科学、安全地购买和使用这些产品,有效防范可能的安全风险。

● 电热毯 ●

电热毯在选购时,消费者应通过正规渠道购买正规厂家生产的产品,注意查看产品信息,如名称、厂名、规格等,并优先选择带有CCC认证标志的电热毯。同时,检查电源线、电源接口及产品外观的完好性,以及开关等部件的灵活性也至关重要。

使用方面,消费者应仔细阅读使用说明书,按照指示正确使用、维护和保存电热毯。特别要注意用电安全,加热时间不宜过长,人离开时务必断电。此外,保持电热毯干燥,避免沾水或放置在尖锐物上,不与其他热源物品同时使用。收纳时,需待电热毯冷却后,按照说明书要求收纳,避免重物压置或潮湿环境,以防电路损坏。

● 智能坐便器 ●

智能坐便器,集温水冲洗、坐圈加热等多功能于一体,成为现代家居新宠。消费者需通过正规渠道,选择厂家信息完整、已获得CCC认证标志的

产品。

在使用过程中,用电安全至关重要,应避免用水冲刷操控面板,湿手不触电源插座,定期检查电源线,长期外出需断电拔插头。此外,为保持卫生,应定期清洁座圈、喷头及冲洗系统,防止细菌滋生。

● 定制家具 ●

选购时,消费者应通过正规渠道选择信誉高、证照全的商家,确保权益有保障。与商家或设计师充分沟通,明确需求、计价及支付方式,并要求商家提供材料检验报告,确保家具材质环保达标。设计图纸需仔细核对,确认无误后再签字,同时确保合同内容详尽,包括质量、规格、环保、交付时间等关键条款。

验收时,先检查包装、数量、颜色及合格证明,安装过程中及时沟通处理问题。安装后,需确认家具符合设计要求,结构牢固、外观完好,无破损、污渍,接触部位无毛刺,开合顺畅,与墙体连接处密封处理。人造板部件非交接面

应封边或涂饰,脚轮应灵活且至少两个可锁定。消费者可参考GB/T 43003—2023《定制家具安装验收规范》进行验收,确保定制家具品质与预期相符,享受个性化家居带来的舒适与便捷。

● 洗衣机 ●

洗衣机作为家庭洗涤衣物的重要工具,选购时需通过正规渠道,选择正规厂家生产、信息齐全且获得CCC认证的产品。特别关注安全防护功能,如家有幼童,应选购具备儿童锁等安全设计的产品。同时,洗净比、能效等级、洗涤容量及附加功能也是选购时的重要考量因素,确保选购到性能优异、适合家庭需求的产品。

洗衣机应放置于平稳干燥处,避免受潮导致故障。使用完毕后,及时断电以确保安全。家中有儿童时,需加强监护,避免儿童接触工作中的洗衣机,并可加装儿童安全锁扣以防意外。此外,定期清洁洗衣机密封圈、内筒及洗衣液投放盒等部件,防止细菌

和霉菌滋生。

● 洗地机 ●

洗地机作为高效清洁地面的工具,选购时需通过正规渠道,选择厂家信息齐全、质量检验合格的产品。检查洗地机外观,确保杆件顺直、表面光滑无缺陷,塑料件边缘光滑无毛刺。建议优选IP防护等级高的产品,并根据清洁效果、自清洁能力、续航时间、水箱容量及噪声等参数综合选择。

电池及充电需使用原装配件,长时间不使用时需关闭电源。安全使用洗地机,避免剧烈摇晃、倾斜,防止水入电机,同时避免吸取尖锐、易燃物品,合理使用时间以防电机过热。

使用后及时清洁污水桶,定期保养滚刷、吸口及各部位灰尘。存放时选择干爽阴凉环境,避免受潮和日晒。如遇使用故障,应联系专业维修人员处理,切勿自行拆卸修理电池、适配器及充电底座。

奔流新闻·兰州晨报记者
李冰洁 张艾萍

苏打水=碱性水?

记者实测12款苏打水,仅7款呈碱性

近年来,以“苏打水”为代表的一批主打健康理念的产品逐渐受到消费者青睐。有研究报告预测,国内苏打水市场规模到2025年将超300亿元。

“苏打水是碱性水,对身体好”“喝苏打水,能生儿子”等营销噱头不时引发关注。不少消费者认为,苏打水不仅口感优于纯净水,而且相较于碳酸饮料,更为健康。记者在采访中发现,消费者在选择苏打水时,通常会将“弱碱性”作为主要的考量标准。

苏打水都是碱性水?常喝苏打水更健康?实际情况可能并非如此。

A 记者实测12款苏打水,仅7款呈碱性

近日,中新健康挑选了市场热销的12款苏打水产品进行pH值检测。在室内环境温度约27.5℃的条件下,经笔式pH检测计测试发现,12款热销苏打水中,仅有7款呈碱性,而有些苏打水的pH值甚至低于7,表现出酸

性特征。

“这主要是因为部分苏打气泡水中含有二氧化碳,与水结合后形成碳酸。像纯净水,由于溶解了空气中的二氧化碳,也是偏酸性。”科信食品与健康信息交流中心主任钟凯表示。

B “苏打水”不等于“碱性水”

碱性水是指pH值大于7的水,尽管苏打水中含有碳酸氢钠,但当其添加了柠檬酸,或二氧化碳含量较高时,就有可能呈现酸性。因此,并非所有苏打水都能被称为“碱性水”。

然而,为了迎合消费者对碱性水的需求,一些商家可能会误导性地将苏打水宣传为碱性水。

以中新健康检测的纯水乐苏打气

泡水、怡泉苏打水、屈臣氏苏打汽水、三麟苏打汽水等为例,这些产品的pH值均低于7,但官方旗舰店客服却宣称所售产品为碱性水。

中新健康检测为酸性的怡泉苏打水,其客服宣称所售苏打水“是一种中性的淡水,pH值位于7.0至7.8之间,是非常适合人体饮用的完美水质,不会对人体造成刺激。”据中新网

柿子不能与鱼虾蟹类同食吗?

柿子不能与鱼虾蟹类同食吗?柿子中含有单宁(鞣酸),未成熟的涩柿子单宁含量可高达4%以上。大量摄入单宁的同时胃中又有很多蛋白质,会形成不溶性复合物,让胃蛋白酶失去活性。这是许多人说柿子不能与鱼虾蟹以及

牛奶等同食的原因。但是实际上,成熟的柿子,单宁含量较少,完全可以与这些食物一起吃。如果是涩柿子,无论是不是与鱼肉能同食,哪怕只是柿子单独食用,都不建议。

据@科学辟谣

虾发黑就是有毒吗?

虾体发黑并不意味着“有毒”,这通常是由于自然氧化或存放时间过长引起的。虾在死亡后,其体内的酶会分解黑色素细胞,导致虾壳或虾头部出现发黑现象。虾如果存放时间过长

或储存条件不当,可能会腐败变质。变质的虾除了发黑外,还会伴随异味、质地变软等症状,这样的虾就不适合食用。

据@科学辟谣

为了降低钠摄入量, 大家都应当换成低钠盐?

并非所有人都适合食用低钠盐。低钠盐中一部分氯化钠被替换成了等量氯化钾。对于患有肾功能不全、严重高钾血症或服用保钾利尿剂的人群,摄入过多的钾可能引发健康风险,如心律失常或心脏问题。这些人群应

在医生指导下控制钾的摄入量。因此,他们使用低钠盐时需特别谨慎。此外,单靠更换低钠盐无法解决所有钠摄入过多的问题。日常生活中,高盐食品(如腌制品、加工食品)的摄入也应受到控制。

据@科学辟谣

喝鲜榨果汁等于吃水果吗?

很多人认为喝鲜榨果汁和吃水果没有太大的区别,但实际上,这两者之间的营养本质存在着巨大的差异。水果榨成汁后,其中的糖分被浓缩,导致糖含量变高。其次,在榨汁过程中,水

果中的膳食纤维几乎全部被丢弃。此外,水果中的维生素C、β-胡萝卜素、多酚类抗氧化物质在榨汁过程中也会有一定的流失。

据@科学辟谣

水果味道越酸维生素C含量越高吗?

水果里面的酸,其实是有机酸,比如柠檬主要就含有柠檬酸,有机酸还包括苹果酸、水杨酸、枸橼酸等。水果中有机酸含量和维生素C含量并没有

必然的相关关系,比如很酸的柠檬,实际上维生素C含量并不高,而大枣、猕猴桃等维生素含量则很高。

据@科学辟谣