

当心蟹卡有诈,天上掉卡别扫码

新华社记者 郑生竹

又到了吃蟹季,赏秋吃螃蟹是一件乐事,却也成了提货卡诈骗“傍”上的新噱头。近来,不少人收到天降“蟹礼”,多为需扫码、预约提货的卡片,警方提示您:天上不会掉馅饼,更不会掉大闸蟹。

为啥这些蟹卡“长”得一模一样?

“以为是苏州的老同学想让我尝尝鲜,问了一圈没人给我寄,意识到可能是诈骗。”今年9月中旬,江苏南京市民林先生收到一份匿名快递,打开一看是一张面值500元的蟹卡。

林先生收到的蟹卡制作精美,看上去与正规商家发售的蟹卡并无二致。正面印有“阳澄湖”“1688型尊享版”等字样,反面印有提货二维码。

来自浙江湖州的周女士在9月初也收到一份与林先生同样的蟹卡。疑惑的她将蟹卡发到小红书之后,引来安徽、湖北、河南等多地网友跟帖晒出自己遭遇的类似情况。对比才发现,这些蟹卡“长”得一模一样。

记者调查发现,用来诈骗的蟹卡,快递面单的信息显示,几乎都发自苏州地区,例如林先生和周女士的蟹卡都发自苏州常熟市。

“快递面单的信息显示从苏州发货,增加了迷惑性。”南京市公安局六合分局反诈骗和新型犯罪大队相关负责人表示,再配合卡上印着“阳澄湖”等知名产地的字样,以及极为精美的印刷工艺、逼真的防伪标签,骗子变着法子让你相信:天上真的掉大闸蟹了!

“如果从别的地方发,那边都不产大闸蟹,谁会相信呢?”林先生说,自己拿到“阳澄湖”蟹卡本来也不信,但查到快递来自苏州常熟,又看到卡片本身就



警惕提货卡诈骗

颇费成本、还免运费,一时间也半信半疑起来,还询问了一圈亲友。

揭秘蟹卡诈骗三大套路

多亏林先生没有先扫卡上的二维码,而是选择了报警求证。

南京市公安局六合分局民警吴傲寒接警后,第一时间赶到林先生家中核实,发现一旦扫描诈骗蟹卡上的二维码,就开始步入一场精心设好的骗局:先是链接到在线客服对话框,领取小红包等“甜头”,再步步引导做任务,诱导大额充值,直到受害人发现再也提现不了“奖励”……

警方介绍,其他套路还有下载“专属APP”、参加“满赠活动”等,环环相扣,最终目的都是获取受害人的银行账

户信息。

更凶险的是,有些“蟹卡”二维码根本就是木马程序。据警方介绍,其中有的木马程序甚至能自动拦截银行短信验证码。

“扫码后,跳转到一个陌生的对话框界面,觉察到不对劲马上退出来了。”周女士心有余悸地说。

“每年中秋这个节点,都有类似的蟹卡诈骗。”吴傲寒说,当前这类骗局呈现三大新套路:一是提前造势搭建假官网,甚至购买搜索引擎关键词广告,为钓鱼网站引流;二是通过黑灰产渠道获取个人信息,针对性寄送蟹卡,不熟悉网购规则的老年人群体成为围猎目标;三是编造某些知名商家、购物平台“感谢老客户”的“局中局”,诱你扫码。

警方提醒,切勿扫描不明包裹内的

二维码卡片,也不要点开陌生链接填写银行卡、身份证、手机号等个人信息。

假蟹卡背后的真漏洞

“可恶的是,骗子是从什么渠道和方式,拿到我们的个人信息。”周女士很是疑惑。

记者梳理发现,蟹卡反诈骗的评论里有不少类似担忧。网民质疑,快递公司是否严格遵守了实名寄送、验视实物的规定,以及个人信息泄露问题,给了涉诈分子“可乘之机”。

2024年上海市浦东新区人民法院审理的一起案件显示,在一起蟹卡诈骗案件中,某快递站点负责人明知寄递的蟹卡涉诈,仍然寄出40多张涉诈卡片,最终获刑三年六个月。

苏州市吴江区人民检察院检察官周欣桐在办案中发现,公民个人隐私信息泄露有多种途径,主要集中在参加抽奖活动、登录注册网站、随意丢弃快递面单等,提示公众在上述过程中要特别注意隐私授权条款,提高自我保护意识。

“目前市面上的正规蟹卡在提货时,通常直接预约即可,无需另外付费。”江苏省消费者权益保护委员会提醒,凡是客服要求做任务提货或支付其他费用时,就要小心可能是假蟹卡。

警方提示,在收到不明快递时,应核验物流信息和快递员信息。当有陌生人来电准确说出个人信息,并告知有紧急事宜需处理或有礼品需收取时,请保持冷静并通过官方途径核实。

总之,远离蟹卡诈骗,需牢记三招:陌生快递不收;可疑二维码不扫;搞不清情况就报警,让反诈民警帮你甄别。

新华社电

安全使用涂层锅 这些产品标准需知晓

新华社记者 赵文君

厨房里的锅碗瓢盆,直接关系全家人的健康。有消费者反映,涂层锅用久了发现涂层蹭掉了好多,现在一做饭就粘锅。

涂层锅产品应符合什么标准?选购时需要注意什么?记者近日从市场监管总局了解到,关于涂层锅已有一系列相关国家标准,为涂层锅的使用安全划定了更清晰的红线。

涂层锅是指内表面涂覆有防粘性涂层的锅具,主要用于烹饪时防止食物粘附。目前市面上常见的涂层主要为聚四氟乙烯(PTFE,俗称特氟龙)。

涂层应符合《食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层》的规定,标准中明确了原料要求、感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量及重金属等理化指标。

涂层锅的金属基材应符合《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》的规定,标准中明确了金属基材和金属镀层中杂质元素含量要求。金属基材还应明确标示其材料类型及材料成分。如果其成分与我

国国家标准牌号的成分一致,也可采用我国国家标准牌号或统一数字代号表示,如“铝合金3004”等。

《铝及铝合金不粘锅》和《铁质不粘锅》产品质量标准,主要规定了不粘锅的结构设计和物理性能,包括基材厚度、锅盖与锅身配合、手柄结构、不粘涂层的不粘性和耐磨损性等指标。

例如,锅盖与锅身配合应吻合,锅盖的连接处结实牢固不可松动;锅身应无裂纹,涂层表面应完整,无起泡、异物、爆点、龟裂等缺陷。手柄的材质应具有绝热性能;手柄结构应保证操作者在正常使用时,手不会碰到手柄上的紧固螺钉;手柄及其组件应不松动、不变形,手柄无裂纹。手可接触部分不应有毛刺或锋利边缘对使用者造成伤害的缺陷。

正确使用涂层锅,消费者需要注意以下情况:一是防止干烧。空锅加热会使温度在短时间内快速上升,而每种涂层都有使用温度上限。二是防止温度

过高。放油之后不要等冒油烟再放菜,过高温度会损害涂层。三是避免硬物触碰涂层。选用耐热的硅胶铲或木铲,避免使用金属铲,不烹制硬骨头、贝壳类、螃蟹类坚硬食材,防止刮伤涂层。四是避免热锅立即用冷水清洗。烹饪完成后,刚炒完菜的锅还处于高温膨胀状态,若立即加入冷水,热胀冷缩易导致变形或损坏。五是避免用钢丝球刷洗。清洗锅时,选用柔软的海绵或抹布清洗,防止破坏涂层。

什么情况下,涂层锅需要更换?业内人士建议,如果锅体涂层出现明显的起泡、刮花、脱落时应及时更换。涂层脱落会导致不粘锅基材与食品直接接触,遇到酸性食品时金属基材易与食品中酸性物质反应,导致金属迁移到食品中。在正常烹饪情况下,如果食物有焦糊现象且清洗难度增加,说明涂层已严重受损,需要更换新锅。如果锅具发出异味或冒烟,很有可能是涂层在高温下发生了分解,需立即停止使用。

新华社电



正确使用涂层锅

新华社发 朱慧卿 作