"优惠"背后可能有坑

警方公布"双十一"购物新骗局

一场"优惠"购物的背后,竟 是环环相扣的骗局。11月9日, 在"双十一"购物季即将到来之 际,武汉公安公布五种针对消费 者购物的新骗局,提醒大家注

11月6日,汉阳区陈女士在 某电商平台浏览电视机时,突然 收到一陌生用户私信,声称可通 过"特殊渠道"低价购买。对方发 来一个仿冒的电商平台店铺链 接,客服在获取电视机型号后,表 示可使用"内部优惠券"代为下 单,并要求她直接转账支付。

陈女士扫码支付款项后,客 服以其"银行卡不符合国补条件" 为由,声称需更换补贴渠道才能 完成交易,并承诺将退还此前全 部费用。信以为真的陈女士再次 扫码,分批完成了转账。随后,客 服再度以"多银行卡操作导致交 易失败"为由,催促她继续转账。 至此,陈女士才惊觉陷入骗局,随 即中止操作并报警。

警方提醒:当你在"双十一" 抢购时,诈骗分子也在悄悄"冲业 绩",这五种新出现的专门针对消 费者购物的骗局,请大家要当心。

骗局一:虚假优惠

诈骗分子在互联网上发布低 价打折、海外代购、0元购物等广 告,或者声称可以提供代抢演唱 会门票、订购预售产品等服务,一 旦受害人将购物资金转给对方, 将会立即被删除拉黑。

警方提示:网购务必选择正 规平台完成全部交易流程。对价 格异常的商品和服务务必保持警 惕,切勿轻信对方提供的第三方 支付链接、二维码等非官方支付 渠道。

骗局二:提货陷阱

诈骗分子通过故意发错货、 发问题产品或者直接发一张"提 货卡"给受害人,诱导受害人主动 联系所谓的"客服人员",一旦上 钩,受害人就会被引导下载各类 虚假App,或被引流到各类有较 大诈骗风险的平台。

警方提醒:凡收到与订单不

符的货品,请第一时间通过官方 购物平台与原卖家沟通。切勿轻 信随包裹寄来的所谓"客服"信 息,坚决不下载任何未知应用,不 在任何陌生平台注册充值。

骗局三:虚假中奖

"中奖免单"是"双十一"时商 家吸引顾客的一大手段,但也有 不法分子利用此噱头,发送虚假 中奖短信,引诱受害人输入个人 及银行卡信息,或者以账户异常、 需要缴纳税费、保证金等为由诱 骗受害人转账汇款。

警方提醒:对于任何未经核 实的中奖通知,务必通过官方渠 道进行验证。请谨记,正规机构 的抽奖活动不会要求中奖者预先 支付任何费用。如遇索要手续 费、保证金等情况,应立即中止联 系,保留好证据并报警。

骗局四:快递引流

诈骗分子通过广撒网式投递 含二维码的假冒"福利"快递,利 用收件人好奇心理,诱使其扫码 进入预设的钓鱼网站或虚假平 台,其最终目标是套取个人信息 与资金。

警方提醒:任何未经你主动 参与而收到的"中奖"快递,均为 诈骗。请务必提高警惕,绝不扫 描包裹内的陌生二维码,也不点 击来历不明的网页链接。若已操 作,请立即中止并拨打110或 96110核实。

骗局五:假退真诈

接到"快递丢失"主动提出高 额赔付的电话? 当心! 这是骗子 利用真实订单信息设下的圈套, 下一步便会诱导你共享屏幕或点 击链接,盗刷你的资金。

警方提醒:根据正规理赔流 程,快递出现问题时,物流公司会 将款项赔付给寄件方(卖家),由 卖家负责后续处理。平台或物流 公司绝不会主动联系收件人进行 退款,更不会要求下载App或提 供银行卡密码、验证码等敏感信

记者陈勇 通讯员武龚萱

社区食堂推出代炒菜服务

每道荤菜加丁费 10 元



大厨吴兴志给居民代炒菜。

武汉晚报讯(记者史强)11

袁清梅给代炒菜大厨点赞。

月8日,位于汉阳区二桥街道知 音西苑的武汉粮油集团市井食堂 正式开展代炒菜服务,大厨帮居 民现场烹制佳肴,每道荤菜只收 10元左右加工费,不少居民都来 "尝鲜"。

11月8日16时,记者来到食 堂时,大厨吴兴志正在忙碌。清 洗完居民送来的食材后,他着手 开始烹制,等居民来取菜时,每道 菜都热乎乎、香喷喷。

70岁的张红一口气点了3道 菜,分别是红烧肉烧蛋、剁椒鱼头 和仔鸡烧板栗。菜端上来,她逐 -品尝后赞不绝口。

张红和子女住在一起,平常 负责做饭。时间一长,她发现厨 艺难以满足子女的口味,"他们有 时一看菜就没胃口,宁可点外卖 或者下馆子,费用也不低"。

得知食堂推出代炒菜服务

后,11月8日下午,她买齐了食 材送到食堂,点名做了家人爱吃 的三道硬菜,效果让她非常满

记者史强 摄

"味道好,价格真实惠。"张红 掰起指头算了笔账。以剁椒鱼头 为例,她买鱼头花了23元,剁椒 和调料都是食堂的,加工费收了 10元,总成本是33元,而在餐馆 点一份要68元,鱼头还没有自己 买的大和新鲜。3道菜的原料成 本和加工费共77元,如果她全部 在餐馆点至少需要220元,"相当 于只花30元请私厨做了3道

77岁的袁清梅也找吴兴志 做了一道硬菜。她一早就买了 80元的鲜肉和80元的鲜鱼,请吴 兴志帮忙做成炸肉丸。从剁馅、 调味、搅拌到油炸定型,他足足花 了2个多小时才全部完成,加工 费也只收了30元。记者尝了一 颗,外皮金黄酥脆,内里鲜嫩弹 牙,肉香四溢。

袁清梅告诉记者,家人喜欢 吃炸肉丸,最开始都是自己在家 做,现在年事已高做不动了。她 尝试在市场购买成品或找人代 做,但发现味道并不好。得知食 堂可以代炸丸子,她就第一时间 备齐原料找来了,"丸子自己留一 点,给两个女儿再分一点,好吃以 后再做"。

市井食堂开业于今年10月 初,负责人吴兴志告诉记者,随着 居民对生活品质要求的提高,代 炒菜的需求越来越多,于是开辟 了这一新服务。

据悉,目前食堂可以在周末 为居民代炒菜,素菜收2到3元加 工费, 荤菜收加工费10元左右, 火锅收加工费15元到18元。