

## “流量病”如何治理 变味的“网红医生”

随着短视频和直播的兴起,越来越多医生开始在线分享医学知识。将复杂的医学知识转化为听得懂、用得上的生活常识,有助于提升民众的健康素养。

然而,记者调查发现,一些伪装医生、“伪科普”、带货卖课博取流量的行为,却让医疗健康科普变了味、走了样。

### 穿上医生“马甲”的“网红”风靡直播间

某短视频平台上,博主身着“白大褂”在近似医院的场景中开始“表演”。冠着“男医生”名头的博主,不时帮助扮演患者的女主角,评论区不少人表示“医生太暖心了”。

然而,记者发现,该博主并未获得医生身份认证,利用“医生”人设虚构剧情,实则是为卖货“搭台”,推荐牛奶、维生素、洗衣液等产品。

与此同时,也有不少获得身份认证的医生从事与本专业不符的“健康科普”工作,为多款产品带货。记者注意到,有“妇科医生”给男士T恤带货,“骨科医生”给美容产品带货。

“我们的肠道里,住着数以万亿计的微生物。”在某短视频平台上,一名认证为广东某三甲医院“神经康复科”的医生就食用益生菌的好处侃侃而谈。在其主页中,这名“神经康复领域”专家为某品牌的益生菌冻干粉带货。详情页面显示,标价为59.9元的产品销量已接近

3000件。

在部分直播间内,还有一些所谓的“营养专家”虚构各类头衔、推销虚假保健品。

今年5月,安徽省淮南市中级人民法院二审宣判一起诈骗案。涉案人员迟某军只有高中文化,为了向老年人兜售价值不菲的保健品,他虚构“国家一级保健医师”“国家一级营养师”等诸多头衔,在直播间内大谈养生。在推销一款胶囊保健品时,迟某军虚构产品具有降血脂、治病功效,对老年人进行“洗脑式”推销诈骗。

### “嘴上科普,背后是生意”

穿上“医生”的“马甲”,就能在科普中获得巨大经济利益。有利可图让一些博主降低底线,“嘴上科普,背后是生意”。

“医生给保健品带货的抽佣能达到30%到60%。”从事线上“达人”资源对接的王女士向记者透露,“维生素C、叶酸这类产品最多,吃了对人没什么太大影响,又能获得可观提成。”王女士说。

记者获取的一份某平台“健康科普领域”的“软文”报价单显示,在该平台上拥有3万以上粉丝量的“医生博主”每篇“软文”的费用是1万元。“这类是不包含‘挂链’(直接放购买链接)的,如果要‘挂链’,销售需要跟博主分成。”业内人士透露。

记者在某平台上联系了一

名医美领域的博主,以带货保健品为由向其了解“抽佣”情况。“你卖多少钱,我抽走一半。”该博主告诉记者,50%的“抽佣”比例并不保证销量,“卖一瓶,抽一

平台仅需提供执业医师证就能获得认证,还有一些平台对药剂师、护士等身份的证明也予以认证。

除了认证标准不一以外,各



瓶”。沟通过程中,对于要带货的保健品本身的资质和功效,博主却只字不提。

另一方面,平台的监管缺失,也为“造假”和“引流”留有空间。

当前,平台对于医生身份审核认证的标准不一。记者查询相关平台的认证要求后发现,一些平台需要医院出具在岗证明来验证医生的真实身份,一些

大平台身份认证主要停留在医生的“硬资质”本身,对于其科普内容是否与执业领域“专业对口”并未做审核,一些MCN机构也得以借资质“粘贴”科普文案。

受访专家指出,健康“伪科普”往往很难被认定为“谣言”,处罚很难起到震慑效果。“很多健康话题本身就有‘灵活解释’的空间,有的博主为了吸睛,刻意放大‘几率极低’的事件。”

### 纠正风遏制“伪科普”

冒用医生身份或以医生身份进行“伪科普”的行为,不仅可能对普通人的健康造成危害,还严重损害医护群体的形象。

2023年2月,国家市场监督管理总局发布的互联网广告管理办法中明确规定,禁止以介绍健康、养生知识等形式,变相发布医疗、药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告。

上海君悦(杭州)律师事务所高兵律师认为,根据刑法、医师法的有关规定,在平台上冒充医生,进而宣传售卖保健品或药品,有可能构成诈骗罪或非法行医罪。执业医师在网上诊断与自己执业范围不符的疾病,或推销与自己执业范围不符的药物,可能构成“超范围执业”;造成严重后果的,可能构成“医疗事故罪”。

厦门大学新闻传播学院副院长苏俊斌建议,平台更多落实主体责任,采取技术手段识别“违规文案”、拦截和屏蔽“伪科普”内容,维护健康科普的公益性和严谨性。

“不要随意套用健康科普中的症状和诊断。身体出现不适时,应直接前往医院就诊。”多位健康科普博主建议,应尽量关注经平台身份认证的博主,或观看经权威媒体核查证实的科普内容,切勿轻易购买伪“医生”在视频或直播中推销的保健药品。

据新华社

## 北京发出首张具身智能机器人食品经营许可证 机器人大厨持证上岗,影响几何?

相比于目前市面上执行单一任务的煎饼机器人、煮面机器人,具身智能机器人不再仅限于单一功能,而是具备多任务执行处理能力,可以通过自主学习不断“解锁”新菜单,同时根据现场环境判断和上报安全风险隐患。

在电子显示屏上选择“薯条”选项后,轻击下单按钮,炸锅前的智能机器人大厨立刻被“唤醒”。

只见它伸手抄起一个金属炸篮,炸篮顺畅滑动到落料口处,自动称重好的冷冻薯条随之落入篮内。

预热油锅,炸制薯条、控温沥油……看着热油中翻滚的薯条逐渐变成金黄色,机器人大厨麻利地将炸好的薯条从油锅中一把捞出。

10月7日,记者来到新型人工智能创新企业享刻智能技术(北京)有限公司,近距离接触到刚刚“持证上岗”的智能机器人大厨LAVA,并一睹其现场烹饪的风采。

9月12日,北京市海淀区市场监管局向享刻智能公司颁发了北京市首张具身智能机器人食品经营许可证,这标志着具身智能这一AI领域领先技术有望迅速进入餐饮市场。

### “来,尝尝智能机器人大厨做的饭”

“来,尝尝具身智能机器人大厨做的薯条,外酥里嫩、味道可口。”仅仅两分多钟,一盘薯条便从出餐口的传送带上送出来,享刻智能公司智能项目开发及运营负责人田艳随即端出薯条邀请记者品尝。

田艳表示,相比于目前市面上执行单一任务的煎饼机器人、煮面机器人,享刻智能公司研发的具身智能机器人LAVA,不再仅限于单一功能,而是具备多任务执行处理能力,可以主动判断、自主控制烹饪时间及食品风味口感,还可以通过自主学习不断“解锁”新菜单,同时根据现场环境判断和上报安全风险隐患。

今年4月份,北京市商务局等部门发布的《关于推动北京餐饮业高质量发展支持政策的通知》提到,北京餐饮业面临房屋租金高、用工成本高、食材价格高,但经营利润低的“三高一低”问题,需要提升大众餐饮品质、补齐行业发展短板。

在田艳看来,在餐饮行业从业人员流失现象明显且人工

成本上升的背景下,具身智能技术的应用,不仅有助于降本增效、规范食品加工流程,还能满足消费者对菜品口味的精细化需求。

### 机器人做的饭安全吗?

“食品安全关系到广大市民的切身利益,给具身智能机器人颁发食品经营许可证符合规定吗?在保证食品安全方面有什么具体措施?”带着这些市民关心的问题,记者又对海淀区市场监管局进行采访。

“当前,餐饮行业不断涌现新的经营形式,为餐饮业准入和监管工作提出了新的挑战。采用智能机器人设备从事餐饮加工经营,属于新技术赋能传统行业,餐饮行业实现自动化和智能化的迭代升级是必然趋势。”海淀区市场监管局餐饮科科长夏萍萍告诉记者。

“在颁发食品经营许可证前,海淀区市场监管局对享刻智能公司提交的产品进行了严格的审查,确保其符合国家关于食品安全的所有规定。智能机器人在设计之初就考虑到了安全性问题,从硬件选材到软件算法都

遵循了高标准的安全规范。”夏萍萍举例说,机器人在移动时会自动避开障碍物和人群,避免碰撞;烹饪食物时严格按照食品安全操作规程进行,确保食材新鲜、卫生。

新业态也在呼唤新监管。记者了解到,海淀区在全国率先探索AI餐饮行业食品安全监管创新,针对智能设备食品加工流程及特点,从基础安全、系统设计、食品卫生、安全规范等方面提出要求,制定首个《餐饮服务领域智能机器人系统安全要求及卫生规范》《餐饮服务智能机器人系统食品安全监管要点》,填补了AI餐饮行业的食品安全监管空白。

“智能机器人系统食品安全监管不同于传统餐饮门店监管,我们主要从三个方面发力做好相关工作。”海淀区市场监管局花园路街道市场监管所长段星介绍,一是过程管控,食品原料要保证来源安全,且食材加工过程中不能被污染,不能有异物,食品要煮熟炸透;二是设备管控,设备要运行正常,与食品直接接触的设备要确保材质安全,部件不易脱落且易于清洗消毒;三是数据管控,要有全程数据传输储存,便于调取。

### 餐饮界将迎来智能时代

9月14日,2024北京餐饮品牌大会上发布的《2024北京餐饮业观察报告》显示,上半年,北京市餐饮业注册量达4842家,平均每天新开餐厅数量约为26.5家。值得关注的是,尽管餐饮消费总量保持稳定,但市场迭代也在加速,要求企业必须具备更强的抗压能力和高质量运营能力。部分品牌凭借敏锐的市场洞察力和精准策略,实现了快速而稳健的发展;而另一些企业则因策略不当而陷入困境,甚至面临闭店,加剧了行业内的分化现象。

“首张具身智能机器人食品经营许可证的颁发,意味着具身智能这一AI领域领先技术有望迅速进入餐饮市场,实现规模化的商业落地与商业变现,降低餐饮企业菜谱复刻和厨师招聘、管理的难度,同时大幅降低了成本。”世界中餐联合会、国际中餐名厨专业联合会北京副秘书长王新伟说。

赛伊瑞尔餐厅CEO陈凤在接受记者采访时表示,具身智能机器人对传统餐饮行业的影响是深远且复杂的。据《工人日报》