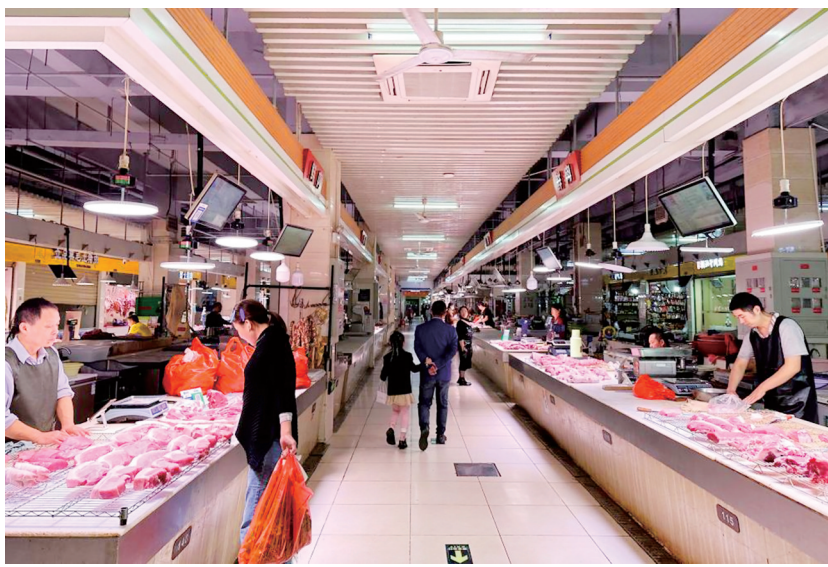


# 卸下“美颜” 这月起“生鲜灯”将被禁

12月1日起,《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》将施行。办法针对群众反映的“生鲜灯”误导消费者问题,增加了对销售场所照明等设施的设置和使用要求,提出销售生鲜食用农产品,不得使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施误导消费者对商品的感官认知。

办法即将实施,全国多地商超、菜场,已陆续将“生鲜灯”替换。“生鲜灯”为何被禁?如何让禁令真正落地?记者就此展开调查。



更换灯具后的合肥芙蓉菜市场。新华社记者 栾若卉 摄

## A 禁用生鲜“美颜”

“生鲜灯”,一种通过增加特定光源颜色美化货品外观的灯具,是商超、菜市场、生鲜门店里常见的营销手段。例如,在日光灯下,猪肉显得干瘪、暗沉;切换到“生鲜灯”下则变得红润、鲜亮。

中国农业大学专家介绍,“生鲜灯”作为一种冷光源,不会散发热量影响食品质量,但却能夸张或遮掩食品的性状,以“虚假好看”影响消费者的决策判断。

“进了市场,一片红光,肉显得非常新鲜,买回来才发现不是那么回事。”北京市民赵女士说。一些商超负责人也表示,要经常处理“生鲜灯”引起的消费者投诉。

“对‘生鲜灯’误导消费的反映由来已久。”北京市天元律师事务所合伙人李昀锴表示。江西省消保委今年11月发布的《江西食用农产品销售市场“生鲜灯”使用状况体察报告》显示,265家经营场所中,超过八成使用了“生鲜灯”照明,超过85%的食用农产品在不同光源下对比比较明显甚至是非常明显。



这是一张拼版照片,上图为日光灯下的肉品;下图为“生鲜灯”下的肉品。  
新华社记者 栾若卉 摄

## B 如何让禁令真正落地

记者在北京、安徽的多家超市和菜市场看到,生鲜区已经换上了接近自然光的灯具。据一些商家介绍,现在监管部门和市场正在逐步推动替换“生鲜灯”,大部分同行都在持续推进。

但记者也发现,一些地区的商超市场改变缓慢,有些商家甚至只做表面文章,将“生鲜灯”改成

遥控可调节光源,打政策“擦边球”。

多位经营者表示,会积极响应国家号召,但对更换什么规格的灯具才合规并不十分清楚。相关人士表示,在《建筑照明设计标准》国家标准中,对商店、超市、农贸市场等各类经营场所的建筑照明均制定了相关标准值,可以作为食用农产品经营场所更换合规照明

灯具的参考依据。对此,市场监管部门还需要加大宣传引导,指导经营者选择合规的照明灯具。

根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》,违反“生鲜灯”相关条款的,由县级以上市场监督管理部门责令改正,给予警告;拒不改正的,处五千元以上三万元以下罚款。但受访的基层市场监管执法人员表示,因为涉及的商家范围广、数量庞大,在具体监管执法过程中难度不小,需要在后续监督检查中逐步落实。

## C 守护消费者“舌尖上的安全”

菜市场换灯后,合肥市民袁博纯不再像以前一样需要打开手机照明灯选肉。“无论用哪种方式突破‘障眼法’,总归是希望能买到一块放心肉。”他说。

受访的业内人士表示,“生鲜灯”禁用体现了国家对于食品安全和消费者权益保护的高度重视。随着办法的实施,更需要商家自律、行业规范和市场监管共同发力,以办法为基准,持续明确实施细则守护“舌尖上的安全”。

“不能靠美颜‘忽悠’,顾客觉得肉的味道好才会再来。”下午5点半,合肥姚公菜市场内的一家生鲜肉店主沈思庆一边收摊一边对记者说,想让肉看上去美观一些无可厚非,但产品本身的品质、对顾客的态度、环境卫生、诚信经营其实才是吸引顾客的根本。

“猪肉的外观,与屠宰放血程度、肉品部位、储存时间等有关。”安徽农业大学食品科学与工程系主任

薛秀恒提醒,生鲜食用农产品在未经过加工、包装的情况下易出现氧化变暗、水分流失等情况。“在挑选时,可以通过观察外观是否有光泽,触压时是否有弹性,有没有异常的腐败味等方式鉴别肉品品质。”

临近办法施行,全国各地市场监管部门开展行动,加大引导宣传,提醒销售者对使用的照明灯具等开展自查自纠,指导销售者更换灯具。多地市场监管部门表示,在办法实施之后,还会进一步加强在市场、商超等场所的巡查力度,要求不合规的商户和企业尽快整改。

(据新华社)