

# 不得使用“生鲜灯”误导消费者

这项新规今年12月1日起施行



菜市场里,生鲜肉类摊位开着“生鲜灯”



菜市场海鲜摊位的灯光

近日,市场监管总局公布《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》(以下简称《办法》),自2023年12月1日起施行。该《办法》明确销售生鲜食用农产品,不得使用“生鲜灯”误导消费者。

现代快报+记者 徐梦云 文/摄



扫码看视频

## 探访:生鲜肉类多使用“生鲜灯”

“在菜市场看上去很新鲜的肉,怎么买回家就变样了?”不少消费者大概都领教过生鲜摊位上一排排具有“美颜”效果的“生鲜灯”的厉害。7月24日,现代快报记者探访南京多家商超和菜市场,发现多数生鲜肉类的摊位使用了“生鲜灯”,有些鱼类产品也有“定制灯光”,大部分蔬菜摊位则是正常白炽灯。观察发现,肉类的灯光是红光+冷白光,海鲜的灯光是蓝光+冷白光。其中一个摊位的老板告诉记者,打了灯之后肉的颜色更好看,现在每个肉类摊位都有,大家已经习惯了。

“生鲜灯”是一种通过调整光照颜色使生鲜食品呈现更加鲜艳颜色的灯具,因成本低、使用方便,应用十分广泛。在“生鲜灯”的照射下,生鲜肉类往往显得色泽格外红润鲜嫩,有些夸张的灯甚至有可能影响消费者的色觉感官,就算是肉类有些不新鲜,消费者在这种光线照射下也很难分辨。但一旦回到自

然光或接近自然光的灯具下,不新鲜的肉立即“现了原形”。

除了生鲜肉类有专属灯光外,一些蔬菜、熟食和水果等生鲜柜台也都有各自的“定制灯光”。针对消费者被“生鲜灯”误导购买到不新鲜的肉类而引发纠纷和投诉一事,多地市场监管部门曾频发消费提示,教消费者如何避开“生鲜灯”误区。

不少网友也对“生鲜灯”频频吐槽,“早该禁止生鲜灯了,使用生鲜灯是欺诈销售。”“使用生鲜灯,相当于开美颜,根本看不出肉是不是新鲜。”

## 国家出手,关闭“生鲜灯”

市场监管总局7月22日公布《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》,自2023年12月1日起施行。2016年1月5日原国家食品药品监督管理总局公布的《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》同时废止。

修订后的管理办法,进一步规范食用农产品市场销售行为,保障食用农产品质量安全。强化市场开办者和销售者食品安全责任,规定

市场开办者履行入场销售者登记建档、签订协议、入场查验等管理义务和销售者履行进货查验、定期检查、标示信息等主体责任;明确了地方市场监管部门与农业农村部门的案件通报和移送制度,细化了具体通报情形。

将承诺达标合格证列为食用农产品进货查验的有效凭证之一,并鼓励优先采购带证的食用农产品;同时明确提出在严格执行食品安全标准的基础上,鼓励食用农产品销售企业通过应用推荐性国家标准、行业标准以及团体标准等促进食用农产品高质量发展。

针对群众反映“生鲜灯”误导消费者问题,明确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。另外明确鲜切果蔬等即食食用农产品应做好食品安全防护,防止交叉污染。此外,结合食用农产品市场销售以个体散户为主的突出特点,按照“警示为主,拒不改正再处罚”的基本原则设置法律责任,将部分条款的罚款起点适度下调。

## 夏日第一鲜来了!

# 鲜掉眉毛的“六月黄”上市

想吃肥美的大闸蟹要等到秋天,有市民已经等不及了。这个时节,夏日第一鲜——“六月黄”开始上市,爬上了市民的餐桌。现代快报记者从徐州农副产品中心批发市场了解到,目前市场销售的“六月黄”大多来自兴化、高淳,相较往年批发价格基本持平,1.5两~2两的批发价格在25元/斤,2两~2.5两的批发价格35元/斤,爱吃蟹的市民可以一饱口福了。

通讯员 赵莉  
现代快报+记者 马壮壮



市场里的“六月黄”成袋堆放 通讯员供图

## 蟹界“小鲜肉”,个小但味美

“忙归忙,勿忘六月黄……”这句话说的是江浙一带的食客,到了每年农历六月,就开始惦记脂香满溢的湖蟹。现在,大家心心念念的那一口鲜上市了。

据了解,“六月黄”也叫童子蟹,指的是没有完成完整脱壳过程的大闸蟹,一般体重不足3两甚至更小。螃蟹一生中会有十多次脱壳,每次脱壳代表着每一次成长,“六月黄”具有外壳脆、肉壳软、肉质丰满的特点,之所以诱人,是因为到了农历六月前后,螃蟹正集聚能量准备成熟前的最后一次脱壳,正处“少年”步向成熟的阶段,所以蟹黄满满,而且这时候的蟹黄尚未结成膏块,只是半流动的黄脂,故称“六月黄”。

“六月黄”尽管个头比不上成

年蟹,但吃起来十分鲜美,口感、营养俱佳,甚至连螃蟹壳都能吃。

## 批发价格与往年基本持平

现代快报记者了解到,近段时间,徐州农副产品中心批发市场“六月黄”全面上市,吸引不少市民赶早尝鲜。

在水产品经营区,大概有六家商户售卖“六月黄”。相比于成熟期的大闸蟹,刚进入青年期的“六月黄”个头并不算大,它们被按不同规格成袋摆放,一只只青褐色的螃蟹张牙舞爪,在网袋里争相蠕动,看起来活力十足。

据批发经营户介绍,目前上市销售的“六月黄”主要产自兴化、高淳,相较往年批发价格基本持平,1.5两~2两的批发价格在25元/斤,2两~2.5两的批发价格35元/斤,而超过2.5两的“六月黄”比较

稀缺,因此价格也更贵,批发价格在45~50元/斤。

“目前上市的‘六月黄’品质很好,比较受市民喜欢,销量也不错。不过因为‘六月黄’存活时间相对短,加上品鲜期也短,我们也不敢多进货,每天到货量差不多300来斤。”市场内常年经营水产品生意的李老板说。

除了农贸市场,外卖电商平台也开始进入售蟹季,价格明显要贵一些。平台显示,来自铜山区一家农贸市场的“六月黄”,单只50克(1两)的蟹售价12元。

市民挑选“六月黄”的时候也颇有讲究,主要看蟹身和蟹肚,蟹身较胀的表示肉较多,蟹肚透着黄色的表示蟹膏多,还可以捏捏腿,看看结不结实,优质的“六月黄”腹壳会凸起,相反,凹下去的则说明肉不多。

## 伏天没食欲?

# 消暑时鲜菱角热销

快报讯(记者 杜雪迎)“水中落花生”菱角是夏天不可缺少的时令美味。眼下正值酷暑,7月24日,现代快报记者在南京菜市场里看到,鲜嫩的菱角已悄然上市,一斤十几元。

临近中午,在南京三七八巷菜市场内,有不少顾客在挑选各色新鲜时蔬。在一家摊位上,菱角被摆放在显眼的位置,翠嫩的生菱角12元一斤,还有白白嫩嫩已经剥好壳的菱角米泡在水盆里,每斤25元。此外,还有煮熟的菱角售卖,一斤15元。

“菱角都是本地产的,20多天前就开始上市卖喽。”摊主叶师傅告诉记者,7月初刚上市时,菱角的价格卖得更贵一些,每斤20多元,现在价格已经降了不少,基本都在每斤十几元。“最近每天大概能卖一二十斤吧。”

在另一家摊位,生菱角的价格是每斤10元。摊主胡师傅表示,由于地区及生长环境的差异,

菱角成熟时间会有所不同,通常在7—8月成熟上市,这个时期的菱角也是最嫩最好吃的。

水煮菱角、清炒菱角、菱角烧肉、菱角炖汤……新鲜的菱角,口感脆甜,可以当水果生吃,也可以煮熟后再食用,做法多种多样。东南大学附属中大医院临床营养科主任金晖介绍,菱角富含多种营养物质,含有淀粉、蛋白质、葡萄糖、不饱和脂肪酸及多种维生素。从中医的角度看,菱角味甘、性凉,具有清热解暑、益气健脾、除烦止渴以及解除伤寒寒热等功效,烦热、烦躁或上火时,可以适当吃菱角。

“菱角的主要成分是淀粉,需要控制碳水化合物摄入量的人群应适量食用。”金晖提醒,菱角生长在泥里或是水中,表皮会有泥沙、虫卵、细菌等残留。食用前,可以将菱角放盐水中浸泡半小时左右,注意把附着在表面的污垢清洗干净。



菜市场里售卖的菱角 现代快报+记者 杜雪迎摄



扫码看视频