

民生调查

本报记者 袁颖琼 张钰芸

红光搭配冷白光,猪肉更显鲜嫩;红光搭配正白光,水果更显新鲜……常去菜市场的“马大嫂”,对“生鲜灯”并不陌生。这种“神器”发光后,让原本黯淡无光的肉类、果蔬显得新鲜红润,成了不少商家的“美颜必备”。然而,由于存在误导嫌疑,不少消费者反映,一旦离开“滤镜”,就会感觉“上当受骗”。

日前,国家市场监督管理总局新修订的《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》)公布,其中规定:“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”,如有违反且拒不改正者,将处“五千元以上三万元以下罚款”。该《办法》于12月1日正式实施。

今天是《办法》实施首日,上海市场上的“生鲜灯”还在用吗?监管部门如何判断灯光使用是否合规?连日来,记者走访上海多家菜场、超市,发现不少商家提前更换新灯,也有摊位“坚持”到最后一刻。



昨天,美天副食品程桥菜市场内,工作人员正在替换市场内的近60盏生鲜灯

1 渐休的「灯光秀」

《办法》正式实施前的一周里,记者走访虹口区、杨浦区、长宁区的多家菜场、菜店、超市,发现“生鲜灯”在肉摊上并不少,蔬菜、水果、水产、熟食等摊位也不能幸免。

在杨浦区双阳路上,一家挂着“双汇生鲜肉”大招牌的社区菜店有两大排冰柜,上面挂着的七八盏“生鲜灯”已被剪断电线,取而代之的是四排白炽灯管。“前两天市场监督管理部门来通知过了,从12月1日开始不能使用‘生鲜灯’,你看这张宣传警示的海报就贴在我们墙上。所以我们换上了日光灯和射灯,都是白光。”做了20多年猪肉生意的商师傅告诉记者,最早的时候,肉摊照明用的是灯泡,再罩上一只红色脸盆,这两年出现了“生鲜灯”,“灯里面有密密麻麻的红色小灯珠,加上红色灯罩,打开后发出红光,猪肉的颜色瞬间‘靓’了,确实好看。”

鞍山路上的华联超市内,李师傅站在爱森猪肉的冷柜后,指着刚换不久的白灯告诉记者,公司已在微信群中提前通知各店换上“生鲜灯”,现在这款白色灯罩、白色灯泡的新品灯上还贴着“新国标市场灯”的标签。“过去除了挂在头顶的吊灯,冰柜内侧也藏着打红光的灯管,现在我们都不能开了,看到的就是肉的原色。”

在虹口广粤副食品市场,记者一周前看到猪肉、蔬菜、水果、熟食区都有摊位挂着各种“生鲜灯”,有些摊位甚至挂了八九盏,数量之多让人咋舌。除了猪肉摊位上的红色“生鲜灯”,蔬菜摊位上的“生鲜灯”则套着蓝色或绿色的塑料袋,让蔬菜看上去呈现“绿油油”之感,水果、熟食摊位则偏好暖红色,映衬出红润感。转悠了一小时,看了形形色色的“灯光秀”后,记者明显感到眼睛干涩不适。而在今天上午的回访中,记者看到这些档口已把“生鲜灯”换成白光灯或条形荧光灯。

而在联华超市百广店的肉制品柜台前,一排紧密的灯光直照在一块块生鲜肉上,不少顾客正在挑选。记者发现,挑好的肉被拿去后面称重、绞肉时,颜色瞬间黯淡了不少。记者问柜台后方的一位师傅:“现在不是不让用‘生鲜灯’了吗?”对方说:“这不是‘生鲜灯’,是白光灯。”“可是肉的颜色明显泛红呀?”不管记者如何询问,这位师傅反复强调,这就是白光灯。一旁的老年顾客则告诉记者:“你看,这个灯当中是白光的,但周围一圈又有点红色,所以肉会泛红。”

破「滤镜」,关「美颜」,食品安全不容「神器」肆虐
今天起,「生鲜灯」被摘掉

2 “生鲜灯”会误导

“生鲜灯”究竟有什么魔法,让这么多商家趋之若鹜?记者调查发现,一是利益驱动,追求利润,二是竞争态势下,劣币驱逐良币,诱发“破窗效应”。

“用上‘生鲜灯’之后,就像给猪肉化妆了,卖相一下子变好了。”在阳普永吉菜市场,一排三家猪肉摊都用过“生鲜灯”,他们异口同声地说,这让肉品看起来更加新鲜、美观和诱人。况且,隔壁商贩要是用了“生鲜灯”,自己不用的话,对比之下,有的消费者会误

以为对方猪肉更加新鲜,容易流失客户。“别人用,我不用,那做起生意来难免吃亏。”还有摊主说,菜市场本身的灯光有点昏暗,“生鲜灯”是LED光源,也省电,一举多得。

此外,有业内人士指出,“生鲜灯”可以降低商品的损耗成本,节省成本和提高利润。“生鲜食品易腐易变,需要在一定的时间和条件下销售出去,否则就会造成损耗和浪费。使用‘生鲜灯’,可以掩盖商品瑕疵,减少商品

3 此“灯”非彼“灯”?

调查中,有商贩告诉记者,自己接触到的“生鲜灯”,往往是有人上门推销。“前几年有商家带着这种灯,到市场里一家家推销,卖得也不便宜,一盏灯要近百元。”

如今,这类“游击队”已经销声匿迹,那么在电商平台上是否还有漏网之鱼?记者以“生鲜灯”为关键词,在电商平台上搜索发现,排名靠前的店铺均标明“新国标全光谱新款LED生鲜灯”,价格从20多元到300多元不等,在详情页面附上显色指数、相关色

温等,并标着“符合市场监管新规”“符合市监局灯光要求”等等字样。但把页面往下拉,还是能看到标注为“生鲜灯”“暖光灯管”的商品,产品广告语主打的就是“专业提鲜”“生鲜引客”云云。此外,有些“生鲜灯”的功能变得更丰富且“隐蔽”,由原先的单色灯具演变为可在多种颜色间快速切换的“神器”。

那么,所谓的“新国标生鲜灯”就一定靠谱吗?一家网店的客服回复称:“这种新上架的灯,都是按照

4 尚存“模糊边界”

“什么样的照明灯才能在摊位上使用?黄光可以吗?还是一定要白光?万一我买来的新灯不符合要求怎么办?会被罚款吗?”在长宁区的美天诸安浜菜市场,摊主老吴连珠炮似的提问,这正是很多商贩共同的疑问。

对此,美天副食品公司市场科经理张黎宇向记者表示,征得旗下18家菜市场所有使用“生鲜灯”的摊主的同意,美天公司将统一采购一批

符合标准的灯具,避免发生“吃不准”的问题。“目前市场里的‘生鲜灯’已经拆除或关闭,确保12月1日后不再使用。我们也联系了灯具厂家,将集中采购100多盏灯具,确保灯罩、灯芯以白色为主,不带有其他颜色,让生鲜食材在灯光照射下,还原出本来的样子。”他告诉记者,灯具送到并安装后,公司将请市场监管部门的相关工作人员到现场检查,看一看是否合规。如果不符合,厂家也同意重新更换,这样商贩就不必担心花冤枉钱了。

针对经营者的困惑,记者还采访了多位上海一线的市场监管人员。一位工作人员表示,“生鲜灯”是大众根据灯光的实际作用而归纳出的一种俗称,从国家市场监督管理总局新修订的《办法》来看,其中并没有“生鲜灯”这一提法,也并未对灯具的色标特征、色温值、显色系数等要素做出具体指标要求。目前,在一线的监管执法上,判断灯具是否合规,主要参照两点:一是对食用农产品的真实色泽等感官性状是否造成明显改变?二是该照明设施是否存在误导

退货和报废,从而获得更多利润。”

但对消费者来说,“生鲜灯”存在误导作用。一位老年消费者表示,“生鲜灯”影响选品较大,尤其老年人视力本来就不太好,很难看出肉品有无瑕疵。也有商贩承认,消费者发现买回去的肉不像在摊位上那么“新鲜亮眼”,转头就来投诉,反而是给自己带来麻烦,也影响声誉,得不偿失。

不少商贩坦言,一开始听到要换灯,十分不乐意,主要担心生意会变差。但这些天换灯后,不少老顾客都说摊位看着更亮堂清爽了,生意也并没有受太大影响,也逐渐接受了这个变化。

最新标准来调色温的,符合检测标准。”当问及新的“生鲜灯”与以往的有什么区别时,客服介绍,以往的“生鲜灯”加有红光等特定颜色,改变了灯具对特定颜色的显色能力,新的“生鲜灯”不带红灯珠,大多以白光和暖光为主,光源能够完美还原所有颜色。

不过,记者注意到,一些商家提供的“检测依据”是指灯光检测报告,如《LED发光管测试报告》《LED光色电测试系统测试报告》《灯具分布光度测量的一般要求》等。然而,《办法》中,并未特别提及照明设施的色温范围、显色系数等,且未同步公布所谓的“灯光检测报告”国家标准。

消费者?“前期,我们已经对辖区内的农贸市场、销售食用农产品的商超卖场,以及一些街边菜店进行宣传 and 海报张贴,督促他们对经营场所的灯具进行自查,并对不合规灯具进行更换。”一位工作人员如是说。

不过,也有工作人员向记者坦言,目前在执法和监管中,由于只有“感官标准”,没有量化细则和标准,所以在具体执法过程中还需看实际情况。“之前,我们到辖区内的市场里先去看看,发现灯具品种实在太多了。针对非常明显的影响感官的,比如改变灯光颜色,或者使用有颜色灯罩的灯具,可以要求其进行整改。但也发现了一些存在边界模糊,或者有争议点的灯具,很难马上就判定出合规还是不合规的。这些问题我们已经收集起来,交给上级部门,希望能得到一些指导建议。”

12月1日后,又将如何查处?一位工作人员回复,会将食用农产品的灯具设施检查纳入到日常监管中去。而根据国家市场监督管理总局新修订的《办法》,初期还是以“柔性执法”为主,针对仍使用不符合规定照明设施的食用农产品经营者,将会责令改正,给予警告;之后若拒不改正的,将处“五千元以上三万元以下罚款”。



■ 在使用白炽灯后,肉类呈现原本的色泽 本版摄影 记者 陈梦泽