

山姆三文鱼曾可开袋即食！不换包装不降价只悄悄改标签，为何？

可不可生食是两种价格

最近，“天塌了山姆的三文鱼原来不能生吃”话题冲上热搜，引发网络热议：许多消费者傻眼了已经吃了许多年，担忧食品安全风险对身体造成影响；也有消费者坚持认为山姆的三文鱼可以生食，会一直吃下去。

吃了山姆的三文鱼，到底是不是“天塌了”？实情没有那么简单。有会员网友记得，数年前，山姆的三文鱼是可以生食的，记者深入查找发现，这一时间节点的变化，发生在2024年2月。而在此之前，山姆曾因三文鱼片大肠杆菌超标而在广州遭罚。有观点称：正是此次处罚，让山姆主动“降标”，让三文鱼悄悄摸摸从“可生食”变成了“需烹饪”……

记者多年关注三文鱼价格变动趋势，事实上，可生食或不可生食三文鱼，在市场上价格差距很大。山姆在不换包装不降价的情况下，只悄悄改换标签，既容易对长期生食的消费者产生误导，客观上也将生食风险从“企业担责”变成了“消费者自担”。

山姆的三文鱼片 2023年曾明确可“开袋即食”

家住浦东的山姆会员x女士，买金板三文鱼已经很多年，在她的印象里，这个明确是可以生食的。然而现在，山姆的金板三文鱼标签上的“烹饪后食用”标签又明晃晃贴在那里，让她怀疑自己的记忆是不是发生了偏差。

记者在网各社交平台，查找了大量用户历年晒单山姆金板三文鱼图片后发现，至少在2023年3月，山姆的三文鱼片的食用方法还写着：“开袋即食或烹饪后食用”。

而一则网友们在2024年2月的交流帖也佐证了这点。当时，有上海的消费者称，发现山姆的三文鱼片最新包装上没有即食字样了，变成了“烹饪后食用”，她感叹道：“要刺身生食啥的就风险自负了……最后煎了一下再吃的。”在当时的评论中，有网友写道：“我上周日买的，还是写着可即食的”。

也就是说，这一变化很可能发生在2024年2月。

可生食三文鱼片，需遵守可生食水产品的国家标准GB 10136-2015。而如今须“烹饪后食用”的山姆三文鱼，标注执行的是GB 2733-2015，这是鲜、冻动物性水产品的卫生标准，对菌落和寄生虫的管控要求远低于GB 10136-2015。

为什么山姆的三文鱼片会“降标”，这期间发生了什么？

山姆三文鱼片因大肠杆菌超标遭罚 正因不符合GB10136

在此次冲上热搜引发大范围关注之前，这款三文鱼片的悄悄降标，在三文鱼爱好者中已引起不少讨论。一些消费者最关心的是，改成GB 2733-2015的标准后，到底还能生吃吗？对此，有人称门店店员说其实商品和以前一样，可以生食；也有人咨询线上客服，得到“请按照标签食用”的回答。

一位名为“热心网友小x”的网友则认为：“可以生食，只不过为了逃避罚款……上一个供应商的货在某个城市查出微生物超标，听说罚了很多，所以懂的都懂。”按其说法，在某次被罚款之后，山姆更换了供应商。

记者查询相关纪录发现，该网友所说的处罚，很可能发生于2023年11月。当时，广州山姆会员商店（天河店）的三文鱼片不合格，正是因大肠菌群项目不符合GB10136-2015《食品安全国家标准动物性水产制品》要求，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第(三)项的规定。因此，被广州市天河区市场监管局罚款17万余元，没收违法所得4735.85元。

也就是说，截至此次处罚发生时，山姆的三文鱼片依据的还是GB10136-2015。

是否因为此次处罚而于次年第一季度发生了“降标”行为？山姆未官方证实。事实上，山姆未就改变三文鱼片的执行标准一事有过公开说法，也导致大量消费者并未注意到标准改变的情况，延续了生食的习惯。在这款三文鱼片的商品页面的评论区，许多买家的晒单图显示他们食用的正是生鱼片。

标签改为不可生食后 仍有店员在推荐生腌三文鱼

虽然如今山姆在商品标签和官方APP的线上购物页面，均标示应该烹饪食用，但坊间仍然流传着许多“这款三文鱼可以生食”的说法。



AI生成

有网友称，自己看到过做三文鱼寿司的店员从三文鱼片柜台内取货后，进操作间切片制作寿司。“难道不可生食三文鱼切片，就变成可以生食三文鱼寿司了？”

该场景虽然“口说无凭”，但记者发现，2024年8月14日，一个自称南京山姆官方账号的“南京山姆好物推荐官”，则发布过一则名为“山姆的三文鱼这么做，既简单又好吃”，其中，挂着工作吊牌，戴着白色厨师帽、口罩和蓝色操作手套的山姆员工，正在店内演示如何制作生腌三文鱼面条，视频发布当天，评论区就有网友呛声：“那你们又写不能生吃”。

此后，该账号还推荐过三次三文鱼美食，均为熟制。

从“开袋即食”变成“烹饪后食用”，这种转变下，还有一些网友为山姆叫屈，认为是“有人搞事，自己吃坏肚子找山姆”，才会让山姆不敢标注“即食”。然而，并无证据佐证这种传言。

对于山姆三文鱼片执行标准的变化，有消费者表示：“如果写了可生食，吃出问题企业负责；如果写了烹饪后食用，吃出问题消费者自己负责。”

一名热心科普的食品安全专家在评论此事时称：“高标准做事，低标准标注，往好了说叫小心谨慎，往坏了说就是甩锅免责”。

【记者手记】

可不可生食价差悬殊 悄悄改标签难说服消费者

可能有人会觉得：山姆都标注不能生食了，那弄熟了吃不就行了？或者去执行标准为GB10136-2015的别家三文鱼不就行了？

生三文鱼与熟三文鱼有巨大的口感差异，相当数量的三文鱼爱好者只爱生食，而觉得熟三文鱼口感不佳。市场上，需烹饪的三文鱼，价格通常远低于可生食产品。以盒马超盒算NB公认走低价路线的三文鱼为例：可生食的冰鲜三文鱼肉价格为99元/500克；而须烹饪食用的三文鱼排，69.9元/600克，换算一下仅为前者的六成价格。而山姆自己，这款风口浪尖上的进口三文鱼片，208.8元/公斤，而另两款须烹饪的三文鱼块，1公斤的价格分别为135元和175元。

长期以来，无论是在会员店还是商超、生鲜平台，500克

重量以上的“金板三文鱼”，在许多消费者心中都是最具性价比的三文鱼刺身选择。而不可生食三文鱼，通常以“鱼块”“鱼排”“鱼扒”的商品名出现，且包装迥异。而在这种情况下，山姆的“金板三文鱼”，在包装、定价都没什么改动的情况下，以同一款商品悄然改换执行标准，就难怪一部分消费者不知情了。

盒马、叮咚买菜、永辉等平台的三文鱼能执行GB10136-2015，为何山姆不行？有人说，山姆是“人红是非多”。但也有句话，叫“欲戴王冠，必承其重”。越受到消费者信任，是不是也越该为消费者担责呢？

晨报记者 徐妍斐