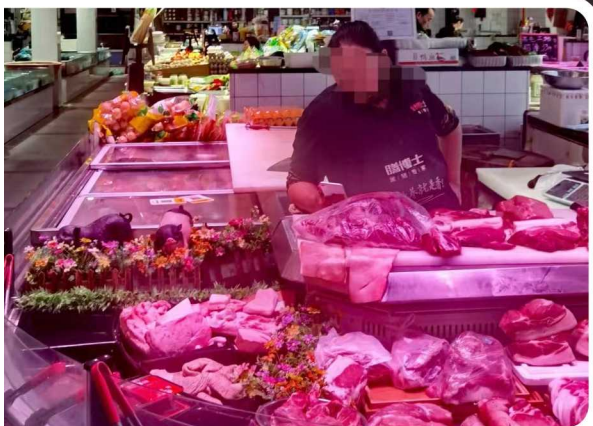


最近,爱逛菜场的市民可能会留意到这样一条信息:12月1日开始,“生鲜灯”要开始不能用了!对此,许多市民纷纷喊好:菜场买时翠绿鲜红,回家一看卖相变差,“苦生鲜灯久矣!”记者走访发现,部分摊主已经替换为白灯,但仍有不少商家在使用红色、紫色、暖黄色灯光。而在网上,销售“生鲜灯”的商家们纷纷推广起了“国标灯”,虽然宣传称能将食物照得更好看,但深入沟通后客服承认,国标灯的“美颜”效果无法与此前的“生鲜灯”相比。有市民高兴道:“如果这一波能落实到位,以后买菜就更省心了。”

## “如果这一波能落实到位,以后买菜就更省心了” “生鲜灯”将禁用 鲜肉摊仍是“重灾区”



### 禁令即将实施, 鲜肉摊仍是红光“重灾区”

家住杨浦的孟阿姨对“生鲜灯”从没有好感。“以前去菜场,肉贩在灯上罩个红塑料袋,借红光让肉的颜色变得更鲜艳,也算潜规则了。后来越来越过分。”孟阿姨说,之前家附近的菜场开了个海鲜档口,最外侧卖带鱼,顶上两排蓝光灯像摄影棚似的,照得带鱼雪白雪白,开业那会儿生意非常好,自己也心动买过一次,但买回家后,带鱼立刻回归了寻常相貌。

今年,国家市场监管总局发布的《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》(市场监管总局令81号)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。《办法》将于2023年12月1日起实施,如果12月1日后仍违规使用,有可能面临警告或罚款5000元至30000元不等的处罚。

随着禁令的出台,孟阿姨最近发现,家附近菜场的灯光有了变化:海鲜档口的灯光虽然强力,但已换成了白光;蔬菜档口的灯光也正常,但肉类仍然是“重灾区”,各种红灯、紫灯尚未“撤退”,“希望都要落实到位,方便阿拉老百姓实惠买菜。”

这与记者的走访感受也相似。在长宁区武夷路上的一家菜场,可以看到顶部统一安装着射灯来照明。在绿叶菜、生姜、黄瓜、笋、番茄等蔬菜区,顶部灯光为白色;可一旦走入更里面的鲜肉区,亮堂堂的感觉消失了,各种紫色、红色的灯光使得空

间内有种昏暗的感觉。

一名肉摊摊主告诉记者,自己并不知道12月的禁令,“灯光是市场统一装的,已经有两年了吧。”

记者沿街观察了多家菜场、生鲜店铺,发现肉摊使用红光仍是比较普遍的现象。一位个体经营的摊主表示,打算再观望观望,“如果周围的商家都换了,那我也会换,这个么就是随大流。”

### 电商平台上搜索“生鲜灯”, 跳出一堆“新国标灯”

在万物可网购的时代,菜场对“生鲜灯”的使用普遍度,也可以从相关网店的销售趋势中一窥究竟。

在各大电商平台上,销量高的“生鲜灯”月销上千。在商品的广告介绍页面,商家用“生意好不好,效果很重要”“好看才好卖”“一盏顶隔壁三盏”“使用普通的照明灯,肉质略显发黑,无法激发客户的食欲”等宣传语描述该商品。

在一家仍在售卖“生鲜灯”的店家,记者看到其购买页面中,“生鲜灯”可选择的款式很多:红白光也分猪肉灯、冷鲜冻货灯、海鲜灯、鸡鸭肉灯;此外还有红暖光的熟食灯,绿白光的蔬菜灯等。

客服人员表示,已经知道新规,但由于12月1日还没有到,因此仍在售卖目前的库存。

记者同时发现,如今在电商平台上搜索“生鲜灯”,会跳出来一堆“新国标灯”。这种灯宣称“全光谱”“高显色”“符合市监总局灯光要求”,能让食物“更新更真”。

不过,这种灯光并未对应分门别类的食物,可使用范围包括猪肉、卤菜、蔬菜、熟食、海鲜等等。

记者询问了其中三家客服,有两家直接承认与过去的“生鲜灯”相比,对食物的“显色效果”有所不如。

一家照明工厂直销店的客服表示:“这款是专业灯的白光,不能和原来的红光比哦,红光不能使用了。”

另一家客服人员则表示“不一样”:“这款是按照标准来调的色温,带有一点点紫色的,保证肉质照出来更鲜。”“和原来的生鲜灯不一样哦,这款是符合新规要求,可以通过市场监管检查的。”

### 买菜勿信“颜值”, 先拿到自然光下看一看

对于“生鲜灯”的禁用,许多负责家中买菜的海市市民都非常欢迎,但也有人提出了自己的疑惑。

市民张爷叔好奇于普通照明灯和“生鲜灯”的鉴别,如果两者没有明显区分,可不可能使得夜市商家打“擦边球”,市民又要如何行使监督的权利?

资料显示,评价“生鲜灯”显色性能的指标参数主要有两个:一是显色指数。灯光的显色指数越接近100,人眼看到的物体颜色越真实,而“生鲜灯”就是增加灯具的特定颜色显示能力,比如红色和绿色;二是相关色温。光源的颜色温度,色温越低,灯光颜色越接近红色,色温越高,灯光颜色越接近蓝色。

专业机构可使用积分球、高精度光谱辐射计等先进设备,可满足生鲜灯产品色温、显色指数等指标的测试。

不过,此前没有明确的法律依据,且国内外均没有“生鲜灯”对应的产品标准规范,我国国家标准《建筑照明设计标准》只规定农贸市场照明的显色指数不低于80,如何去规范“生鲜灯”应用这个问题一直困扰着基层市场监管部门。

目前,不少地方市场监管部门正制定相关管理规范,将对“生鲜灯”的色标特征、色温值、显色系数等做出更明确的要求。

记者采访调查发现,消费者在不具备专业检测设备的时候,判断一个档口的“生鲜灯”是否合格,关键看灯光对食物有没有“美颜增色”作用。如果灯光下猪肉蔬菜变得更鲜翠绿,而在自然光下颜色大变样,那显然商家就有违规的嫌疑,消费者就有权向有关部门投诉举报。

同时,建议消费者:在购买果蔬肉类等食材时,最好到自然光源或日光灯下辨别其新鲜程度,不受灯光干扰,采用多看、多闻等方式,仔细辨别商品品质。

买菜时要提高警惕心理,并不是所有看起来好看的商品品质就好,在购买时要理智消费,不给不良商家可乘之机。

晨报记者 徐妍斐 摄影报道  
制图/黄欣

