

# 多数卸下“美颜灯”，不少改用“粉光灯”；有肉摊在白炽灯上加红伞或套红色塑料碗…… “生鲜灯”禁用月余，仍有商户变相“美颜”



扫码看视频

1月6日晚，在长沙市毛家桥巷内，一家水果店仍在用《办法》中禁止的生鲜灯，把枇杷、草莓等应季水果被灯光衬托得格外诱人。



链接

“生鲜灯”被禁用  
关于它的小常识在这里

“生鲜灯”照射的肉类，为何更鲜嫩？

“生鲜灯”利用“在不同光照环境下，物体颜色会有一些的差异”原理，增加特定的颜色光，改变灯具对特定颜色的显色能力，继而影响消费者对食品真实颜色的辨别能力。比如，增加红色光使肉类看起来更鲜红，增加绿色光使蔬菜看起来更嫩绿，增加蓝色光使海鲜看起来更新鲜，因此有了“蔬菜用绿光，鲜肉用红光，海鲜用蓝光冷白光”说法。

“生鲜灯”显色性能的评价指标有哪些？

评价“生鲜灯”显色性能的指标参数主要有显色指数、色温两个。

显色指数指灯光对物体真实颜色的显色能力，指数越高越好。国际照明委员会将太阳光的显色指数定为100，规定15个测试颜色，用R1-R15表示这15个颜色的显示指数。其中，R1~R8称为典型显色指数，R9~R15称为特殊显色指数。

相关色温是体现灯光显色能力重要参数。色温是指光源的颜色温度，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。较低或者较高的色温都会影响灯光的显色能力。自然光的色温范围为3000K至6500K。

为什么禁用生鲜灯？

“生鲜灯”通过增加红光或绿光等方式让食品呈现出鲜艳颜色，不会改变食品的真实色泽，可能影响消费者对真实色泽的感官认知，因此很多人买菜、买肉，喜欢拿到自然光下看一看。

2023年12月1日实施的《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》，明确了食用农产品销售者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。

生鲜市场、经营者该用什么样的灯？

根据上述《办法》，灯具是否合规主要看它是否改变农产品真实色泽、是否会误导消费者。基于此，食用农产品经营者在挑选灯具，需要注意“显色指数 $R_a > 80$ ”与“特殊显色指数 $R_9 > 0$ ”这两项指标。“显色指数 $R_a > 80$ ”和“特殊显色指数 $R_9 > 0$ ”的灯具可以确保肉类在灯光下呈现出真实的颜色，既可以提供充足的照明，更好地展示商品的特色，也能避免过度渲染误导消费者。

菜场里，泛着特殊色温的生鲜灯一照，肉制品、卤菜、熏腊制品的诱人程度便增加几分。2023年12月1日起《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》)正式实施，使用照明设施影响消费者感官认知的行为被禁止。

被视为对传统生鲜灯说“不”的新规实施已经月余，消费市场使用生鲜灯照明的情况有改善吗？1月6日，三湘都市报记者走访发现，大多数摊主都在禁令施行前“淘汰”传统生鲜灯，主动关掉“美颜滤镜”；也有摊主改用白色灯珠调和的粉光灯，抑或是沿用鲜红的传统生鲜灯，十分醒目。 ■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 黄亚苹 通讯员 彭珊 滕凤英

禁令满月  
通红的“生鲜灯”还在用

“生鲜灯”下好“生鲜”。蔬菜用绿光，鲜肉用红光，海鲜用蓝光冷白光……自带“美颜滤镜”的小灯，能掩盖蔬果肉类的瑕疵，达到以次充好的效果。《办法》明确，市场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。

1月6日15时许，位于长沙市蔡锷路的“荷花池陈记捆鸡”店外，排起长龙，种类繁多的特色小吃“捆鸡”“豆笋”“火焙鱼”“麻辣肉”等食品香气四溢，不锈钢大盆中浸着红油的“捆鸡”被四盏“生鲜灯”发射的红光衬托着，让人食欲倍增。

“我们买的灯已经在路上了，还没到。”面对提问，正在装盘、称重的工作人员称，了解需更换“生鲜灯”的规定，但碍于“生意太好”，一直没时间更换。不远处几家熟食店，也有的还在用红彤彤的生鲜灯，照得摊位上的熟食格外诱人。

走进荷花池生鲜市场，尽管商户们均主动换下红得晃眼的生鲜灯，“滤镜”依旧存在。这其中，不少摊主改用“粉光灯”，即在白色灯珠中掺杂红光，给鲜猪肉们加上一层淡淡的粉色“美颜”效果。此类白炽灯与一旁销售蔬菜、水果的摊位使用的灯光对比，能明显看出差别。

“这是上个月刚换的，按市场监管局要求来的。”开福区学宫街上，一名正吆喝着销售生鲜肉的摊主说，网购生鲜灯符合规定，“店主说可以提供质检报告，让我们放心用。”

1月6日，在开福区毛家桥巷两侧，销售水果、新鲜猪肉、家禽等小贩沿着小巷依次排开。三湘都市报记者注意到，有的猪肉摊在白炽灯上加上一把红色遮雨伞、有的则在白炽灯外套上一个红色塑料碗，在这些变相“美颜”手段的加持下，猪肉依旧被照得格外鲜嫩。销售水果的小店，则仍在用被严令禁止的“生鲜灯”，把枇杷、草莓等应季水果被灯光衬托得格外诱人。

“新国标生鲜灯”成爆款  
淘宝店月销过万

走访中，不少摊主、店家称“生鲜灯”是网购而来。1月7日，三湘都市报记者在电商平台搜索生鲜灯，综合排名靠前产品的销售名称中，大多都带有“新国标”“合规”“新款”“高显色”等字样，单价多在百元以上，其中最高销量近上万件。

随后，记者以消费者身份与“鼎鸿灯饰企业店”客服沟通，当问到如何挑选灯光映衬食物时，客服称，新鲜肉类选择最新款猪肉灯、熟食肉类及卤菜肉类选红暖光灯、混合水果选红白光灯、蔬菜类商家可购买绿白光专业蔬菜灯，且强调在售灯具均符合要求。

此外，该店提供的检测报告中，标有“中国认可、国标互认检测”字样，检验项目包括“相关色温、显示指数、特殊显色指数、色容差、光通量”。值得注意的是，该产品参考的国标“GB/T 31897 灯具性能”发布于2016年，比《办法》正式施行晚了6年。

值得一提的是，五花八门的操作背后，是“标尺”的缺失。业内人士称，《办法》未明确可使用的灯具类型，缺乏合格、合规生鲜灯的量化标准，“很难管，执法人员、市场管理人员一走，肉眼看着白晃晃的白炽灯立马变成别的颜色。经营户成百上千家，很难有效、集中监管。”

难查，也得查。12月1日，《办法》实施首日起，湖南省市场监管部门便持续开展“生鲜灯”专项整治。数据显示，截至12月19日，湖南省市场监管部门出动执法人员2.6万人次，检查食用农产品经营户1.5万户次，检查食用农产品销售者2519家次，发现违规问题1022个，下达责令改正通知书545份。