

“这就是白色灯,谁来都管不了!”

扬子晚报记者调查肉铺“生鲜灯”乱象,涉事7家次日全部整改



其中一家涉事肉铺

近日,李先生向扬子晚报反映,苏州市相城区黄埭镇农贸市场外部7家零售肉铺疑似违规使用“生鲜灯”。3月12日,扬子晚报/紫牛新闻记者实地探访发现确实如此。面对记者关于灯色的质疑,一名肉铺摊主语气强硬地回应:“这就是白色灯光,谁来都管不了!”

接到记者反映后,相城区市场监管局核查认定市场外側7家肉铺存在违规使用“有色灯”行为,责令其整改。

买回家“肉色大变”,肉铺疑似使用“生鲜灯”

“买肉时没觉得有太大差别,可拎回家才发现,肉的颜色和在店里看到的完全不一样。”投诉人李先生常在黄埭镇农贸市场附近购买生鲜肉,他起初并未留意灯光问题,只觉得店里的肉红彤彤的,看着格外新鲜。直到有一次,他买回家的五花肉在厨房自然光下一看,不仅颜色发暗,瘦肉部分也没有在店里看到的那么饱满。

李先生表示,此后他特意留意了市场外同一条街上另外几家肉铺,发现均存在同样的情况,“我觉得这就是用了专门误导消费者的‘生鲜灯’!”

记者了解到,2023年6月,市场监管总局发布《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》,其中第七条第二款明确

规定,自2023年12月1日起,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。

记者探访:“肉红色”灯光下,鲜肉本色被“掩盖”

3月12日,扬子晚报/紫牛新闻记者来到苏州市相城区黄埭镇农贸市场南门外街。记者发现,市场外部有7家肉铺的灯光与周边店铺的白光不同,其使用的灯具均透出“肉红色”,猪肉在灯光映照下呈现出饱满红润的视觉效果。

记者凑近观察,发现灯光对肉品色泽的改变肉眼可见:新鲜猪肉本应有的自然红色,在灯光下被强化为浓郁的玫红色,纹理间的色差被模糊;脂肪

部分的乳白色质感被淡化,呈现出淡淡的粉色,记者无法通过肉眼判断猪肉的真实颜色。

面对明显偏色的照明效果,记者以消费者的身份走访多家摊位,摊主均否认使用有色灯光来改变肉品的真实色泽。

在其中一家肉铺内,记者指着头顶的灯询问:“老板,您这不是专门的‘生鲜灯’?看着不像普通白光。”原本正在招呼顾客的摊主头也不抬:“什么‘生鲜灯’,这就是普通白色灯。”

当记者指出灯光明显与白光差异很大时,摊主语气骤然强硬:“这灯我们用了好几年,就是白光!谁来都不管用!”另有肉铺摊主辩解:“生鲜灯是红光的,这不算。”

记者观察到,尽管灯色存异,不少居民仍在此购买鲜肉。68岁的张大爷家住附近,是这里的常客。谈及为何总来市场外买肉,张大爷笑着说:“主要就是图个方便,出门走两步就到了。”

市场内外灯色差异大,监管部门回应:实地核查

“你要是怕肉不新鲜,就去市场里面买。”张大爷告诉记者,农贸市场内部的灯光,与沿街店铺截然不同。

记者来到黄埭镇农贸市场内看到,市场内所有肉摊均统一使用纯白色照明灯具,白光下肉品本色清晰,瘦肉呈现出新鲜的淡红色,纹理分明,肥瘦相间的层次一目了然,能直观分辨新鲜程度。一位经营多年的肉铺老板介绍,市场管理处

规定,必须使用白光,“不能使用有色灯或者在灯上罩有色塑料袋等”。

黄埭镇农贸市场办公室工作人员在接受记者采访时表示,目前市场内所有摊主均按规范执行。尽管仅一墙之隔,但外侧商铺为独立经营主体,并不归农贸市场管理。

3月12日下午,记者来到相城区市场监督管理局八分局,该局工作人员在查看记者提供的现场图片后表示,从图片上看疑似为“生鲜灯”,具体情况仍需实地核查。

监管部门现场核查:7家违规店铺被责令整改

3月13日,苏州市相城区市场监督管理局八分局工作人员联系扬子晚报/紫牛新闻记者表示,已完成对黄埭镇农贸市场外側肉铺“生鲜灯”问题的核查处置工作。

工作人员吕潇俊介绍,执法人员对农贸市场外側及周边商户开展全面排查,共查实7家肉铺存在违规使用“生鲜灯”的行为。执法人员现场责令7家涉事店铺立即整改,现场拆卸大部分违规灯具,仅保留部分可调色的照明灯,同时依法对涉事店铺作出警告等行政处罚。“我们将持续跟进整改进度,建立长效监管机制。”吕潇俊强调,若后续发现商家拒不整改或整改后反弹,将依法处以五千元以上三万元以下罚款。

见习记者 孙汉仑
扬子晚报/紫牛新闻记者 张添翼 文/摄

酸辣粉原料是木薯粉却宣传是红薯粉?

品牌方:没强调是红薯粉,宣传语是AI生成的

近日,有读者向扬子晚报/紫牛新闻爆料,徐州知名连锁餐饮品牌“大嘴巴酸辣粉”涉嫌虚假宣传,将以木薯淀粉作为主要原料的酸辣粉,宣传为红薯粉。记者走访多家该品牌连锁店,店员被问及原料时,均称使用的是“红薯粉”。

目前,徐州市鼓楼区市场监督管理局已对涉事商家采取了原料淀粉封存,并采样送检,下一步,将根据检测结果作进一步处理。

读者:知名连锁品牌使用木薯粉冒充红薯粉

“大嘴巴酸辣粉”是徐州地区的知名小吃品牌,在外卖平台上查询可见,仅在徐州市区及各县区,其开设的连锁店、加盟店已达到10多家。

报料读者称,该品牌在实际经营的多年里,一直对外宣传使用的原料为红薯粉。“以他们



涉事餐饮连锁店 马志亚 摄

的招牌酸辣粉为例,在外卖平台上售价为每碗13.9元,刨去配料配菜,如果真的用了红薯粉,这样的价格连成本都不够。”

记者查询发现,根据某采购网的信息,木薯淀粉价格在3200元/吨—5300元/吨之间,而食品级红薯淀粉的价格在7000元/吨—1.1万元/吨。

12日上午,记者到“大嘴巴酸辣粉”在徐州市区的多个门店

走访,多位店员被问及产品配料时,均称他们使用的是正宗“红薯粉条”。记者在外卖平台查询发现,多个门店上线的商品描述中,原料只标注了:红薯粉。

市监局介入调查,外卖平台商品原料信息已更改

3月12日,读者将情况反映给了徐州市市场监督管理局。徐州市鼓楼区市场监督管理局相关负责人告诉记者,他们在12日下午就到了“大嘴巴酸辣粉”1818店(总店),经检查,未发现店内有关于商品原料为红薯粉的广告宣传语,工作人员对店内的淀粉原料进行了封存和采样,并将样品送到第三方机构进行检测。下一步,他们将根据检测结果,确认商品原料的具体成分,再依法依规进行进一步处理。

记者联系到“大嘴巴酸辣粉”中国区总部一名负责人,该

负责人称该品牌门店正在使用的淀粉原料有统一的采购途径,均为合格产品。从他提供的资料看,该批淀粉生产厂家为砀山县乾坤食品有限公司,配料表为:木薯淀粉、红薯淀粉、水、食品添加剂(硫酸铝铵)。该负责人称,他们在对外宣传时,从未强调过产品原料是“红薯粉”,至于有门店店员被询问时称使用了“红薯粉”,可能是因不太了解相关知识所致。对于外卖平台出现的商品原料标注为红薯粉,该负责人表示,“可能是系统AI自动生成的”,目前,他们已联系外卖平台进行了紧急修改。

13日下午,记者查询外卖平台发现该品牌各家连锁店的商标介绍页面中,商品信息一栏主料已被修改为:粉丝。不过,仍有部分单品在点开商品信息栏后,主料仍标注为:红薯粉。扬子晚报/紫牛新闻记者 马志亚



福彩“七乐彩”(第2026027期)

中奖号码:07 11 21 24 17 28 13

特别号码:25

奖等	中奖注数	每注奖额
一等奖	0注	0元
二等奖	7注	18929元
三等奖	122注	2172元

福彩“15选5”(第2026062期)

中奖号码:1 2 5 6 8

特别奖:0注

奖等	中奖注数	每注奖额
一等奖	64注	3492元
二等奖	5632注	10元

福彩3D(第2026062期)

中奖号码:2 9 4

奖等	江苏中奖注数	每注金额
单选	611注	1040元
组选3	0注	346元
组选6	1245注	173元
1D	208注	10元
2D	36注	104元

福彩“刮刮乐”

3月12日江苏中奖注数266580注,中奖金额9886593元。

体彩“7位数”(第26037期)

中奖号码:9 7 5 7 4 0 8

奖等	本地中奖注数	每注奖金
特等奖	0注	0元
一等奖	1注	24029元
二等奖	27注	1779元

体彩“排列3”(第26062期)

中奖号码:3 1 5

奖等	本地中奖注数	每注奖金
直选	1435注	1040元
组选3	0注	346元
组选6	3205注	173元

体彩“排列5”(第26062期)

中奖号码:3 1 5 4 2

奖等	中奖注数	每注奖金
一等奖	3115注	100000元

福彩“快乐8”(第2026062期)

中奖号码:3 4 5 7 14 16 22 27 38 43 46 48 56 58 68 71 73 77 79 80

体彩“7星彩”(第26027期)

中奖号码:8 7 7 3 6 0+9

奖等	中奖注数	单注奖金
一等奖	0注	0元

(彩票开奖信息最终结果以彩票中心开奖公告为准。)