

部分菜场肉摊用上 “灯光美颜术” 怎么管?

市监管部门进行了实地调研



不同灯光会让肉类的视觉效果不一样。

1 灯光越偏红“卖相”越好

市民在菜场买肉时往往被肉摊上看上去很新鲜的肉类所吸引,有些肉贩为了促进销售,采用灯光给肉类“美容”,让肉类看起来更加诱人,也会导致消费纠纷。如何减少此类消费纠纷?市场监管部门在昨日下午特别组织社会各界人士对菜场进行实地调研,听取多方意见。

参与本次活动的有人大代表、政协委员、消保委工作人员、社区代表和

媒体代表等。他们实地走访了海曙区月湖菜市场和高塘菜市场。在月湖菜市场,记者看到5个不同的肉摊,分别模拟采用了白光、偏黄光、浅红光、中红光、大红光。在现场,记者明显感觉到,灯光越偏红,对于肉类的“卖相”会起到更好的渲染作用;如果光线太白,会让肉类显得偏柴偏硬。

月湖市场工作人员李娇告诉记者,他们平时会加强巡查,劝导摊主使

用接近自然光的灯具,不使用过于偏红色的灯光,以免对消费者造成误导。摊主王大姐也表示,她们会使用白色偏黄一点的灯光,这种暖色调看起来更加舒服,也比较接近自然光线。

调研组一行还来到高塘菜市场实地察看。高塘菜市场刚刚完成了改造,场地整洁,摊位上的灯光也比较统一,基本上采用LED的暖色系,并没有过分偏红。

2 肉摊灯光不应过度修饰

在座谈环节,社区代表乐女士表示,实地查看之后发现不同灯光下,肉类颜色差别比较大。她说:“我平时也比较关注民生,希望政府能够出台政策,不要让肉类过度美颜,还原肉类本来的颜色就好。”

人大代表郭先生认为,肉摊的颜色以白色偏浅红比较恰当。他建议把不同品质和部位的鲜肉制品分门别类

陈列,有助于消费者更好地选择。政协委员郑女士表示,肉摊的灯光应该接近自然光线,不应过度修饰。不同色温不能混用,灯光强度也应该统一。“我此前走访了不同菜市场肉摊的灯光发现,一般情况下,未经改造的老旧菜市场肉摊上灯光确实偏红,改造后的菜市场灯光就自然很多。”郑女士也认为,应该从软件和硬件上加

强规范和管理。

海曙区消保委秘书长杨荣认为,部分摊贩用偏红的灯光过度“美容”,确实容易误导消费者,从而引发效仿,政府相关部门应该制定相应标准和规范;同时要加强宣传,合理引导消费者。“但是,灯光的管理也需要从试点做起,逐步推广,循序渐进。”杨荣说。

3 将规范肉摊的灯光问题

市市场监管局市场处相关负责人表示,经过3年改造,宁波菜市场的软硬件都得到了很大提升,但是目前关于场内灯光的管理没有强制性规定;虽然宁波之前制定了《菜市场建设布局规范》,对于灯光使用有所涉及,但是这些都是推荐性地方标准,没有强制力。“目前全省正在开展调研,将对菜市场的建设做进

一步的合理规范。宁波将在现有基础上继续提质升级。对于群众反应比较强烈的肉类摊位灯光问题,也将作为规范的内容之一,在全面听取意见的基础上向省级市场监管部门进行情况汇总,争取形成规范性的可操作文件,更好地改善消费者的购买体验。”该负责人也表示,本次活动的目的在于更多听取社会各

界的意见,为政策制定提供参考。

记者也从麦德龙商场和三江超市等大型商超了解到,他们在肉类区普遍使用的都是接近自然光线的暖色系灯光,大多采用LED发光体,色温普遍在3000K左右。这样的光线,既不会刺眼,有没有过多的修饰作用,有助于营造一种比较温馨的购物环境。 记者 毛雷君 文/摄



文明健康 有你有我 公益广告

垃圾分类 我就是 影响力

作为年轻一代,保护环境是一堂必修课,
我正在积极参与垃圾分类,
用实际行动力挺垃圾分类。

程倩
宁波大学学生

