

“按斤囤不心疼”“巨好吃又不贵”……继临期食品之后，一种“边角料食品”又在网络上悄然走红，成为不少年轻人眼中的“省钱宝藏”。春节期间，边角料食品更是一波热过一波，从肉脯片、毛肚边、火腿碎，到米饼块、面包边、饼干条，各大平台博主们极力推荐的边角料食品看似性价比高，实则鱼龙混杂，且散装存在一定的食品安全风险。

鱼龙混杂的“边角料”食品要小心

现象

线上线下均有售 平台助推成热门

林倩平常没少囤货。“加班时候来一点儿，看电视嘴也闲不住，吃着倒是很过瘾，可一看价钱又有点心疼。”偶然间，她在短视频平台上看到有人推荐边角料食品，“据说长相一言难尽，味道一模一样，价格只卖正品的三分之一。”

“你们在商场里看到的很多零食都是整齐划一的，但是在加工过程中，难免会产生一些边角料。如果只因它们形状不够美观，就要被报废掉，那会造成很大的浪费。”另一则视频中，博主也进行了一场边角料食品开箱测评，“不仅是零食，连生鲜产品都有卖边角料的，相当划算！”

看完这些，林倩跃跃欲试，打算到电商平台上搜索一番。“没想到，种类还挺丰富的，仿佛开启了新世界。”

输入“边角料食品”，页面立即出现五花八门的相关产品。以果丹皮边角料为例，林倩发现直播画面中的工人们将整块果丹皮切割下来用于正品包装，剩下的不规则条块则用来加工边角料，“看上去没那么好看而已，但价钱确实便宜，自己吃也不错。”

对张瑞来说，与边角料食品的第一次接触则来自于线下面包店。“傍晚可能会有蛋糕边，就是做蛋糕时切下来的边边角角，满满一袋还不到十块钱，比几十上百的蛋糕实惠多了，不过数量有限，去晚就卖完了，特别抢手。”

他记得，不久前一档综艺节目中，几位明星在谈论日常省钱小妙招时也提到了会买饼干边角料。“从外观来看是碎的，但吃起来很好吃，价钱要便宜很多。这样一来，既能给自己省钱，又减少食品浪费，算得上两全其美。”

在张瑞看来，边角料食品与临期食品本质上有着很大的相似性，“现在，越来越多年轻人不再只追求外在，而是更注重务实，把勤俭节约当成一种时尚。”

套路

价格未必真便宜 包装混乱难辨别

怎么有那么多边角料食品？边角料食品真的好吃不贵？事实恐怕并非都如此。小红书上，有博主号称购买边角料食品可以“论斤吃到爽”。按照对方的推荐，在电商平台上找到一家卖香米饼边角料的店铺。

从价格来看，该店铺500克散装的香米饼边角料单独购买价格为15.5元，1000克散装的香米饼边角料单独购买价格为29.49元。而在某电商平台的旗舰店，750克的香米饼正品到手价只要20.9元。

再来看品相，商品详情显示，3斤装的香米饼边角料均装在一个透明塑料大袋里，包装极其简陋，封口处也没有特殊密封处理。文末，店铺还声明：大小不一的碎米饼由于快递运输的不可控制性，会有更小的碎块。

而另一家售卖香米饼边角料的店铺里，卖家提示，“本商品不是两片一个小包装，是裸装的，易碎、易潮的碎米饼，追求完美的亲们，不要只看价格便宜，本商品是残缺不全的，慎拍！”

事实上，类似的现象还有许多。以注心饼干棒为例，博主们反复推荐的250克装边角料，包装由避光小袋改为透明大袋，散碎的饼干棒暴露在光线下。而产品信息的贮存条件则要求避免阳光直射、高温、多湿的环境。

在价格方面，250克的抹茶慕斯口味单独购买价格为34.59元，拼单价格为28.6元。某电商平台旗舰店里，抹茶慕斯口味注心饼干棒每盒48克独立包装，参加促销活动后每盒可低至5.11元，换算成250克的话，也仅需26.61元左右，比同等重量的边角料还便宜。

除了价格以外，边角料食品的质量如何也成为消费者关注的重点。“特别甜，根本就不是正品。”“太难吃了，跟正品完全不一样”……注心饼干棒边角料的评论区里，不少买家直呼“上当”。此外，还有消费者对边角料的卫生状况表示担忧，“本身是散装，想要确保干净，难度比较大。更何况，在拆开原包装重新混装的过程中，如果混入本来已经临期甚至过期的食品，也很难辨别出来。有些边角料索性是三无产品，更不靠谱。”

观点

边角料食品 又是个噱头

“边角料其实在日常食品销售中很常见，比如菜市场，商家会挑出来品相不是特别好的蔬菜或水果，便宜一些再卖掉，这些东西看起来可能没那么好，但从食品安全角度来看，本身不一定有问题。”科信食品与营养信息交流中心科学技术部主任阮光锋谈到，对于边角料食品，更需要关心的是散装问题，因为散装意味着可能包装不密封，也就有被细菌污染的风险。同时，一旦改为散装，就不能再参考原来的保质期，还要格外注意防潮防霉变。

“对于长保质期的食品来说，销售边角料未尝不可，毕竟在生产和运输过程中难免会有碎掉的部分，以边角料方式低价售出，一定程度上可以减少食品浪费。而对于短保质期的食品来说，就需要格外慎重，特别是水分含量比较高的食品，变质风险会大一些。”中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红提出，即使是边角料食品，销售时也要有包装，搞清楚来源，并且确认售卖时的卫生条件和贮存方式是否符合要求、冷链是否健全、检疫证明有没有提供等。

“值得注意的是，散装边角料是不适合囤货的，而是要把握好度，理性选购，尽快食用。”范志红说，哪怕是长保质期的食品，比如坚果，时间长了也可能变味儿。而膨化食品等打开独立包装以后，更容易接触氧气或吸收潮气。如果原包装本身是避光、防潮的，改变原包装以后，也会直接影响食品的保质期。

所以，购买边角料食品之前，一定要对这些风险有所了解。作为售卖者，也应该尽可能选择适宜的分装和贮存环境，避免温度或湿度过高。否则，既可能造成不必要的食品浪费，也会增加消费者的安全风险。

(宗媛媛)

“金箔食品”不能吃 生产还违法

“金箔巧克力”“金箔冰淇淋”“金箔蛋糕”……不知从何时起，在食品中流行添加金银箔粉类物质。只要在食品中加上一层金箔就能使价格大幅提高，消费者也对这种食品十分追捧。在此，湖北省卫生健康委、省疾病预防控制中心提醒广大消费者要正确认识“金箔食品”。

食品中添加金箔属于违法行为

金箔是以含金量为99.99%的金条为主要原料，经化炼、锤打、切箔等十多道工序的特殊加工，使其色泽金黄，光亮柔软，薄如蝉翼，厚度不足0.12微米。根据我国食品安全法律法规及食品安全标准规定，金箔粉类物质不是食品添加剂，不能用于食品生产经营。

2022年1月29日，市场监管总局、国家卫生健康委、海关总署联合印发的《关于依法查处生产经营含金银箔粉食品违法行为的通知》也明确指出，食品生产者不得采购使用金银箔粉生产加工食品，食品销售者不得采购销售含金银箔粉食品，餐饮服务提供者不得制作售卖含金银箔粉餐食。

金银不是人体必需的营养素，对健康无益

从营养学的角度看，目前已确定人体必要的元素有20多种，但肯定不包括金银。黄金是自然界中最稳定的元素之一，很少与其它物质发生化学反应。也正是这个原因，黄金不管以什么方式被食用，都不会在人体内引起化学反应，也不会有任何营养价值或功效，只会原封不动地离开人体。黄金只要不吃多，是既无害也无益的。而且，金箔本身没有味道，添加到食品中既不会提升口感，也不会提升香味，只能从视觉和心理上让人觉得添加了金箔的食品更加高端。说白了，就是好看，食之无益。

“金箔食品”存在食品安全风险

食用金箔是由纯金加工成薄片后制成的，黄金本身无毒，性质稳定，吃下去的黄金会随着消化道排出体外，不会导致中毒。但是，目前市面上所售卖的金箔不少并非纯黄金制作，大多数是其它重金属和色素结合的“假金箔”，安全性难以验证。如果吃了纯度不高的金子，会存在重金属中毒的风险。

最后，再次提醒大家，在我国，金银箔粉不是食品添加剂，不能吃！而且，黄金不能被胃酸消化，也不能被人体吸收，更不存在任何营养。广大消费者要加强自我防护意识，警惕食品安全风险，不食用有风险或是自己不熟悉的食品，尤其不要食用国家明令禁止的食品。如若发现食品中添加了金箔或其他不明物质，应立即停止食用，并向市场监管部门反映情况。

(湖北省疾控卫监所)