

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会
北京市消费者协会

北京烹饪协会

北京市食品药品安全企业联盟
北京农业产业化龙头企业协会

主 编:李 涛 副主编:李 标

全国人大常委会会议分组审议食品安全法修正草案

详见 02 版

密云区全面筑牢高速服务区食品安全防线

近日,密云区市场监管局深入高速服务区简餐区、快餐店开展检查,全力筑牢食品安全防线。

此次检查中,执法人员深入服务区各餐饮场所,严格核验食品经营单位的营业执照、食品经营许可证等资质文件,仔细查验从业人员健康证明。深入食品加工操作间,重点检查食品原材料采购渠道、储存条件、加工制作过程、餐饮具清洗消毒等关键环节,严查是否存在售卖过期变质食品、违规使用食品添加剂等违法违规行为。

同时,执法人员督促经营单位严格履行食品安全主体责任,增强风险防范意识,全面开展食品安全自查,完善制度管理,规范操作流程,为高速服务区用餐人员提供有力的食品安全保障。

(密云区市场监管局 许肇天)

> > 详见 04 版



[食 话 时 说]

临期食品盲盒双赢背后藏隐忧

□ 唐传艳

打开社交平台,“19.9元开出高价甜品盲盒”的笔记点赞量过万次,探店博主沉浸式拆盒的视频播放量超百万次。一种临期食品盲盒,或者叫剩菜盲盒的东西正成为年轻人追捧的新消费方式。近些年,越来越多的餐饮商家开始试水剩菜盲盒模式,将当天没有卖完的食品打包出售。一些商家表示,这种模式帮助他们降低了库存压力,同时也提升了品牌形象。不过,有媒体近日调查发现,剩菜盲盒这一模式也引发食品安全问题的争议,如保质期、储存条件以及相关监管措施等等。

只要经营和监管得当,临期食品盲盒确实可以让商家和消费者实现双赢。对餐饮商家而言,这为处理当日未售罄的库存提供了新渠道,有效缓解了商家面临的库存压力,避免了因过期销毁造成的经济损失。对消费者来说,花更少的钱体验“开盲盒”的乐趣,既能满足尝鲜心理,又能获得实实在在的优惠。这种对双方都有利的局面,正是临期食品盲盒得以快速普及的基础。

更值得称道的是,这一创新举措利于

传播环保节约理念。我国每年约有大量食物在零售和消费环节被浪费,临期食品盲盒通过价格杠杆调节供需关系,将原本可能被丢弃的食品转化为可消费资源,这是珍惜粮食在消费环节的体现。这种将环保节约理念转化为消费的创新举措,既契合了年轻群体追求绿色生活方式的消费趋势,也为餐饮行业探索市场创新模式提供了新思路。

但另一方面,由此导致的食品安全隐患也不容忽视。在盲盒销售模式中,存在食品保质期信息披露不充分的问题。不少商家仅以口头形式告知食用期限,包装上缺乏明确的生产日期与保质期标注。这种信息不对称可能误导消费者,尤其是对食品保存条件缺乏认知的年轻群体。尤其在高温潮湿的夏季,部分需要冷藏的食品若未得到妥善保存,极易在运输或存放过程中变质。

此外,现行法规的规定聚焦于明码标价、分区陈列等静态场景,而盲盒的动态组合、线上预售等特性,使得传统监管手段难以有效覆盖。部分商家利用规则空白,将

过期食品“改头换面”纳入盲盒,甚至形成“白天正常销售、晚上盲盒清仓”的灰色操作链,牟取不当利益。当创新模式游走在法律边缘,不仅会损害消费者权益,还可能引发劣币驱逐良币的不良后果。

要破解这些发展瓶颈,亟须构建全链条标准化管理体系。在生产端,应建立临期食品分级制度,根据剩余保质期时长制定差异化的定价规则,并强制要求在包装显著位置标注关键信息。在流通环节,可借鉴生鲜电商的冷链配送标准,对易腐食品实行全程温控管理。在销售端,平台应完善订单履约机制,设置合理的取消时限与违约责任,避免因消费者爽约导致二次浪费,或导致过期食品修改标签后再上架。

临期食品盲盒要实现长远发展,商家不能因追求短期利益而放松品控标准,平台不能因扩大市场份额而纵容违规操作,监管部门也不能因模式新颖而放松执法尺度。唯有将食品安全问题放在首位,让每个环节都经得起审视,这种新兴消费模式方能做到趋利避害。

■ 导读

北京市市场监管局
规范暑假期间
市场价格行为

详见 03 版

北京市市场监管局通告
9 批次食品
抽检不合格

详见 04 版

以科技创新为引领
首农全力保障首都
“米袋子”安稳

详见 10-11 版

直播电商新规
征求意见
剑指直播间“套路”

详见 16 版

“露营美食+夜经济”
点燃北京夏日
消费新活力

详见 17 版

新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com