

2026年全国消费促进月激发消费活力

本报讯 王舒嫒 近日,商务部召开例行新闻发布会。会上,相关负责人介绍了于3月举办的2026年全国消费促进月的特点:

一是强化政策引领。优化实施消费品以旧换新政策,突出绿色智能,为新产业发展提供广阔市场。截至4月12日,2026年消费品以旧换新销售额5029.4亿元,惠及6977.7万人次。在以

旧换新政策带动下,绿色智能产品销售快速增长,“科技+消费”广受欢迎。

二是打造多元场景。各地商务部门紧扣春季消费节点,积极打造融合新场景。上海F1中国大奖赛成功举办,现场观众超23万人次,境外观众占比近两成。重庆开展“购在中国·爱尚重庆”赏春消费季,联动世界乒乓球职业大联盟冠军赛、春季赏花、美食体验等特色资

源,提升游客消费体验。

三是深化区域联动。各地强化区域协同联动,促进资源共享,形成促消费工作合力。京津冀消费季以“购在中国·乐享京津冀”为主题,推出十大协同促消费行动。东北三省及内蒙古八座城市联动,以“东北超”足球联赛为载体发展“票根经济”,开通球迷专列,推动区域客源互送、资源共享。

鲜果切受追捧“舌尖安全”隐患需警惕

色彩缤纷、摆盘精致、低糖高维C,省去了洗、削、切的麻烦,一盒仪式感满满的鲜果切成为不少年轻人替代奶茶的能量补充新选择。然而在一键下单、即开即食的便捷体验之余,消费者也会遇到图文不符、水果变质等闹心事。

鲜果切是将新鲜水果清洗、整理、去皮去核、切块,包装后出售的新型零售产品,因契合“便利+健康”的消费趋势而备受追捧。外卖平台数据显示,2025年果切相关搜索量同比增长超60%。一家全国连锁鲜果切头部品牌日均订单量达10万单,单日成交额峰值超320万元。

与此同时,外卖平台上鲜果切图文不符、水果不新鲜、消费者吃完出现腹泻等情况始终是拉低消费体验的常见问题。

清洗、加工、配送
可能存在安全隐患

新鲜果蔬有表皮保护,能有效防止微生物入侵,但鲜果切因切分处理会造成机械损伤,容易出现变色、变味、软化等问题,还会因微生物侵染导致变质,加之鲜果切为直接入口食品,本身具有一定安全风险。

科信食品与健康信息交流中心副主任、副研究员阮光锋表示,鲜果切的安全保障与风险点主要集中在清洗、加工、配送3个环节。

在清洗环节,如果商家图省事,省去用流动水和刷子清洗果皮的关键步骤,可能导致细菌和污染物通过刀具转移到果肉中,尤其是哈密瓜、西瓜等表皮较厚的水果。

在切配环节,主要安全隐患包括使用不洁刀具、砧板导致交叉污染,操作人员卫生不达标、操作不规范、生熟工具混用,以及在非专用环境中随意切配等问题。

在配送环节,温度失控和包装不当会导致细菌快速繁殖污染食品。尤其气温较高时,鲜果切若未全程冷链配送,2小时内就可能因微生物滋生而变质。若商家为应对订单高峰提前备餐,并在室温下长时间存放,果肉极易成为细菌繁殖的温床。骑手配送时间过长或保温箱清洁不到位,也会加剧食品安全风险。

与食品安全隐患同样饱受诟病的,还有图文不符带来的开盲盒式消费体验:鲜果切图片高端精美、品相诱人,实际收到的却是掺杂不少质次价廉的边角料。有调查显示,20%的受访者曾表示遭遇过类似情况。

阮光锋分析认为,外卖鲜果切图文

不符,如同开盲盒,表面上是商家虚假宣传,究其根源则是商家为抢占流量大打价格战,不断压缩鲜果切配成本,最终通过“降质”来维持盈利。

现切即食为佳
避免长时间存放

阮光锋提醒消费者,购买鲜果切时要注意以下几个方面:

一要看资质,在外卖平台点击查看商家资质,确认营业执照与食品经营许可证,经营范围应包含“即食食用农产品”或“冷食类食品制售”。优先选择设有透明操作间(可提前线下现场查验)的品牌连锁店或大型超市,或选择外卖平台上支持查看后厨实时直播的品牌商户。

二要查标签,市场监管总局《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》(2023年12月1日起施行)规定,销售即食食用农产品应如实标明具体制作时间。因此,产品包装或页面应标明具体制作时间,而非仅有生产日期。

三要察外观,新鲜果切颜色鲜艳、果块饱满;若出现发焉、渗水、褐变等情况,说明已氧化或存放过久。同时,可靠近包装透气孔轻嗅,新鲜果切带有自然果香;若闻到发酵味、酒味、馊味,则表明已变质,切勿食用。还应注意包装是否密封完好,有无破损或渗漏。

阮光锋建议消费者收到鲜果切后即食为佳,避免久放。切好的水果因细胞破裂,维生素C等抗氧化成分会加速氧化流失,因此建议收到后2小时内食用完毕;若需暂存,务必用保鲜膜密封,放入冰箱冷藏(0~4摄氏度),且存放时间不超过12小时。

观点:标准与监管需联手补位

北京中医药大学卫生健康法治研究与创新转化中心主任、法学教授邓勇

表示,目前规范鲜果切类商品的相关规则主要包括四个方面:一是市场监管总局2023年出台的《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》;二是2022年2月22日起正式实施的《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》(GB 31652-2021);三是中国连锁经营协会2022年发布的团体标准《即食鲜切果蔬制作服务规范(食品经营者)》;四是重庆市市场监管局发布的《重庆市地方标准 即食鲜切水果经营规范》(DB50/T1535-2023)等地方标准或管理规范。

梳理现有规范不难发现,我国鲜果切行业标准体系已初步建立,但在覆盖范围、强制性、实操性等方面仍存在短板,难以有效管住外卖平台这一销售“主阵地”:一是强制性不足,团体标准不具备强制约束力,商家主动遵守意愿低;二是国标难以覆盖外卖主战场,现制现售鲜果切环节缺乏强制性国家标准约束;三是关键指标缺失,未统一规定微生物限量、保质期、配送温湿度等核心要求;四是重线下、轻线上,对图文不符、虚假宣传等问题缺乏约束;五是配送环节冷链不到位,超时配送等极易造成微生物污染;六是违法成本低、消费者举证难,违规行为难以得到有力震慑。

要从根本上解决上述问题,需要监管部门、外卖平台、经营者三方协同发力。监管层面应加快出台全国统一、具有强制性的外卖果切管理规范,明确制作时限、冷链配送、微生物指标等要求,推行阳光切配与常态化抽检,提高违法成本。外卖平台要切实履行主体责任,设置高于国标的准入门槛,利用AI技术监控宣传图片与实物一致性,强制推行冷藏配送,建立全程溯源体系和食品安全险先行赔付机制。经营者应严把原料关,严禁使用腐烂水果加工,落实专人专岗、现切现卖、生熟分开等卫生要求,做好密封包装和冷链防护。

(李建)

裙带菜味道鲜美、营养丰富,是消费者喜爱的可食性海藻。为帮助广大消费者科学消费裙带菜,特作如下消费提示。

裙带菜的营养和种类

裙带菜(Undaria pinnatifida)是一种多年生大型褐藻,藻体呈褐色或黄褐色,成藻体长1~2.5米,宽0.5~1米,叶片中部有明显中肋,两侧呈羽状深裂片,质地薄软,形态似裙带,因此得名裙带菜。裙带菜具有高蛋白、低脂肪、高纤维等特点,每100克裙带菜干品含有约11%~15%粗蛋白,与大豆制品相当,同时含有30%~40%膳食纤维,还含有褐藻多糖、矿物质、维生素、多酚及岩藻黄质等物质。

裙带菜种类多样,有干裙带菜叶、盐渍裙带菜、即食裙带菜、鲜食裙带菜等。干裙带菜叶经脱水干燥制成,贮藏运输方便,复水后风味接近鲜品。盐渍裙带菜以鲜裙带菜为原料,经烫漂、冷却、盐渍、脱水等工序制成,其通过食盐保鲜,颜色翠绿,去盐后食用。即食裙带菜经预处理、调制、杀菌、包装制成,开袋即食,方便快捷。鲜食裙带菜经清洗、杀菌后冷链运输,最大程度地保留了其鲜甜风味。

裙带菜的选购

建议通过正规渠道选购裙带菜。干裙带菜叶挑选外观干燥松散、无返潮结块,色泽均匀、无霉斑的产品,还要关注复水性,取少量放入水中浸泡20分钟,应能恢复鲜嫩状态,且无沙粒杂质。盐渍裙带菜挑选叶片完整、边缘羽裂清晰,呈现深褐色或墨绿色的产品,表面盐粒均匀无结块。拨开表面盐粒,能闻到海藻特有的清新气味为佳,若有酸败味、腐臭味则可能已经变质。即食裙带菜注意查看生产日期、保质期及贮存条件等。鲜食裙带菜选择处于冷藏状态的产品,叶片应挺拔有弹性、无枯萎发焉,表面无黏液、无异味。

裙带菜的食用

盐渍裙带菜烹饪前需用清水冲洗3~4遍,或浸泡后换水冲洗,以去除盐分,以无咸味为宜。干裙带菜叶可用常温水泡发,如果想快速复水也可用温水泡发5分钟或热水泡发2分钟左右,避免长时间高温浸泡导致营养流失。干裙带菜叶复水率高,建议每次泡发15~20g,可满足1~2人食用,避免过量泡发造成浪费。

裙带菜可以凉拌、做汤、涮火锅。烹饪时间无需过长,如煮汤时可最后放入,或在火锅中短时间涮煮即可。凉拌裙带菜是常见菜品,做法是将除盐后或复水后的裙带菜在开水中焯水,用冷水过凉并控水,加入蒜末、香油、盐等调味料,拌匀即可食用。

专家执笔人:

付晓婷 中国海洋大学食品科学与工程学院教授
董秀萍 大连工业大学研究生学院院长

裙带菜消费提示发布 选购与食用有要点