

临期食品升温，给“舌尖浪费”降温

价格打折美味不打折，节省钱粮又避免浪费

绿色态度

临期食品，“变废为宝”成绿色新食尚

■ 项丹平

■ 中国妇女报全媒体记者 张铮

临期购买，也是一种节约

日前，南京一家面包店因扔掉品相不好和当天未能售出的面包，受到许多网友批评，并被监管部门责令改正。据媒体报道，一些网店或超市以“白菜价”售卖临期食品，让不少年轻人趋之若鹜，临期食品正逐渐受到越来越多人的青睐，某宝上售卖临期食品的店铺已近万家。

多年来，临期食品一度让商家十分棘手、让消费者避之不及，其命运大多是挨过一段时日直接进垃圾桶。数据显示，2020年，我国零食行业总产值规模近3万亿元，再加上大量进口食品，若按照每年1%的库存沉淀计算，临期食品的市场规模至少在300亿元以上。如果全部报废，倒掉的不仅是真金白银，更糟蹋了“汗滴禾下土”的辛勤劳动。

勤俭节约一直都是中华民族的传统美德，当下全球还有数亿人处于温饱线之下，中国人富起来也还为时不久。“一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰”，临期食品受认可，说明拒绝浪费、倡导节约已逐渐成为全社会的共识和行动。而且，反食品浪费已经明白白写入法律。如果仅因食品“色香味”中的某项指标不佳，将它们销毁或遗弃，既是一种对消费主义的过度追求，也不符合反食品浪费法的立法精神。临期食品除了买一赠一、打折销售等，也不妨借鉴欧美一些国家曾推出的“食物银行”“慈善超市”等，将临期食物放在冷藏柜里，让有需求者免费自取，既物尽其用，也暖了人心。

当然，安全必须是临期食品的售卖底线，如果发现把过期食品重贴临期标签、低价出售等违规现象，监管部门应该从严处罚，决不姑息。此外，超市、商场、便利店等涉及食品销售场所应给临期食品留出标示醒目的专属区域，同时打磨服务细节，保障临期食品的购物体验。消费者也理应理性购买，合理安排食用时间，并按照食品标签上的要求贮存。总之，临期食品价格可以打折，但质量不能打折，安全更不能打折。

近年来，反对食品浪费已得到越来越多人的认同和参与，无论是开展“光盘行动”、打包剩饭剩菜、反对“吃播”糟蹋食物，还是如今临期食品“破圈”，都是反对浪费、厉行节约的具体体现。临期食品升温，就是给“舌尖上的浪费”降温。一买一卖之间，体现节俭低耗的经营智慧，更折射出趋于理性的消费态度；这不仅是买卖两者间的双赢，更是社会发展和资源节约之间的共惠。相信随着越来越多的临期食品“变废为宝”，将会节约更多的公共资源，有助于实践可持续发展模式和文明绿色的生活方式。

保质期还剩一个多月的进口曲奇饼干，从126元降到12.6元；60元一袋的燕麦片“跳楼价”卖20元；22元一盒的奥地利牛奶只需7元；10元的星巴克咖啡……这些低得令人难以置信的价格，缘于它们都已临近保质期，也就是临期食品。

过去，往往只有对新鲜度要求较高的食品才会打折甩卖；但现在，很多保质期相对较长的食品也“走”上了临期食品的货架。临期食品，顾名思义是指即将到达保质期的食品。正是由于其诱人的价格、丰富的品种，临期食品也引来了众多年轻人的追捧，并迅速形成了一种美食新时尚。中国妇女报全媒体记者查询发现，微博上，临期食品热门话题阅读量已突破1亿；豆瓣网站上“我爱临期食品”小组目前聚集了6万多人；B站上关于临期食品的视频播放量在15万以上；知乎上“带你了解临期食品”的文章有近1万的热度；小红书上关于临期食品的相关笔记有将近1500篇……据阿里数据统计，每年都有210多万人在淘宝上挑选临期食品，且这一数字还在不断扩大。《2020年中国临期食品行业市场分析及消费者研究报告》显示，临期食品的市场规模目前已超过300亿元。

临期食品仍在保质期内可安全食用，价格低廉是临期食品爆红法宝

7月3日上午，北京中关村附近的一家嗨特购门店的收银台前排着长队，每个人的购物筐里都满满当当。“自从发现了这里，我几乎每周都要来囤货。”公司白领晓竹一边熟门熟路地在货架上翻找零食，一边对记者说：“这里的東西太便宜了，临期对我来说完全不是问题，买回去不仅自己吃，也常和朋友一起分享，很快就能吃光。”

许多人对临期食品难以接受，往往因为质疑其安全性，记者查阅资料发现，2011年发布的《预包装食品标签标准》对保质期的最新定义是：预包装食品在标签标明的贮存条件下保持品质的期限。在此期限内，产品完全适于销售，并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质。也就是说，在保质期内，产品是可以正常食用的。而食品专家也指出，临期食品属于仍在保质期内的食品，符合安全食品的范围，完全可以放心食用。

有业内人士向记者介绍，根据食品行业“允收期”惯例，大型商超通常拒收保质期已过1/3的国产食品和保质期已过1/2的进口食品。食品上架后若销量不佳，终端店铺也会将尾货退还给经销商，这些食品就会以极低价格流向临期市场。而早在2012年1月，国家工商总局就发文明确要求：食品经营者对即将过期的食品应向消费者作出醒目提示。也就是说，到了保质期临界期限的食品需要告之顾客并单独出售。

其实，对于不同商品，临期的标准也不同。北京市工商局曾明确规定，将处于保质期届满日之前指定天数的食品界定为“临期食品”，具体标准分为：保质期为一年以上的，如罐头、糖果、饼干等食品，临界期为保质期前45天；标注保质期6个月到不足1年的，临界期为到期前20天，比如方便面、无菌包装的牛奶、果汁之类；标注保质期90天到不足半年的，如真空包装并冷藏的熟食食品、速食米饭等，临界期为到期前15天；标注保质期30天到不足90天的，如灭菌包装的肉食品、鲜鸡蛋等，临界期为到期前10天；标注保质期在16天到不足30天的，像酸奶、点心等，临界期为到期前5天；标注保质期少于15天的，如新鲜牛奶、现做现卖的主食、未灭菌的熟食、未灭菌盒装豆制品等，临界期为到期前1~4天。而临近保质期的进口食品，指进口食品在取得入境货物检验检疫证明时一般已超过保质期限2/3时限的食品。

记者发现，在线下，临期食品经历了超市“买一赠一”的捆绑销售、大型商场专门开辟的打折



货架、临期折扣专卖店遍地开花3个阶段；在线上，天猫国际、拼多多等早已上架自营的临期食品，好食期、甩甩卖等专营临期食品的APP也相继上线。记者在淘宝搜索关键词发现，直接将“临期”写入店名的店铺就多达几千家。在该网店的食品介绍里，不仅显示了保质期，还能看到与正期食品的价格差。记者打开一款专做临期食品的APP，“日期越近越便宜”的标语十分醒目，主页被划分为2~6折专区，按照保质期倒计时折算价格。业内人士表示，消费者真正敏感的是价格而非保质期，这是临期食品火爆的真正原因。如果食品日期不同而价格无差别，消费者选购时就会挑最新鲜的；而一旦根据日期形成差异化定价，性价比的优势得以显现，每类食品都会找到合适的消费人群。而很多临期食品的卖点就是“用打折的价格，吃到不打折的美味”。

买临期食品并非消费降级，可低价淘宝的快乐“真香”

据海关总署统计数据显示，2018年我国进口食品规模已超700亿美元，中国已成为全球最大的进口食品消费国之一。而淘宝联合科普中国发布的《临期消费冷知识报告》显示，大部分食品在保质期还剩20%~50%的时候，会迎来一波销售高峰；薯片等膨化食品的临期效应最明显，其次是方便面和饮料。这些具有明显价格优势的临期食

品，加上电商模式的流量属性，势必会吸引爱追求个性化、时尚化的年轻人成为其消费主力。

大学生阿琦通过网购临期食品，大胆尝试了很多新奇美味的零食，她告诉记者，选择临期食品不但能省钱，更大快感来源于“淘到宝了的快乐”。因此，对年轻人来说，买临期食品并不意味着“消费降级”，价格低不是唯一目标，他们更看重商品的品质，也更享受购买本身的快乐。记者看见，在豆瓣“我爱临期食品”小组名为“你会觉得买临期食品丢人吗？”的热帖下，很多人表示在多次尝试后感觉“真香”，“买临期食品不丢人！”

《2020年中国临期食品行业市场分析及消费者研究报告》显示，有超过四成的受访者表示愿意购买并向身边人推荐临期食品；临期食品消费群体中，26岁~35岁的占比为47.8%。而如今的年轻人在消费中不讲面子和排场，根据自身需要自主判断、理性购买，花更少的钱享受几乎同等的质量和体验，这恰恰也是一种消费观念的升级。

临期食品热卖也是低碳环保新风尚，但食品安全底线必须守好

与以往只把价格作为卖点不同，临期食品现在更注重倡导商品的低碳、环保性，打出了“拒绝食物浪费”的口号。联合国粮农组织数据显示，全球每年大约有13亿吨食物被浪费，直接经济损失高达9400亿美元。据统计，我国每年被损耗和浪费的粮食约3500万吨，接近粮食总产量的6%。

临期食品本是一种产业过剩造成的负担，处理不当会造成社会资源的严重浪费。而临期食品的出售无疑是对资源的再次配置，不仅减轻了产品的成本损失，更能弥补市场空缺，收获新的消费群体。所以选择“临期食品”不仅成了一种节约粮食、避免浪费的新风尚，还被不少人看作即将成为“百亿市场”的新风口。正如一位食品供货商向记者所言：“原本临期食品的归宿是饲料厂和垃圾场，用好临期资源可以实现双赢，让消费者得到实惠，使商家及时止损。”

但因为临期与过期仅一线之隔，临期食品的爆红，也对加强市场监管、商家和相关部门共同守好临期食品的安全底线提出了更高要求。今年4月29日实施的《中华人民共和国反食品浪费法》中明确规定，超市、商场等食品经营者应当对其经营食品加强日常检查，对临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。这也为临期食品规范处理提供了法律保障。

有业内人士建议，国家相关部门要进一步完善规范餐饮企业促销活动，鼓励企业在确保食品安全和市场营销秩序的前提下，打折销售临近保质期的食品。同时，要针对目前网络直播营销中的食品安全问题，依据《食品安全法》，重点查处无经营资质销售食品、销售不符合食品安全标准的食品、销售标注虚假生产日期或超过保质期的食品等违法行为。

降温储藏及时吃、食用之前杀菌消毒、冷冻食品警惕“提前过期”……

买临期食品，如何安全“捡漏”？

■ 中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授 范志红

- 1.合格的预包装食品，保质期内都没有食品安全风险。原则是：不能因为快到期了就直接扔掉。只要状态、风味正常，就可以吃。保质期特别长的食品，只要不拆开包装，过期几天到几周时间，和过期之前几天相比，其品质变化并不大。比如，真空包装粮食、罐头、软罐头、饼干之类，保质期在1~2年之间，在到期之前45天，它们就进入了临期范畴。虽说一些维生素的含量会随着保质期而逐渐下降，但一个保质期长达365天的食品来说，到期前50天和到期前30天，成分没有多大区别。
- 2.过期食品不等于一定存在食品安全

问题，但需要自己综合判断。对于长货架期食品来说，只要储藏条件符合要求，大部分情况下，保质期是打了富余的。比如，真空包装的杂粮、豆子，如果包装没有破损，品质是比较稳定的，过期之后只要没出现腐败、长霉、变味的问题，完全可以正常使用。持续冷藏的酸奶过期两三天，如果风味和味道正常，通常也不会有什么影响。

但另一方面，一些包装不够可靠的长货架期食物，还是尽量购买新出厂的比较好。比如一些富含油脂的坚果类零食，如果不是真空/充氮包装，随着时间推移脂肪氧化会越来越严重，维生素E含量是持续下降的。可能在保质期限到来之前，过氧化值指标就已经超了，甚至产生了“哈喇味”，这时候价可

能也已超标，已不适合食用。

3.需要冷藏、冷冻的产品或短货架期食品，最好购买最新上架产品。对那些需要冷藏、冷冻的食品，临期产品真的不能随便买。因为一旦脱离了冷链，或者冷藏、冷冻温度达不到要求，或者环境温度过高，食品会“提前过期”的。冷藏的豆腐等豆制品的抗菌能力比奶类还要弱，一旦脱离冷链环境或过了保质期，滋生危险致病菌的可能比奶类还要大。

4.买打折的临期食品，一定要及时吃掉或降温储藏。保质期只有几天的食品，大量买临期食品是有风险的。比如面包、馒头，一旦环境温度高于20~25摄氏度范围，很容易提前过期。如果已买回过多的临期食品怎么办？补救方法是赶紧降温储

藏。一种产品如果在室温下能放7天，放在4摄氏度下冷藏储存至少半个月问题不大；如果冷冻起来，三个月甚至更久也不会变质。假如发现买来的面包明天就到期了，建议分成一次能吃完的小份，放在冷冻室里保存，慢慢享用。

5.有些食物要特别小心“修改保质期”，吃之前要杀菌消毒。超市和农贸市场的熟肉类或豆制品，一旦过期就可能微生物超标，存在安全隐患。所以，在购买这类食品时，一定要小心“临期打折”。即便看到标签上写着没有过期，买来之后也不要直接入口，而要好好消毒杀菌，然后用最快速度吃完。不能马上吃完，建议冷冻起来。取出食用之前，不要忘记再加热杀菌。

相关/链接

