

海南自由贸易港18日正式启动全岛封关

新华社海口12月16日电 (记者王存福)海南省政府12月16日对外发布通告称,按照党中央决策部署,自2025年12月18日起,海南自由贸易

港正式启动全岛封关。与此同时,《关于海南自由贸易港货物进出“一线”、“二线”及在岛内流通税收政策的通知》(财关税[2025]

12号)、《关于海南自由贸易港进口征税商品目录的通知》(财关税[2025]13号)、《中华人民共和国海关对海南自由贸易港加工增值免关税货物税收

征管暂行办法》(海关总署公告2025年第158号)、《海南自由贸易港禁止、限制进出口货物、物品清单》(商务部公告2025年第43号)、《中华人民共

和国海关对海南自由贸易港监管办法》(海关总署公告2025年第159号)等系列文件,自正式启动全岛封关之日起施行。

视点

□编辑/谢军仁
□版式/任宝红
□审核/张鹏

新华网评

生鲜灯不能两年都关不了

近日,人民网记者在浙江调查后发现,美颜生鲜灯并未完全退出市场,而是以隐蔽姿态继续“发光”。在沿街商铺、小区周边门店内,有不少商家使用明令禁止的红罩红光生鲜灯,也有些商家使用相对隐蔽的暖红光、暖光,或者在红罩外套上了白壳,以违规手段实现“照肉鲜嫩”目的。

而在销售端,不仅不少灯具市场仍在售卖“不合规”的生鲜灯,在电商平台,还有了所谓的“新国标款”“进阶款”,声称可改变亮度“来检查了调全白”。如此公开叫卖和使用生鲜灯,无疑违反了禁令。2023年12月1日正式施行的《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》(以下简称《办法》)明确规定,“销售生鲜食用农产品,不得使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施误导消费者对商品的感官认知。”

生鲜灯禁令“禁而不止”,既误导消费者,侵害其知情权和公平交易权,为肉菜等食用农产品埋下安全隐患,也破坏了市场秩序,让诚信经营经营者吃亏。而所谓的生鲜灯“新国标”“进阶款”打擦边球,令监管难以界定。

事实上,《办法》实施之后,全国各地市场监管部门相继对农贸市场、商超、生鲜门店等开展全面排查,整治效果也十分明显,在农贸市场、大型商超一度几乎难觅生鲜灯踪影。

那么,监管风暴之后,如今市场上的生鲜灯为何依旧有着“生存空间”?甚至出现了“摸棱两可灯”“进阶款”打擦边球,令监管难以界定。

首先,生鲜灯只是通俗意义上的叫法,不是严格的、法律意义上的概念。《办法》禁止使用的是“明显改变”真实色泽的灯具,对生鲜灯の色标特征、色温值、显色系数等要素未做具体要求,各地在执法过程中也并没有明确的统一标准,暂时以肉眼辨别为主。这就给了生鲜灯“改进升级”的机会。

其次,在监管角度,一方面,对于庞大、分散且以个体经营为主的生鲜零售店铺来说,监管部门确实有些鞭长莫及;另一方面,对于电商平台上售卖违规生鲜灯的行为,缺乏有效的跨区域联合监管机制,难以形成全面覆盖的监管网络,也让生鲜灯有了可乘之机。

由此而言,不妨尽快出台全国统一的生鲜照明技术标准,让执法者有章可循;在专项整治之外,也可探索建立“跨区域执法联动机制”,打破监管属地限制,构建相关灯具“生产—销售—使用”的全链条监管体系。

此外,电商平台也必须压实主体责任,对多次销售违规生鲜灯的店铺,固定证据并将其相关信息推送至当地监管部门,及时熄火生鲜灯。

对于食用农产品商家来说,与其冒着风险使用生鲜灯,不如反其道而行之,主推无美颜滤镜的生鲜产品,让使用生鲜灯的商户不攻自破,用诚信经营杜绝市场乱象,也推动形成良性竞争。

要知道,货真价实的新鲜肉菜,永远比欲盖弥彰的生鲜灯更能赢得消费者的信赖。

(新华社杭州12月12日电)

来源:新京报

「备战」封关

□新华社记者 金立旺 文图

12月18日,海南自由贸易港将启动全岛封关运作。目前,准备工作进入最后阶段,海关工作人员抓紧调试监管设施,演练相关流程,“备战”封关。



图①:12月10日,在新海港和南港“二线口岸”(货运)集中查验场审图室,海关工作人员在演练查验流程。

图②:12月10日,在新海港和南港“二线口岸”(货运)集中查验场,海口海关海口港海关关长翁裕忠(左三)在讲解查验流程。

图③:12月10日,海关工作人员排查是否有以现金形式支付的高风险人员。

图④:12月11日,儋州市洋浦国际集装箱码头,货车在进行压力测试演练。

图⑤:12月11日,洋浦国际集装箱码头新树立的指示图标。

图⑥:12月10日,在新海港和南港“二线口岸”(货运)集中查验场查验平台,海关工作人员演练查验流程。

图⑦:12月10日拍摄的离岛货车通关服务中心入口处。



低GI食品受追捧,是健康新选还是消费陷阱?

□新华社记者 唐骁

近年来,低GI成为健康饮食领域的热门标签。从面包饮料到饼干谷物,商家纷纷以此吸引消费者。然而,面对市面上各类低GI食品,许多人心存疑惑:它们究竟是控糖减重的“良方”,还是商家的营销噱头?消费者又该如何正确选购低GI食品?为此,记者采访了相关专家。

低GI食品成为消费新选择

GI,即血糖生成指数,是衡量食物摄入后引起血糖升高速度和程度的指标。低GI食品通常指GI值低于55的食物,这类食物消化吸收较慢,有助于维持血糖稳定。

如今,在健康消费理念的推动下,低GI食品市场正持续升温。

记者在不少商超里看到,低GI饼干、低GI吐司、低GI坚果等主打无糖、零卡、低脂“健康标签”的食品,被悄然摆到货架的“C位”。而在电商平台,“孕妇控糖”“糖友加餐”“健康零

嘴”等更是成为各类低GI食品的宣传标语。

当前,不少消费者为了追求更健康的饮食方式,热衷于购买低GI食品。“家里父母血糖偏高,而我又在尝试减肥,所以经常会囤一些低GI食品,尽管价格偏贵,但就当是为健康买单。”杭州的徐女士说。

事实上,低GI食品成消费新选择,并非只是营销噱头。由国家卫健委发布的《成人糖尿病食养指南(2023年版)》,就提出过这样一条“食养”原则:主食定量,不宜过多,多选全谷物和低GI食物。《中国超重/肥胖医学营养治疗指南(2021)》也提到,限制总能量的低GI饮食可减轻肥胖者体重,且短期应用的减重效果优于高GI饮食。

浙江大学长三角智慧绿洲创新中心未来食品实验室研究员邱爽表示,可以看出,无论对高血糖人群,还是体重管理者,低GI都是相对友好的饮食方式之一。

消费者对低GI食品认知存偏差

但同时专家也表示,对于低GI这一新的食品概念,不少消费者存在认知误区。

一些消费者认为,低GI食品就是“降糖食品”,吃再多也不会导致血糖升高;还有消费者把低GI与低热量画等号,认为只要吃低GI食品,就不会变胖。“事实上,食品的GI值受许多因素影响,一个食品的GI值低,并不代表你吃了该食品后,血糖反应一定很低,简单只看‘低GI’的标签并不科学。”一位常年从事营养学研究的医务工作者说。

公共营养师章英英表示,低GI仅代表升糖速度慢,但不是“万能值”。一些食品通过添加脂肪、糖或特殊加工方式也可以降低GI值,但这类食品的脂肪含量和热量往往都很高,不仅不利于血糖控制,长期过量食用还会导致体重上升,增加心血管疾病风险。

另外,当下市面上流通的低GI食品

五花八门,部分产品滥用GI概念,甚至违规标注低GI标识,也增加了消费者的判断和选购风险。

“国家卫健委已发布《食物血糖生成指数测定方法》以规范GI值的测定,该测定对实验室的资质和测试流程、受试人群、人群数量都有严格要求,在实际应用中,部分企业的执行情况与标准要求可能存在一定差异。”邱爽说。

而在低GI食品认证上,邱爽表示,目前国内的认证体系以企业自愿申请为主,并非强制性要求。同时,对于认证产品的标识图案,目前行业内尚未形成统一的设计规范,各机构采用的标识样式不尽相同。

健康饮食更在于“均衡适量”

专家认为,GI值虽重要,但不能因为过度关注单一标签,而忽略了食品的整体营养构成,健康饮食的核心更在于“均衡适量”。

章英英表示,消费者在选择低GI食

品时,要多看配料表,尽量避开含有添加糖、黄油等成分的产品。同时关注营养成分表,警惕脂肪和钠含量过高的低GI食品,确保选购的食品兼顾营养均衡。

此外,还应注重膳食搭配。邱爽建议,将低GI食品与蛋白质、膳食纤维丰富的食物进行合理组合,植物蛋白有助于提高胰岛敏感性,膳食纤维则能极大延缓糖分吸收,它们都是血糖升高的“减速带”。

烹饪方式对食物GI值影响同样显著,掌握关键技巧可有效优化饮食结构。邱爽建议,对于高血糖及肥胖人群,应尽量避免油炸、糖醋等高油、高糖做法,改用清蒸、水煮、凉拌等低油、低盐方式,减少额外热量和糖分摄入。

除了科学搭配、合理烹饪,还要学会控制能量摄入。营养专家提醒,无论何种食品,过量食用都会增加身体负担,要规律进餐、饮食适度,不暴饮暴食、不偏食挑食、不过度节食。