



高考后防诈指南！@所有考生，警惕这些诈骗陷阱

» 06 版 «



博物馆里的红色研学之旅：小手贴金箔，童心传薪火



●小朋友在金箔店贴金箔

实习记者 张明 摄

» 06 版 «

集宁区多彩活动庆“七一” 红色基因代代传

» 07 版 «



大家谈

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。