

售价是普通食盐的6至10倍 网红“玫瑰盐”实则不宜食用

外观呈粉红色、号称“纯天然无污染”、宣传特别提到“富含矿物质”……近年来，凭借这些营销标签，进口“玫瑰盐”在网络上迅速走红，成为不少消费者眼中的“高端食盐”。然而，近日有网络平台视频显示，测评的5款“玫瑰盐”，检测出了铅、砷、铬等重金属，相关消息引发关注。“玫瑰盐”可以安全食用吗？在我国是否可以合法销售？所谓的“玫瑰盐”究竟是更有营养还是纯属智商税？



热销“玫瑰盐”售价远高于普通食盐

公开资料显示，“玫瑰盐”又称“喜马拉雅岩盐”，是一种天然岩盐，主要产自巴基斯坦的喜马拉雅山脉盐矿。

“玫瑰盐”在网络走红，与其粉红外观和“健康养生”等营销标签不无关系。记者在国内多个主流网购平台搜索发现，有大量商家在售卖进口“玫瑰盐”，且价格高于普通食盐，有商家网络销售记录显示已售卖5万+。

例如，标注“巴基斯坦原产”“喜马拉雅山脉岩盐”的“玫瑰盐”售价约是普通食盐的6至10倍，个别产品售价甚至更高，还有商家宣传其“含84种微量元素”“无添加”“更健康”，更是通过牛排撒盐、奶茶调味的场景化视频，暗示其“既是调料又是营养剂”。

对此，北京工商大学食品与健康学院副教授侯殿志表示，根据我国相关标准，食用盐需满足“色白、味咸、无异味”，白度 ≥ 45 度这几个条件，但是“玫瑰盐”因天然粉色，单就“色度”一项就不符合我国食用盐的国家标准。

此外，专家还表示，尽管“玫瑰盐”宣称可能含有多种微量元素，但含量极低，通过“玫瑰盐”所能摄入的微量元素量与人体每日所需相比几乎可以忽略不计。

热卖的“网红盐”不符合我国食用盐的国家标准，那到底是做什么用的？又为何是独特的粉红色？

专家介绍，盐脉中的杂质使喜马拉雅岩盐呈现粉红色或甜菜红色。喜马拉雅岩盐的产区集中在巴基斯坦东部盐岭地区，我国九成

以上的喜马拉雅岩盐进口产地是巴基斯坦。这种盐只能作为工业用、盐浴产品、工艺品或者畜牧用。

消费者误购“玫瑰盐”后被拒绝退货

因“玫瑰盐”特殊的性质，很多消费者在购买时易被误导，以为是更有营养的高端食盐。在网络消费投诉平台，今年以来已有多条关于“玫瑰盐”的投诉。既然不能食用，为何还能进口？

有消费者反映称，网购“玫瑰盐”到货后发现，商品无任何中文标注，要求商家退货却遭到拒绝。还有消费者反映称，在外卖平台买到的牛排饭，发现商家调料使用了粉红色的“玫瑰盐”，在未食用的情况下要求退款，却遭到商家拒绝。最终花了92元，商家及平台仅退款30元。

这些不符合国家食用盐安全标准的“玫瑰盐”，主要通过跨境电商的渠道流入我国消费市场。据海关总署官网发布的内容，青岛海关曾就“进口喜马拉雅岩盐的监管执行标准”答复网友留言：

若进境喜马拉雅岩盐属食用，需参照《GB/T 5461—2016 食用盐》的相关规定实施进口食品卫生监督。但因喜马拉雅盐外观为粉红色结晶体，所以不符合食用盐国标中白度 ≥ 45 度的要求。

若为工业用盐，按照商品编码显示不需进行法定检验。这就意味着，如果跨境电商以工业用盐为名进口“玫瑰盐”，海关就无法以食用盐的国家标准对其进行进口监管。而进入市场流通环节，又存在一定的监管空白。



跨境电商销售进口“玫瑰盐”违法吗？

记者调查发现，不少消费者是通过跨境电商平台购买的“玫瑰盐”，跨境电商销售这类进口产品构成违法吗？

网购平台售卖的“玫瑰盐”属于跨境电商的代购行为，因国内和国外的相关标准不同，因此这种代购行为是合法存在的，但网上销售时必须告知消费者这是国外商品，不符合我国相关标准。此外，不能在线下实体店销售，否则市场监管部门可介入查处。

今年3月，《中共中央办公厅 国务院办公厅关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》发布。中国农业大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟表示，根据这份意见，相关部门正在完善跨境电商零售进口食品监管理制。(央视新闻)

我国将力争完成改造各类燃气管道3万公里

记者23日从住房城乡建设部了解到，2026年，我国将持续开展地下管网改造和综合管廊建设，常态化推进城市燃气管道老化更新改造，力争完成改造各类燃气管道3万公里。

全国住房城乡建设工作会议近日在北京召开。对于2026年城市更新的重点工作，住房城乡建设部相关负责人表示，将高质量开展城市更新，编制实施“十五五”城市更新专项规划，抓好城市体检、更新试点，实施一批民生工程、发展工程、安全工程。以“绣花”功夫精细化推进城镇老旧小区改造、完整社区建设、口袋公园建设、绿地开放共享、“温暖工程”建设、城市小微公共空间改造，提升无障碍适老化环境品质。

相关负责人说，将高水平推动城乡融合发展，建设宜居县城，加强边境小城镇建设，巩固农村危房改造成果，开展传统村落特色保护区试点。在新型城市基础设施建设方面，将持续建设城市排水防涝工程体系、城市基础设施生命线安全工程。

同时，将高效能推进城市管理，推动建立城市管理统筹协调机制，发挥好“一委一办一平台”作用，深入开展城市管理进社区工作，运用好“吹哨报到”“接诉即办”等工作机制，深化城市管理执法体制改革，持续推进城市管理执法队伍标准化规范化建设。高标准建设文明城市，完善历史文化保护传承体系，全力抓好老城区和老街区专项调查，深入开展国家历史文化名城保护专项评估和监测，完善城市风貌管理制度。

(新华社)

主打抗炎养生的“姜黄饮”真有这么神？ 专家：适量饮用无害，但需理性消费

近段时间，一款主打“抗炎养生”的姜黄饮热销。尽管有网友吐槽“既不好喝又不便宜”，100毫升的瓶装姜黄饮售价接近10元，但一些电商平台屡屡卖断货。不少茶饮品牌也迅速跟进，纷纷在饮品中加入姜黄元素。如何看待此类产品的热销？消费者购买时应该注意什么？记者走访市场发现，一些品牌推出的“姜黄生姜柠檬汁饮料”“姜黄柠檬液”等几款热销产品，配料表上标注的成分为生姜、柠檬、蜂蜜、糖、姜黄等，其中生姜的含量最高、排在配料表前列，而姜黄含量一般低于5%、排在配料表后半部分。

姜黄究竟是什么，与生姜有什么区别？

农业农村部食物与营养发展研

究所研究员朱大洲告诉记者，姜黄和生姜外观相似，名字也只有一字之差，但在颜色、成分、功能及用途上存在显著差异，是两种不同的植物。“从成分看，姜黄的标志性成分是姜黄素，而生姜的标志性成分是姜辣素，这是两者的根本区别。”朱大洲说。

记者观察发现，姜黄饮受热捧背后，与一些商家将产品的天然健康和功效性作为宣传亮点有关。业内专家表示，作为一种饮品，姜黄饮适量饮用无害，但需理性消费，期待有“神奇疗效”是不现实的。

“普通食品中添加姜黄、生姜等食药物质，由于其姜黄素、姜辣素的含量各不相同，也没有经过严格的科学实验验证，到底有多少功效是

不明确的，因此普通食品不能声称任何保健功能。”朱大洲说。

记者了解到，根据国家卫生健康委、市场监管总局2019年发布的公告，姜黄等6种物质被纳入既是食品又是中药材的物质目录管理，并明确仅作为香辛料和调味品使用。食品中添加上述食药物质，其标签、说明书、广告、宣传信息等不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。

此外，根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》《食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄》等标准的规定，以姜黄根茎为原料，经有机溶剂提取精制而成的姜黄，还可作为食品添加剂用于食品生产。

(新华社)