



预制菜最大需求来自餐饮企业 部分餐厅八成以上菜品是预制菜却少有告知

饭店使用预制菜是否应说一声?

□ 本报记者 张守坤 □ 本报实习生 陈昊坤

“如果早知道酒店用那么多预制菜,我肯定不会定这家了,感觉没档次,更怕来宾觉得我们没诚意。”

不久前,浙江杭州一对新人为了给亲朋好友留下一场难忘的婚宴,特意选了市区一家知名酒店,定了一款价格不菲的宴会套餐,但婚宴后新人被亲友悄悄告知:婚宴性价比不高,16道菜有七成是预制菜。

这对新人在网上发文“吐槽”后,立即引发不少网友的共鸣:“知道现在预制菜流行,没想到花了大价钱的婚宴也多是预制菜。”更有人嘲讽道:“以后不用招厨子了,去饭店吃顿饭是预制菜,自己热一下得了。”

预制菜,具有烹饪便捷、出餐快等优势,符合当下快节奏的生活,也深受一些年轻人喜欢。近年来,预制菜市场快速发展。相关数据显示,全国预制菜企业注册量已达6.2万家。近日,国家有关部委发布的《关于恢复和扩大消费的措施》中提到,“挖掘预制菜市场潜力,加快推进预制菜基地建设”。

市场扩张的同时,涉预制菜的争议不少。《法治日报》记者近日调查发现,不少消费者表示,外出就餐不希望点到预制菜,有一些饭店使用预制菜不明确告知。预制菜品质量不佳等问题也引发频频吐槽。

受访专家说,目前对于预制菜缺乏国家标准和定义,对其质量的相关监管也有所欠缺。预制菜的广泛使用有其积极意义,但应明确告知消费者,尊重消费者知情权和选择权。

线上线下预制菜流行 菜品安全问题引担忧

“您的盖浇饭做好了,请慢用,两个月前就做好的油豆腐烧肉一份,放入开水中加热几分钟,就可以出锅了。成本5元外卖定价15元,色泽鲜艳汤鲜美,这样的一份预制菜外卖就做好了。”这是一个关于预制菜制作的短视频中的画面。

记者采访发现,预制菜已渗透至线上线下不少饭店。

记者以“料理包”为关键词在电商平台进行搜索,可以看到很多累计销量成千上万的预制菜专卖店,换算下来一个料理包均价为5元,从“巴西烤肉”“梅菜扣肉”再到“万州烤鱼”“麻辣鳊鱼”,各种菜品应有尽有,其中许多店铺直接写明“用作外卖”或“餐饮/外卖同款”,还有不少店铺专门上架“商家购买链接”,只要提供门店照片和营业执照就可以免费任选5包或10包包邮试吃。

一家店铺的客服告诉记者,每天都会收到数十家外卖店铺的咨询,其店铺宣传页面上写着给外卖平台商户“累计供货800万”。

据中国连锁经营协会的数据,目前,预制菜行业下游最大的需求来自餐饮企业,占比达80%。小吃快餐店、连锁店、主打外卖的餐饮店、乡厨、团餐食堂等是预制菜应用的主要场景。其中,一些头部连锁餐饮企业中预制菜使用比例较高,部分餐厅八成以上的菜品是预制菜。

第三方调查机构发布的数据显示,2022年中国预制菜市场规模达4196亿元,同比增长21.3%,预计2026年预制菜市场规模将突破1万亿元。

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱轶告诉记者,预制菜产业健康有序发展,能满足消费者方便快捷安全的需求,也能促进养殖业、食品行业迭代升级,会出现一批辐射力强的预制菜产业基地,加速消费升级。

预制菜市场蓬勃发展的同时,不少消费者也表达了自己的担忧和不满。采访中,很多消费者说,去饭店吃饭就是想尝尝鲜的,大厨现做的,结果一些饭店用了预制菜,“少了点儿感觉”。“以前说吃隔夜菜不健康,现在吃几个月前做好的菜就健康了”“搞不懂为啥连食堂都要用料理包了,工业食品哪有手工现做的好”类似的评论在预制菜科普和新闻短视频下方随处可见。

而不时曝出的预制菜质量问题,也为消费者的担忧“添了一把火”。今年2月,江苏省消保委发布的《预制菜消费调查报告》显示,超八成消费者表示购买预制菜时遇到了食材不新鲜、菜品变质腐败、包装破损、存在过期等问题。而此前,有媒体曝光一家小有规模的料理包生产厂家“杠岗香”的生产环境:满是污渍的生产间,过期食材继续使用,掉在地上的鸡肉直接扔进加工槽……

采访中,多位消费者告诉记者,不少预制菜在包装和宣传上存在图文不符的情况,比如包装上画着肥瘦相间的美味红烧肉,结果买来打开后却发现是淀粉制品;一些预制菜还存在缺斤少两的情况,甚至还有商家使用预制菜冒充现炒菜。



方便美味 快捷高效

中国人民大学农业与农村发展学院教授郑风田说,目前国家没有预制菜的标准,一些省份有制定预制菜标准的规划,但预制菜究竟分多少类,也是一道难题,半成品菜、预配菜,中央厨房供货等能否都归类到预制菜中,现在尚存争议。

受访专家说,标准体系缺失已经成为影响预制菜发展的关键问题。由于缺乏统一执行标准,市场上的预制菜品品质参差不齐,不同厂家的菜品口味大相径庭,催生了菜品质量难保证、标识不详细、价格差异大等诸多困扰行业发展的痛点。以酸菜鱼为例,有的厂家执行动物性水产制品国家标准,有的则执行速冻调制食品标准。

商家不明示使用情况 侵犯消费者合法权益

不久前,山东青岛的张先生在某酒店吃饭时,发现有些菜的味道跟之前吃的不太一样,后经了解,发现食材为预制菜。对此,工作人员解释说,预制菜方便快捷,烹调就能吃,质量肯定没问题,能满足客人在较短时间内吃上饭的需求,且味道差别不大。对于张先生“预制菜与新鲜菜比没营养”的质疑,该工作人员支吾道,“应该差别不大吧”。

“没想到这么大的酒店也用上预制菜了,而且还不告诉消费者,不问就不说。”张先生对此表示无法理解。

预制菜进饭店已不是新鲜事,采访中,多位消费者对饭店使用预制菜但并不明确告知的做法表达了不满。来自山东泰安的上班族赵先生说:“我对预制菜倒是没意见,但饭店至少应该告诉我,提供的是预制菜。”

为印证上述说法,记者近日走访了北京、天津30家酒店、外卖小店、商超,并查询了线上外卖平台,除了在天津市河东区的一家超市,收银台宣传页面上写着“今日特价菜宫保鸡丁,9.9元一份,预制菜不是现场制作”外,没有任何一家商家主动告知或标明自己使用的是预制菜。

8月底,记者来到北京市某商场里的一家中式快餐连锁店,当时正是午餐时段,店内座无虚席,外卖窗口也等了不少取餐的外卖小哥。但记者发现,后厨只有一名店员在忙碌。

“现在点餐的话,多久可以做好?”面对记者询问,点餐台工作人员回复说,现在下单,5分钟就可以制作完成。

“这么多人吃饭,厨房就一个人,还能保证上菜速度,是不是用了预制菜?”面对提问,店员沉默了一会儿,并未给出正面答复,只是告诉记者,蜜汁鸡排是现炸的,卤肉是之前“做好的”。

其他走访的餐厅,面对记者“是否使用了预制菜”的询问,只有一家小碗菜饭店的店员答复说“部分菜品是预制菜”,其他店家则顾

左右而言他。如一家烤鱼店,未对是否为预制菜给出回答,只表示店内的鱼和水煮肉片都是“配送式”的。在一家米粉店内,店员告诉记者,黄焖鸡是半加工的,鸡块都是提前做熟的。

有商家向记者透露,自己虽然用的是预制菜但不敢对外宣传,是因为一些消费者对预制菜的认可度不高,觉得不新鲜没营养,而且预制菜行业近年来在高速发展过程中确实出现了不少问题,对餐饮门店产生了一定的负面影响。

商家使用预制菜,是否应该告知消费者呢?

北京盈科(合肥)律师事务所管委会主任付磊认为,顾客对选择的菜品具有合理期待性,希望物有所值,此亦为商家与消费者的合同合理应具备的服务标准。因为预制菜属于中餐工业化的产物,成本远低于现炒现煮,会加剧侵犯消费者的知情权和选择权,如果餐厅和外卖店铺使用预制菜,应该尽到告知提醒义务,客人可以选择消费或者不消费。

在中国法学会商法学研究会理事兼副秘书长朱晓娟看来,预制菜和现做菜的成本存在差异,餐厅可以分别定价,给消费者更多选择权。

“经营者应该提供真实的预制菜信息,不能通过虚假夸大的宣传欺瞒诱导消费者。经营者提供的预制菜分量也应该与标注数量相符,不能偷工减料和缺斤少两,否则会涉嫌侵犯消费者的公平交易权。”中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈欣江说。

制定标准尽告知义务 加强预制菜治理监管

记者梳理发现,目前虽然没有预制菜国家标准,但从2022年起,多个省市出台了预制菜相关标准规范。2022年4月,江苏省餐饮行业协会发布《预制菜点质量评价规范》团体标准;2022年11月,重庆市市场监督管理局发布《预制菜生产经营者(落实食品安全主体责任二十条)》;今年1月,上海市市场监督管理局发布《上海市预制菜生产许可审查方案》,探索规范预制菜食品安全。

国家层面也非常重视预制菜的发展。2023年中央一号文件中明确提出“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平,培育发展预制菜产业”。7月31日,国务院转发国家发展改革委《关于恢复和扩大消费的措施》的通知,专门提出扩大餐饮服务消费,培育“种养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店”模式,挖掘预制菜市场潜力。

近期,经山东省市场监督管理局同国家市场监督管理总局协调对接,在经营范围规范化管理系统增加了“预制菜加工”“预制菜销售”两个条目。8月3日,山东省聊城市福德

临餐饮管理有限公司负责人从工作人员手中接过了全市首张“预制菜加工”“预制菜销售”经营范围的营业执照。

在陈欣江看来,以前预制菜并没有建立健全标准制度,也没有列入专门的经营项目范围,一般只要有餐饮服务许可证或食品经营许可证就可以从事相关经营活动。把“预制菜加工”“预制菜销售”列入经营范围,可以为将来建立健全预制菜标准制度,促进行业规范高质量发展起到促进作用。

接受记者采访的专家认为,对预制菜企业而言,好吃决定它能走多远,安全决定它能走多远。

中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟认为,面向消费者的预制菜是预包装食品,生产经营者的合规管理需要重视标识信息的合法合规性,既包括原则性的不得误导消费者,也包括具体的名称、配料、日期等信息标识要求。值得一提的是,标识信息的直观性使标识不合规成了消费维权的重要对象。尤其是从B2B(企业对企业)转向B2C(企业直接面向消费者提供商品或服务)的预制菜生产经营者须注意场景转换带来的合规挑战。

“消费者可在B2C的场景中主动选择预制菜,也会在B2B的场景中被动消费预制菜。后者的知情选择已引发消费者权益保护的问题。供应链的透明度日益受到关注。除了食品安全,消费者也从经济利益等其他维度关注自己的消费内容,包括食品的生产方式。面对餐饮工业化带来的竞争,手工制作依旧有自己的存在场景。信息披露无疑是满足消费者不同预期,作出知情选择的前提。”孙娟娟说。

付磊说,一个新事物的出现,必然会连带引起上下游行业的变革,制定行业标准,规范引导必不可少。预制菜的发展,需要从源头开始管控。生产必须有食品生产许可证,运输和仓储也需要同步监管,仓储条件、运输设备标准需要同步更新餐饮服务,将其送到消费者餐桌的销售者也需要有相应的许可证。

在朱晓娟看来,国家相关部门应制定并颁布具体的预制菜标准,包括原材料标准和成品标准;预制菜生产企业要履行生产者和经营者的责任,生产出合乎标准和健康的产品,标明原材料和烹制方法;行业协会也应制定行业规则倡导预制菜企业积极履行社会责任,树立良好社会形象。

“有关监管部门要把监管落到实处,不仅要加大日常监督检查力度,而且对于消费者反映比较集中、突出的问题,要专门开展有针对性的专项监督检查,依法打击违法违规损害消费者权益的行为。”陈欣江建议。

漫画/李晓军

□ 本报记者 王春 □ 本报通讯员 郑佳君 张伊雨

大运河风光优美,但一些特殊人群却“望河却步”:亚(残)运会开幕在即,行动不便的老年人、残疾人参与情况引关注;剧院表演引喝彩,但残障人士却鲜少有机会直面欣赏……

无障碍设施建设,是社会文明发展的重要标志。一项项问题的存在,对浙江省杭州市拱墅区无障碍环境建设提出了考验。

9月1日起实施的《无障碍环境建设法》是我国首次就无障碍环境建设制定专门性法律,明确将无障碍环境建设纳入检察公益诉讼的法定领域,作为监督管理的兜底保障措施。

浙江省杭州市是无障碍环境建设检察公益诉讼首创地,杭州市拱墅区是其中最具有代表性的“排头兵”“优等生”。近年来,拱墅区人民检察院以“迎亚运、惠民生”为主线,聚焦特殊群体的出行、生活、办事,从助推设施无障碍到信息无障碍、服务无障碍,将监督触角延伸到群众生活的方方面面,聚力攻坚重点领域无障碍问题,累计排查整改全区存量设施11600件;聚焦信息交流无障碍数字场景建设,建成无障碍公园、党群服务中心16个、无障碍环境示范点10处,着力打造群众生活更便利、更舒适、更健康、更愉悦的大运河幸福家园,群众的获得感、幸福感不断提高。

让特殊人群“走出去”

杭州拱墅,依水而存,因水而兴。大运河造福人民、滋养人民。然而在过去很长一段时间里,“游客的运河”却令一些特殊群体不得不得“望河却步”。

2020年3月,拱墅区检察院在开展大运河无障碍环境建设公益诉讼专项监督中,发现辖区两处客运码头存在未设置无障碍坡道,也未配置轮椅等辅助器具等问题,给行动不便人员带来出行难题。

在听取区残联、区无障碍环境促进会等对辖区无障碍环境建设的专业意见的基础上,拱墅区检察院还邀请残障人士、相关工作人员与检察官共同走访两处码头,听取意见建议。之后,拱墅区检察院向相关职能部门制发检察建议,推动对上述两处客运码头进行整改,并开展专项整治。在检察机关的推动下,全市承担公共水上服务的客运码头无障碍通道设置率达78%,轮椅配备率达85%,畅通特殊群体游览运河的“最后一公里”。

杭州亚(残)运会举办在即,无障碍环境建设面临迫切的现实需求。2022年,拱墅区检察院收到“益心为公”检察云平台志愿者的线索反映,辖区某五星级酒店原有的“无障碍客房”取消了,原本就行动不便的老年人、残疾人少了一个出行选择。

检察官经调查核实发现,该酒店系亚(残)运会官方接待饭店,疫情期间,酒店为降低运营成本将原有的两间无障碍客房拆除并出租给第三方。为切实维护特殊群体的合法权益,助力杭州当好亚(残)运会东道主,2022年4月,拱墅区检察院向相关职能部门发出检察建议,督促其依法整改,并推动对全区范围内的亚(残)运会官方接待饭店进行全面排查整改。截至目前,辖区12家亚(残)运会官方接待酒店进行了集中改造,共整改问题70项。

“我们要通过公益诉讼推进盲道、无障碍公交、无障碍卫生间、无障碍客房等无障碍环境更加完善,让特殊人群走得出去、行得安全、住得舒心,更有尊严和乐趣。”检察官在对无障碍客房改造情况进行“回头看”时表示。

整改打破“信息壁垒”

“检察官,我终于可以一个人去现场看剧了,观剧体验很好,剧院设施处处体现了对残障人士的爱。”今年6月,双腿残疾的吴女士在杭州市运河大剧院看完演出后,打电话向检察官表达了自己的喜悦之情。

2021年,住在拱墅的吴女士向检察机关反映,当时即将完工的运河大剧院部分设施建设未考虑到残障人士的特殊需求,并向检察官表达了渴望能够在家门口观看现场演出的心愿。针对吴女士反映的问题,拱墅区检察院对运河大剧院开展实地调查,发现大剧院存在无障碍设施不符合国家标准,未向残疾人提供语音和文字提示等信息交流服务,未对工作人员进行无障碍服务技能培训等情形,遂向辖区行政主管部门制发检察建议,要求行政机关督促建设单位针对上述问题进行整改。

“真正的无障碍不是单一、分散的点位建设,而是要打通点位,形成无障碍环线。”整改过程中,承办检察官进一步发现,大剧院坐落在大运河拱宸公园内,残疾人等特殊人群如果想从公园进入大剧院欣赏演出,仅大剧院完成无障碍改造还远远不够。

拱墅区检察院协同区无障碍办、街道、城中村改造工程指挥部等单位,向信息无障碍专家征求整改方案,并为此召开推进会,围绕大剧院所在的拱宸公园确立无障碍地图,分设室外语音导航服务点。

在外语部门的协同努力下,大剧院及周边共增设无障碍综合信息服务亭1个、明盲导示地图1个、室外语音导航服务柱14个、室内语音导航提示器33个、无障碍服务台1个、无障碍观众席4个,改造无障碍电梯及厕所4处,形成覆盖大运河拱宸公园9万余平方米范围的无障碍信息网络。

全社会共绘“同心圆”

“民有所呼,检有所应。”无障碍环境建设是一项“串点连线成片”的系统工程,也是一项提升全民幸福感的民生工程。拱墅区检察院在开展无障碍环境建设公益诉讼中,充分听取来自特殊群体、残联、无障碍办等专业人士以及社会公众的意见,切实推动无障碍环境全社会共建共治共享。

2021年4月,拱墅区检察院在开展公交车车厢无障碍环境建设公益诉讼专项监督中,邀请特殊群体代表试乘体验,并通过公开听证的形式,邀请浙江省政协委员等5名听证员和人民陪审员代表公开评议,听取代表们对完善无障碍公共设施建设的意见建议。

“针对老弱病残的无障碍公交车应当规范化,可以参考一些国际标准,包括坡度、位置空间等”“目前无障碍公交车还没有普及,建议定时定点投放,或者优先保障有需求人群去的比较多的线路”……听证员们纷纷为无障碍公共设施建言献策。

问题解解决,效果满不满意,群众来评一评。通过召开公开听证会听取特殊群体和专家的意见,凝聚全社会参与无障碍环境建设的合力,这种办案形式日益成为无障碍环境公益诉讼工作的“新常态”。

今年7月,拱墅区政协上报的关于辖区无障碍环境建设工作专题调研报告中,展示并肯定了拱墅区检察院能动履职保障无障碍环境建设的工作成效,并为下一步高质量推进无障碍建设工作提出建议。

近两年来,拱墅区检察院依托代表委员提案案与公益诉讼检察建议衔接转化、公益诉讼检察建议等制度机制,积极回应代表委员关切、人民群众诉求,实现政协民主监督与检察法律监督双向发力,共同推进辖区无障碍环境建设。

据介绍,拱墅区检察院将立足自身职能,持续更新司法理念,更好地发挥检察公益诉讼的制度优势和独特价值,在拓展领域、提升质效、推进源头治理、综合治理上深入思考、下足功夫,回应好人民群众的新期待。



无微不至 打造无障碍环境「出行圈」

杭州拱墅检察回应群众关切开展无障碍环境建设公益诉讼专项监督