

因为方便快捷,预制菜近年来逐渐进入大众视野。不过,有关它的争议也不少,“线下餐厅也用预制菜”“预制菜进校园”等话题频频引发网友热议。那么,衢州本地餐饮使用预制菜情况如何?餐厅使用了预制菜,是否应该提前告知消费者?连日来,记者做了多方面的调查。

一波关于预制菜的热议和调查

预制菜要不要「预告」消费者?谁在捧它,又是谁不「待见」它?

记者 郑丽芬 文 摄 通讯员 陆燕

A 消费者:外出就餐不希望点到预制菜

“如果早知道酒店用那么多预制菜,我们肯定不会定这家了,感觉没档次,更怕来宾觉得我们没诚意。”前不久,陆女士在市区某四星级饭店办了一场家宴,总共9桌,餐标是2099元/桌。价格并不便宜,但家宴结束后她被亲友悄悄告知:酒席性价比不高,17道菜中有10多道是预制菜。

陆女士向记者提供了当天的菜单截图,白灼黑虎大对虾、花雕金瓜蒸青蟹、孜然手撕烤羊排、藏香红烧肉馒头……她说,这些原本制作工序非常繁琐的菜肴,不到10分钟就被端上了桌。“酒席的菜提前准备好,我们可以理解,可是端上来的菜不仅一点热气都没有,吃起来也没什么味道。”她吐槽道,更让人难以接受的是,饭店用那么多预制菜却没有提前告知,“这是否违反了消费者的知情权?”

预制菜是利用现代化、标准化的流水线,将食材提前做好,简单化制作工序,再进行卫生、科学的包装,到消费者手里经过加热、蒸、炸等简单烹饪就可以直接吃的便捷菜品。所以,预制菜具有烹饪便捷、出餐快等优势和特点,符合当下快节奏的生活,也深受一些年轻人喜欢。

但是,记者调查发现,不少消费者外出就餐时,实际上并不希望点到预制菜。

“去餐馆吃饭,就是想吃点新鲜的、大厨现做的,结果用了预制菜,还不如买回家自己热一下更方便。”单身青年姜先生在外面用餐的机会比较多,最近他也在朋友圈吐槽自己常吃预制菜。

“前两天去一家常去的连锁餐饮店吃晚饭,葱油腰花竟然也是预制菜,和以前吃过的味道不一样。”面对预制菜,姜先生吐槽道,“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?”

B 预制菜在本地特色小餐馆不受「待见」

9月18日中午,记者来到吃货眼里的“碳水天堂”——柯城区马站底和狮桥街。

位于狮桥街的徐记菜馆是一家开了38年的老店。正值饭点,菜馆内的食客络绎不绝,大厅几乎满座。记者看到进门口一排大冰柜摆放着搭配好的新鲜菜品,多位顾客正在点菜。

“吃了很多年了,家里有朋友来就到这吃,菜新鲜又有特色。”张先生家住附近,当天中午他带外地朋友来这里就餐。当记者询问是否能分辨出预制菜时,他回答:“当然可以,加热的菜和新鲜现炒的菜还是有区别的。”

店主陈美珍告诉记者,确实有不少厂家向她推荐销售预制菜,但是为了口感和口碑,她拒绝了。“我们这种开了这么多年的餐馆,老顾客吃的就是这点独有的味道。像店里的招牌菜香辣卤猪脚,都是当天现买现做的,如果使用预制菜,一吃就吃出来了。”陈美珍说。

位于马站底的根财饭店是一家夫妻店,丈夫掌勺妻子配菜,外加两名服务员。记者点了一个铁板牛排后,等了近20分钟才上菜。在一旁就餐的陈女士说:“都是现做的菜,厨师就一个人,这个点吃饭的人又多,慢点正常的。”记者注意到,对于店里的上菜速度,食客们似乎都习以为常。“店里没有预制菜,现做菜时间要长一点。”店主陈霞说。

记者在采访中发现,一些本地特色餐饮小吃的菜馆、饭店使用预制菜的并不多见。

记者查询到,中国连锁经营协会统计数据显示,目前,预制菜行业下游最大的需求,主要是快餐店、连锁店、主打外卖的餐饮店、团餐食堂等,酒店宴席也开始频繁使用预制菜。

近日,国家有关部委也发布《关于恢复和扩大消费的措施》,其中提到:“挖掘预制菜市场潜力,加快推进预制菜基地建设。”

“高档餐厅和本地特色餐厅因为受众群体特殊,所以使用预制菜的不多;受众面广、没有明显特色的中档餐厅因为追求效率和收益,往往是预制菜的主要场所。”一位餐饮行业从业人员相告,使用预制菜一方面可以降低后厨人力成本,另一方面也可以控制食物成本,减少新鲜食材的损耗。



市区本地特色餐饮小吃的菜馆使用预制菜的并不多见,菜品大多是现点现做。

C 预制菜假冒现做菜,涉嫌消费欺诈

预制菜引发热议的原因之一,是部分消费者认为,预制菜在质量与口味方面无法与现制菜比肩,但是在业内人士胡女士看来,随着锁鲜技术、冷链技术的发展,预制菜的菜品种类越来越丰富,技术也愈发成熟。

“事实上,预制菜早已不是多年前的‘科技与狠活’。现有技术可以让一些走不出当地的生鲜食材卖遍全国,也可以让食材在最新鲜的状态下烹制好并封装,并且维持这一口感,直到被再次打开。”胡女士是本地一家预制菜品牌的负责人,她认为,对于连锁企业来说,预制菜解决了不同门店菜品口味如何统一的问题,甚至在一些情况下,让食品安全的系数有所提升。

但是,对消费者而言,为了一席美味特意前往餐厅,结果吃到的却是预制菜,体验感有落差。尤其是有些餐厅、饭馆使用预制菜还不明确告知,更有甚者挂羊头卖狗肉,冒充“大厨手作”,又进一步拉满了消费者的怒气值。

对此,记者咨询了浙江天赞律师事务所相关律师。有律师表示,我国《消费者权益保护法》规定,消费者享有知悉其购买、使用商品或者接受服务的真实情况的权利,也享有自主选择商品或者服务的权利,“如果餐厅使用预制菜,应尽到明示、提醒义务,食客可以选择消费或者不消费,反之则涉嫌侵害消费者的知情权和选择权。而预制菜假冒现做菜,更涉嫌虚假宣传和消费欺诈。”

D 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;11月,重庆市市场监督管理局发布预制菜生产经营《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《预制菜生产许可审查方案》,探索规范预制菜食品安全。

“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,包括不得误导消费者,还包括具体的名称、配料、日期等信息标识要求。”衢州市市场监督管理局相关工作人员表示,预制菜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销售,将其送到消费者餐桌的销售者也需要有相应的许可证。

衢州学院商学院副教授宣晓岚认为,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。一方面,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;另一方面,预制菜生产企业要履行生产者和经营者的责任,生产合乎标准和健康的产品,标明原材料和烹制方法。

“对于预制菜的使用场景也需要明确规范,比如商家在使用预制菜需提前告知消费者等。监管部门也要把监管落到实处,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检查,依法打击违法违规或损害消费者权益的行为。”宣晓岚建议。