

随着食品加工规模化和冷链物流的普及,预制菜已在部分餐饮领域快速应用,引发了消费者的担忧

预制菜上餐桌,消费者应有知情权

本报记者 李吉森

9月份,中小学生在开学后在校就餐,由于“预制菜”成为社会热点话题,家长担心孩子在校就餐质量没有保障。一些学生家长在微信交流群中表示,要每天给孩子送饭,甚至在社交媒体和网络上出现了抵制预制菜进校园的呼声。

事实上,一些家长混淆了中央厨房配餐与预制菜的区别,认为中央厨房配餐做出来的预包装配餐就是预制菜。其实,全国大部分地区的学生配餐是当天采购新鲜食材在中央厨房烹饪而成,并非家长们理解的长期冷藏后速热而成的预制菜。

即使消除误解,家长们对学生餐仍不放心,认为配餐中可能存在部分预制菜品种。9月22日,教育部相关部门负责人指出,当前预制菜还没有统一的体系、认证体系、追溯体系等有效监管机制,对“预制菜进校园”应持十分审慎的态度,不宜推广进校园。

从去年起,农业农村部和相关政府部门先后发文,支持预制菜的发展,预制菜在提升农产品附加值、平抑农产品价格波动、畅通农产品流通链等方面有着明显的优势,因此在部分蔬菜种植集中区已率先实践,并建立起了产业园。

在快餐、团餐等领域,尤其是部分连锁餐饮企业,预制菜已悄然渗透,占到所用食材的50%以上。很多消费者在食用外卖后发现口感不佳,怀疑使用了预制菜。还有预订婚宴、家宴和公司聚餐的消费者,发现餐桌上有不少预制菜的品种,却没有被提前告知。对此,中消协相关报告也指出,餐饮企业使用预制菜菜品标识不详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知,均侵犯了消费者的知情权和选择权。

订外卖学会“辨别预制菜小技巧”

南开区消费者肖黎经常在美团、饿了么等平台订外卖。近两年,她发现从网上订的卤肉饭和小碗菜等品种口感过于油腻,明显不新鲜。在几次遇到这样的情况后,她就去一些论坛和评论区寻找“答案”。在评论里,有消费者指出,这些口感不佳的外卖事实是商家使用了“料理包”和“方便菜”,也就是预制菜。

一位曾经在外卖餐馆兼职过一段时间的朋友告诉肖黎,她在餐馆后厨工作时,竟然只有一个微波炉和两个冰柜,根本没有明火做饭。当时她还很纳闷,没有炉灶,如何做出外卖呢?培训主管告诉她,所有的食材都放在大冰柜里,是一盒一盒包装好的。顾客在网上下单后,他们只需要拿出包装好的盒饭放到微波炉里加热三分钟左右即可。

“一些品种是带着包装袋放进开水桶里加热的,就像泡方便面一样方便,因此被称为方便菜。”这位朋友告诉肖黎内情。

听到这一说法,肖黎开始担心起来:“怪不得这些外卖吃着感觉不新鲜,肯定是在冰柜里存放了很长时间。”朋友也告诉她,很多预制菜已经存放半年以上了,



预制菜在外卖、宴席等领域广泛使用,中消协报告指出,预制菜应明确标识,保障消费者知情权和选择权。图为某预制菜品牌网售的预制菜品种。(网络截图)

现在不少外卖餐馆都这样运作,可以“无厨房、无厨师”经营,节省很多投入和成本。

现在,肖黎订外卖时警惕了很多,要先查查餐馆的评论区,再去一些论坛搜索“辨别预制菜的小技巧”。最近,她学到了一些技巧,比如,在网上订餐时,故意要求厨师重新调味,增减时令蔬菜。“老板,这次请多放一些香菜、小葱”;“老板,这次请不要放豆芽”;“老板,这次少放红辣椒,加一些青辣椒”。当提出这些要求后,如果商家回复“不能调”,则很可能是使用了预制菜。遇到这样的商家,肖黎就拒绝下单。

一段时间后,肖黎在网上订外卖时很少再吃到预制菜了。在她看来,当前预制菜最大的问题是口感和安全:口味过于咸、辣,普遍油腻,掩盖了蔬菜本身的香味;肉类的食材食用时感觉不到应有的新鲜感,而是存放了很久之后普遍容易出现的发硬、发干的感觉。“有时,食用含有预制菜的外卖,会有肠胃不适的感觉。”肖黎回忆。

宴席上也会吃到预制菜

西青区中北镇消费者魏先生介绍,最近参加了两次升学宴和一次寿宴,均在高档餐厅举办。这三次宴席都在5桌以上,但食用过后感觉菜品不太好,鱼虾、海参等菜品感觉不像是新鲜制作的,吃起来过于油腻,海鲜的味道被调料掩盖了。即使牛肉、羊肉、鸡肉这类的肉类菜品,也感觉不像当天加工制作的。“当时参加婚宴的其他宾客也感觉不太可口,大家都只是草草吃了几口,剩下了很多菜。”魏先生回忆。

下个月,魏先生就要给儿子预订婚宴了,魏先生就此向餐饮业的朋友请教。一位经营中高档餐馆的朋友对魏先生道出实情:“现在预制菜的使用比例不少。”见魏先生不相信,餐饮业朋友又进一步介绍说:“你算算,高峰期餐馆一日开席100多桌,餐厅得聘用多少厨师?买多少菜?光切菜都得好几个厨师忙活大半天,当天能做出那么多菜吗?用预制菜,不需要厨师,不需要切菜,有盘子就行。”

听朋友这么一说,魏先生深感担忧,要是餐馆都使用预制菜,又一直在冷柜里存放着,不是对当天采购的原材料进行加工,岂不是无法保证食材新鲜?他连续拨打了多家餐馆的电话,对预订婚宴做进一步的要求,向餐馆提出,此次预订的婚宴一定要当天或者临近日期采购的食材加工,尤其是鱼、虾、海参、牛肉等,到时候要查票查证,以验证食材的来源,结果全部被餐馆拒绝。

在这种情况下,魏先生开始认真地考虑到郊区农家院办婚宴了,而且提前买一些食材带过去。他说:“我特别怀念二三十年前农村老家办的各种宴席,专门请一个厨师团队,采购各种新鲜食材,在院落里搭灶起火。这看起来原始、土气,但最起码能保证菜品的新鲜。”

魏先生的想法也得到了儿子和朋友们的支持,他准备在当天把市区里的宾客用大巴车接到郊区的农家院里举办宴席,魏先生说:“这次,无论如何得让我的亲戚朋友吃得放心,绝不吃预制菜和方便菜。”有朋友对魏先生的做法非常支持,觉得这种做法不仅“接地气”,而且喜庆氛围更浓,将来他孩子的婚宴也到郊区农家餐厅举办。

在大众点评网天津频道上,能预订婚宴和家宴的酒店、餐厅超过1700家,平均价格每桌超过1800元。一些海鲜、粤式婚宴,价格更是在3800元以上。有不少消费者在评论区留言称,菜品的口味较差,难以达到心理预期,与价格不匹配,怀疑吃到了预制菜。对一家高级餐馆,有消费者评价道:“环境是没得说了,单说菜品就很一般了。帝王蟹没有吃出所谓的特色,土豆炖鲍鱼也是平平,也许是婚宴人多的缘故,怀疑使用了冷冻很久的预制菜。”类似这样的吐槽有很多,大多对酒店的环境表示认可,但对宴席的口味和品质表示不满,高度怀疑食材不新鲜,使用了预制菜。

针对消费者投诉宴席菜品口味不好、品质不高的情况,一位在北辰区经营过高档餐厅的创业者周先生介绍:“现在经营餐厅的人力、物力成本确实很高,一个月的人力开支就得十几万元。遇上金九银十消费旺季,婚宴、中秋家庭团圆宴等用餐高峰需求,还得外聘厨师和服务

员等。很多餐厅为节省成本,在原料和人力方面进行缩减,因此使用预制菜是一个较好的选择。”

“随着食品加工技术的发展和冷链运输的完善,一些食品企业开发出了即食海参鲍鱼、即食烤鸭卤鸡等,口感并不差。有一些餐厅就直接采购这些产品,切开包装袋,简单加热,就直接上桌。”周先生还透露,“预制菜的菜品不仅包括海鲜还有肉类,在半年内口感能保持,半年之后则直线下降。”

提升品质,让消费者自由选择

《2022年中国连锁餐饮行业报告》指出,部分连锁餐饮企业预制菜的占比已高达80%以上。第三方研究机构估计,当前全国70%的外卖商家都在采购使用料理包、方便菜。

2021年,农业农村部在《关于加快农业全产业链培育发展的指导意见》中首次提出,要创新发展农商直供、预制菜肴、餐饮外卖、冷链配送等业态,开发推广“原料基地+中央厨房+物流配送”“中央厨房+餐饮门店”等模式。2023年中央一号文件首次将预制菜写入其中,明确“培育发展预制菜产业”。7月28日,国家发展改革委发布的《关于恢复和扩大消费的措施》再次提及预制菜,进一步明确培育“种养基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店”模式,挖掘预制菜市场潜力,加快推进预制菜基地建设。

业内人士指出,当前预制菜发展的政策和产业基础已经具备,但预制菜的品质标准体系、监管法规尚未建立起来。市场上有一些企业按照较低标准生产,再低价投放市场,消费者在食用后普遍反映口感较差,难以达到心理预期,最终形成了不好的口碑,甚至引发抵制预制菜的呼声。要从根本上解决此问题,需要政府部门、行业协会尽快建立产品强制标准,提升全行业的质量水平。

今年全国两会期间,中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国提交了《关于高质量发展预制菜产业的建议》,其中指出,为推动预制菜产业规范化发展,建议健全标准体系建设,完善产业监管制度;加大科技投入,破解口感与风味复原、营养物质保留、品质保真等制约产业发展的共性问题。

在预制菜品质标准和质量管理体系尚未建立时,在市场终端大规模推广预制菜是有风险的,这也是家长们反对“预制菜进校园”的重要原因。预制菜进外卖餐馆、酒店餐厅,也应该审慎操作,至少应该给予消费者明示,让消费者自由选择。去年,中国消费者协会公布了全国消协组织受理投诉情况分析,其中明确指出,餐饮服务中,预制菜菜品的标识不够详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知,侵犯了消费者的知情权和选择权。

今年5月,在空港经济区举办的“预制菜发展趋势和经营模式研究”培训课堂上,中国烹饪协会的一位专家指出:“随着预制菜标准体系建立,过滤掉低价劣质产品,再通过市场检验,留下高品质的产品。这样,预制菜才会让人吃得放心,不再有安全顾虑。”