

# “餐厅是否使用预制菜”将强制披露 国标草案已过审即将公开征求意见

近日，“罗永浩吐槽西贝”等多条相关词条霸占热搜，也让“预制菜”话题再度成为公众关注的焦点。  
2024年3月，国家六部门联合印发《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》(以下简称《通知》)，首次在国家层面明确“预制菜”的定义和范围。  
据第一财经9月13日消息，国家卫健委主导的《预制菜食品安全国家标准》草案已悄然通过专家审查，即将向社会公开征求意见。届时，预制菜“身份”将有统一说法，餐饮门店是否使用、如何使用预制菜，也将首次纳入强制信息披露范畴。  
这将是预制菜行业从“野蛮生长”走向“合规时代”的关键节点。在罗永浩质疑西贝部分餐品为预制菜、而西贝断然否认引发广泛关注的当下，也备受瞩目。

## 最新进展

### 罗永浩宣布“停战” 餐饮老板悬赏20万“参战”

9月13日晚，罗永浩微博最新发文：“好吧，西贝的事情可以告一段落了。期待预制菜相关的国家法规尽快出台。我要忙正事了，已经耽误了一些工作。感谢大家关心。”  
不过，当晚7点过，新辣道创始人、信良记董事长李剑在其个人视频号直播，为餐饮人抱不平，公开叫板罗永浩。“我正式悬赏20万元，中国境内有营业执照的连锁(餐饮)企业，只要能证明自己没用任何冷冻原料和添加剂，或者被罗永浩、媒体证明存在这样的餐品，我就给20万元。看看罗永浩说的‘无冷冻无添加剂才是好餐馆’到底能不能成立。”

颇具戏剧性的是，李剑坦言，他本人也是老罗(罗永浩)的朋友，多年来，双方一直有着非常好的深度合作，罗永浩首场直播排名第一的信良记小龙虾就是他做的。即便如此，李剑表示，看完了罗永浩的直播，经过深思熟虑之后决定依然要“趟这个浑水”，哪怕会“引火上身”甚至会受到谩骂和攻击。

李剑自述，作为一个在餐饮行业从事30年的创业老兵，从员工食堂到火锅连锁，再到复杂的中餐，一直到后来在上游做食品工厂、食品电商，全链条都深度参与过。

在他看来，老罗引导消费者“迷信”小饭馆、餐厅“现炒”饭菜更健康的观点存在严重偏差。“大家不该纠结是预制菜还是非预制菜，而该关注冷冻原料与鲜鱼、鲜鸡、鲜猪肉等鲜货相比，哪个对消费者更安全、更健康、更美味、更实惠?消费者在意的是哪家的原料能科学证明更健康、投入更好、更实惠，而非概念之争。”李剑表示。

### 西贝创始人贾国龙道歉： 我应对方式有错，改! 以后打明牌，向胖东来学习

昨天，西贝创始人贾国龙在某个行业群内的表态截图流出。贾国龙表示：“我应对方式有错，改。做饭的围着吃饭的转，你说咋好就咋办。”红星资本局从相关人士处了解到，截图属实。

贾国龙称，西贝今后将“打明牌”，做一个透明的西贝，彻底向胖东来学习。



罗永浩在直播间回应西贝预制菜风波



在山东日照，一家预制菜生产企业正在进行生产。 新华社发

## 新闻纵深

### 到底什么才是预制菜? 六部门曾发文明确

到底什么是预制菜?事实上，去年有关部门就发布过相关通知，明确了预制菜的定义、哪些食品不属于预制菜等。

某大型预制菜供应企业负责人表示，自己曾参与过该标准的前期研讨会，当时争论的焦点就在于食材烹制到什么标准算预制菜。大家对食材到店以后什么是“简单复热”和“复杂复热”也进行了很多讨论。

#### 到底什么是预制菜?

2024年3月21日，市场监管总局等六部门联合出台《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》(以下简称《通知》)，其中明确：预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

市场监管总局相关司局负责人就《通知》答记者问时提及，对于预制菜范围：一方面，突出工业化预加工特点。中央厨房制作的菜肴，不纳入预制菜范围；另一方面，突出菜肴属性。仅经清洗、去皮、分切等简单加工未经烹制的净菜类食品，属于食用农产品，也不属于预制菜。

某大型预制菜供应企业负责人告诉记者，中央厨房模式，若是餐饮企业自有的中央厨房，在业界普遍不认为是预制菜。若是第三中央厨房提供的餐食，需要具体区分，比如到餐厅以后仅做简单复热就要被认定为预制菜。以袋装烧鸡为例，就需要被认定为预制菜。若是袋装烤鱼，加工时需要重新加料汁、加配菜、重新烹制，就不能认定为预制菜。比如，鸡汤是料包加水简单烹调，而不是鸡肉鸡骨加预制料汁熬制，就会被认为是预制菜。在业界来看，西贝夜面的中央厨房模式不能简单认为是预制菜。

这位负责人进一步解释，只要是预包装食品在餐厅仅做简单复热而不是烹制的菜品，都会被认定为预制菜。

预制菜行业人士、“餐饮见闻”创始人郑义介绍，餐饮行业内广义的预制菜，指的

是洗菜、切菜、油炸等基本工序不放在餐饮门店，而是放在了工厂或中央厨房的产品。重点是预制，即预处理，强调产业化、标准化。

郑义指出，根据国家上述定义的精神，只有使用第三方加工的叫预制菜，自有中央厨房出品的就不叫预制菜。而根据行业协会发布的一个标准，即热、即烹、即配、即食的菜都算预制菜，这让几乎所有菜品都成为了“预制菜”。

郑义表示，餐饮发展到现阶段，不可能做到所有的食材都在门店加工，至少要使用工厂加工产品。“预制菜”三个字反而变成了某些餐饮企业的营销噱头。

郑义认为，是否预制并不是重点，选择权还在顾客手上：“一份48元的糖醋里脊，其实没有必要纠结是不是预制的，觉得值就吃，觉得贵、不好吃，不吃就行了。只需要考虑是不是好吃，是不是安全，是不是营养，是不是能接受它的性价比。很多菜要现做成本就高了，顾客不一定愿意买单。”

#### 消费者如何看待?

目前，大型连锁餐饮企业中使用预制菜十分常见。从事餐饮行业多年的卢星(化名)说，这主要有两方面考虑：一是许多商场门店对于明火使用、肉类处理都有限制，使用预制菜或中央厨房配送的半成品符合相关规定；二是一些凉菜配菜或需腌制的菜品辅料等，使用预制菜不仅节省成本，而且风味更足，能够显著加快上菜速度，提高翻台率，对于企业经营和消费者体验而言均有益处。

消费者对预制菜的态度如何?消费者茹先生告诉记者，作为消费者，进餐厅消费还是希望了解到自己消费的菜品到底是不是预制菜，这是起码的知情权。谈到对预制菜的接受程度，茹先生说，这个要看消费场景。如果今天吃的是工作餐，预制菜可以接受；如果今天是专程去找特色餐厅，希望吃到特色风味的美食，还是需要先吃现做的菜肴。

为什么预制菜引发诸多争议?

其一，部分小规模餐饮企业食品安全难以保障，透支公众对于预制菜的信任。在日常生活中，时常可以见到加热预制菜包以供外卖的新闻，这类加工点的卫生环境往往不佳，造成在部分消费者心目中“预

制菜”就是“劣质菜”的印象。

其二，长期以来，“预制菜”缺乏较为明晰的概念界定，行业发展也难以依循统一标准，传导到消费端就令消费者对预制菜心里没底。

其三，最令消费者难以接受的，是部分商家打着现做现炒的幌子，却是“微波炉厨房”。以预制代替现做，却按照现做现炒的价格收取费用，侵害消费者权益。

《通知》中明确，大力推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权。事实上，更多理性的消费者也并非反对预制，而是反对隐瞒和欺诈。

#### 未来如何统一规范?

据第一财经报道，国家卫健委主导的《预制菜食品安全国家标准》草案已通过审查，即将向社会公开征求意见。届时，预制菜“身份”将有统一说法，餐饮门店是否使用、如何使用预制菜，也将首次纳入强制信息披露范畴。

对此，科信食品与健康信息交流中心主任钟凯认为，目前餐饮行业是有相对完善的法规标准体系来保障食品安全的，无论是工厂化生产的预包装食品，还是中央厨房制作的食物，都有明确规范要求需要遵守的标准，并不存在“无标准可依”的情况。“我们现在吃到的预制菜，或者说预制半成品、预加工的原料，都不是新鲜事物，已经存在了很长时间。但产业发展的过程中，一直在闷头做生意，而没有做好与消费者的沟通。”

上述预制菜企业负责人表示，自己曾参与过该标准的前期研讨会，当时争论的焦点就在于食材烹制到什么标准算预制菜。大家对食材到店以后什么是“简单复热”和“复杂复热”也进行了很多讨论。

谈到预制菜可能存在的安全隐患，这位负责人提到，预制菜的安全风险一个是食材，一个是添加剂。至于人们关心的预制菜包装、可加热包装，这都不是预制菜食品安全标准涵盖的内容，而是食品包装安全的内容。

这位负责人还提到，目前预制菜行业没有特殊的准入门槛，依据主要是《食品安全法》和各地关于食品加工的管理条例，需要拿到食品安全生产许可。

本组稿件综合第一财经、新华社、红星新闻、每日经济新闻

## 新闻时评

### 预制菜风波 与其站队不如“站对”

预制菜话题引发全民关注，不仅在于它关乎日常餐饮，还关乎消费者的知情权；不仅关乎某家企业，还关乎行业健康发展。在纷扰一时的热议中，与其站队，不如站“对”；在“争锋”中凝聚共识，在热议中寻找治理良策。

如何更清晰界定预制菜标准?如何减少信息不对称?如何在便捷服务的同时确保餐饮品质?预制菜讨论中的3个如何，值得思考。

关于预制菜，信息需要更加透明，让消费者主动选择。预制菜的真正挑战不在于技术层面，而在于如何建立起消费者的信任纽带。餐饮业发展，终究要服务于人。餐饮业发展，既要追求高效便捷，更要满足公众吃得安心、吃得明白的刚需。这场讨论，要走向理性和建设性：以治理优化预制菜发展环境，推动企业行为规范与消费者的知情选择。赢取公众信赖，行业发展才能有美好未来。

### 商家对“非预制”的辩解 没有满足消费者对“热锅现炒”的期待

消费者对预制菜的安全性、营养性和价值存疑，是长期信息不透明、标准差异大、监管执行不一造成的。要重拾消费者的信任，先得把预制菜拿到阳光下晒一晒。

预制菜不是洪水猛兽。预制菜曾被认为有利于中餐标准化，可以提高效率，降低成本。消费者抗拒的，从来都不是商业与服务模式的创新，而是选择权被剥夺和知情权被轻视。当下，许多餐饮企业隐瞒使用预制菜的事实，以“现做”名义售卖预制菜品，使消费者对预制菜的信任危机进一步加剧。国家市场监督管理总局等部门印发的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》明确，预制菜不允许添加防腐剂，但由于地方标准和监管力度的差异，各地对预制菜中添加剂的使用缺乏刚性的约束。值得注意的是，国家相关规定中，并未将中央厨房制作的菜品纳入预制菜的范围。但是在很多消费者的朴素认知里，非现做的就是预制的。商家对“非预制”的辩解，虽然没有满足消费者对“热锅现炒”中烟火气的期待。

打破信任僵局，需要多方合力。监管部门要切实加强对预制菜的食品安全监管。从中央到地方一把尺子，“量准”食品添加剂的使用，保障预制菜的食品安全。餐厅、饭店应该大力推广预制菜的明确标识，让消费者清楚明白地知道，吃进嘴里的每一口食物是不是预制菜。只有当透明驱走欺诈、标准取代无序、品质先于成本算计，预制菜才能真正摆脱信任危机，成为现代人饮食生活当中安全便捷的选择。

## 相关新闻

### 海底捞“小便门”宣判 涉案者父母赔偿220万元

今年3月，一则海底捞火锅店有人“向火锅小便”的短视频引发舆论广泛关注。而后，上海黄浦警方发布警情通报，对涉案的唐某(男，17岁)和吴某(男，17岁)作出了行政拘留处罚。

9月12日，上海市黄浦区人民法院对原告四川某餐饮管理集团有限公司(以下简称四川某餐饮公司)、上海某餐饮管理有限公司(以下简称上海某餐饮公司)与被告唐某、吴某及唐某父母、吴某父母名誉权纠纷、财产损害赔偿纠纷案作出一审宣判。

法院判决唐某及其父母、吴某及其父母在保护未成年人隐私的情况下，分别在指定报刊上向四川某餐饮公司、上海某餐饮公司赔礼道歉；唐某父母、吴某父母赔偿上海某餐饮公司餐厨具损耗费和清洗消毒费13万元，赔偿四川某餐饮公司、上海某餐饮公司经营损失和商誉损失200万元及维权开支7万元，共计220万元(唐某、吴某有个人财产的，从本人财产中支付赔偿费用，不足部分由唐某父母、吴某父母赔偿)。

上海财经大学法学院副院长、教授朱晓喆认为，从社会效果看，本案判决一方面告诫公众，监

### 酱油“零添加”是没加啥? 看食品标签注意这些细节

一组数据显示，市场上酱油产品标注“零添加”字样的超过400种，“零添加”到底是什么都没添加，还是没有添加特定物质?食品标签新国标发布近半年，目前酱油产品整体质量如何?

今年3月，国家卫健委会同市场监管总局发布新的国家标准，明确预包装食品不允许再使用“不添加”“零添加”等用语对食品配料进行强调。新国标将于2027年3月16日正式实施，给企业设置了2年过渡期。

记者近日专门前往山东省食品药品检验研究院了解情况，这家权威检测机构长期承担酱油产品监督抽查任务。该院检验院高级工程师杨振东介绍：从2022年到2024年，全国的市场监管部门对酱油的抽检超过10万批次，合格率持续稳定在99%以上，整体质量状况比较好。

杨振东说：“我们这次调研中，超过四分之一的产品标示了‘零添加’，其中4%的产品只标了‘零添加’三个字，没有标到底‘零添加’了哪种成分。所以最终解释权在商家。”

专家表示，这样的标识方式容易误导消费者，使消费者误认为“零添加”某种食品添加剂为不添加任何食品添加剂。消费者在购买时，需要仔细辨别和了解产品的实际成分。

护人应承担对于未成年人的行为监督和价值观塑造的首要责任，而未成年人参与社会活动应尊重社会公德、遵守公共秩序；另一方面也宣示，企业的正常经营活动是社会经济发展和繁荣的基础，法律应当保护企业免受非法的干扰和影响，任何侵害企业财产利益、商业声誉的行为都应受到法律的制约，司法裁判对于构建公平有序的法治化营商环境发挥着重要的保障和促进作用。

华东政法大学法律学院院长、教授金可认为，两未成年构成侵犯财产、商誉的共同侵权行为。商誉属人格权，按《民法典》第995条可引发赔礼道歉责任。于此适用赔礼道歉，旨在恢复其商誉。判令未成年人赔礼道歉，有助于未成年人认识错误、矫正其行止，发挥其教育惩戒功能，颇有必要。两未成年人的监护人未尽监护职责，依《民法典》第1188条承担赔偿责任及赔礼道歉责任。

### 酱油“零添加”是没加啥? 看食品标签注意这些细节

杨振东说：“我们这次调研中，超过四分之一的产品标示了‘零添加’，其中4%的产品只标了‘零添加’三个字，没有标到底‘零添加’了哪种成分。所以最终解释权在商家。”

专家表示，这样的标识方式容易误导消费者，使消费者误认为“零添加”某种食品添加剂为不添加任何食品添加剂。消费者在购买时，需要仔细辨别和了解产品的实际成分。



参观者试吃加工好的预制食品 新华社发

