

法律视角解读西贝餐馆争议

预制菜“隐形”=侵权?省消保委:国家标准将征求意见

今日女报 / 凤网记者 李诗韵

下馆子吃饭,本是丰富口味、改善伙食的惬意事,可近日,知名连锁餐厅“西贝莜面村”引发的预制菜风波,将“消费者下馆子的权益”话题送上了热搜。各方讨论背后,是消费者对于知情权的关切,以及对餐饮质量提升的迫切诉求。

那么,到底什么是预制菜?餐厅消费过程中,消费者又享有哪些权益?今天,一起来聊聊“下馆子”的那些事。

热点

知名大V炮轰西贝餐厅,预制菜成核心争议点

9月15日,知名博主罗永浩与西贝餐饮创始人贾国龙持续6天的“预制菜之争”迎来转折——西贝集团发布致歉信,称深刻意识到品牌生产工艺与顾客的期望有较大差异,没有满足广大顾客的需求与期待,同时表示“将尽可能把中央厨房前置加工工艺调整为门店现场加工”,列举了部分调整为门店现做的菜品,强调要在保证食品安全和库存周转的前提下,尽量缩短保质期。随后,罗永浩也发布微博称,决定放弃追究西贝。

这场“预制菜之争”到底在争什么?

今日女报/凤网记者梳理后发现,这场争议的导火索源于9月10日罗永浩在其微博

吐槽:“好久没吃西贝了,今天下飞机跟同事吃了一顿,发现几乎全都是预制菜……希望国家尽早推动立法,强制饭馆注明是否用了预制菜。”

该微博迅速引发网友热议。随后,西贝创始人贾国龙公开回应,宣布向全社会开放后厨参观,并在官方微博公布“作业指导书”回应争议。但其关于冷冻食品的冷冻、解冻、复热、预腌制标准步骤,反而引发了消费者的新一轮质疑。

梳理事情脉络与网友意见,记者发现争议核心实际聚焦两点:一是餐厅的菜肴是否属于预制菜,二是餐厅未明确告知的行为是否侵犯了消费者的知情权。

探讨

关于预制菜,有哪些“国标”可依

在这场双方对决的“口水仗”中,广大网友怎么看?今日女报/凤网记者从社交平台留言中梳理看到,不少网友认为“预制菜认定太难,缺乏标准”,也有网友认为“反感的不是预制菜本身,而是‘挂羊头卖狗肉’——菜品用预制菜却宣称现做,实质是菜品降级、消费升级”。

那么,到底预制菜是否有“国标”呢?记者从2024年3月国家6部门联合印发的《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》(以下简称《通知》)中了解到,国家对“预制菜”早有定义和范围。

《通知》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。也就是说,预制菜必须是工业化预加工、预包装的产物,不是指厨房临时做好的菜。比如餐厅提前做好的凉菜,如果没有包装,就不算预制菜。

值得注意的是,《通知》里明确提到,“要大力推广餐饮环节使用预制菜明示”。预制菜菜品标识不详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知等行为,都属于侵犯消费者知情权、选择权的行为。

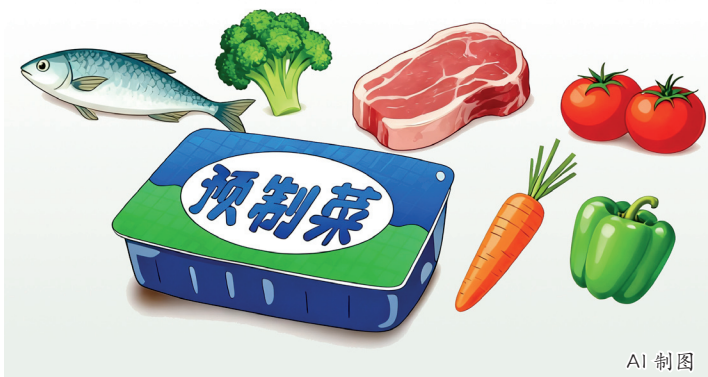
走访

多家餐饮店预制菜“隐形”售卖

9月15日,今日女报/凤网记者随机询问了长沙大众点评“必吃榜”上多家月销超1000单的商家是否存在使用预制菜的情况,绝大多数商家都否认使用了预制菜,也有部分商家承认使用却未进行明示。

随后,记者走访了长沙市开福区、长沙县等多家商场内知名餐馆,大多数餐馆称“现炒,没有用成品预制菜”,仅少数表示“有公司统一配送的半成品预制菜”,但所有受访餐厅的菜单及店内公示中,均未出现“预制菜”相关备注。

“虽然国标有要求,但很少有餐饮店能按照要求进行公示。”一名从事餐饮行业多年的厨师告诉记者,使用预制菜是餐饮行业节约成本的潜规则。事实上,餐饮界与消费者认定的预制菜标准也不同,“行业内认定的预制菜是完全配送而来的、不需要加工的食品,所以中央厨房加工、半加工食品都不在内,但消费者看法不同,只要



AI制图

不是现炒的都会看作预制菜”。

记者从湖南省消费者权益保护委员会了解到,由国家卫生健康委员会主导的《预制菜食品安全国家标准》草案即将公开向社会征求意见,标志着预制菜行业将进入合规发展阶段。尽管该强制性标准尚未正式出台,且目前国家层面未强制要求餐饮单位在菜单或店内公示“预制菜”相关信息,但这并不意味着经营者可以忽视消费者的合法权益。

《中华人民共和国消费者权益保护法》第八条规定:消费者

享有知悉其购买、使用的商品或者接受的服务的真实情况的权利。第二十条规定:经营者向消费者提供有关商品或者服务的质量、性能、用途、有效期限等信息,应当真实、全面,不得作虚假或者引人误解的宣传。

据此,若餐饮单位对外宣称“现炒现做”“现制现售”等,实际却使用预制成品进行简单加热或复热后提供给消费者,其行为已涉嫌误导消费者,侵犯了消费者的知情权。

说法

预制菜“隐形”售卖或涉嫌虚假宣传

胡晨照(湖南人和律师事务所律师)

2024年3月,国家6部门联合印发的《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》已明确,预制菜会经工业化预加工、不添加防腐剂,但“新鲜”“现做”并非法律概念,也未曾对商家予以强制要求。然而,经营者若用上述字样诱导消费者,所售卖产品实际为冷冻、长保预制菜,即违反《中华人民共和国广告法》第四条:“广告不得含有虚假或者引人误解的内容,不得欺骗、误导消费者。”

“下馆子”过程中,消费者有

权知悉商品或服务的真实情况,包括预制菜的成分、生产日期、保质期、加工方式等。”胡晨照表示,除知情权外,消费者还主要享有以下权利:

选择权:消费者有权自主选择商品或服务,包括是否选择预制菜。餐厅应明确标注菜品是否为预制菜,保障消费者选择权。

公平交易权:消费者有权获得质量保障、价格合理、计量正确等公平交易条件。若预制菜以“现做”宣传却高价售卖,可能侵害公平交易权。

安全权:消费者有权要求商品和服务符合安全保障要求,如预

制菜需符合食品安全标准,不得含有有害物质或存在变质问题。

监督权:消费者有权对商品和服务进行监督,对违法行为有权检举、控告。

若遇上“挂羊头卖狗肉”的餐饮消费行为,消费者可通过三种方式维权:一是拨打12315热线;二是通过全国12315平台(网站、APP、微信小程序)投诉举报;三是直接向经营者所在地的市场监督管理局提交书面举报材料。若查证属实,经营者可能面临警告、没收违法所得、停业整顿、罚款、吊销营业执照等行政处罚,同时需承担损失赔偿的民事责任。

■资讯 呼吁理性参与!湖南省消保委发布“湘超”消费提示

今日女报/凤网(记者李诗韵 通讯员 许英)近日,2025湖南省足球联赛(简称“湘超”联赛)在三湘大地激情开赛。为推广足球运动,促进体育消费,湖南14个赛事举办地相继推出了形式多样的促销活动和观赛服务。为确保广大消费者畅享赛事激情与消费乐趣,有效规避消费风险,9月15日,

湖南省消费者权益保护委员会发布消费提示,提醒广大消费者在激情观赛的同时,做到文明、理性、安全消费,避免误入消费陷阱。

了解各地政策,积极理性参与。消费者要通过各地政府官方网站、权威媒体发布等渠道,及时了解赛事举办地的具体活动详情和规则。仔细甄别

促销,特别注意使用期限、适用范围、准用门槛等限制条件,避免因信息误解产生纠纷。

选择正规渠道,买到放心票。一是要认准官方购票途径,二是要抵制“黄牛”倒票,三是留意退改政策,购票前应详细了解门票的退、换票规则,做到明白消费。同时选择合规观赛场所,文明理性观赛。

线下购物消费,务必擦亮双眼。在“湘超”联赛相关市集、展会或合作商户消费时,消费者要选择证照齐全、信誉良好的经营者;仔细查验商品信息,购买商品,特别是食品、文创产品、运动装备时,注意查看生产日期、保质期、生产厂家、质量合格证明等信息,切勿购买“三无”产品。此外,消费

过程中要主动索取并妥善保管发票、收据、电子支付记录等消费凭证,以作为日后消费维权的重要依据。遇到消费纠纷,首先与商家协商解决。协商不成时,要及时拨打12345政务服务便民热线,或通过全国12315平台、消费者组织智慧315平台在线进行投诉,依法维护自身合法权益。