

網絡名人引爆連鎖餐飲店預製菜爭議 揭現行制度存「雙重標準」

餐廳預製菜應明示 食客知情方釋疑

神州熱點

「幾乎全是預製菜，還價
格昂貴，太噁心了！」近

日，內地網絡名人羅永浩到連鎖餐飲店西貝餐廳就餐後，接連發出多條吐槽微博，引發各方關注。而西貝方面以「按照國家相關規定當天菜品沒有一道預製菜」公開回應，將事件推向輿論高潮。此次爭議的焦點之一，直指預製菜在消費告知環節缺乏明確的強制性規定。不少關注事件進展的內地民眾直言不滿：「花了大價錢去餐廳吃飯，結果吃到的卻是加熱後的料理包，換誰都會覺得自己『中伏』上當了！」

事實上，國家市場監管總局等六部門去年印發了《關於加強預製菜食品安全監管 促進產業高質量發展的通知》（下稱《通知》），已明確提出「大力推廣餐飲環節使用預製菜明示，保障消費者的知情權和選擇權。」不過，當前相關規定中關於預製菜告知的要求，仍停留在「鼓勵性」層面，並未形成具有約束力的強制規定。這一模糊地帶，使消費者始終無法清晰知曉餐桌上食物的真實來源與製作流程，心中的疑慮也始終難以消除。這也是此次事件引發廣泛爭議、消費者與商家矛盾激化的根源所在。

●香港文匯報記者 盧靜怡 廣州報道

不反对预制菜
推动预制菜透明化
维护消费者知情权

●內地網絡名人
羅永浩強調消費者
對預製菜有知情權。
視頻截圖

●被羅永浩指為預製菜的西貝餐廳菜餚。
香港文匯報記者朱燁攝



▲西貝創始人、董事長賈國龍指「西貝門店沒有一道是預製菜」。網上圖片

根據《通知》，預製菜是以一種或多種食用農產品及其製品為原料，使用或不使用調味料等輔料，不添加防腐劑，經工業化預加工製成，配以或不配以調味料包，符合產品標籤標明的貯存、運輸及銷售條件，加熱或熟製後方可食用的預包裝菜餚，不包括主食類食品。另外中央廚房製作的菜餚，不屬於預製菜範圍。

消費者知情權非常重要

不時會外出就餐的廣州市民楊先生，對於這次「預製菜」爭議事件十分關注。他對香港文匯報記者說，自己曾試過在某餐廳點烤肉，上桌的肉卻是溫的：「真正現烤的肉可能會冷或焦，但不可能是溫的，一試便知是料理包翻熱的。」楊先生認為，消費者的知情權非常重要。「貴的不一定現炒，現炒的不一定貴。菜價的高低和是否使用預製菜無必然聯繫，定價本來就是商家的自由，但顧客必須清楚自己吃的是什麼。」香港文匯報記者在相關新聞的評論區瀏覽時發現，不少情緒較為激進的網民直言不諱地表達着擔憂：「現在商場裏大多不讓用明火，又要求餐廳出菜速度快，照這個情況，商場裏的餐館估計100%都是『預加工食材+預製組件』的模式！要是真想現炒的菜，根本就不能去商場裏的店。」這種對預製菜的焦慮，也引起了餐飲從業者的關注。經營有四家火鍋店的負責人Louis表示，如果一直沒有明確規定，要求餐廳明確標識菜品是否使用預製菜，長此以往，消費者的不信任感會不斷累積，很可能拖累整個餐飲行業的口碑。「只有真正保障消費者的知情權，讓大家吃得明白、放心，餐飲業才能走上健康的進化之路。」

告知環節缺強制性約束

廣東省消委會律師團副團長、北京瀛和（廣州）律師事務所品牌委主任陳北元律師在接受香港文匯報專訪時指出，當前官方標準的監管重點集中在預製菜的製作環節，而對於消費端的告知環節，仍以鼓勵性規定為主，缺乏強制性約束。不過他明確表示，若消費者有合理依據懷疑所點餐品屬於工業化預製菜，完全有權依法進行維權與投訴。陳北元「教路」稱，消費者可先保存樣本，並向商家索取採購憑證，必要時投訴至市場監管部門。「內地食品安全監管相當嚴格，從原料來源、配送到加工環節，均有完整紀錄，並不難查清。」

陳北元律師強調，餐飲企業若使用預製菜卻未向消費者明確告知，這種行為不僅可能侵犯消費者的知情權與選擇權，情節嚴重時甚至可能涉嫌消費欺詐，依法需承擔「退一賠三」責任。「對餐飲企業而言，唯有提升透明度，才能化解爭議、重建信任。」他建議，針對「工業化預製菜」建立強製標識制度，明確標註「預製菜」及生產信息。對中央廚房配送菜品，可鼓勵企業自願標註，兼顧行業效率與消費者知情權。

現行「金標準」定義不嚴謹

此次西貝預製菜爭議發生前，陳北元才剛為廣東餐飲行業進行預製菜合規與消費者權益保護的宣講。他坦言，這次事件其實對餐飲行業影響很大，主要原因在於預製菜規管上存在不足和缺陷。依據《通知》，判定是否屬於預製菜有三個

「金標準」：一是不允許添加防腐劑；二是必須經過工業化預加工環節；三是需經加熱或熟製方可食用。「這一定義雖不嚴謹，但迄今仍是唯一具制度意義的標準。」

但標準出臺後，國家市場監管總局很快又作出補充解釋：連鎖餐飲企業通過「中央廚房」模式向自有門店配送的菜品並不屬於預製菜。陳北元認為，現行制度對預製菜的定義存在「雙重標準」。連鎖餐飲企業的中央廚房製作配送的不含防腐劑的菜品，不被列入預製菜範疇，但在相同條件下，若菜品的生產主體換成食品企業，卻會被明確歸類為預製菜。這種差異既令消費者困惑，也讓部分餐飲商家可能在無意間觸及合規紅線。「究竟預製菜的邊界如何界定，仍有待進一步明確。」

食安國標草案將徵求意見

據悉，由國家衛健委主導的《預製菜食品安全國家標準》草案已通過審查，即將向社會公開徵求意見。屆時，預製菜「身份」有望獲得統一說法，餐飲門店是否使用、如何使用預製菜，也將首次納入信息披露範疇。消費者楊先生期望標準能進一步明確，並對餐廳使用預製菜實行清晰標識。他建議，未來餐館現炒現製的菜品，均在菜單上註明；若出自中央廚房，商家亦應如實告知，讓顧客自行衡量價錢；至於單純加熱的料理包，更須坦誠說明。這樣才能真正保障消費者的知情權與選擇權，讓大家在點餐時心中有數，避免因信息不對稱產生消費落差，也能推動餐飲行業在透明化中贏得更多信任。

確責任，才能讓罵戰退場、信任回歸，讓預製菜行業在健康軌道上穩步前行。

●香港文匯報記者 盧靜怡



●內地連鎖餐飲老鄉雞在餐牌中標明是否預製菜。視頻截圖

是食品安全問題，就不會影響光顧的意願。不過「00後」的彭小姐不這麼看，她表示來店裏吃飯是因為爸爸格外喜歡西貝的燉牛肉，但她本人並不喜歡店裏的食物，看到網上輿論後「一直在勸爸爸放棄西貝」。

「只接受預加工 不接受預製菜」

關於「是否為預製菜」的問題，彭小姐表示無所謂，只要味道不錯，乾淨衛生、價格合理，是不是預製菜都OK。但受訪的潘先生對此比較嚴謹，他認為，不是現殺現做的都是預製菜，而他本人只能接受預加工，不能接受預製菜。但網上關於西貝的爭議不會影響他，他的態度是，「遇到了，可以吃，但也不會特意去吃。」

據西貝餐飲集團官網介紹，截至2025年西貝全國擁有近400家門店，覆蓋62個城市，員工人數約17,000人。據中國企業家雜誌消息，西貝2023年營收為62億元。

罵戰無贏家 規範是關鍵

微觀點

有網友戲稱，在羅永浩與西貝的罵戰中，「標明了預製菜的連鎖餐廳老鄉雞才是大贏家」。事實上，對於餐飲行業與消費者，口水戰拉鋸只有消耗，沒有贏家。

對西貝來說，強硬態度令其深陷輿論漩渦，多年積累的品牌口碑因爭議受損，部分消費者甚至因抵觸情緒選擇遠離；對消費者而言，爭議雙方各執一詞的情緒化表達並未能推動問題實質解決，反而讓話題逐漸偏離核心。

顯然，只有對預製菜領域加強系統性的規範管理，才能真正解開這場爭議的癥結。一方面，加強規範管理才能消除認知混亂。當前預製菜定義的模糊地帶，告知環節的模糊要求，讓商家有了辯解空間，消費者卻沒了判斷依據。只有通過統

一標準，明確預製菜的界定範圍、標註要求，才能讓商家不再「鑽定義空子」，消費者不再「憑感覺猜測」，從源頭上化解概念分歧。

另一方面，加強規範管理才能保障各方權益。對消費者而言，強制預製菜標註能讓知情權、選擇權落到實處，避免「花高價吃料理包」的委屈；對商家而言，清晰的規則才能打消「生怕踩線受責」的顧慮，只需按標準操作即可贏得信任；對行業而言，規範管理才能為合規經營的品牌創造公平環境，推動預製菜產業擺脫「被妖魔化」的困境。

其實任何新事物在剛誕生時都會面臨質疑的聲音。與論爭吵雖然熱鬧，但情緒化輸出解決不了問題，反而可能成為「流量工具」。唯有通過規範化管理、透明化運營，劃定邊界、明

本報記者探店 晚市無人排隊

對預製菜接受度不一 食客：首重食安

香港文匯報訊（記者 朱燁 北京報道）「羅永浩吐槽西貝」事件登上热搜後，據西貝創始人、董事長賈國龍透露，10日和11日所有門店日營業額分別減少100萬元（人民幣，下同），



●昨日是周六，位於北京朝陽區西貝合生匯店上座率過半。香港文匯報記者朱燁攝

12日預計減少200萬元到300萬元。香港文匯報記者13日下午5點多來到位於北京朝陽區的合生匯商場，周末的商場內人頭攢動，不過位於地下二層的西貝分店，門外並無客人排隊，店內上座率則過半。而隔壁的一家拌飯店，此時已經排起了等候吃晚飯的隊伍。

「若非食安問題 不會影響光顧」

合生匯的這家西貝分店位於該層較為顯眼的位置，門前設置了一面LED大屏幕，滾動播放關於菜品製作流程的視頻。走進店裏，約三分之一屬於親子用餐家庭。幾位食客對香港文匯報表示，留意到羅永浩和西貝「吵架」的消息，但並未細看內容，覺得只要不

預製菜標準如何規定？餐企中央廚房不受管？

預製菜須「工業化預加工+不添加防腐劑+需加熱食用」

Q:大眾覺得只有現炒現製的菜才不屬於預製菜，西貝後廚出現的明顯是冷凍料理包，為何這也不算預製菜？究竟什麼才是預製菜？

A:按照國家市場監管總局等六部門印發的《通知》，「預製菜」是指以農產品為原料，經工業化預加工（如醃製、成形、炒、炸、烤、蒸等），不添加防腐劑，需經加熱或熟製後方可食用的預包裝菜餚。

換言之，並非只有「現炒現製」才不是預製菜。重點在於是否經過工業化預加工，是否添加防腐劑以及是否屬於預包裝產品。如果餐飲企業只是進行原材料的初步處理，再由冷鏈交給門店完成烹飪，中間沒有添加防腐劑，則不算預製菜；若產品已經加工成成品、添加了防腐劑，只需加熱即可食用，則屬於預製菜。

「半成品」不可直接加熱食用不算預製菜

Q:預製菜是否有統一的標準？「半成品」是否算預製菜？

A:目前已明確預製菜的概念和監管要求，但由國家衛健委主導的《預製菜食品安全國家標準》正在制定中，尚未全面落地。已經出台的《關於加強預製菜食品安全監管 促進產業高質量發展的通知》明確，預製菜不包括主食類食品（如速凍米麵、盒飯、漢堡等）。

所謂「半成品」，如果僅是簡單切配、調味或初加工，並未形成可直接加熱食用的預包裝菜餚，則不算嚴格意義上的預製菜；但如果符合「工業化預加工+不添加防腐劑+需加熱食用」的條件，就會被認為預製菜。

餐企中央廚房配置「半成品」不屬預製菜

Q:為什麼中央廚房配置的「半成品」不屬於預製菜，而外面食品工廠生產的「半成品」就屬於預製菜？

A:按照現行解釋，連鎖餐飲企業的「中央廚房」產品雖經預加工，但因不添加防腐劑，且不以預包裝形式銷售，因此不納入預製菜範疇。而食品工廠生產的「半成品」，若以預包裝形式流通銷售，即使同樣不加防腐劑，也屬於預製菜。

這種標準差異目前確實引發社會爭議，也說明現行制度仍需進一步統一和細化。

餐廳誤導消費者或涉消費欺詐

Q:預製菜賣「現炒價」，是欺詐嗎？

A:定價權屬於商家自由，但消費者享有知情權與選擇權。如果餐廳隱瞞預製菜的使用，誤導消費者作出支付決定，可能涉嫌消費欺詐，消費者有權依據《消費者權益保護法》維權，若查實商家存在嚴重消費欺詐行為，消費者還可主張「退一賠三」的賠償。

明確標出預製菜屬鼓勵性規定

Q:如果餐廳用的是預製菜，是否需要明確標出告知消費者？

A:《通知》提出「大力推廣餐飲環節使用預製菜明示，保障消費者知情權和選擇權」。目前屬於鼓勵性規定，並非強制性規定。

整理：香港文匯報記者 盧靜怡