



# 热腾腾的外卖都是现做的? 可能是加热的菜肴包

外卖菜肴包几乎是公开的秘密;不告知消费者涉嫌侵犯知情权

快报  
调查

热线:96060

你知道菜肴包吗?你吃的外卖中,可能有不少并不是当天制作的,外卖商家只需将一个冷冻菜肴包放在热水或者微波炉里加热几分钟,再打开倒在饭盒里、配上米饭,一盒外卖就做成了。自从菜肴包被曝光后,消费者对外卖的食品安全又产生了新的担忧。现代快报记者调查发现,菜肴包虽然已经成为标准化生产的产品,但大众接受程度不高,而且由于没有明确的标注,消费者无从得知自己的外卖是否出自菜肴包。

现代快报+/ZAKER南京记者 钱念秋 实习生 白骞亿 文/摄

## 调查

### 菜肴包卖家:顾客接受度不高,不建议“明说”

日前,现代快报记者在网上以“菜肴包”为关键词搜索,发现不少菜肴包网店,有的打出“懒人食品”的概念,也有一些是做商家批发的企业店。

记者找到一家“新美香”菜肴包网店。这家店宣称和5000家以上餐饮连锁店合作,江浙沪皖还有直供仓。店里出售“鱼香肉丝”“咖喱鸡肉”等多种菜肴包,每种都是10袋起售,价格从20元到60元不等。不少自称从事外卖行业的买家评论称,菜肴包方便快捷,顾客评价还可以,所以每次都会从这家店进货。

记者自称要做餐饮外卖,咨询店主是否应该让顾客知道外卖是菜肴包。店主表示,菜肴包的大众接受程度不高,不建议商家将情况告知顾客。

据店主介绍,他们发货的产品都是近期生产的,生产厂家在湖北省,但他们在南京有一个用于发货的仓库,地址就在雨花台区三鸿食品厂内,如果有需要可以去实地看一下产品。

3月4日,记者来到雨花台区三鸿路9号的三鸿食品厂,在“新美香”工作人员带领下,记者到了他们的发货仓库。记者看到,仓库的地上和货架上堆

满了菜肴包,还有一个箱子内装满了冰袋。工作人员介绍,从他们这里可以将货发到全国各地,发到南京的也有不少,基本都是一些餐饮企业的网上订单。如果商家自己到仓库来提货,还可以得到8.8折优惠。

工作人员告诉记者,他们的产品全都是标准化生产的熟食,对于食品卫生、安全问题没有必要过分担忧,菜肴包保质期在零下18℃的环境中基本可以达到一年,购买回去放在冰箱里冷藏也能保存半年。随后,工作人员又拿出一袋排骨的菜肴包,生产日期为2018年12月20日。他说:“这个是真空包装的,保存18个月没问题,口味和厨房制作出来的基本没有差别。”

工作人员表示,他们不仅负责“新美香”品牌的发货,同时还有“谷言”“味之佳”等其他品牌,也在他们这里进行打包发货。单是“新美香”一家,南京这个仓库每年的进货额就达到2000万元,“谷言”为500万元。“新美香”的价格较为低廉,是很多商家的最佳选择。“现在不少菜肴包小品牌都倒闭了,只剩下‘新美香’这种规模较大的企业。”

## 探访

### 店里没有厨房和厨师,只有配菜员和微波炉

经过媒体曝光后,外卖菜肴包几乎成了一个公开的秘密。不仅仅是外卖商家,不少骑手也知晓其中的内情。

“以前用菜肴包的商家比现在更多一些,但不少店已经关门了。”一位主要在南京新街口地区送外卖的骑手表示,有的外卖店没有堂食,甚至没有厨房,只有微波炉,没人知道他们的菜到底怎么做的。从这位外卖小哥的口中,记者得知一家叫“我呀便当”的外卖店就是使用菜肴包的。

3月5日,现代快报记者来到南京一家“我呀便当”门店,发现这家店大部分菜品都是由菜肴包加热而成。记者称有加盟意愿,商家告诉记者,他们店在这里已经开了4年多了,一直使用菜肴包。所有菜

肴包都由厂家直接提供。记者看到,该店只有3名员工,都是配菜员,没有厨师。接单后,一名配菜员将鸡肉菜肴包的包装拆开放在便当盒里,再夹取一些土豆丝和大白菜,放在微波炉里加热两三分钟,简单包装后让外卖骑手取走。

记者注意到,工作人员使用的一个菜肴包生产日期是2018年12月25日。“我呀便当”一名负责人表示,菜肴包保质期半年,都是他们自己工厂里加工好的半成品,这样就做到了标准化、统一化。该负责人表示,将菜肴包或者厨房内的情况告知消费者,对他们来说也没什么问题,但他们不建议这样做,“顾客还是有一些担忧的,不太能接受这种外卖,既然要公开就要谨慎些。”

## 疑问

### 1 菜肴包是否应当向消费者明示?

在调查中,现代快报记者了解到,使用半成品“菜肴包”制作标准餐食,并不仅限于外卖餐饮。江苏省餐饮行业协会秘书长徐浩介绍,大部分菜肴包也是有食品许可证、流通许可证的,是符合正规食品生产标准的。“其实都是我们吃的食材原料,只不过有一些是半成品,有一些是现场制作的。”徐浩表示,现在餐饮行业80%的食材都来自半成品,酒店中也有不少菜是由厨师对半成品进行二次加工完成的。

2018年国家市场监督管理总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》中提到,鼓励餐饮服务提供者明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量,但并未作强制性的规定。

对此,在南京新街口上班的王小姐表示,因为工作节奏快,午餐和晚餐只能靠外卖支撑。“我也是看了新闻才知道有的外卖是菜肴包制作的,以前一直以为都是现做的,有种被骗了的感觉。”经常点外卖的白领张先生认为,商家也应该对菜肴包进行标注,“很多人喜欢吃现炒的,是不是菜肴包决定了顾客点不点这家的外卖。”

### 2 不明示是否侵犯消费者知情权?

外卖菜肴包是否应当向消费者明示?南京市消费者协会相关负责人告诉记者,外卖由菜肴包制作但并未告知消费者,是对消费者知情权的一种侵犯。所以从保护消费者知情权的角度来说,商家应当对外卖的制作过程进行标注。

“在国内烹饪行业,一道菜中食材的分量、调料配比,如何制作,很多都不说清楚。相关主管部门应当出台一个明确标准。”该负责人表示,外卖究竟是菜肴包制作还是现做,直接影响到消费者的购买行为,商家有必要在外卖上注明制作过程和原料信息。

### 3 菜肴包能否长期食用?

中国营养学会注册营养师颜晓东告诉现代快报记者,其实菜肴包只要生产过程符合相关卫生标准,又合理储藏,消费者在保质期内食用,并在食用前彻底加热,是不用担心安全问题的。但是,从营养的角度来说,只能偶尔吃菜肴包食品,长期食用不是件好事。

“菜肴包基本都是冷冻的代加工食品,口感不是很好,而且食品中的维生素类尤其是水溶性维生素会遭到破坏。”颜晓东表示,菜肴包食品对蛋白质、碳水化合物、脂肪等影响不会太大,但建议大家要搭配绿色蔬菜,特别是叶菜和主食食用。