

# 不少顾客期待 部分商家沉默 福州餐饮企业距离“预制菜明示”有多远?

本报记者 沐方婷

日前,市场监管总局等六部门联合发布《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》),首次明确预制菜定义和范围,同时提出,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。

现实中,一端是不少消费者认为饭店、餐厅使用预制菜应当提前告知,另一端是“占据预制菜行业下游需求80%的餐饮企业”对预制菜明示的讳莫如深,福州餐饮消费市场距离消费者期待的“预制菜明示”有多远?近日,记者带着这一问题进行了走访。

## 消费者: 拒绝“被动吃到预制菜”

不久前,福州市民林女士遇到了一件让她颇为窝火的事。一次外出就餐中,她注意到,自己所在的这家餐饮小店“安静”得有点奇怪:整个店内没有一点炒菜声、炒锅声,只听到微波炉时不时“叮”一声。没过几分钟,服务员就端出了菜品。

只见端出来的菜品汤底和油分离,摸一摸温温热热,联想到服务员的上菜速度,“预制菜”三个字晃过林女士脑海,让她瞬间没了胃口。“如果想吃预制菜,我可以自己在家煮或者点外卖,没必要专门跑到线下餐饮店来吃。”

类似的感受和经历,不少福州消费者都遭遇过。在一连锁餐饮店就餐时,福州市民小吴看到,虽然店铺的“现卤现卖”四个大字十分醒目,该店工作人员却将加热后的预制菜倒入米饭中,简简单单就做出了一道卤肉饭。“网上一包卤肉



一商家在店门口标明“不是预制菜,所有菜品当天现做”。 本报记者 叶斌摄

汁5元就能买到,那一刻真心觉得这钱花得不值。”

对于餐饮企业而言,预制菜提升了出餐速度、降低了企业成本,但消费者去餐厅消费,一个重要目的就是感受一下热乎乎的“锅气”,结果吃到的却是预制菜,难免会有落差。“相比于预制菜本身,真正让我无法接受的是没有选择地被动吃到预制菜。”林女士说。

在商家不提前告知的情况下,消费者很难单纯从外观和口感上分辨是否为预制菜,针对消费者对餐饮商家明示预制菜的期待,《通知》提出,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。

## 商家: 部分选择“被动告知”

然而,走访中,记者发现对于是否使用预制菜,不少餐饮企业依旧讳莫如深。28日中午,记者走访

了鼓楼区东百商业中心的多家粤菜、福州菜、湘菜餐馆,工作人员均表示没有使用预制菜。门店内和餐单上也看不到任何菜品标识“预制菜”。

相比之下,明示自己没用预制菜的餐饮店倒是不少。一家名为“东发道”的粤菜餐厅门前摆着一张立式广告牌,写着“不是预制菜,所有菜品当天现做”。工作人员告诉记者:“自己在外就餐,就发现过工作人员在透明厨房里使用预制菜,明确告知是想让消费者放心。”

另一类则属于“预制菜被动告知型”餐饮商家。29日中午12时左右,福州妇幼保健院附近的一家连锁快餐店坐满了客人,生意看起来很不错。当记者问,店内的红烧肉套餐是不是预制菜,餐厅工作人员给出了肯定回答,“如果有消费者问,我们会诚实地告知消费者,但不问的话,我们不

会主动告知。”

餐饮店普遍“低调”的背后,却是发展迅猛的预制菜产业。有数据显示,2022年我国预制菜市场规模达4196亿元,同比增长21.3%。根据中国连锁经营协会的数据,目前,预制菜行业下游最大的需求来自餐饮企业,占比达80%。小吃快餐店、连锁店、主打外卖的餐饮店、乡厨、团餐食堂等是预制菜应用的主要场景。

一名业内人士告诉记者,使用预制菜是行业公开的秘密,但是一些预制菜技术因为不成熟、食材还原度不够等原因,导致预制菜行业鱼龙混杂,顾客对预制菜反感情绪愈发严重,餐馆不敢标注预制菜,主要是怕影响生意,“先看看别人标不标,目前,大家都是观望心态”。

## 部门: 发现虚假宣传可投诉举报

餐饮环节不愿主动明示使用预制菜,最终的“根”还在产业规范程度上。在福州市餐饮烹饪行业协会会长黄履冰看来,这中间需要一个行业、监管部门和消费者逐步理性认知预制菜的过程,“《通知》的发布就是一个及时又良性的开始,也意味着预制菜行业将面临新一轮的市场洗牌”。

近日,位于亭江的海文铭生产线依旧忙碌,鲍鱼、海参、瑶柱等十几种食材经分拣、烹煮等工序处理后,再进入数字化制汤系统熬汤,统一进行称重、包装、冷却、速冻,日产佛跳墙4万份,产品销往欧美、东南亚等世界各地。

液氮锁鲜、数字化制汤、CIP

清洗等一系列预制技术,大大提高了佛跳墙的口味还原度。有了冷链物流的支持,产品48小时内可以到达全国各地。

凭借技术支撑,越来越多曾经走不出当地的生鲜食材以预制菜的形式走遍全国。伴随着人工成本、食品安全监管的提升,预制菜一定程度上顺应了现代化餐饮市场的发展需求。

回应民生期待,《通知》规定,预制菜不添加防腐剂,严格食品添加剂使用。黄履冰认为,这对预制菜生产和保鲜技术提出了更高的要求。目前,福州的冷链、速冻技术等发展得不错,但中间环节的运输、餐饮门店的末端储存等还需同步跟上,从技术层面改进预制菜的口味与食品安全。

福州大学经济与管理学院教授陈章旺认为,民以食为天,保障消费者的知情权,需要监管部门落实监管责任,对消费者反映比较集中、突出的问题,开展有针对性的专项检查。

福州市市场监督管理部门表示,对餐饮环节主动公示预制菜进行鼓励引导,如果消费者发现商家有用预制菜冒充大厨现炒等虚假宣传和消费欺诈行为,可拨打12315进行举报投诉。

在预制菜产业化发展之路外,也有一些餐饮企业更愿意回归门店现煮。在《通知》下发当日,福州连锁餐饮门店草本汤就停产了门店最接近预制菜的3款产品,草本汤相关负责人林春松认为,餐饮企业当下必须以顾客的满意度为中心,创新探索其他标准化出餐方法,还原食材本味。

## 厦门文旅推荐官 走进福州

本报讯(记者 林榕昇)逛市集、看展会、猜字谜、玩游戏……昨日下午,在福建省文化和旅游厅的指导下,由厦门市文化和旅游局主办的“小小文旅推荐官带你游厦门”主题系列活动在福建省少年儿童图书馆成功举办。活动旨在通过青少年儿童的独特视角和创新形式,向世界展示“海上花园”厦门的文旅魅力,助推厦门旅游品质提升。

当天,活动在热烈的气氛中拉开帷幕,9名新上任的首批“小小文旅推荐官”获颁聘书,并以寓意深远的“大手拉小手”形式,共同开启文旅盛宴。活动还推出了“海上花园·乐动厦门”文旅专题展,将在省少儿图书馆一楼展厅面向公众开放参观,展期为一个月。

在活动现场,主办方还精心筹备了厦门文旅市集,涵盖非遗技艺展示、科普研学产品展示以及各类创意十足的文创商品展销等主题,海堤茶叶、鼓浪屿馅饼、在厦有礼等富有厦门特色的品牌纷纷亮相。市集在热闹有序的气氛中展开,成为观众近距离接触、感知厦门文化魅力的新窗口,为市民游客带来了丰富的文旅体验。

## 闽侯廷坪乡 枳壳花旅游文化节开幕

本报讯(记者 谭湘竹 通讯员 侯融媒)漫步山间,只见成千上万朵白色小花盈盈立于树梢之上,开满河谷山坡。29日,“春暖延坪 枳壳花”——闽侯县廷坪乡第三届枳壳花旅游文化节在廷坪乡盘岭村开幕。

据介绍,本届枳壳花旅游文化节开设了特色赏花旅游线路,设置了4个不同主题的活动打卡点。瞭望台打卡点可体验亲子拍照,留下家庭温馨时刻;12号茶摊可体验品茶赏花,尽在古厝方寸间;堡里厝可体验花下祈福,共同期许美好生活;相思桥可邂逅美妙情缘。盘岭村中街道两侧的“延坪山货”好物市集上,春笋、笋滑、草粿等延坪特色山货琳琅满目,游客驻足选购。

廷坪乡盘岭村地处闽侯、闽清、古田三县交界处,盘岭村的海拔和气候特别适合枳壳花生长。近年来,盘岭“村两委”立足乡村振兴,将种植枳壳树作为“一村一品”的主导产业,积极拓展枳壳品牌,枳壳的种植面积达到了1200多亩,成为远近闻名的枳壳村。盘岭村为此还成立了专业合作社,统一从农户家里收购干枳壳,再销往广东、广西、浙江等地,每年可为村里带来近百万元的收入。

## 福大学子 上演科技“魔术秀”

本报讯(记者 林榕昇)30日,一场科技味十足的“有为青年·科技弄潮”青年科技创新成果分享会在福州大学旗山校区青春广场举办。活动作为福州大学学术科技月的开幕活动,以各学科的科研成果和科普主题展览相结合,让现场嘉宾沉浸式参与科技趣味活动。

当天活动现场,来自福州大学化学、化工、环境与安全工程学院的学生们轮番带来了神奇的科技“魔术”,现场气氛瞬间点燃。趣味科技体验区同样火热,在化工学院准备的趣味科学实验摊位前,学生们将一瓶有色溶液加入海洋瓶中,DIY制作专属海洋瓶。同学们通过沉浸式的体验活动,不仅接触到书本以外的知识,还体会到理论与实践结合的重要性。

成果分享会是福州大学学子自发策划、组织的科技科普活动。活动为期两天。今天的活动现场还将举办福州大学研究生科技成果展。

## 鼓山派出所开展 辖区反诈宣传

本报讯(记者 朱榕 通讯员 吴吉浩)3月以来,随着外来务工人员陆续返榕,福州公安局鼓山派出所辖区电信网络诈骗警情随之增长,大金额受骗案件偶有发生。为遏制诈骗活动,提升群众防骗识骗能力,鼓山派出所精心制作宣传资料,通过“e110-e网格”平台进行线上群发,累计覆盖700个微信群、10万余网民。

鼓山派出所还同步开展线下宣教活动,在小区、商超、医院等人员密集场所设置展板、海报和宣传标语,切实提高辖区群众防骗意识,全力构建电信诈骗“防火墙”。

## 水上竞速 畅享“榕颜” “福泽鼓楼”龙舟直道竞速赛昨举行

本报讯(记者 孙漫)昨日上午,2024年度“百里水上福道 千年闽都画卷”龙舟巡回赛第二站比赛——“福泽鼓楼”龙舟直道竞速赛,在温泉公园游船码头附近的晋安河举行,16支队伍在此竞速,观赛市民也乐享春光。

“水上的200米直道,就是我们的赛道,每两支队伍为一组展开较量。”福州水务文旅公司相关负责人介绍,在预赛阶段,每支龙舟队伍以“换船换赛道”的方式,共参加两轮比赛,以两轮比赛的计时总成绩排名,取前4名参加决赛。

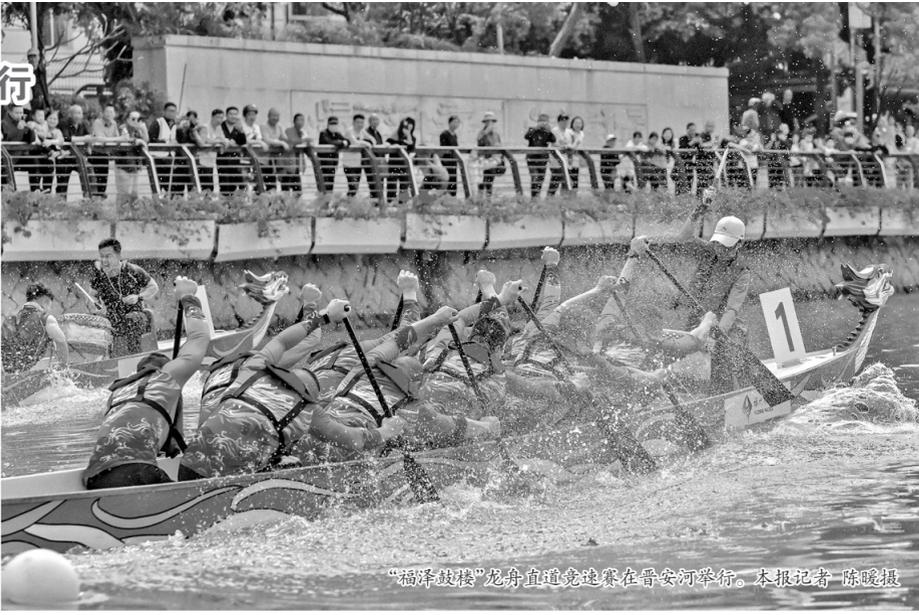
“参加了两站赛事,我们的状态也越来越好,相信后面几站还会有新惊喜!”鼓楼龙协龙舟队舵手张冰建说。

昨日10时20分,4支龙舟队

伍亮相,决赛正式开始。季军的争夺战就已十分精彩,随着发令声响,高新区马保根龙舟队与高新区红苹果家具龙舟队齐头并进,马保根龙舟队凭借着后半程的坚持发力,勇夺季军。

福州长乐汇泉龙舟队与福建云厨龙舟队的冠军大比拼更是激烈,水中赛道上,两队毫不放松,奋力挥桨,朝着终点划去。最终,首站龙舟赛冠军福州长乐汇泉龙舟队成功“守擂”,以43.31秒的成绩获得第一名。

“今年,龙舟巡回赛共有8站赛事,我们还将继续优化现场的活动组织,用更精彩的赛事、更丰富的活动,让更多市民畅享美好的水城生活。”福州水务文旅公司相关负责人说。



“福泽鼓楼”龙舟直道竞速赛在晋安河举行。本报记者 陈暖摄

## 春季消化道出血高发 老年群体易中招 专家:建议定期体检,养成健康生活方式

本报讯(记者 林文婧 通讯员 朱玉)春季是消化道出血高发季,连日来,福州市第二总医院消化内科就收治了好几例消化道出血的患者。“近期气温骤升骤降,老年人由于基础疾病多,消化道出血的救治难度更大,因此需要格外警惕。”该院消化内科主任曹雯提醒市民朋友,消化道出血是临床常见症状,起病较急,且病情发展较为迅速,短时间内患者可能出现大量出血,如不及时治疗,会对其生命安全造成严重威胁。

近日,95岁高龄的常老伯因突发排便紧急转至市二总院就诊,经过积极止血等治疗,老人还是出现间断性排黑便,血红蛋白进行性下降,仍有活动性出血,危及生命。该院消化内科医生迅速前来会诊,果断提出安排急诊电子胃镜,探查出血点,及时止血。

医护为老人进行床边急诊胃镜检查,镜下发现十二指肠球部见大量新鲜血液及血块,反复冲洗后看到十二指肠球部前壁有一处溃疡,溃疡中央一血柱如泉水般喷涌

而出,并随心跳节律性加大,出现了动脉破裂出血。最后,凭借医护团队的精湛技艺,成功夹住破裂血管,并予电凝止血。目前,老人经过系统治疗后,已经康复出院了。

曹雯介绍,冬春季节交替,天气比较寒冷,人体血管收缩,消化道黏膜供血减少,加上饮食不规律,吃得过饱、油腻、辛辣,以及鱼虾等高蛋白的食物摄入过多,或者饮酒过量,或本身就有消化性溃疡、慢性肝病等基础病史,更易

诱导消化道出血的发生。

“老年人消化道出血重在预防,一定要未雨绸缪,保护好消化道。”曹雯给出如下建议:

定期体检。将胃肠镜检查作为常规体检项目,胃肠镜检查有助于发现消化性溃疡、息肉、消化道早癌等病变,规范治疗上述疾病有利于降低消化道出血的风险。平时注意关注大便颜色及性状,如有排柏油样黑便,或出现头晕、乏力等贫血表现时,应尽快去院检查、治疗。

养成健康的生活方式。作息及三餐规律,避免暴饮暴食,少吃腌、烧、炸及生冷的食物,不喝浓茶和咖啡。老年人多牙齿不好,咀嚼能力差,加之胃肠消化能力减退,进食应细嚼慢咽,以减轻胃肠负担。

合理用药。对于需要长期服用阿司匹林、氯吡格雷、华法林、利伐沙班、达比加群等抗血栓药物的老年朋友,建议联合服用保护胃黏膜的药物,以降低消化道出血的风险。

有礼有福——争做文明福州人

讲文明 树新风 公益广告

# 服务他人 奉献社会

中共福州市委文明办 宣

有礼有福——争做文明福州人

讲文明 树新风 公益广告

# 爱岗敬业 无私奉献

中共福州市委文明办 宣