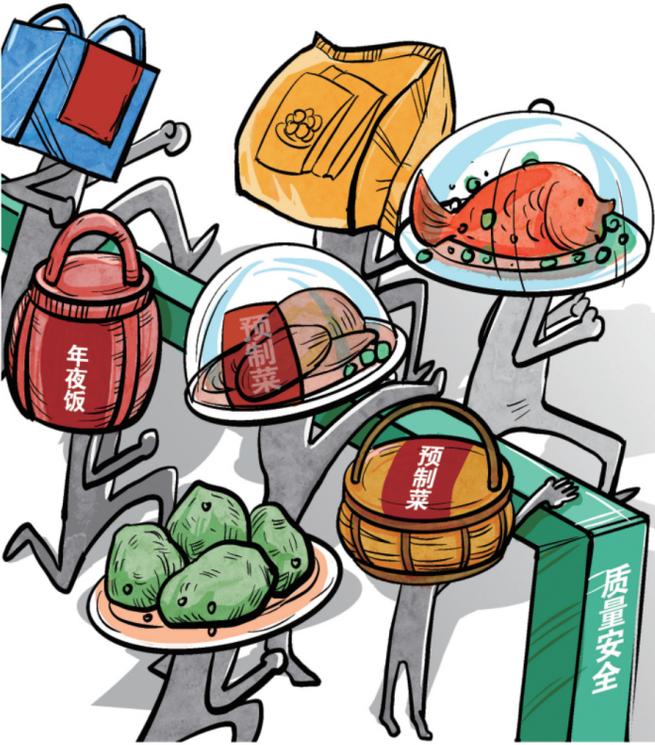




预制菜成年夜饭餐桌“主菜”

货不对板分量不足等问题仍有待解决



□ 本报记者 赵丽
□ 本报实习生 王禹钦

“今年的年夜饭打算购买预制菜，回去简单加热或者翻炒一下就能搞定，省时又省力！”1月14日（小年），北京市民王鑫开始采购年货，第一站便是到线下商超的预制菜货架处。

当天，他挑选了12种预制菜产品，每道菜价格23.9元至99元不等，总计花费699元。

像王鑫这样，选择购买预制菜作为年夜饭的消费者不在少数。随着样式不断创新、品质不断提高，预制菜越来越受到消费者的青睐。来自艾媒咨询的数据显示，2022年中国预制菜市场规模达4196亿元，同比增长21.3%，预计2026年预制菜市场规模将达10720亿元。

近日，接受《法治日报》记者采访的专家认为，预制菜在今年年夜饭的市场表现将有比较大的提升，这也意味着我国预制菜市场已经进入产销两旺的阶段，不过预制菜还面临食品还原度、运输以及安全等问题。

年夜饭套餐受欢迎 简单加热即可食用

今年春节，在北京工作的贾佳因工作原因不能回杭州老家，于是提前网购了松鹤楼和西

贝莪面村的半成品年夜饭。

“我丈夫是北方人，因此我们的年夜饭要兼顾南方、北方口味。”贾佳告诉记者，她选购的预制菜包括松鼠鳜鱼、清炒虾仁等，这些菜肴全程冷链运输，品质有保证，而且免洗免切免调料。

近日，记者在北京随机探访几家商超时看到，不同品牌、种类的预制菜应有尽有：14.9元/碗的陕西传统八宝饭、38.8元/份的农家红烧肉、108元/盒的松鼠鳜鱼……让人眼花缭乱。

其中，不少连锁超市还推出了半成品年夜饭套餐，价格在400元至4000元不等。据西城区广安门地区的盒马鲜生工作人员介绍，这些菜品不仅可以线下购买礼盒，还可以在线上预订，简单加热后即可食用。

记者在一家山姆会员商店看到，这里不少顾客购物车里都放着各式各样的礼盒。其中，羊腿、三文鱼和帝王蟹等不再是单纯的生鲜礼盒，而是一款款预制菜。工作人员告诉记者，相比去年，今年礼盒类商品销售呈双位数增长。

盒马鲜生通过市场调研发现，有八成以上用户会使用预制菜，在北京、上海等追求快节奏的一、二线城市，预制菜的“上桌率”更高。盒马鲜生的数据显示，“自己买+一部分预制菜”的受访者比例为32%；有21%的消费者会选择套餐礼盒，多为送礼，或最大程度减少做菜负担

和失败风险。

在电商平台上，不少商品的月销售量在一两万份，也有商品获得了2万+的评价。这些商品中最受青睐的是一些半成品家常菜以及松鼠鳜鱼、猪肚鸡、佛跳墙等硬菜。

“平时切菜、炒菜要40分钟到1小时，现在只需要10分钟就搞定，而且味道还不错。”居住在北京通州区的上班族罗海是预制菜“铁粉”，他家的冰箱里常常放置大量半成品早餐食材，如手抓饼、包子、牛排等。

某电商平台卖家婷婷告诉记者，这种半成品年夜饭产品几年前就出现了，这两年的销量明显提升。“‘90后’是半成品年夜饭的主要消费群体，不少人就地过年时想吃一顿家乡味道的年夜饭，但又怕厨艺不好，做菜时间长，这种套餐既满足对仪式感的追求，又方便快捷。”

部分菜品货不对板 安全隐患不容忽视

不过，预制菜行业虽然在我国有多年发展历程，生产商数量众多，但多数依然停留于作坊式生产加工模式，达到规模以上生产水平的企业较少。

在业内人士看来，预制菜行业将成为成品和半成品菜肴从餐厅延伸到家庭日常餐桌，从大环境看有广阔前景，但行业要想长远发展，必须迈过质量关和安全关。

2022年江苏省消费者权益保护委员会曾做过全省预制菜消费调查，结果显示近八成消费者表示购买预制菜时遇到质量问题，其中25.71%的消费者遇到了菜品变质腐败的问题；24.29%的消费者遇到了预制菜品食材不新鲜的问题；15.39%的消费者表示购买的预制菜内含有异物；13.95%的消费者则表示自己购买的预制菜存在过期现象。

对此，曾经网购过半成品菜肴的张焯至今仍“心有不甘”——因为分量不足，一桌售价1388元的菜肴，10个人竟没有吃饱，“老母鸡里面基本找不到鸡子，牛腩煲的汤全都漏光了”。

罗海遭遇过一包标注170克的鱼香肉丝，“汤汁得有100克，有点肉丝，还有其他配料，如果用这个做快餐，两包都不够”。

在上述江苏省消费者权益保护委员会的调查中，绝大部分消费者在购买预制菜时都遇到了标识信息不明确的问题，其中27.54%的消费者表示购买的预制菜未标注菜品名称及主要食材，23.61%的消费者则表示自己购买的预制菜未标注菜品分量，16.45%的消费者遇到了在购买预制菜时未标注其生产日期或保质期的问题。

记者对比多家预制菜的保存方式发现，大部分预制菜都需要-18℃冷冻保存。记者随机点开一款月销售2万+的预制菜商品，其中的评价好坏参半，一些网友表示快速度快，味道不错，但也有一些网友表示，菜品有“腥臭味”“不新鲜”等。

针对消费者反映的预制菜存在偷工减料、

变质腐败、口味欠佳等问题，中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅认为：“预制菜”的食品安全风险首先在于原材料的新鲜程度、加工过程中食品添加剂的规范使用、运输过程中冷链环节的无缝衔接，还有包装破损。有时候消费者看到的不是得到的，货不对板。”

有关预制菜面临的安全隐患，北京工商大学新商经研究院执行院长周清杰认为，首先要考虑加工过程是否符合食品安全的问题，其中包括原材料的新鲜程度、加工过程中食品添加剂剂量；运输过程中冷链环节也至关重要，要控制温度，还要注意运输途中的破损问题。

对于消费者在选购预制菜时，作为销售方的婷婷和作为消费者的罗海都给出了自己的建议，比如要选择大品牌 and 正规厂家的产品，还有看配料时，要认真查看营养标签上的钠含量。收货时也要仔细验收，如果发现包装袋内有较多冰霜、冰块，或食物出现变形、变软、粘连，一定要拒收。

推动行业健康发展 让消费者吃得放心

预制菜的线上线下火热背后涌现出的各类问题，也不断促使行业完善标准，保障消费者“舌尖上的安全”。据天眼查不完全统计，2022年以来，各地政府部门、产业组织和企业发布了30余部预制菜相关标准。

“预制菜种类繁多且发展较快，这些行业标准的出台肯定是对市场的规范，包括对企业产品的规范，也增加了消费者的鉴别度，对增加消费者购买产品的信心都有帮助。”周清杰认为，多个省市出台预制菜相关产业的政策指导文件和标准，弥补了多项行业规范的空白，进一步守护消费者“舌尖上的安全”。

朱毅认为，在监管层面的国家标准，应该更多地站在消费者角度，让消费者买得安心吃得放心，把预制菜的品类再做一个归纳。下一步，对于预制菜的监管应该更严格，让消费升级、提质增效，去除落后产能。对企业来说，希望在建立团体标准、企业标准的过程中，能够出现一些具有差异化、辨识度的标准。比如做好预制菜品的品控标准，运用大数据做到食材的可溯源、信息的智能化，在工业4.0的背景下，让预制菜的起点和终点都是安全可控的。

朱毅呼吁，预制菜的标准首先应该明确它的定义和边界，同时对预制菜的原料、加工工艺、包装标识、储存、冷链运输、微生物的指标、添加剂的剂量种类以及农药残留、重金属等作出统一的规定，才能引导预制菜行业步入精细化管理。

“比如冷冻预制菜制作点的储存温度和配送时的温度变化，都应该有明确的要求，在标准的保驾护航之下才有可能让预制菜进入集约化、规模化、特色化、品牌化发展的有序渠道。”朱毅说。

漫画/高岳

春节期间容易“上演”哪些纠纷？

北京房山区法院梳理相关案件以案释法

□ 本报记者 徐伟伦
□ 本报通讯员 阮小英

春节，最是团圆暖人心，年味更是团圆味。喜庆的同时，也别忘了安全第一。北京市房山区人民法院通过梳理相关案件，发现春节期间的纠纷其实并不少，租车回家、预订年夜饭、燃放烟花爆竹……一个不小心，就可能闹出不快。对此，房山区法院的法官以案释法，用法律为你的春节假期保驾护航。

春节租车有优惠 签约条款莫忘瞧

“春节租车，租七送七。”看到这样的广告，李先生果断从某汽车租赁公司的App下单，准备租车回家。2020年春节前，李先生如约租到了车辆，实际用车时间为2020年1月21日到2020年2月2日，共计13天。结账还车时，本以为只需要

支付7天费用的李先生，却被租赁公司要求支付10天的租车费共计4800元。

说好的“租七送七”，怎么租了13天却要收取10天的费用？李先生认为汽车租赁公司没有兑现承诺，故诉至法院。

对此，汽车租赁公司称，“春节租车，租七送七”的实际活动内容是春节租期优惠券包，客户在App领取3张优惠券，于春节租车使用；第一张券最高减免3天，另外两张最高减免2天。李先生租赁汽车订单取还车日期在1月21日到2月2日凌晨5点，已经使用了第一张优惠券减免了3天，后两张券的使用条件为租用时间是2月1日到3月31日，且租期要大于等于3天，所以李先生不符合后两张券的适用范围。

对于这样的说法，法院审理后认为，根据已有的证据证明，李先生租车使用了1张减免3天费用的优惠券，另两张优惠券不符合使用要求，李先生在庭审期间也表示当时只看到租车广告写的“租七送七”，但没有看到合同内的详细规则和条款。李先生在没有其他证据的情况下，应承担不利后果，据此法院驳回了李先生的诉讼请求。

年夜饭因故取消 定金订金大不同

此前，徐女士在某餐饮店办理了预付卡，预存的现金可用于消费。2021年春节来临前，徐女士在餐饮店支付了300元定金预订年夜饭，后因家中老人要求临时改为在家吃饭。对于已经交的300元定金，徐女士与餐饮店协商后，餐饮店表示可以

存入徐女士的预付卡内，转为预付款用于日后消费。然而，徐女士发现，餐饮店在此后没多久就倒闭了，索赔无门的她，选择诉至法院，要求餐饮店退还预付款300元及年夜饭定金300元。

庭审期间，餐饮店辩称，因徐女士自身原因导致年夜饭的取消，徐女士对此次合同构成违约，因此年夜饭定金不同意退还。

法院审理后认为，当事人应当按照约定全面履行自己的义务。徐女士在餐饮店办卡消费，双方之间形成了服务合同关系，徐女士预付了餐费，餐饮店应提供就餐服务。现由于餐饮店自身原因，导致徐女士无法正常消费，餐饮店应退还未消费部分的餐费。关于徐女士预订年夜饭的300元定金，经双方协议已经转变为预付款的性质，因此也应一并退还。

“定金和订金不同的，定金具有担保债权的作用，订金则为‘预付款’的性质。”法官提醒，根据民法典的规定，当事人可以约定一方方向对方给付定金作为债权的担保，债务人履行债务的，定金应当抵作价款或者收回；给付定金的一方不履行债务或者履行债务不符合约定，致使不能实现合同目的的，无权请求返还定金；收受定金的一方不履行债务或者履行债务不符合约定，致使不能实现合同目的的，应当双倍返还定金。按照“定金罚则”，若客户违约，支付的“定金”商家可不退。如商家和客户经双方协商一致同意，将定金转变为“预付款”，则应按照“订金”处理，根据实际合同约定予以履行。

小区门口放烟花 物业未劝应担责

2021年春节期间，小区业主张先生在燃放烟花时导致张女士房屋发生火灾，造成经济损失近80万元。事后，张女士的索赔之路并不顺利，因与张先生及小区物业公司没有谈拢，张女士向法院起诉索赔房屋装修费等各项损失70余万元。

对此，张先生辩称，其燃放烟花的地点系公共广场，且在小区燃放烟花时，物业公司保安就在旁边，并未进行制止，应视为物业公司允许燃放烟花。

小区物业公司则称，张先生燃放烟花的地点在小区西门外，不在物业公司的管理区域内，没有义务进行制止。

燃放的地点究竟在哪里？法官在现场勘验后发现，张先生燃放的地点确实在小区西门外，但燃放点旁边就是废弃的小区车棚，正北侧为物业公司管理的停车场，且此处距离公共道路尚有一定距离，不远处上方为张女士家房屋的起火阳台。

法院审理后认为，结合已有的证据，能够认定张先生燃放烟花的行为和张女士的损失之间存在因果关系。张先生未履行燃放烟花的政策规定，同时也没有尽到确保燃放安全的个人义务，在无法确保周围人员、财产安全的情况下燃放向空中喷射并带有爆炸性的烟花，最终导致火灾发生，因此应承担主要责任。

对于物业公司的责任，法院认为，张先生燃放烟花地点虽然位于小区西门外，但距起火房屋楼体距离仅10多米，且张先生燃放的是向空中喷射的烟花，有对小区建筑设施、场地等造成威胁的可能。根据监控录像显示，除张先生外还有其他人员在西门外燃放烟花，小区物业公司并没有进行劝阻管理。综合案情后，法院认定，小区物业公司没有尽到其应尽的管理责任，酌定物业公司承担20%的责任，张先生承担80%的责任。

□ 本报记者 孙天骄 文丽娟

距离除夕还有两天，年夜饭预订已经接近尾声。《法治日报》记者近日走访北京、山西、湖南等地20多家餐馆发现，今年年夜饭预订比前两年火爆不少，不管是大众餐饮还是高端餐饮的包间基本已经订满，有的餐馆甚至连大厅也是一桌难求。然而，年夜饭预订火爆背后，仍然存在不少问题，如限时消费、限定最低消费、订金不退等，让不少消费者深感无奈。

受访专家指出，年夜饭市场的红火，一方面减轻了在家里做饭的辛劳，另一方面也为餐饮业注入了活力，但频频出现的消费套路让消费者叫苦不迭，建议相关部门加强监管执法，督促相关企业整改，让其真正懂得尊重消费者权益。消费者在预订年夜饭时，也要认真审核餐馆推出的年夜饭套餐及相关项目标准，看其中是否存在“霸王条款”等，合法合理维护自身权益。

是订金还是定金 文字游戏惹人烦

“我早早便订好了一家餐厅的年夜饭，但是家里老人害怕还有疫情风险，让我退掉。和饭店沟通后，他们坚决不退订金。”来自山西运城的贺女士今年年初预订了当地一家饭店的除夕夜包间，付了200元订金，后因个人原因提出退订被拒。

据贺女士介绍，她交付订金后，餐馆给了她一张纸条作为凭证，留了她的个人信息，并未告知“订金不退”，当她提出退订时，对方坚称已经告知其不能退订金。

“店家说当时的纸条上写明了是‘定金’不是‘订金’，是不能退的。”贺女士说，这些情况一开始自己并不知情，等到对方说了之后才留意到纸条上的字样，深感陷入了“文字游戏”。

因为不退订金引发的年夜饭之争并非个例。记者在社交平台以“年夜饭”“订金”“定金”等关键词进行检索后发现，不少网友吐槽交了订金取消后，饭店要求按比例扣除或全部扣除订金，金额从几百元至上千元。北京市中闻律师事务所律师杜秀军介绍，根据民法典的规定，如果双方约定为“定金”方式而非“订金”方式，那么在定金不超过主合同标的额的百分之二十时，消费者有权请求返还。消费者要认真确认预付款的性质，避免无法请求返还。

固定席面很普遍 变相设最低消费

不少餐厅为了迎合市场，还做起了年夜饭套餐，以“阖家欢乐”“美满套餐”“锦绣美饕”等吉祥词点缀，价格多包含“8”或“9”等吉祥数字。然而，记者采访发现，有的套餐要求消费者预订年夜饭时只能选择固定套餐。

记者近日走访北京、山西运城、湖南邵阳数家餐馆，多数称其包间只提供固定席面，不接受点菜、加菜，套餐价格从498元至5998元不等。

山西运城某饭店工作人员告诉记者：“过年期间人流量大，饭店都是批量做菜，所以顾客只能在特定的套餐菜品中进行选择。”

北京市亚运村某海鲜饭店则在除夕夜当天推出了2888元的6人阖家欢乐套餐、3998元的8人年年有余套餐、5998元的10人幸福美满套餐，均规定不能堂食，仅支持自提。家住附近的刘先生告诉记者，他和家人原本打算购买该饭店的6人套餐，结果看了菜品后发现有不少“水分”。

“我们之前经常去这家店吃饭，一看它标出来的重量就知道，远没有达到它在套餐里标注的1000多元一份。这6人套餐里的菜品，按我们平时吃的水平，能满打满算也就2000元，现在却变成了2888元，还号称是打折后的。”刘先生吐槽道。

限时就餐催人走 到时就撤需付费

“之前出去吃年夜饭时，我们还没吃完，服务员就开始频繁进出换菜，还一直询问催我们要不要打包，什么时候吃完。等吃完以后，来到大厅，下一桌的客人乌泱泱地挤在过道上，场面乱极了。”来自山西运城的徐女士向记者回忆道。

“感觉吃饭像被人赶着吃。有一次刚吃了一个小时，后面那桌的客人就陆续来了，有人还直接推门进我们的包间，太烦人了。”徐女士说，如果订得晚，基本只能排上第二轮就餐，不仅已经错过了饭点，还要等很长时间，而且前面那桌吃完后一片狼藉，服务员也不好收拾。

徐女士提到的限时就餐情况今年仍然存在。记者致电多家餐馆发现，大部分都有限时规定，有的饭店甚至就把就餐时间缩短至一个半小时，并且有饭店明确提出如果到时间未撤席，则需额外支付超时费用。

杜秀军认为，消费者原则上不被商家催赶、安静享用餐饮和服务的权利，但同样有合理时间上的要求；商家在消费者享用餐饮和服务的合理期间内，无权要求对方离开，更不能据此要求消费者支付超时费、罚款等不合理费用。如果商家希望消费者及时清场以便后续接待，可采用固定时限内清场打折的方式，而非不合理地收取超时费、罚款等方式。

预订之前留心眼 乱象治理需跟上

受访专家指出，由于消费者越发青睐在饭店吃年夜饭，年夜饭进入“卖方市场”，异常火爆的年夜饭预订行情，让不少餐厅有了向消费者开出“霸王条款”的底气，导致年夜饭市场乱象频出。

“春节期间，餐馆照常营业一般不需要多支付员工薪酬，再加上食材价格普遍上涨，餐馆适当涨价情有可原。只要涨价幅度在合理范围内而不是漫天要价，相信消费者也能理解与接受。但这些都并非餐馆实施‘霸王条款’的挡箭牌，更何况很多条款已被消费者权益保护法明令禁止，继续实行就涉嫌违法。”广东省食品安全保障促进会副会长朱丹蓬说。

他建议，消费者在预订年夜饭时多一些维权意识，认真审核餐馆推出的年夜饭套餐及相关项目标准，看其中是否存在“霸王条款”，对自己和商家双方的权利和义务，事先进行全面的了解并以书面协议的形式予以明确。与此同时，对于餐饮企业的违规行为，相关部门也要加强监管执法，督促制订“霸王条款”的餐饮企业整改。

杜秀军认为，要让餐饮业健康发展，需多维度出台措施：从立法和行政层面，要及时出台规范性文件，明确餐饮业经营者的权利义务，以便有法可依；从执法层面，各地工商管理部门和消费者协会需定期巡查，及时处理消费者的投诉；从操作层面，可将禁止商家实施的行为制成商家行为规范公告，注明投诉电话，由商家张贴于店内消费者易于看到的地方，督促商家合法经营。

“对于商家而言，严格依法经营，公平合理地定价和提供服务是立足之本，要提高质量和服务，而不是企图靠年夜饭大赚特赚。从消费者出发，为消费者着想，才能留住消费者，企业才能保持长期稳定发展。”杜秀军说。

年夜饭预订行情火爆乱象频出 餐馆向消费者开出“霸王条款” 年夜饭消费套路多 消费者叫苦不迭