

## 料理包應“透明”製作方式要分清

17-06-2021 中國消費者報·中國消費網

作者：李英鋒

“餐飲開店省時省力更省心”“無需大廚，3分鐘快速出餐”“無煙廚房，乾淨衛生”……近年來，由於外賣行業飛速發展以及懶於做飯的年輕一代逐漸成為廚房主力軍等原因，涵蓋各種中西菜餚、主食等食品的料理包，受到市場追捧。風口之下，對待料理包，有人接受，有人反對。（據6月15日《工人日報》報導）

按照傳統的商業慣例，外賣餐飲經營者提供的菜餚等餐品大都是現做現賣，消費者在點餐交易過程中也往往將菜餚等外賣餐品理解為現做現賣的商品。實際上，消費者點選某餐飲商家的外賣餐品，是基於對商家的信任，看中的是商家的品牌和特色，追求的是餐品的品質和口味。很多時候，消費者就是衝著商家的做菜手藝下的單，而如果商家把非現場加工製作的料理包甚至是其他商家製作的料理包加熱後賣給消費者，也不告知消費者，或不向消費者明示相關資訊，就屬於違約行為、失信行為，在一定程度上欺騙誤導了消費者，不僅侵犯了消費者的知情權，還影響了消費者的自主選擇權、監督權以及其他實質消費權益。

外賣餐飲商家用“便當式”料理包悄悄地替代現做現賣的餐品，與公示原材料資訊的法律義務相悖。《網路餐飲服務食品安全監督管理辦法》第十一條明確規定：入網餐飲服務提供者應當在網上公示菜品名稱和主要原料名稱，公示的資訊應當真實。該法律義務被輿論解讀為“網路版明廚亮灶”，是一項監督外賣製作、保障外賣餐品質量與安全、保障消費者知情權、選擇權、監督權的有力措施。原材料是餐飲商家現場加工過程中的必需品，而一些商家用加熱的料理包冒充現做現賣餐品，即便公示了原料名稱等資訊，也不是第一手“新鮮”資訊，只能是轉發的二手資訊，這不符合“明廚亮灶”的要求。

當然，料理包沒有原罪，料理包不是不可以有、不可以賣。料理包具有便於運輸攜帶、便於加工、便於食用等特點，料理包能夠減少外賣餐飲商家的後廚操作環節，提高配菜速度，減少門店垃圾處理成本。與之相對的消費端，在保障知情權的前提下，相當數量的消費者對料理包也並非不能接受。

關鍵在於，料理包應該成為“透明包”。外賣餐飲商家在宣傳和銷售、服務的過程中，能夠明確告知消費者料理包的相關資訊，讓消費者心知肚明，自主做出選擇，讓料理包以透明的姿態進入市場。這有賴於商家不斷增強自律意識、誠信意識和責任意識，也有賴於相關部門加強監管，健全料理包的

製作加工標準，督導、倒逼商家把住料理包的質量關、安全關，充分履行明示法律義務，給消費者創造一個公開透明的消費環境。

責任編輯：遊婕