

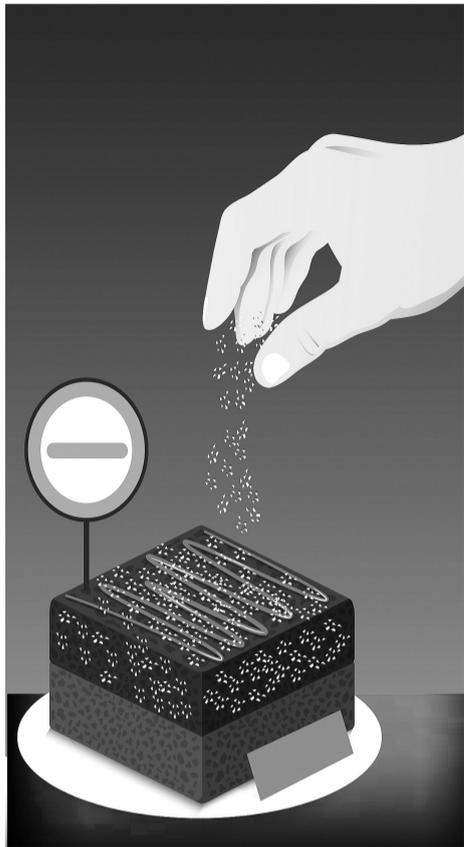
单人套餐卖上千元 餐厅用假金粉给海胆“镀金”被罚

为了吸引顾客,制造“噱头”,部分网红餐厅会使用给菜品“撒金粉”来做宣传。南通一家网红餐厅就在社交平台账号上发布了这样的宣传帖子,还有不少顾客拍下了餐厅工作人员“撒金粉”互动的画面。6月中旬,南通市崇川区市场监管局发布处罚通知,该餐厅使用的“金粉”实为食品添加剂,且标注注明不可直接食用,对此罚款1.2万元。



扫码看视频

现代快报/现代+记者 严君臣



视觉中国供图

据了解,涉事餐厅为崇川区沙仑餐饮店,对外店名招牌为“三石 omakase”。6月26日,现代快报记者通过“企查查”查询发现,该餐饮店成立于2022年。该餐厅主打的是刺身等日料,菜品价格不低,单人套餐价格从580元到1280元不等。

记者看到,该账号目前已经删除关于“撒金粉”的帖子,但在社交平台上搜索,可以看到许多网友晒出用餐经历时都会提到,该餐厅会使用“金粉”。有网友拍摄到了一张餐厅工作人员左手拿着餐盘,右手拿着小壶喷洒“金粉”的画面,无数亮晶晶的金色粉末落在食物上,给食物镀上了一层“金衣”。

处罚显示,2025年4月29日,崇川区市场监管局对当事人经营场所进行检查,发现当事人经营场所东侧吊柜内摆放有一瓶已用完的标称“PCB 食用色粉珠光系列-金色”的食品添加剂;当事人于2025年4月27日使用某社交平台账号发布文章《南通板前 omakase 撒金粉》,内容为“南通的宝子们想喷金粉不用去大阪,店家已经实地考察拜访,约起来非 omakase#日本料理#撒金粉#日本撒金粉餐厅#日料#南通美食#南通日料”。

初步调查显示,当事人发布虚假广告的行为涉嫌违反了《中华人民共和国广告法》第

二十八条的规定,为进一步查清事实,依据《市场监督管理行政处罚程序规定》第十八条第一款、第十九条的规定,经该局部门负责人批准,该局当日立案调查。

现查明,当事人于2023年4月开始从事日料餐饮服务活动。2025年2月10日,当事人在淘宝平台从一家店铺购进1瓶标称“PCB 食用色粉珠光系列-金色”的食品添加剂,标签内容为“食品添加剂复配着色剂不可直接食用;原料:二氧化钛80%,二氧化硅12%,柠檬黄铝色淀5%,日落黄铝色淀1.75%,胭脂红铝色淀1%,亮蓝铝色淀0.25%;产品用途:巧克力着色或按GB2760标准使用;使用限量:0.25%”等,购进单价为89.1元/瓶。

当事人使用该食品添加剂色粉为顾客提供饭前表演,即将该色粉喷洒于海胆上营造金光闪闪的效果,然后顾客会将喷洒了色粉的海胆放到海鲜盖饭里面搅拌食用。依据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024),该食品添加剂色粉的使用范围不包含制作海胆菜品,不可直接用于餐饮环节。

当事人称店里菜单是套餐形式,该表演是套餐之外的服务,只有当顾客要求时才会提供,该食品添加剂色粉仅在3月份使用过

几次,剩余的已经在检查之前倒掉了,故无法提供上述喷洒食品添加剂色粉的海胆或海鲜盖饭的销售记录以及食品添加剂的使用记录。因此,当事人经营超范围使用食品添加剂的食品的货值金额和违法所得无法计算。

崇川区市场监管局认定,涉事餐厅超经营范围使用食品添加剂的食品、发布虚假广告,对此处以12000元罚款。

给食物“撒金粉”,曾经在餐饮界风靡一时。但随着相关规定的出台,这种现象如今已经越来越少见。2022年,市场监管总局、国家卫生健康委、海关总署三部委联合印发了《关于依法查处生产经营含金银箔粉食品违法行为的通知》。

通知里明确指出,食品生产者不得采购使用金银箔粉生产加工食品,食品销售者不得采购销售含金银箔粉食品,餐饮服务提供者不得制作售卖含金银箔粉餐食。并要求各有关部门要加大执法力度,严厉打击生产经营含金银箔粉食品的违法行为,严厉打击虚假宣传金银箔粉可食用的违法行为,严厉打击进口含金银箔粉食品违法行为。相关违法行为一经查实,一律依法从严从重从快查处;涉嫌犯罪的,一律依法移送公安机关追究刑事责任。

临期食品盲盒受追捧 环保与食品安全如何平衡?

打开社交平台,“19.9元开出高价甜品盲盒”的笔记点赞量过万次,探店博主沉浸式拆盒的视频播放量超百万次。一种临期食品盲盒,或者叫剩菜盲盒的东西正成为年轻人追捧的新消费方式。

近些年,越来越多的餐饮商家开始试水剩菜盲盒模式,将当天没有卖完的食品打包出售。一些商家表示,这种模式帮助他们降低了库存压力,同时也提升了品牌形象。剩菜盲盒这一模式也引发食品安全问题的争议,如保质期、储存条件以及相关监管措施等等。

据中央广播电视总台中国之声

商家与消费者 “双赢”的消费模式

某知名连锁烘焙店每天下午都会出售当天的面包盲盒,38元的盲盒里含有零售价50多元的面包。店员表示,盲盒下午3点开始售卖,两到三个不等,卖完为止。都是当天的面包,常温能保存两天,冷冻半个月。

除了面包店、甜品店,也有很多餐馆将当日未售完的食物打包成“盲盒”低价售卖。北京某西餐厅每天下午3点和晚上9点后售卖蔬菜沙拉盲盒,消费者在一款剩菜盲盒App上下单,便可在规定时间段到店领取。

未知+省钱 新型消费理念受年轻人追捧

记者发现,北京热门商区内,大多数商家每天出售的剩菜盲盒都有限,售完为止。下单App上提示:距离截止取货时间至少5小时才能取消订单,超时未取的订单无法取

消和退款。如果不能及时取走和食用,食物就浪费了。不少年轻人会选择这种新颖的消费模式。

中国社会科学院财经战略研究院研究员李勇坚指出,这类食品盲盒通常价格优惠,符合当代年轻人理性消费的特点,而食品与盲盒的结合,更精准击中了追求新奇体验的消费爽点。因为盲盒有很大的趣味性和一定的未知性,这是剩菜盲盒这种营销模式兴起很重要的一个原因。剩菜盲盒本身就代表一种环保消费理念,所以在绿色消费这些新消费文化的引导下,它发展得很快,热度也很高。

食品安全问题 该如何保证

不过,这种看似商家与消费者双赢的模式,也引发了一些质疑。有顾客对于盲盒内部的品类构成提出异议,例如在便利店购买的9.9元的面包吐司盲盒,给的都是饮料。记者以消费者身份电话询问该店店员,得到的

答复是盲盒的配置根据店内当天的实际情况进行搭配,随机性较高。

还有更多消费者担心盲盒里的食品是否新鲜、安全。有消费者表示,担心食品临近期限了会不会变质,吃了会不会对身体不好。记者注意到,这些食品盲盒的包装并没有标明生产日期及保质期,但店员通常会现场提醒食用时间和保存方式。

中国消费者协会曾发布消费提醒,建议消费者在购买时,要注意食品种类是否符合个人口味,关注高温天气下食品的贮存风险,仔细查看保质日期,同时选择信誉良好的商家进行购买。

中国农业大学食品学院营养与食品安全系教授范志红表示,一方面商家要诚信经营,确保食品质量;另一方面消费者也要理性消费,避免因贪图便宜而造成新的浪费。

李勇坚认为,食品盲盒要实现可持续发展,需建立更规范的运营标准,包括更具体的食品安全标准以及盲盒相关规则标准等。此外,与第三方平台的衔接、供需匹配等行业堵点也需畅通,才能让食品盲盒走得更远。

现代快报+ 新媒体品牌矩阵展播



光影江苏

江苏电影权威发声渠道



扫码关注光影江苏