



## 20家外卖店 10家没有标重量

### 市场监管局全市部署制止餐饮浪费专项行动 市民呼吁正确标注可以明白下单

你有买到的外卖餐食份量与预计不符,从而造成浪费或不够吃的情况么?

近期,上海市市场监督管理局在全市部署开展制止餐饮浪费专项行动。其中提到,建立健全“网络点餐明示食品重量”等外卖餐品描述、外卖点餐消费提示等制度。那么,目前沪上外卖商家对食品重量标注的情况如何?

记者随机抽选20个外卖商户统计发现,未标注食品重量的占了一半,在标注的商户中,部分也存在标注较为随意的问题。



### 外卖点多了浪费,少了不够

“份量不标清楚,容易点多或者点少!”

市民顾阿婆就吃过这样的亏。她说,自己有次点了中餐外卖当晚饭,番茄炒蛋、青椒肉丝、干炒牛河、酱爆猪肝、酸辣汤……看图片以为是家常菜小碗的量,送到后发现每个菜都是满满一保鲜盒,一家五口一顿根本吃不完,老两口只得又吃了两顿隔夜菜。

无独有偶,顾阿婆的孙子正在读初中,平时喜欢吃烤肉。有次下单点烤肉外卖,套餐图片看上去琳琅满目,拿到手却“缩了水”,根本不够吃。

“现在标注份量的外卖挺多的。”家住杨浦的李阿婆平时在家烧饭,但如果哪天与姐妹约出去玩了,晚上回家路上就会提前点好外卖。“我点的那家店,每个菜用什么材料多少克都会标清楚的。”

日前,上海市市场监督管理局召开制止餐饮浪费专项行动动员部署会议,其中提到,建立健全“网络点餐明示食品重量”等外卖餐品描述、外卖点餐消费提示、消费教育引导、优化商家管理服务等制度。

记者从饿了么了解到,目前商家上菜单时会有填写此类描述的地方,平台也一直倡导商家做出食品重量的明示。“我们从线上外卖场景出发,帮助外卖商户建立适合自身品牌情况的‘小份菜’产品体系,鼓励更多外卖商户加入其中,以及引导外卖用户适量、适度点餐,有效减少因不确定菜品分量而出现过度点餐进而产生不必要浪费的问题。”

### 有标注与无标注“对半开”

目前外卖商家对于食品重量的标注情况究竟进行的如何呢?

记者在饿了么、美团外卖随机查询了20家外卖店铺,发现有标注与无标注正好“对半开”。

谷田稻香(国正中心店)、大先生小碗菜(五角场店)、小杨生煎(五角场万达店)、老乡鸡(上海国华广场店)、避风塘(长乐路店)、上海江南邨酒家、多乐黄山菜饭(五角场店)、小江户精品炒菜、高新煎饼店(长寿路店)、筒小姐·上海餐厅(北京西路店)10家店未标注食物重量。

打开外卖平台APP的具体菜品页面,可以看到详情栏有“份量”一项,但是商户填写的情况不同。有的商户只填写“1人份”“1盒”“1碗”,有的商户填写总重“约1000克”,但有商户因为完全没有填写而使得“份量”一项并未显示在详情栏内。

与此形成对比的是,有的商家会在详情栏的其他项内,比如“掌柜/商品描述”中,详细标注每种原材料的克数。

比如丰收日(世界路店)的肉末茄子,标注“肉末50克、本地茄子220克,份量300克”;蜀天上麻辣香锅(第8档口伊势丹美食城店)的超值鸡胸肉单人套餐,标注“鸡胸肉50克、牛筋丸50克、娃娃菜50克、厚百叶50克”。

在有标注的一半商家中,规范程度也有所不同,部分商家出现时标时不标的情况。

有些是“称斤型标注”,比如跃杨砂锅鱼·羊蝎子(包头南路店),标注招牌青花鱼为“活黑鱼两斤”,处理后纯鱼肉380克,原材料、成品菜的重量都有。其他的菜品中有部分未标注。

还有名为“烤鱼大咖小龙虾”的店铺,对多人套餐标注为“整条鲜活烤青鱼4斤+4份米饭”。不过,该店铺也有少数菜品,比如“辣炒花甲+卤味花生+米饭1份”就没有标注重量。

“时标时不标”的情况也出现在其他一些店铺中。比如,王记私房湘菜的湖南小炒肉标注为350克,但像香辣牛蛙2人餐这样的套餐就未标注;河间驴肉火烧·疙瘩汤对“精品卤香驴肉”“疙瘩汤+两个传统驴肉火烧”有重量标注,但“鸡蛋汤+两个传统驴肉火烧”没有。

### 食品重量标注期待更规范

那么,有标注的外卖食品重量,标注得是否准确?

记者买来一台小秤,随机抽选了三家外卖进行测量,结果显示,有的“超重”,有的则“体重偏轻”。

“超重”的有930私房菜(国和路店)的酱爆猪肝,标注“本帮经典猪肝200克,洋葱100克,青红椒50克”,经测量,猪肝235克、青红椒83克、洋葱162.4克,去掉保鲜盒重20.4克,三种食材依然全面“超重”所标的克数,足秤足量,洋葱超得还有些多。

朱大帅脆皮烤猪肘烤排骨(五角场店)的自选套餐一,含脆皮猪肘+生菜+主食+酱料,标注时“分量”写为200克。经去盒测量,猪肘重量203.2克、面饼重量为108.8克,生菜重量为140克。

而丰收日(世界路店)炒面的炒面则“偏轻”:标注为共360g,但带盒仅350.2克,去掉33.7克保鲜盒重量,实际316.5克,比标注的要轻了43.5克,几乎接近“一两”。

“希望所有的商家都能把食品重量标起来,而且一旦标了,就要认真真标,不能随便估一个数字填,让消费者做到明白消费。”顾阿婆认为,相比早年,如今越来越多商家开始标注食品重量是好事,自己“吃过亏”后,就会有意识地挑选那些规范标注的店铺下单。

“我认为清楚标注对商家也是好事,不仅方便了顾客,还能避免因消费者估不准份量而引发的投诉或纠纷,而且规范化的标注还可以增加顾客的信任度,让商家更有竞争力。”一名将自家外卖所有菜品都标注了重量的店老板表示。