

韩国餐厅卖蚂蚁甜点被起诉事件引发热议：食品安全与饮食文化边界如何界定？

近日，一家位于上海的韩式餐厅因推出“蚂蚁巧克力甜点”遭消费者举报，最终被市场监管部门立案调查。该甜点以烤制后的蚂蚁为原料，搭配可可粉与黑巧克力制成，主打“异域风味”与“猎奇体验”。尽管餐厅声称所用蚂蚁为人工养殖、无毒无害，并已通过食品检测，但此举仍引发公众对食品安全标准的广泛讨论。事件迅速登上社交平台热搜，相关话题阅读量突破2亿。这并非首例将昆虫入饌的争议案例，却因“蚂蚁”这一高敏感食材，再次将饮食创新与法律合规之间的张力推至前台。

蚂蚁入菜在韩国是否常见？背后的文化逻辑是什么

在韩国部分乡村地区，食用昆虫的传统由来已久。蚂蚁、蝉蛻、蚕蛹等被视为高蛋白、低脂肪的天然食材，尤其在夏季有“虫宴”习俗。一些传统料理如“蜂巢蜜煎”“蚂蚁炒饭”在地方餐馆中仍有供应。这种饮食习惯源于资源匮乏时期的生存智慧，也与东亚部分地区对“药食同源”的认知有关。韩国官方虽未明文禁止昆虫食用，但对加工流程、卫生标准和标签标注有严格要求。若餐厅使用未经注册的昆虫来源或未标明成分，即可能触碰法律红线。

值得注意的是，韩国《食品卫生法》规定，所有新引入的食品原料需经国家食品医药品安全处（MFDS）审批，包括昆虫类。目前仅有少数几种昆虫（如蟋蟀、黄粉虫）获得许可用于食品生产，蚂蚁并未列入正式目录。因此，即便在韩国本土，将蚂蚁作为甜点原料销售也属高风险行为。

中国对昆虫食品的监管现状：模糊地带与执法差异

中国现行《食品安全法》及《食品添加剂使用标准》中，并未明确禁止昆虫作为食品原料，但也没有开放性许可。根据国家卫健委发布的《可用于保健食品的物品名单》，部分昆虫如蜈蚣、蝎子被列入，但仅限于特定功能食品，且需经过特殊审批。普通餐饮场所若擅自使用昆虫制作菜品，尤其是未标注成分、未进行过敏原提示的，极易被认定为“添加非食用物质”或“未按规定标示”。

此次涉事餐厅的问题核心在于：蚂蚁虽非剧毒，但属于“非传统食品”，其来源、处理方式、致敏风险均缺乏公开数据支持。一旦消费者出现过敏反应或消化不良，餐厅将面临民事赔偿甚至刑事责任。此外，若产品包装或菜单未明确标注“含昆虫成分”，则涉嫌违反《消费者权益保护法》中的知情权条款。

食用昆虫类型	是否在中国合法	常见用途	主要风险
--------	---------	------	------

蟋蟀	有限许可	保健食品	过敏、污染
----	------	------	-------

黄粉虫	有限许可	高蛋白零食	微生物超标
-----	------	-------	-------

蚂蚁	未获批准	无	不明致敏源
----	------	---	-------

餐饮创新与法律边界的平衡之道

当餐厅试图以“小众”“猎奇”吸引客流时，必须清醒认识到：市场接受度不等于法律认可。蚂蚁甜

点的初衷或许是打造差异化产品，但在缺乏充分安全评估与透明告知的前提下，任何“创意”都可能演变为法律危机。更关键的是，这类产品往往难以控制个体差异带来的健康风险——有人对昆虫蛋白极度敏感，轻微摄入即可引发休克。

真正可持续的创新应建立在合规基础上。例如，可选用已获批的昆虫蛋白粉替代整只蚂蚁，或通过技术手段提取风味物质，既保留独特口感，又规避法律风险。同时，菜单上必须清晰标注“含昆虫成分”“可能引起过敏”等警示语，确保消费者自主选择权。

消费者如何理性看待“昆虫美食”？

面对层出不穷的“黑暗料理”，消费者不必盲目跟风，也不必一概排斥。关键在于辨别信息真伪与风险等级。若某家餐厅宣称“纯天然蚂蚁甜点”，却无法提供原料来源证明、检测报告或过敏提示，则应保持警惕。相反，若产品来自正规渠道、有明确标识、并附带营养成分说明，或许可视为一次安全的尝试。

对于追求新奇体验的人群，建议优先选择已通过国家认证的昆虫食品，而非街头小店的“自制款”。毕竟，舌尖上的冒险，不该以健康为代价。

常见问题：

问：蚂蚁甜点吃了会中毒吗？

答：若蚂蚁为人工养殖、彻底清洗并高温处理，通常不会中毒，但存在致敏风险，尤其对甲壳类或花粉过敏者。

问：未来会不会允许蚂蚁入菜？

答：目前尚无政策放开迹象，除非能完成完整的安全性评估并纳入国家食品目录。