

多地规范无堂食外卖 如何把好“入口关”

新华社“新华视点”记者周凯 冯维健 张璇

油污遍地,食材和垃圾桶摆放在一起……你是否会担心,吃得津津有味的外卖,有可能出自一些卫生环境堪忧的无堂食小店?

近期,一些地方通过制定行业标准、创新监管方式,推动无堂食外卖规范经营。各地规范成效几何?如何拧紧食品安全监管“安全阀”、把好“入口关”?

“看不见的厨房”存隐患

近两个月来,记者在部分省市调查发现,无堂食外卖从业者投资5万元左右就能做套饭、麻辣烫等快餐品种,门槛低、点多面广,加上竞争激烈,食品加工过程“不对外”,一些外卖商家仍存食品安全隐患。

——部分经营场所环境脏乱。重庆华宇·北城中央汇小区临街商铺大部分是无堂食外卖商家,记者走访看到,部分商铺垃圾桶随意摆放,空气中弥漫着一股异味。一些无堂食外卖门店内,食材、厨具、储物箱等杂乱放置,灶台烟机上满是油渍。

在石家庄市某农贸市场,记者穿过市场楼梯转角处的一条昏暗通道,发现一家专做外卖的粥铺,入口处气味刺鼻,通道内堆放着废纸屑、鸡蛋壳等杂物,悬挂的粘蝇板上粘满蚊蝇,厨房旁摆放着猫笼。

——食品加工制作失范。重庆中心城区一些街道是无堂食外卖集中区域,少数店员直接在垃圾桶旁处理食材,或将食材与垃圾桶摆放在一起,肉类等食材不经隔离便放在门口。

在部分地区,无堂食外卖聚集在商场、农贸市场的地下楼层,由于不通风、设施简陋、天气闷热,一些男性经营者上身赤膊、汗流浹背地制作外卖。

——“一址多店”、一证多用。在石家庄市某农贸市场内,记者发现一间厨房门前挂着“招牌肉酱面”“肉酱米线”“生烫牛肉米线”三张招牌,3家外卖商家共用一间约10平方米的厨房,厨房内仅2名配餐人员,内部未分区或划定隔间。

记者在杭州某无堂食外卖聚集区发现,一些商户上传至平台的门店照片与实际不符,明明没有堂食区域,但在平台上却有堂食区域的照片。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江介绍,研究会曾通过技术手段对网络餐饮平台进行调查,发现有商家存在一证多开、虚假地址等问题,实地核查中发现,部分“幽灵”餐厅存在提供食物场地达不到食品安全要求,食材可能受到污染、变质或过期等风险。



多地出招强化监管

重庆市渝北区岸西餐店主营炸鸡柳等外卖轻食。记者近日走访看到,该店后厨烹饪区、分餐区等分区明确,厨房内安装了高清摄像头。

“有顾客在订单备注里说,看得到厨房卫生状况和加工过程,现在吃得放心了。”店铺负责人孙超介绍,在监管部门发布的行业规范指导下,店面现在做到了食材分类储存、分区加工。

“现在,清洗配菜等前期准备工作可以在粗加工共享区完成,厨房里也有摄像头记录食品制作全过程。”在杭州膳小厨网络餐饮聚集区,“卤汁儿烧卤饭”的邵大姐戴着口罩介绍,提升整治过程中,政府协调运营方减免了房租,共享仓库、粗加工共享区等改造费

也不用商户承担,减轻了负担。这些变化,折射出多地对无堂食外卖监管整治的系统性改革举措。

一些地方出台和实施了更为严格的行业标准,从从业者准入门槛、食品加工制作等方面,引导商家提高管理和食品安全水平。

如今年7月1日,重庆市市场监督管理局发布的《无堂食外卖经营服务规范》正式实施。杭州市发布的《无堂食外卖聚集区管理规范》团体标准也于7月13日正式实施。

一些地方通过创新监管模式,推动外卖行业从数量竞争向品质提升转变。

在湖南株洲,市场监管部门聘请骑手担任食品安全监督的流动“哨兵”,协助市场监管部门及时发现、收集食品安全违法线索,实现食品安全风险隐患“早发现、早处置、早化解”。

位于杭州市拱墅区方圆金街商业中心的无堂食外卖区,曾是一处市民投诉的重灾区。如今,经过市场监管部门、运营单位、商户的共同努力,这里焕然一新——无堂食外卖店依次排开,每家店的出餐口整齐划一,内部厨房布局干净整洁,聚集区设有共享粗加工间、共享仓库和小哥驿站。

外卖平台也进一步强化资质审核、公示监督等举措。记者从美团获悉,今年以来,美团建立违规商家公示机制,对实际经营场所与资质载明地址不一致的商家,立即采取下线处理,将严重违规商家列入高风险名单。

让“隐蔽后厨”实现全链条管理

如何进一步加强对无堂食外卖的监管,消除可能存在的隐患?

业内人士表示,无堂食外卖现行标准多为地方性团体标准,在经营场所布局等方面缺少强制性,同时平台监管职责不明确、消费者知情权保障不足,是行业健康发展亟需解决的问题。

9月24日,市场监管总局组织起草的《外卖平台服务管理基本要求(征求意见稿)》正式公开征求意见。针对“幽灵外卖”等乱象,从商户入驻、信息审核等方面

提出系统要求,严守食品安全底线。业内人士认为,这是平台经济治理走向精细化、标准化的重要标志。

重庆大学经济与工商管理学院教授廖成林建议,通过进一步完善强制性规范或标准,确保经营场所符合相关法规要求,不能私自设在民房、地下空间等不符合标准的环境中开展食品经营活动,从源头把好准入关,杜绝“黑厨房”滋生。

尽管多个外卖平台通过商家入网审核、线下核检、公开外卖后厨视频等举措加强管理,但受访业内人士表示,部分无堂食外卖商家在食材采购、食品加工等信息方面仍处于不透

明状态。

陈音江建议,引导更多商家安装后厨摄像头,公开商户食材采购、后厨卫生、食品加工等信息,推广“食安封签”守护外卖安全“最后一公里”。通过后厨可视化、食材溯源化、订单全留痕,让“隐蔽后厨”实现穿透式、全链条管理。

此外,业内人士提出,应加大无堂食外卖线上信息核对、线下执法检查力度,要求平台对未达标且整改不到位的商家下线处理;鼓励消费者、外卖骑手举报投诉,加大曝光力度,提高失信违法成本,让每份外卖都吃得安心、放心。

