



1

“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餐、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，通道内堆放着废纸箱、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、汗流浃背地制作外卖。

——“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。

2

多地出招强化监管

重庆市渝北区岸西餐饮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，现在吃得更放心了。”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用也不用商户承担，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。

一些地方出台了更为严格的标准，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

3

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清晰、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。

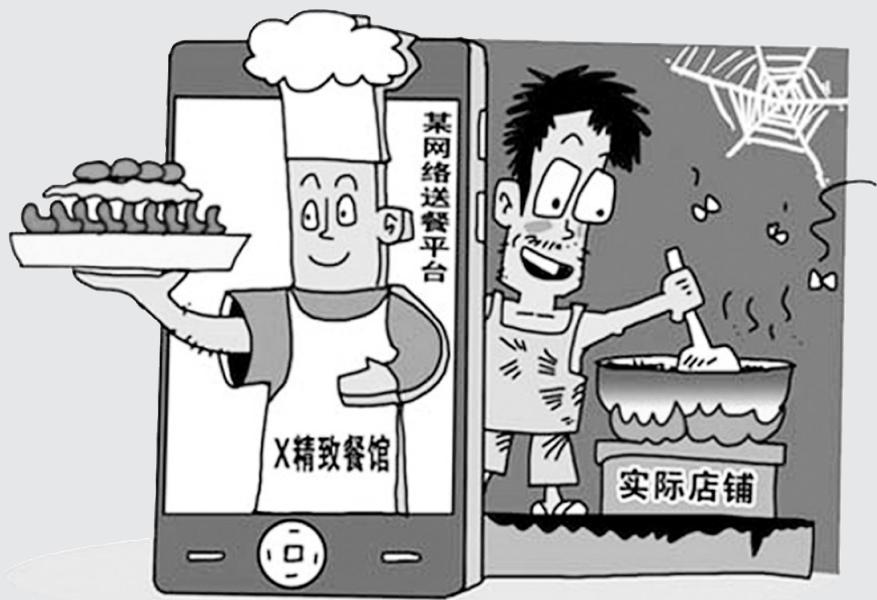
重庆大学经济与工商管理学院教授廖成林建议，通过进一步完善强制性规范或标准，确保经营场所符合相关法规要求，不能私自在民房、地下空间等不符合标准的环境中开展食品经营活动，从源头把好准入关，杜绝“黑厨房”滋生。

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。

(新华网)



多地规范无堂食外卖：

如何把好“入口关”？

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”？