

线上宽敞明亮,线下简陋脏乱——

# 无堂食外卖店你真的放心吗?



曝光台

无堂食外卖餐饮店具有低成本优势,但消费者难以实际了解到店内卫生环境,极易产生食品安全隐患。如何才能有效监管,确保外卖安全卫生?8日,本报记者就此展开专访。

## 后厨:站着粘脚 摸着粘手

食材和调味品堆放在地面上,灶台上油渍斑斑,墙壁被烟熏得泛黄,店门口的各式杂物散发着异味,地上一摊没有干涸的漂着油花的污水……8日下午,崇川区鸿鸣摩尔欢乐广场的饮食一条街,一些“只做外卖不做堂食”的小餐馆给记者留下了“深刻印象”。

位于广场最南侧、紧靠沿街道路的一家私房菜馆,是美团上外卖生意比较火爆的“网红店”,排名居前。然而,这家人气较旺的餐饮店后厨操作间内的环境卫生状况却让现场暗访的记者大吃一惊:偌大的白色塑料盆里

装满了红烧肉,没有任何遮盖,盆里还放着一只勺子,几只绿头苍蝇正在上面“嗡嗡”乱飞;加之天气炎热,屋内没有空调等设备,如何保证熟食不变质是个大问题。

“站着粘脚、摸着粘手”是记者在后厨“参观”时的感受。地上垫着几块纸板以遮挡油污,操作台上油渍遍布,屋内充斥着辣椒炆炒过后仍未散去的味道。

“你放心,订我们这儿的家常菜不用担心质量问题。”见记者盯着苍蝇乱飞的红烧肉直皱眉,一名三十岁左右、厨师模样的男子,一边挥手驱赶着苍蝇一边解释,“才出锅的新鲜红烧肉嘛,这香味总会引来几只苍蝇。”

一路十来家跑下来,记者发现这些只做外卖的餐饮店卫生环境有待提升。

暗访中,记者也发现了几家卫生环境不错的餐馆。走进“二月里·下饭菜”家常菜外卖餐馆,记者看到店内两名人员全都戴着厨师帽和口罩,店内明亮整洁、食材摆放有序,操作间里使用的是四台炒菜机器人。“做餐饮,食品卫生安全是第一位。我们的食材都是端平桥农贸市场的商户每天送上门的,确保新鲜不过夜;十几种菜品荤素搭配,都是根据订单现配现做,没有剩余。”餐馆服务员说,目前市区四家连锁店都是这样的运营模式。



▲后厨内摆放着没有遮盖的红烧肉盆。

▶室外污水横流。  
记者周朝晖 张园



## 新业态:强化监管 狠抓安全

“作为互联网发展产生的新业态,专做外卖的食品经营场所近年来不断增多,这些无堂食外卖店相对集中在街道小巷、民宅内,因其规模小、人员流动大、场所隐蔽、与消费者直接接触少,部分无堂食外卖店存在食品安全隐患,还有一些店铺‘挂羊头卖狗肉’逃避平台与相关部门的监管。这些都必须引起社会各方重视。”8日下午,南通市饭店与餐饮业商会秘书长顾建华在接受本报记者采访时表示。

顾建华认为,无堂食外卖店铺由于不主动招揽客户,且与普通消费者没有物理上的接触,缺乏消费者监督,此外其基础条件较差,落实食品安全主体责任存在短板,主要表现在客人投诉较少、容易被监管忽视,在“放管服”背景下,容易成为“影子店铺”。

如何加大对无堂食外卖店的有效监管,确保外卖安全卫生?南通市饭店与餐饮业商会呼吁有关部门加大监

管力度,推广“互联网+明厨亮灶”监督功能,监管人员可以通过手机随时查看店铺的生产状况。同时,发动街道社区力量和网格管理员优势,实行“外卖一条街”辖区管理,完善制度,定期检查,发现问题,及时整改。

与此同时,商会要求全体“餐饮人”要遵照《中华人民共和国食品安全法实施条例》,牢固树立“人民至上,生命至上”理念,以“时时放心不下”的责任感,坚决落实“四个最严”的要求,高位推动“两个责任”落细落实,用良心和道德全力守护好广大市民“舌尖上的安全”。

记者昨天了解到,针对社会关注的无堂食外卖质量安全问题,崇川区市场监督管理局进一步强化了监管力度。截至10日,崇川市监已出动执法人员276人次,重点检查餐饮集中区和有较高销售量的无堂食外卖店103家,对发现的问题责令商户限期整改,并对个别外卖店采取下架、处罚等措施。

本报记者周朝晖 张园

## 纯外卖:投入较低 快速分化

“实事求是地来看,纯外卖店具有明显的成本优势,主要表现为‘门槛低、成本低、投入小’。现在市场竞争太激烈了,成本控制得好坏是做生意能否赚钱的第一要素。”采访中,市区经营烤肉和香辣火锅店的负责人沈俊告诉记者,“不考虑科学合理的成本控制,想挣钱只能沦为空谈。”

作为业内人士,沈俊说只做外卖的这些小餐饮店通常位于密集商圈的边缘位置,或是城中村或城郊接合部。大多数只需十多平方米经营面积,租金成本比很多堂食店低了许多。

“没有线下就餐的场景,也无需对店面位置、门店大小、装修特色、周边环境等因

素有过多考虑。最重要的是,要便于外卖骑手取餐。”沈俊说,“由于这些较低投资成本优势的客观存在,吸引了越来越多的经营者,导致近年来专做外卖的餐饮店铺越来越多。这类店铺不需要与消费者直接接触,只要在线上进行精美包装,通过美团等网络平台吸引顾客就行。”

确实,记者在多个外卖平台上看到,一些专做外卖的网店相关信息很少,只展示特色菜、订单价格、优惠力度等信息,反倒是评论区一些网友的评论,对店铺进行了“感性包装”。

记者进一步采访一些外卖平台后了解到,根据有关规定,无堂食外卖店铺入驻时需要严格审核店铺的真实性、店铺资质证照等等,平台还会要求店铺在后台上传真实环境图,用于审核

商户是否真实存在,但并不强制要求店铺展现外露图片。为减少店铺经营者上传门店图片与实际不符情况的出现,平台允许实际消费者在点评过程中自上传商家图片,从而在一定程度上保障“社会性监督”。

“说实话,我是很担心这些只做外卖餐饮店的卫生状况。”市民李萍的观点代表了不少市民的担忧,“你根本看不到加工过程,没问题就是幸运的。”

“现在市场还处在一个新业态形成并快速分化的阶段,做得好的,市场美誉度和信誉度会越来越高,连锁店会越来越多;做得差的,会被市场淘汰。”市消协一位工作人员认为,消费者在点餐时要睁大眼睛,优先选择形象佳、商誉好的品牌外卖餐饮店。

