

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”?



存在隐患 新华社发 曹一作

“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。

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。

新华社北京10月10日电

市场监管总局： 对高通公司立案调查 是日常执法工作

新华社北京10月12日电 日前,市场监管总局反垄断二司负责人就高通公司立案调查回答了记者提问。

问:近日,因高通公司涉嫌违反反垄断法,市场监管总局对其立案调查。请介绍一下具体情况。

答:这是市场监管总局依据反垄断法开展的一项日常执法工作。

据介绍,2023年5月,高通公司宣布收购Autotalks公司。在收到举报后,市场监管总局对该项集中进行了综合评估,认为该项集中虽未达到申报标准,但有证据证明具有或者可能具有排除、限制竞争效果。2024年3月12日,根据反垄断法,市场监管总局书面通知高通公司要求其进行申报,未申报或者申报后获得批准前不得实施集中。2024年3月14日,高通公司致函市场监管总局,表示放弃此项交易。2025年6月,高通公司在未进行申报也未与市场监管总局作任何沟通的情况下,完成对Autotalks公司的收购。接到举报后,市场监管总局进行了核实,高通公司也承认了相关事实。在相关事实清楚、证据确凿的基础上,市场监管总局依法对高通公司收购Autotalks公司违法实施经营者集中事宜进行立案调查。

下一步,市场监管总局将继续秉持依法依规、客观公正原则推进相关调查工作。

中国海军第48批护航编队 起航赴亚丁湾

新华社青岛10月11日电 (记者 黎云) 中国海军第48批护航编队11日上午从山东青岛某军港解缆起航,赴亚丁湾、索马里海域接替第47批护航编队执行护航任务。

上午9时许,在雄壮的军乐声中,编队舰艇依次解缆,缓缓驶离码头。甲板上,护航官兵精神抖擞,整齐列队,向祖国和亲人挥手告别。

第48批护航编队主要由北部战区海军兵力组成,包括导弹驱逐舰唐山舰、导弹护卫舰大庆舰和大型远洋综合补给舰太湖舰,携带舰载直升机2架,特战队员数十名。3艘军舰均由我国自主设计建造,其中,唐山舰为首次执行护航任务。

任务准备阶段,编队指挥所紧盯护航行动可能面临的风险挑战与实际威胁,按照全要素实战化训练要求,重点开展了实际使用武器、伴随护航、航行补给等针对性训练。

南京大屠杀幸存者 唐复龙离世 在世幸存者仅剩24人

新华社南京10月11日电 (记者 邱冰清) 记者10月11日从侵华日军南京大屠杀遇难同胞纪念馆获悉,南京大屠杀幸存者唐复龙于10月9日离世,享年90岁。

1937年,唐复龙的父亲、大伯、表哥、两个姑爹被侵华日军抓走,除了三姑爹侥幸逃过一劫,剩下四位亲人均被日军枪杀。母亲曾坚决地对唐复龙说:“要给你父亲报仇。”但母亲在人生的最后几年告诉孩子们放下仇恨。“冤冤相报何时了”是母亲生前说过的话。

今年5月,唐复龙度过了自己90岁的生日。老人生前曾感慨:“现在国家强盛了,老百姓日子安稳了。”

截至目前,由南京市侵华日军受害者援助与南京大屠杀历史记忆传承协会登记在册的在世幸存者仅剩24人。