美食类微商兴起

“互联网+私房菜”如何监管?

一个人下班后懒得做饭,网络上各种私房烘焙、原味秘制的食物看着非常诱人,并且号称“不添加香料或防腐剂”,动动手指即可下单送货上门。网上的家庭厨房正依赖着“互联网+”成长为一种新式的餐饮业态。记者调查发现,家庭厨房虽然的确给市民带来一定的方便,但卫生条件难以监管、没有餐饮许可资质、市民索赔难等种种问题仍是其发展面临的问题。随着外卖平台的日趋正规、监管部门对网络食品安全的规定日益健全,网上家庭厨房也将向“正规军”转变。

家庭服务O2O

微商是最近几年新兴的现象,如今不少人也借着这股势头,想把家中厨房“搬上网”。依托互联网的饮食文化变得越来越多样,近日市民苏女士就向记者讲述了她的感受。

“一个人下班回家懒得做饭,不知道哪位邻居家里今晚有好饭好菜?我自备碗筷前往,伙食费AA制。”随着“回家吃饭”的理念逐渐深入人心,不少人开始了“搭伙吃饭、AA付款”的方式。市民苏女士就是这样的例子,她告诉记者,起初她只是在居住小区的社区群里发布了“约饭启事”,谁知竟应者云集。不过,“百家饭”吃了一段时间后,苏女士觉得“临时搭伙”这种吃饭方式并不能持久。“毕竟去人家家里,和别人同桌吃饭,可能不少人心中还会有些芥蒂。”苏女士表示。

这种“蹭饭”只是依托互联网平台衍生的其中一种饮食文化。除此以外,苏女士更发现不少家庭厨房的出品已经批量化和商业化。随着微商的兴起,攻占朋友圈的除了面膜之外,还有众多的“私房秘制”美食。秘制卤菜、私房烘焙……只要你加对方微信、在线支付,美食就会送上门。

隐忧:

美食微商吃坏肚子却没有监管

市民王女士就在自己的微信公众号上每日推介私房秘制美食,从腊肠到蛋糕,甚至菜肴的半成品,只要通过微信下单,就可同城收货并完成交易。自己在厨房做的菜品怎样保证安全和卫生?对此,王女士表示:“来咨询的一般都是通过朋友介绍的客户或者回头客,出品完全是自己凭良心做,要说监管,还真没有。”

上月初,市民小侯为过生日的朋友特意在微信上订购了一款私房秘制千层蛋糕,本想表示心意,谁知两人吃完后第二天便拉了肚子,这让她再也不敢相信朋友圈内的“私房美食”。

记者从微信认证处了解到,注明“加V”的商家都是完成了微信认证的,腾讯负责对微信公众账号申请主体进行主体合法性审核及相关权利资质的审核。打开一家加了V的公众号,记者看到,该企业的全称、工商执照注册号码、经营单位、企业类型、企业成立时间、营业期限等均可查到。而对于没有经过加V认证的个人公众号,微信暂时没有监管措施。

平台:

网店公布证照信息且购买保险

随着监管措施的日趋严厉,正在大幅圈地扩张的O2O外卖平台已经行动起来。记者从“饿了么”外卖了解到,该公司携手保险公司为外卖的在线商家提供食品安全责任保险。记者看到,参加保险的商家会在页面上显示“保”字样,表示已经参与了保险活动。消费者使用“饿了么”外卖,一旦出现食品安全问题,通过在线等方式提交医疗证明等相关材料后,即可获得保险的赔付。

负责该保险的经理介绍,O2O外卖的特点是数字化,可溯源。消费者通过外卖平台在线订餐,食品再从商家到消费者手中,在平台上都归集为一条数据通向终端消费者。在这一环引入互联网保险为消费者提供保障,简便可行,也让消费者更有安全感。长期来看,从这一环回溯、倒逼上游各个环节加强食品安全生产,在各个环节互联网化、数字化程度越来越高的大趋势下,食品安全问题是可以部分解决的。

除了购买保险之外,“饿了么”、“美团”、“百度”等几家在线外卖订餐平台还加强了对入驻商家的证照审核,记者发现部分无证照餐饮商家已经处于歇业状态。

卖家:

自制食物未必受平台规则约束

记者发现,自去年十月一日新《中华人民共和国食品安全法》实施以来,淘宝平台等电商就对食品卖家实行了“一刀切”的证照准入制度。目前,不少主打“自制食品”的卖家已经告别淘宝,转战自己的手机微店。

证件准入制度真的无懈可击?日前,记者登录淘宝网进行搜索,发现以“自制食品”为关键字的店家数量仅剩下二十余家,和去年新《中华人民共和国食品安全法》实施前的两千多家形成了明显对比。记者从淘宝网的卖家规则了解到,对于预包装食品,卖家必须填写食品生产许可证编号(即QS),还需要上传食品标签图,否则食品将无法上架。这对清退“三无食品”能起到一定作用。

然而,对于本来就无证的自制食品,似乎可以不受这些规则约束。“如果是自制的散装食品,就没有那么多约束了,只需要描述一些基本信息即可上架销售。”某家网店老板告诉记者。在一家名为“×氏人家”的农副产品网店,记者看到,该店内售卖的梅菜干、笋干、番薯干等原材料均产自店主自家田园,晾晒过程也没有经过任何的食品安全许可和检测,生意相当不错。

专家:

购买“私人定制”“天然”未必安全

采访中,记者了解到,不少消费者为了追求“纯天然”、“野生”的感觉,从而选择无证无照的网络食品商家。对此,营养专家表示,“纯天然”不等于安全,许多天然植物本身就具有一定毒性,如我国很多种类的森林蘑菇、野菜、中药材的毒性都不小。“纯天然的就是健康的”这种认识观念是错误的。此外,在我国的认证项目中,还没有“天然”“野生”等行业标准。只有经过专门机构认证的食品,才可以被冠以“有机食品”的名号。**(新华网)**

链接:

查处违法网络食品有关法规近日出台

据中国之声《央广新闻》报道,国家食品药品监督管理总局副局长滕佳材近日在谈到“家庭厨房外卖”时表示,家庭厨房没有法律界定,不支持这种网络订餐方式。同时,他透露《网络食品安全违法行为查处办法》将出台,网上订餐记录必须要在线上保存6个月。

在谈到网络家庭厨房这种新型的餐饮方式时,国家食品药品监督管理总局副局长滕佳材表示,现在网上订餐发展得特别快,尤其是现在年轻人都是在紧张工作,有这种平台方便他们的生活,但网上订餐存在很大的食品安全风险。他表示,对于网上家庭厨房,他个人是不支持的,甚至是反对的。他说,家庭厨房没有法律界定,如果经营行为以后纳入国家法规,在监管的范围之内,可以发展。同时,消费者也应该加强自我保护意识。

对于第三方平台提供的网络餐饮服务,滕佳材表示,规定第三方平台的法律责任、主体责任,就像开大型超市一样,给消费者提供服务,必须有相应服务的管理责任、必须有食品安全的主体责任。“不管是卖食品的,还是提供餐饮服务的,到你这里来,就要对它的资质进行审查。对它提供的相关信息,负有审查的义务,这样才能保证它的合法性。同时我们监管部门,对于查处、管辖的权限也要作出明确规定,以利于消费者在遇到问题的时候,能够找到部门维护他的合法权益。”

此外,滕佳材透露,《网络食品安全违法行为查处办法》即将出台,将要求网络订餐平台要在网上公示饭店的名称还有食材,同时网上的店名必须跟合法部门颁发的证件名字一致,商家的许可证和相关的资质要进行公布。另外,针对送餐环节,要求送餐人员的身体一定要健康,不能有传染性疾病,网络订餐记录必须要在线上保存6个月。