

# 新规落地 外卖“上锁”了吗

本报讯 杨天悦 张楠 夏骅 北京市市场监督管理局发布的《网络餐饮服务食品安全管理规范》4月1日起正式实施,新规要求打包好的餐食应使用外卖包装封签或一次性封口的外包装袋等方式进行密封。据走访发现,已有不少商家自觉密封外卖,外卖平台也在积极推广督促商家密封外卖。

## 商户各种方式封外卖

近日中午,在国瑞购物中心商场老乡鸡取餐口注意到,工作人员对打包外卖餐食时,首先用保鲜膜将每一份餐盒盖口缠住,再将餐盒放在包装袋中,连同小票一起用订书机进行装订,最后在袋口贴上一张密封条。绿色密封条上写有“出餐后已密封,标签破损请拒收”字样。

在一些美食城档口和街边小店,使用保鲜膜和订书针密封是更常见的做法。双井附近一家美食城里的麻辣烫档口店员表示,使用保鲜膜将盖口紧紧包裹起来,主要是为了防止漏汤洒汤。“不知道有新规定,我们一直是这样密封的。保鲜膜如果中途被开封,很难重新缠成原来的样子。”店员说。

大型连锁餐企外卖密封方式更加细致。麦当劳和全聚德都使用专门贴纸密封;星巴克外卖袋口内贴有双面胶;喜茶在外卖包装袋口上加贴统一标签并明文提醒;海底捞则在每个送餐箱箱体上加装一次性锁扣。

在淘宝平台上一家专门销售定制外卖封口贴的商家,定制封口贴价格为1000张50元,10000张200元,也就是说,每一张封口贴单价在0.02~0.05元。通用封口贴价格更低廉,每张价格约为0.008~0.015元。

## 平台将健全投诉机制

4月1日一早,美团外卖朝阳区石佛营配送站的晨会照例在微信群召开。外卖封签新规实施第一天,站长殷实在第一时间向50多名骑手普及了这

项新规的具体规定。“骑手在取餐过程中如果发现餐食没有密封,要对商家做出提醒。”殷实说。

美团外卖北京区域相关负责人表示,目前平台正积极引导外卖经营者尽快使用外卖封签,在线下宣传活动中为部分餐饮商户免费发放,并在商家端App服务市场上线食安封签,外卖经营者可自行购买。

“目前已经有商家开始着手从网购平台购买,或者自己定制外卖封签,但也有商家对新规还不了解。”上述负责人说,美团近期会通过系统后台向所有商家进行多轮推送,还会建立健全餐饮外卖封签使用的消费评价和投诉处理机制。“如果顾客收到外卖后发现商家没有按规定贴封签,可通过App进行评价反馈。”

饿了么日前也通过线上线下多种形式,倡导督促外卖餐饮商户按新要求使用食安封签。近期,北京市消协,北京市丰台区、海淀区市场监管局,北京餐饮协会等相关部门联合饿了么一起定制“食安封签”200余万份,陆续面向全市吉野家、云海肴、呷哺呷哺等餐饮企业免费发放。

## 严格密封的外卖变多了

新规实施第一天,不少骑手发现,使用封签的商家似乎更多了些。4月1日中午,在通州北关附近送货的美团骑手刘威送了20多份外卖订单,其中十几份都严格密封,塑料袋包装的大多是用胶带封贴,纸

袋包装的大都是用订书针在袋口进行封订。

当日晚餐时段,在双井一带送货的饿了么骑手韩师傅送了15单外卖,其中只有1单没有密封。“外卖封贴见得比较少,大多数是用无纺布袋装的,都用订书机在袋口订一下,防止餐食在中途被打开。”韩师傅说。

## 封住的是安全和新鲜

作为本市地方标准的《网络餐饮服务食品安全管理规范》4月1日起实施,外卖打包要使用“开启后无法复原”的封签或“一次性封口的外包装袋”这一新规,成为备受消费者和商家关注的焦点。

新规亮点之一是,可防止外卖餐食在配送过程中被人“动手脚”。新规要求,打包好的食品容器应封盖或封口;应使用外卖包装封签或一次性封口的外包装袋等密封方式,封签、外包装袋口在开启后应无法复原。在配送过程中,不应打开食品外包装,发生食品污染应终止配送。

亮点之二是,随餐提供食品制作时间。入网餐饮服务提供者应随餐提供食品制作时间、建议食用时限等与食用相关的信息。

“新规要求封口一经拆开就无法复原,能达到这个效果的封口方式都是可以接受的,从行业发展来看不会增加企业成本。”新规起草单位之一中国烹饪协会的会长傅龙成说。



## 健全服务补贴制度 提升老年人获得感

# 养老助餐点就餐每人每天将补5元

本报讯 王琪鹏 近日,《关于提升北京市养老助餐服务管理水平的实施意见》(以下简称“实施意见”)出台,北京市将加大资金支持,建立健全养老助餐服务补贴制度。通过给予基本养老服务对象就餐补贴、养老助餐点运营补贴等方式,提升基本养老服务对象就餐获得感,促进养老助餐点可持续运营。

将全面实施基本养老服务对象就餐补贴制度。对居家养老基本养老服务对象在养老助餐点获取午餐或晚餐的,每人每天给予5元就餐补贴。就餐补贴在老年人给付就餐费用时自动扣减,扣减额度由养老助餐点先行垫付。实施意见提出,就餐补贴扣减应与老年人支付消费绑定,在就餐消费额度超过就餐补贴标准时方可享受。

针对养老助餐点运营,实施意见提出,可按实际助餐人数给予每人每天3元的运营补贴。补贴标准可根据经济、物价、养老助餐服务业发展等情况,适时评估并调整。

此外,各区可结合本区现有养老助餐政策、工作实践和财力状况,适当提标扩面,通过给予老年餐集中配送中心一次性设施设备购置补贴等方式,提升养老助餐服务管理水平。

根据实施意见,养老助餐点建设应由属地街乡镇牵头,街乡镇应综合考虑地区老年人口规模及分布状况、用餐服务需求、服务半径、养老服务机构分布等因素,统筹谋划养老助餐点规划布局。城市社区原则上每个养老助餐点服务半径不超过1000米,服务老年人口不低于

2000人,确保老年人在一刻钟服务圈内获取便捷、优质的助餐服务。

实施意见明确,社区养老服务驿站、街道(乡镇)养老照料中心及其他养老机构要全面开放养老助餐服务,为周边老年人提供订餐、堂食、送餐服务。养老机构内部食堂对周边老年人提供助餐服务的,需与周边居家老年人建立长期稳定供餐关系。为扩大养老助餐服务供给,本市还将鼓励、引导社会力量参与养老助餐服务。

本市还对养老助餐服务规范进行了再次明确,即统一台账管理、统一管理标准、统一形象标识、统一设备要求。各区民政局对养老助餐点实行统一台账管理,统一悬挂民政部门设计的形象标识。

## 守正创新提升京菜品质

# 第三批中国京菜团体标准编制工作启动

本报讯 李佳 近日,北京烹饪协会组织召开第三批中国京菜团体标准编制工作会议。第三批中国京菜团体标准将遴选13家餐饮企业的40多道代表性菜品进行编制起草工作,包括艾窝窝、驴打滚、醋溜木须等。预计团体标准编制工作将在今年8月底完成。

据了解,第三批中国京菜团体标准将遴选13家餐饮企业的40多道代表性菜品进行编制起草工作,包括了艾窝窝、驴打滚、宫廷奶酪、茶汤等北京传统小吃,以及扒肉条、醋溜木须等菜品。标准将坚持立足传统、尊重传承与创新;客观、务实,兼顾传统手工操作与现代食品工艺;安全优先、健康优先、节约优先、节能优先、低碳优先。

据北京烹饪协会会长云程介绍,“深耕细作中国京菜”“举办中国京菜美食文化节”已经纳入北京培育建设国际消费中心城市实施方案,近年来北京烹饪协会已发布两批中国京菜团体标准,“中国京菜团体标准编制工作是振兴繁荣中国京菜文化工程的重要组成部分,是守正创新提升京菜品质的有效载体,同时也是提升餐饮行业品质促进消费的有力抓手,具有深远的历史意义和价值。”

据悉,2018年12月28日,北京烹饪协会正式发布了包括传统挂炉烤鸭烹饪技术规范、传统闷炉烤鸭烹饪技术规范等在内的第一批京菜标准。2019年12月31日,又正式发布了烧麦、炙子烤羊肉、炙子烤牛肉、红烧牛尾、涮羊肉、炸烹虾肉、炒肝、砂锅白肉、干炸丸子以及鱼头泡饼十项京菜烹饪技术规范的团体标准。

## 283家餐厅入围黑珍珠

# 北京上榜餐厅数量连续四年增长

本报讯 郭缤璐 近日,“2022黑珍珠餐厅指南”(以下简称“2022黑珍珠”)正式发布。在全球736家人入围餐厅中,共选出283家钻级餐厅,覆盖国内北京、上海、深圳、广州等22个城市以及海外纽约、曼谷、新加坡等。其中,“一生必吃一次”的三钻餐厅16家,“纪念日必吃”的二钻餐厅63家,“聚会必吃”的一钻餐厅204家。

据了解,北京、香港、成都的2022黑珍珠上榜餐厅数量分别位列第二至第四,杭州与广州上榜餐厅数量并列第五。其中,北京的黑珍珠上榜餐厅数量连续四年增长。相比去年,2022黑珍珠国内三钻餐厅新增两家,北京及上海分别有一家二钻的餐厅实现升钻。

从品类上看,2022黑珍珠菜系种类进一步增加,共覆盖41种,以潮汕菜、宁波菜、湘菜等中华菜系为主。其中,潮汕菜过去四年上升势头最快,上榜餐厅数量的复合年均增长率超31%。从菜系区域分布来看,北京非中餐品类持续丰富。具体看,北京2022黑珍珠餐厅共覆盖20类菜系,包括粤菜5家、京鲁菜4家、本帮江浙菜3家、湘菜1家等,还有北欧菜、意大利菜、日本菜等世界美味。

据了解,2022黑珍珠还将首次试行《黑珍珠餐厅指南及评委诚信合作规范》,一旦发现并核实餐厅有违法违规的行为,将取消餐厅本年度成绩,并进行下榜处理。