2022年4月22日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com
首都食品安全

外卖封签 平台自律

打造良性“互联网+食品餐饮业”安全生态

本报讯 李雪钦 如今，点外卖已成为不少人解决吃饭问题的重要选项。为了让消费者吃得更放心，最近全国多地施行相关规定，要求外卖包装必须进行封签处理。专家认为，封签是外卖行业精细化治理的有益举措，能有效避免配送过程中外部因素对食品造成的污染，守护“舌尖上的安全”。

外卖经济越来越红火

下班路上点个外卖，设置好配送时间，到家就能收到热乎的晚饭，这是北京市海淀区上班族刘女士经常做的事情。“上了一天班挺累的，回到家也比较晚，选择这种就餐方式省时省力。”刘女士说。

中国互联网络信息中心发布的第49次《中国互联网络发展状况统计报告》显示，截至2021年12月，网上外卖用户规模达5.44亿，同比增长29.9%。

专家认为，外卖拓展了餐饮企业的商圈半径，创造了新的餐饮消费需求，进一步推动餐饮业的线上线下融合。尤其是在防疫期间，网上餐饮外卖业务迅速增长，对拉动餐饮行业复苏、提振整体消费等起到了积极作用。

目前餐饮企业加快数字化转型，“外卖+老字号”“外卖+星级酒店”“外卖+火锅”等新模式不断涌现。业内人士指出，随着餐饮产品的不断标准化、锁鲜技术的进一步成熟，外卖的生态边界扩大，成为餐饮行业发展的新动能。消费者习惯养成和餐饮商户加速线上化，也让外卖产业迎来更加广阔的发展空间，消费场景将更加多元化，消费品类也将更加多样化。

点得放心，吃得安心

外卖行业在蓬勃兴起的同时，也存在着送餐过程“最后一公里”被污染等食品安全隐患。

最近刘女士发现，外卖包装袋口多了封签，上面印有“请确认封签完好再签收”的提醒。“外卖有了封签，点得放心，吃得安心。”她说。

原来，近期多地采取措施保障外卖食品安全。4月1日起，北京市实施《网络餐饮服务餐饮安全管理规范》，明确外送食品打包应使用开启后无法复原的封签或一次性外包装袋，在配送过程中配送员不应打开食品外包装，发生食品污染应终止配送等。

有专家表示，对于外卖行业，封签首要作用是安全，能够检验在出餐到送达期间是否有人动过外卖，一旦出现问题，帮助确认食品安全责任。其次，封签可以让外卖配送流程更加规范化、标准化。“外卖包装封签的使用对商家、消费者、骑手来说各有益处，应该成为整个外卖行业的标配。”业内人士认为，封签不仅关系到消费者的日常饮食安全和消费信心，也是餐饮市场有序发展、外卖行业健康成长的必然要求。

平台不能当“甩手掌柜”

除了封签，外卖行业还应该确保全链条食品安全。业内人士指出，目前有的入网餐饮服务提供者没有任何餐饮卫生资质甚至经营许可证，却利用外卖平台的审核漏洞违法经营。

“整治外卖乱象，必须线上线下一起发力，特别是要激活网络订餐第三方平台的自律监管职责。”中国人民大学商法研究所所长刘俊海认为，平台不能当“甩手掌柜”，规范网络餐饮服务，必须抓住外卖平台这个“牛鼻子”，通过平台监管入网商家。

日前施行的《最高人民法院关于审理网络消费纠纷案件适用法律若干问题的规定(一)》明确，网络餐饮服务平台经营者未依法对入网餐饮服务提供者进行实名登记、审查许可证等，使消费者的合法权益受到损害，应当与入网餐饮服务提供者承担连带责任。

如何实现对外卖食品的全链条监管？专家建议，在商家准入环节，外卖平台要落实审查责任，确保入网商家具有实体经营门店的资格，消灭“黑作坊”；在生产环节，平台要加强抽查检测，确保线上线下餐饮服务同标同质，严查“双重标准”；在配送环节，平台要确保送餐人员个人卫生，容器、餐具、包装等无毒、清洁，严控“配送污染”。

食品的安全和质量是餐饮企业的底线。既要发挥平台企业作用，鼓励外卖餐饮企业开展“互联网+明厨亮灶”行动，也应完善消费者评价、投诉和维权机制。外卖平台、商家、消费者、监管部门要联动起来，共同打造良性的“互联网+食品餐饮业”安全生态。

新闻链接

西城区老字号外卖封签守护“舌尖安全”

本报讯 宋红英 您知道一份外卖送到您的手中要经过哪些步骤吗？封盖、打包、装袋、装订外卖封签和无接触安心卡，在西城区老字号餐饮门店一份外卖餐点要经历上述五步操作后，再经由外卖骑手配送到居民餐桌上。

北京《网络餐饮服务餐饮安全管理规范》4月1日起实施，规定外卖商家应使用外卖包装封签等。在西城，老字号餐饮门店的外卖封签自2020年启动，随着疫情常态化措施从严从细，外卖封签与安心卡一起守护食客“舌尖上的安全”。

11点正是午餐出品高峰时段，北京华天旗下同和居月坛店操作室，多线联动相互配合，大厨烹饪出锅，打包员迅速封盖，同步打印的外卖安心卡上标注了制作员与打包员的姓名与体温。在前台，店员在交送外卖员前再次核对外卖包装的封签。

同和居月坛店餐饮部副经理郭素红介绍，疫情初袭时门店打包员手工制作安心卡，填写体温姓名等内容，让食客放心食用。收到多位食客好评后，安心卡升级为电脑版，成为华天外卖的标配。

北京华天旗下直属门店自2018年开始陆续推行外卖封签，疫情常态化后，又增加了外卖安心卡。北京华天集团相关负责人介绍说，近两年，食客对于食品安全消费与溯源诉求日益增加。外卖封签既给外卖消费者增加了一道安全保护，也是行业管理迈向精细化、科技化的一个重要节点。

解决老人“吃饭难”

顺义区设37家老年餐桌

本报讯 如何让老年人老有所养、老有所享？顺义区始终坚持以人民为中心的发展思想，以满足老年人需求为要义，紧扣“七有”目标和“五性”要求，全力构建全方位养老服务体系，其中，老年餐桌服务到位，暖心！

张大爷是一位独居老人，但身体还算硬朗，自从顺义区颐福源老年餐厅开业后，他就经常光顾。2015年，颐福源老年餐厅建成，按照政府扶持、社会力量参与、市场化运营的方式，由石园街道免费提供场地，构建了“1个配餐中心+1个老年餐桌+6个社区助餐点+多个义工上门送餐”的“1+1+6+X”为老助餐服务体系，并自主研发为老助餐智能管理系统，为老年人建立个性化的健康菜品数据库，引导老年人养成营养膳食的生活习惯。

近年来，顺义区积极调研老年人用餐需求，明确老年餐桌建设任务，按照“成熟一个、启动一个”的原则，采用“试点先行，逐步推开”的方式，以“养老服务驿站助餐服务为主，养老照料中心开设助餐功能为辅，鼓励社会化餐饮机构参与”的建设思路，优化老年餐桌布局，落实各项补贴政策，为居住在顺义区60周岁及以上的老年人开展就餐服务。目前，全区共开设老年餐桌37家，可保障周边9万余名老年人就餐，月均服务约4.6万人次，让老年人吃上暖心饭、放心饭。

（顺义民政）

海淀区王致和社区为老人送餐上门

本报讯 徐英波 有荤有素，营养搭配，饺子稀饭，老年口味……海淀区田村路街道王致和社区的“老年餐桌”不仅解决了老年人的吃饭问题，还特别推出了暖心服务——每天中午准时为老人送餐上门，这项志愿活动已经持续了两年多。

上午10时，社区这间不足30平方米的小屋，炖肉的香味就扑鼻而来。“这是提前为明天炖的肉皮冻，今天给老人们准备的菜是木须肉和红烧豆腐，昨天包的饺子，每天都不重样。”掌勺的“大厨”王师傅说。

王师傅是社区志愿者，每天9时，他和另外三位志愿者准时来到社区，给厨具餐具消毒、择菜洗菜、炖肉、焖饭……11时，菜准时出锅，饭也焖得刚刚好，装到餐具里，然后再挨家送餐上门。据王致和社区居委会主任高秋华介绍，60岁以上的老人约占社区人口的三分之一，不少高龄老人为午饭如何吃发愁。

随后，社区工作人员开始统计无法正常吃上午饭的老人数量，同时商量着将社区的一间活动室改造成小厨房。最终，在街道的支持和社区志愿者的帮助下，2018年年底，老年餐桌开张了。“刚开始时，老人们是来这个小厨房一起吃饭的，后来为了防疫安全，老人们不能聚在一起了，但老年餐桌不能停呀，我们就给老人送餐上门。这一送，不知不觉就已经两年多了……”王师傅感叹着。

11时10分，83岁的王大妈像往常一样按时拿到了自己的午饭。“社区不光解决了我们吃饭的大问题，还特别照顾我们老年人的口味，每天的菜都不重样。在这样的社区生活，我感到特幸福。”王大妈喜滋滋地说。

责编：黄中丽 版式：纪磊