



网络订餐猫腻多 日常巡查不可少

□本报记者 盛丽 孙艳

不久前，国家食品药品监督管理总局发布《网络餐饮服务监督管理办法（征求意见稿）》。意见稿对网络餐饮服务涉及的多方面内容，进行了规定。网络订餐早已出现在不少人的日常生活中，但是这个领域也存在着不少猫腻。对此，有政协委员建议加强对网络监管平台检查和线下餐饮服务单位抽查，引导第三方交易平台经营者建立健全食品安全管理制度。同时，鼓励第三方交易平台完善日常巡查。

偷工减料 菜品与店内不符

轻轻动动手指，美食很快就能送到家门。如今越来越多的人，用网络来解决自己的吃饭问题。中午11点左右，记者在位于崇文门的一家商场的门口看到，不少头戴摩托车盔，身背大箱子的外卖人员出出进进。

“我这个单要快点啊，怎么都十几分钟啦，还没做好。”在一家快餐店的柜台前，一位外卖人员不停的催促着店员。“就指着中午和晚上这饭点几个小时挣钱呢，这个时间网上下单的很多。我们基本都是跑跑跑，送送送。”这位送餐人员说道。

然而不少人在享受网络订餐带来便捷的同时，也发现不少问题。“网上显示的菜品和外卖送来的总觉得不太一致，而且和实体店的也有出入。”家住右安门的市民张女士抱怨道。“我单位有食堂，家中也有老人做饭，基本上不怎么点外卖。只有太忙的时候，才会下单。”

虽然网络点餐的机会不多，但是张女士也发现一些问题。“感觉网上点的外卖，有的会质量差一些。”张女士说，“有一次，我和同事在单位点的是两个石锅拌饭的套餐。我在这家店中吃过，但是外卖送来，食材不仅量变少啦，而且饭菜和酱料还被拌在一起。”

对于张女士提到的现象，不少人也很有同感。“有时外卖确实存在偷工减料的问题，味道也不如店里正宗。感觉品种也会不同。”市民姜先生说。自己开公司的姜先生，租用了一个写字

间，每天他和五个员工的午餐基本上靠订外卖解决，各大订餐平台的附近餐饮店基本上都吃遍了。“越吃越觉得网上订餐不靠谱，可这个是解决午餐问题最便捷的方式。”

有一次，姜先生在订餐平台上选了常去的一家饭店，图片和在店里吃的样子一样，就点了几个平时爱吃的菜，其中还有店家的拿手菜。可吃的时候发现，几乎每一道菜的味道都和店里的不一样，卖相也差得远。

“不会是山寨版吧？”姜先生的几个同事对这顿午餐均表示怀疑，明明显示的是这家饭店的名称，却完全不是一个味道，如果不是有店家冒名顶替，难道是这家店的实体店和网点是分开的？这菜的品质真不敢相信出自大饭店。

这次事情之后，姜先生订餐的选择性就不那么多了，一般也就三五家店来回订，“不敢瞎点了，吃习惯这几家，最起码有品质保证，安全上能放心点儿。”姜先生说。

对于消费者提到的上述问题，在食品药品监管总局发布《网络餐饮服务监督管理办法（征求意见稿）》中也有所涉及，办法意见稿称，网络餐饮服务第三方平台提供者网上公示的网络餐饮服务提供者店名和地址应当与实际店名和地址一致，公示的门面、大堂、厨房等图片应当与实体店一致；公示的菜品信息、主辅料等应当与实际菜品和所用主辅料一致；公示的图片应当与实际菜品基本一致。

质量堪忧 卫生条件难保障

除去菜品和图片与实体店不符，还有不少人反映网络订餐的卫生也让他们很担心。“先不说菜品的卫生不合格，这外卖人员也很随意啊。”春节前，乔女士回家刚进小区，碰上一个骑车问门牌号的老太太。

乔女士发现这个人还碰巧要去同一个楼门，于是，她就让老太太和自己一起走。两个人边走边聊，“老太太原来是帮儿子的小饭店送外卖的，过年人手不够，快递员少，餐送不出去，没办法让老太太搭把手。”乔女士介绍，“那位老太太说因为是临时到北京跟儿子团聚过年的，她

人生地不熟的，一路打听，才找到订餐人所住的小区。”

更碰巧的是，老太太送的餐正是乔女士的女儿订的。“当时觉得老太太挺可怜，这么冷的天还得出来帮儿子送外卖，可事后一想，这样的临时送餐员一定没有卫生证，骑个自行车，餐盒随便装进了一个无纺布袋子里就拎来了，这样的网上订餐也太随便了吧。”乔女士说道。

根据食品药品监管总局发布《网络餐饮服务监督管理办法（征求意见稿）》，网络食品交易第三方平台提供者应为餐饮服务提供者提供食品容器、餐具和包装材料

料的，提供的食品容器、餐具和包装材料应当无毒、清洁。网络餐饮服务提供者应当使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料，包装好食品，避免送餐人员直接接触食品，确保送餐过程食品不受污染。禁止重复使用一次性餐具。

再有，意见稿还提到网络餐饮服务提供者经营有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求食品的，应当使用能保证食品安全的保存、配送措施。送餐人员应当保持个人卫生，使用安全、无害的配送容器，并保持容器清洁。

【建议】

鼓励第三方完善日常巡查

“动动手指，饭菜就送进门”现在已经成了都市人的生活方式。网上订餐的确方便，但毕竟是入嘴的东西，其存在的安全隐患越发成为人们关心的问题。市政协委员们也给予了关注，并提出了相关建议。

根据市政协委员的调查，目前，网络餐饮入市门槛低、手续不齐全现象较为普遍。加入第三方网络餐饮交易平台有两种途径，一种是通过线上注册，另外一种是通过线下发展的途径。

其中，线上发展只需在网站注册餐厅，而各种订餐网站的要求参差不齐，严格一点的必须有营业执照、餐饮服务许可证、实体店等，但不少订餐网站只需将餐厅名称、经理姓名、手机号、餐厅特色、餐厅位置、预约订餐时间等简单信息填写完整，即可在此订餐网站轻松开店，完全不需要营业执照和餐饮服务许可证等相关证件，整个注册过程没有任何审查和把关。

线下发展主要是通过第三方交易平台的工作人员主动与店家

商谈合作，为招揽业务存在工作人员审核不严格的情况，导致无证经营者也加入了订餐平台。

日前，国家食药总局发布了《网络餐饮服务监督管理办法》（征求意见稿），内容基本上涵盖了当前网络订餐乱象的解决办法。例如：明确规定网络订餐商户应当具有实体店并依法取得食品经营许可证，不得超范围经营，否则将面临最低5万元的罚款。送餐人员也纳入了监管范围，送餐人员未履行相应义务的，其所在单位将面临5000元—1万元罚款。

这是国家食药总局首次针对网络餐饮服务制定相关法规。北京金诚同达律师事务所创始合伙人刘红宇作为全国政协委员表示，预计即将召开的全国两会上，网络订餐问题仍将是委员们关注的焦点。出合适网络餐饮行业的法律法规和行业标准已经到了关键时刻，为其设立合适的准入门槛，纳入政府有效监管中对于广大民众来说是保障舌尖安全的根本。

有政协委员还建议加强对网

络监管平台检查和线下餐饮服务单位抽查，引导第三方交易平台经营者建立健全食品安全管理制度。同时，鼓励第三方交易平台完善日常巡查、定时抽检、调整排名等制度措施，建立入网餐饮单位信用评价体系，监督入网餐饮单位严格遵守相关规定从事网络订餐、送餐经营活动，有效保障消费者权益。

针对消费者选择网络餐饮店，只能看到简单的菜单，却查看不到食品安全信息的问题。委员们建议，鼓励第三方平台采集和应用政府监管数据，使消费者能够在订餐的同时，更为便捷地了解食品安全监管部门对餐饮单位的食品安全监管情况。同时，鼓励第三方平台建立平台入网餐饮单位食品安全状况大数据分析工作机制，通过对平台入网餐饮单位的上传信息、消费者点评等大数据分析，获得食品安全违法行为的线索，包括无证经营、超许可范围经营、经营违禁食品、疑似食物中毒事件等，并报告食品监管部门。