



部分店铺“改头换面”

9月10日上午9点40分,区市场监管局执法人员来到位于文龙街道青龙街的一家炒饭店开展突击检查。

当时,店面还未营业,店主正在后厨整理食材。进入店内,执法人员跨过立在门口的挡鼠板直奔后厨,重点检查环境卫生、食材存储、餐具消毒、有无过期食品等情况。只见墙面、地面干净无油污,厨房器具摆放整齐有序,各种食材分区储存。执法人员在仔细检查后,未发现问题。

该炒饭店是一家无堂食外卖店,于2023年11月开业,主要在外卖平台售卖炒饭、炒面、炒河粉。“今年4月,执法人员来店里检查时指出后厨环境较差,主要原因在于墙壁未安装

瓷砖,污渍很难清理。”店主俄添尔说,为了解决这一问题,次月他就把店面重新装修了一遍,后厨墙壁铺贴了瓷砖,门口增设了挡鼠板,更换了老旧设备,总共花了9000元左右。

临走时,执法人员叮嘱店主:“前期整改投入了不少资金,效果也十分明显。要随时做好清洁卫生,让这种良好状态保持下去。”

随后,执法人员又来到隔壁的冒菜店开展检查。该店也是一家无堂食外卖店,店内同样干净整洁。店主程靖正在后厨为存放在冰箱里的每一盒食物贴上标签,注明生产日期和有效期。一旁冰柜里的梅林午餐肉、

牛肉丸子、虾饺等半成品堆放整齐。店内每位员工都佩戴了发帽和口罩,十分规范。

区市场监管局食品监管三科科长霍宇江说,之前这家店环境也较差,现任老板接手后,于今年4月重新装修了一次,店内确实整治得不错,操作流程也严格按照要求进行了规范。

“自己虽然天天送外卖,但几乎不点外卖。以前有些外卖店环境脏得看不下去,特别是那些背街小巷的店面。”入行10余年的外卖小哥小代感慨地说,“不过现在好很多了,有些关门整改了,有些重新装修了,店面看着都干净多了。”



店主在后厨为存放在冰箱里的每盒食物贴上标签。



执法人员对包装好的糕点进行检查。



全区网络餐饮食品安全警示教育会现场。通讯员 周媛媛 摄

重拳出击“立竿见影”

今年3月,我区启动网络餐饮食品安全整治专项行动。此次行动重点针对群众反映强烈的无堂食外卖环境脏乱差、“幽灵外卖”等突出问题。

为靶向施治,区市场监管局通过电话摸排、线上比对、日常监督检查等方式,对全区入网餐饮经营者进行全覆盖摸底,精准掌握监管底数。全区实际经营网络餐饮店共736家,其中无堂食外卖店95家。

“我们抽调了50名精干力量组成网络餐饮专项检查小组,分成10个小队,开展常态化、全覆盖执法检查。”霍宇江说,截至目前,共检查网络餐饮服务单位1062家次,网络餐饮检查覆盖率达100%,发现并整改问题643个。

在执法检查过程中,区市场监管局发

现,由于大多数无堂食外卖店的店主文化水平不高,相关法律意识欠缺,真正合规经营的店铺较少,存在“一店多证”、从业人员无健康证上岗、生熟食品混放、“三防”措施不到位、宠物随意进出后厨、未佩戴发帽口罩等一系列问题。

为此,该局建立“周+月”培训机制,每周对存量商户、每月对新办商户进行培训,普及相关法律法规知识和后厨操作规范等,动员商户们自查自改。培训结束后,还对参训商家进行考试,目前,培训已覆盖800余家次,考试合格率达90%以上。

为增强执法震慑力,区市场监管局从从严执法办案。截至目前,已下达责令改正文书42份,立案调查326件,公示典型案例5件,推动网络餐饮经营者从“被动应付”向“主

动规范”转变。

无堂食外卖店因不提供堂食,没有消费者到现场监督,容易形成监管盲区,因此,此类商户也是本轮整治重点。今年4月,执法人员查处了一起“幽灵外卖”案。该餐饮店在外卖平台开设有两家网络餐饮店铺,其中一家店铺在平台公示的经营地址与实际地址不符。经查,当事人变更该店铺经营地址后,未变更及注销食品经营许可证,未变更平台公示的证照信息。区市场监管局依法对当事人作出警告、罚款10000元的处罚。

“我们通过高频率、严处罚的密集检查,有力震慑了违法违规经营行为。”霍宇江说,如今外卖店后厨脏乱差、从业人员无健康证上岗、“幽灵外卖”等问题均得到明显改善。

操作规范“仍需加强”

当天,区市场监管局执法人员还前往通惠街道长石路,检查了两家在外卖平台热销的店铺。

首先检查的是一家糕点制作店。该店今年1月开业,通过朋友圈售卖糕点。9月以来,短短10天,该店累计销售糕点上万元。

“顾客之所以愿意选择我们,除了产品本身味道不错,更重要的是他们觉得安心。”店主自信地说,所有食材均按照自家食用标准采购,店内环境干净整洁,顾客吃着也放心。

据执法人员介绍,这家店的店主法律意识比较强,一开始就经营得比较规范,证件齐全、环境整洁、操作规范。

在旁边的一家炒菜馆,外卖骑手正排队等候,后厨热火朝

天,10点半不到,店里已开始忙碌起来,接了上百单。执法人员进店检查发现,该店存在散装食品未用食品整理箱盛装、制作的半成品未加膜加盖存放于冰箱、餐厨垃圾未及时清理等问题。

执法人员现场开具了整改意见书,要求店家限时整改。店主解释说:“有时候忙起来,没注意细节。今后一定按照要求,更加规范地储存食材,及时清理餐厨垃圾。”

“处罚不是目的,最重要的是引导商家规范合法经营。”霍宇江说,从近期检查情况看,无堂食外卖店主要存在一些操作不规范问题。为此,该局9月9日再次组织网络餐饮食品安全警示教育会,督促商家及时整改。

社会共治“凝聚合力”

“为充分发挥外卖骑手‘走街串巷、贴近商户’的职业优势,我们从辖区外卖平台选聘了30名业务能力强、责任意识高的优秀外卖骑手,组建起首批食品安全监督员队伍。”霍宇江说,他们就是活跃在辖区的“流动哨兵”。

骑手在送餐送餐过程中发现后厨脏乱、证照异常等问题线索,可通过“餐饮安全在线”等渠道一键上报。线索经查证属实后,区市场监管局将根据违法情节轻重给予相应奖励,最高可达1000元。

截至目前,该局已收到骑手报送的食品安全问题线索6条,均第一时间受理核查,实现了高效处置闭环,及时消除了食品安全风险隐患。同时,向1名符合奖励条件的骑手发放了50元奖励金,激发骑手参与监督的积极性。

此外,我区还与外卖平台建立风险联动机制。针对检查中查实存在经营不规范、严重食品安全隐患的商家,第一时间将相关信息推送至平台,平台对问题商家采取立即下架、暂停交易等惩戒措施,形成“监管发现—平台处置—整改复查—恢复经营”的闭环管理流程。

截至目前,已累计向平台下达涉及119家违规商家的下架指令,整改完成后重新上架54家,让违规商家“一处违法、处处受限”。

霍宇江表示,下一步,将持续加强执法检查力度,巩固前期整改成果,同时加强外卖商家操作规范等方面的培训指导,做好动态监管,切实守护群众“舌尖上的安全”。

记者手记

“幽灵外卖”彻底清零,健康证办理全覆盖、后厨环境明显改善……这些看得见的成效,凝聚着执法部门动真碰硬、重拳整治的努力,离不开广大网络餐饮商户的积极响应和主动整改,也有赖于外卖骑手“流动哨兵”的一线监督与外卖平台的联动惩戒。多方力量同向发力,织密了外卖食品安全防护网。

守护“舌尖上的安全”绝非一朝一夕之功,整治外卖乱象更需久久为功。未来,还要坚持常态化监管不松懈,持续强化商户培训教育,细化社会共治举措,盯紧经营中的细节漏洞,防止问题反弹回潮。只有监管、商家、社会各方拧成一股绳,才能筑牢食品安全防线,让消费者吃得更放心。

外卖『净』行时

当前,外卖已成为多数市民日常生活的刚需。然而,在享受便利的同时,食品安全隐患始终困扰着消费者。那些流量光鲜背后是否藏着卫生死角?9月10日,记者随同区市场监管局执法人员,实地探访綦城外卖店经营日常。

本报记者 龚小芹
周禹 彭洁敏



在冒菜店,执法人员讲解食材存放事宜。