

政策风向标

外卖平台和经营者监管新规拟出台

让外卖吃得更放心

□ 赵文君

当前,外卖即时配送日订单峰值突破2亿单,服务用户超过5.5亿人。餐饮外卖更与人们的日常生活紧密相关,其食品安全问题一直受到广泛关注。

市场监管总局近日发布了《网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者落实食品安全主体责任监督管理规定(征求意见稿)》,向社会公开征求意见。

实际上,围绕餐饮外卖领域监管,市场监管总局9月以来已出台多项举措:发布《外卖平台服务管理基本要求(征求意见稿)》,拟引入标准化方法规范外卖平台服务管理行为;召开促进网络餐饮外卖行业健康发展座谈会,对市场竞争秩序、食品安全、相关主体权益保障等提出更高要求……

此次发布的征求意见稿,更加聚焦外卖餐饮食品安全,针对网络餐饮服务中平台责任不清、入网餐饮服务提供者管理不严、食品安全信息不透明等薄弱环节作出了系统性规定。

以压实平台和商户等各方食品安全主体责任为核心,征求意见稿拟明确食品安全主体责任,细化了平台对入网经营者的事前、事中管理;拟规定平台提供者对入网餐饮服务提供者经营资质实地审查,做好数据校验的要求。

据业内统计,海量外卖产品中约有三成出自无堂食经营店,这些店铺仅通过网络平台接受订单,规模较小,经营场所隐蔽,易形成监管盲区。

近日,多地通过制定行业标准、创新监管方式,推动无堂食外卖规范经营。征求意见稿对无堂食等新业态作出了规范,拟明确平台与第三方机构、入网餐饮服务提供者及委托配送单位在食品安全上的责权边界,细化平台在入网餐饮服务提供者经营资质审核、日常监测抽查以及信息公示等方面的要求。

“一间民房里就能揪出三家外卖店”,实际中存在的“证地不一”现象给食品安全监管埋下了隐患,商家在资质证照及外卖平台上所登记的地址与其实际经营地址不符,“线上有经营,线下找不到”,即俗称的“幽灵外卖”。

对此,征求意见稿拟明确“一证一店”的经营模式。入网餐饮服务提供者不得使用同一经营资质在同一平台开设多家网店。平台提供者对入网餐饮服务提供者使用同一经营资质重复申请入网的行为应当予以禁止。

征求意见稿还拟明确平台提供者信息公示的要求。平台提供者应当持续公示经营资质,网店招牌名称应当与实体经营门店招牌名称一致,取餐地址与经营资质载明的经营场所一致。同时,加注“无堂食”经营模式标识,并对展示位置和页面进行规定。

面对消费者对餐饮食品安全、知情选择权的关切,一些餐饮企业推出后厨直播、外卖平台开放在线“明厨亮灶”专区,只为一份“看得见”的安心。

征求意见稿拟明确“互联网+明厨亮灶”要求。入网餐饮服务提供者应当实施“互联网+明厨亮灶”,平台提供者应当为入网餐饮服务提供者“互联网+明厨亮灶”视频信息上传和页面展示等事项提供技术支持,并留存相关信息。

“眼见为实”是最好的承诺。通过“互联网+明厨亮灶”带来的餐饮消费透明化,将为消费者的选择提供更多信息,同时提供在线监督的机会。

此外,征求意见稿还对监管的权限、方式等作出了与时俱进的调整,如拟明确异地管辖权的问题,拟明确违法违规情形和相应的法律责任。

中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟表示,征求意见稿回应了外卖消费和监管实践中的重点和难点问题,如无堂食外卖的安全性和透明度,平台对入网经营者的审查义务履行不到位,平台跨地区经营的监管难。通过总结既有经验、持续完善外卖餐饮监管举措,将进一步督促各方主体各司其职,各尽其责。

(来源:新华社)

一宴“梦”千年

闽北首家餐秀“建州胜筵”开席

□本报记者 邱冬勇



△“建州胜筵”现场

△“建州胜筵”颇受消费者欢迎

(本组图片由受访者提供)

10月18日晚上,建瓯市古街旁的饕餮广场,一曲悠扬的宋韵雅乐穿透夜色。LED的卷轴铺陈开来,影像里流动着千年建州的山河图景。宾客手持仿宋瓷筷,在舞蹈与诗词中品尝特色菜品。闽北首家全景沉浸式主题餐秀“建州胜筵”,就此揭开“一宴‘梦’千年”的序幕。

文化赋能:独具特色的“建州味道”

“建州胜筵”的诞生,源于建瓯这座古城深厚的文化底蕴。作为古建州治所,建瓯有三千多年文明史、一千八百多年建县史,既是朱子理学重要发源地,更因“南甜北辣、山海交融”的风味,孕育出500余种特色美食,先后斩获“特色小吃美食地标城市”“山海生态美食地标城市”等称号。

“以往游客来建瓯,要么就是浅浅地游走一下古城,要么就是随意品味一下本地小吃,很难深度地体验当地的历史与文化。”“建州胜筵”制作人、蓝海众浪文化科技(成都)有限公司副总裁朱浩坦言,他们公司在全国参与运营了47个文旅演艺项目,但建瓯独有的历史底蕴,让他印象深刻,“我们想打造一场‘可品、可感、可知’的盛宴,让千年建州的历史,从书本和博物馆里‘走’到餐桌上。”

餐秀以宋代美学为底色,以二十四节气为叙事线索,分“春生”“夏华”“秋思”“冬溯”四幕展开。“春生”幕启,舞者身着淡绿宋装,指尖模拟北苑茶山采茶动作,背景大屏同步流转建瓯春季竹海云雾;“秋思”时分,演员手持酒盏穿梭席间,用建瓯方言唱诵

“建州酒令”,邀宾客猜谜互动,还原南宋夜市的热闹;“冬溯”环节,水墨动画再现朱熹在建瓯著书讲学场景,伴着《观书有感》的吟诵,茶香漫过餐桌;“夏华”篇章最是动人,省级非遗“弓鱼技艺”现场演示——将活鱼头部弯曲、尾部绑扎,舞者围绕鱼篓起舞,讲述这门“让鱼离水仍活数天”的技艺背后,建瓯人顺应自然的生活智慧。

“第一次在餐秀里看到非遗表演,比单纯看展有意思多了!”来自宁德的游客陈雨婷举着手机记录弓鱼过程,“以前只在纪录片里见过,今天不仅能看,还能听传承人讲技艺由来,突然觉得‘千年建州’不是一句口号。”

菜品藏史:每一口都是建瓯故事

“各位宾客,这道‘紫芝八味’凉菜拼盘,每一小碟都藏着建瓯的历史……”在服务员的讲解声中,一道道融合文化意蕴的菜品陆续上桌,成为“建州胜筵”的另一大亮点。

“岁启平安”珍珠纳底是建瓯传统节庆美食,糯米丸子裹着肉末,在高汤中浮浮沉沉,寓意“岁岁平安”。“我小时候过年,妈妈必做这道菜,今天在餐秀里吃到,味道和记忆里一模一样。”建瓯本地市民林阿姨笑着说,“更难得的是,现在知道这丸子的做法能追溯到南宋,还和建州人‘祈福’的习俗有关,吃着更有滋味了。”

“金玉满堂”则尽显建瓯“笋竹之乡”的特色,选用当地冬笋,搭配瑶柱熬制成金汤,笋肉脆嫩多

汁。“建瓯冬笋的品质在全国都有名,我们特意用古法煨制,就是想让游客尝到最本真的建瓯味道。”餐秀主厨师傅介绍,团队为研发菜品,走访了20多位建瓯老厨师,整理出30多道传统菜谱,再结合历史典故优化,“比如‘茶香笋翅’,我们用北苑贡茶的茶汤点缀建州的应季鲜笋,既保留茶香,又呼应了建瓯北苑贡茶的历史。”

厦门游客王先生带着妻子和孩子来体验,儿子吃完“茶香笋翅”后,拉着他去餐秀后的互动区体验北苑点茶。“孩子以前对‘茶’的认知就是饮料,今天亲用手用茶筴击拂茶汤,看着泡沫像雪花一样浮起来,再听非遗代表性传承人讲北苑贡茶的故事,突然对传统文化感兴趣了。”王先生说,这场餐秀让他明白,“美食不只是果腹,更是了解一座城市的钥匙。”

热度出圈:建瓯文旅新名片

国庆中秋长假期间,“建州胜筵”迎来开业后首个客流高峰。国庆中秋长假共接待游客3500余名,上座率达100%,成为建瓯“新晋网红”。

“我们从福州自驾来建瓯,本来计划逛一天古城就走,看到‘建州胜筵’的宣传,特意多留了一晚。”游客郑先生说,餐秀的沉浸式体验超出预期,“比如‘秋思’幕,灯光暗下来的时候,感觉自己真的坐在南宋的书院里,听朱熹讲学,这种代入感是逛景点没有的。”

对于这样的反响,朱浩并不意外:“我们在前期调研时就发现,游客越来越喜欢‘有文化、有互动’的体验式旅游。‘建州胜筵’把建州文脉、朱子理学、非遗技艺和美食结合,刚好满足了这种需求。”他透露,国庆期间,团队收到不少游客反馈,有人建议增加方言互动环节,有人希望能买到餐秀里的非遗产品,“这些反馈我们都记下来了,接下来会逐步优化。”

餐秀舞者胡羽源已经连续表演了12场,每场结束后,都有游客围着她问舞蹈背后的故事。“为了还原南宋舞蹈的韵味,我们特意去建瓯文化馆拜访专家,连演员的发饰纹样都参考了建瓯博物馆里的相关式样。”胡羽源说。

未来可期:让更多人爱上“千年建州”

国庆假期的爆红,让“建州胜筵”成为建瓯文旅的一张靓丽新名片,也让团队对未来有了更清晰的规划。“我们不会只满足于现有内容,接下来会根据季节更新菜品和表演——比如冬季会增加‘建州冬味’相关的环节,春季会融入‘花朝节’的元素。”朱浩说。

建瓯市文旅局相关负责人表示,“建州胜筵”作为闽北首家主题餐秀,填补了区域内沉浸式文化餐饮的空白,“它为建瓯文旅融合发展提供了新思路,把分散的文化资源整合起来,用‘可体验’的方式呈现,让游客‘来了不想走,走了还想来’。”

夜幕再次降临,“建州胜筵”的场馆内,雅乐又一次响起。舞者裙摆轻扬,宾客笑声阵阵,仿宋酒杯碰撞间,千年建州的故事仍在继续……

这场“可品尝的文化盛宴”,不仅让传统文化在新时代焕发出新活力,更让“千年建州·理学名城”的名片,在闽北大地上愈发鲜亮。

“3·15”在行动

筑牢民生消费安全网

延平开展安全专项检查行动

本报讯(胡宇丹)近期,延平区市场监督管理局通过强化市场巡查、完善监管机制等举措开展安全专项检查,切实保障群众日常消费安全。

专项检查覆盖全区饭店、商超、农贸市场等重点场所。监管人员采取日常巡查、突击检查与错峰抽查相结合的方式,重点排查后厨卫生、食材储存、商品明码标价等环节,守护群众“舌尖上的安全”与公平交易权益。

在溪源峡谷旅游区、南纸文创园等休闲旅游区域,监管力度进一步加大。一方面,严格查验观光车等特种设备的检验报告与维护记录,确保设备安全运行;另一

方面,重点核查餐饮从业人员健康证、食品加工卫生等情况,现场指导问题整改。

此外,为确保消费者诉求得到及时回应,持续完善值班响应机制,通过跨部门协同联动,提升消费纠纷处理效率。

据悉,此次专项行动已检查各类经营单位316家次,整改问题隐患82处,所有问题均纳入台账管理并跟踪督办。延平区市场监管局相关负责人表示,监管工作将深化“事前预防”,通过提前排查风险,为消费者营造更安全、更放心的消费环境。

本报讯(杨茜萍)15日,建阳区市场监督管理局联合建阳区教育局在麻沙镇开展“你点我督”食品安全进校园活动。活动邀请人大代表、政协委员、家长代表及学生监督小组参与,构建“部门监管+社会监督”协同机制。

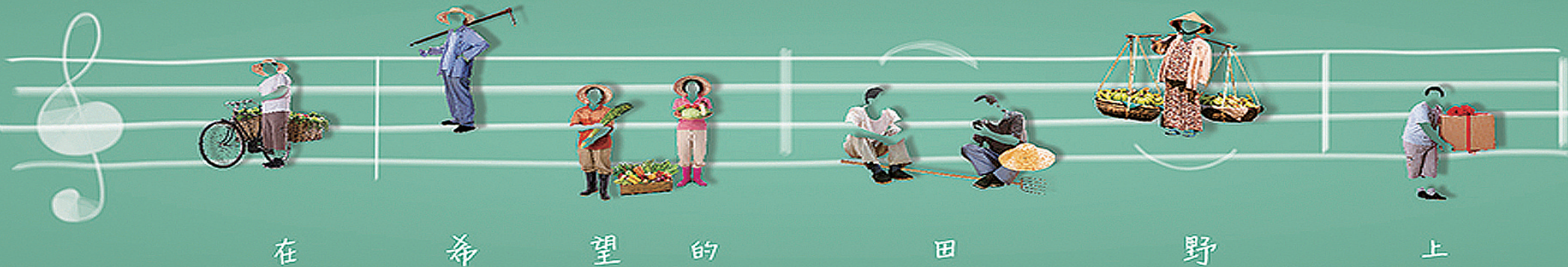
由多方代表组成的食品安全“特别监督团”对麻沙中学食堂开展实地检查,深入后厨粗加工区、操作间、食品仓库等重点区域,围绕环境卫生、食材查验、食品贮存、加工制作等环节进行细致监督,全面检视校园食品安全管理状况。

活动现场通过“你点我检”扫码参与、发放宣传资料

等形式,普及反餐饮浪费知识,宣传《中华人民共和国反食品浪费法》,发出节约粮食倡议,引导师生践行“光盘行动”。

检查结束后召开座谈会,各方代表就检查情况交流意见,对学校食品安全工作提出改进建议。会议还开展食品安全警示教育,宣传贯彻相关管理规定和工作指引,提升各方责任意识与操作规范。

建阳区市场监督管理局相关负责人表示,将持续强化校园食品安全监管,完善长效机制,协同各方力量共建安全、放心的校园饮食环境。

用辛勤劳动
唱响我们的时代主旋律

在希望的田野上