

外卖后厨莫成卫生监管“遗忘的角落”

观点
提要

外卖在配送到消费者手中之前，消费者并不知晓具体制作过程，对外卖后厨的卫生状况也不了解，完全处于“黑箱状态”，这就留下了灰色空间，潜藏着巨大的食品安全问题。从行业健康发展的方向看，外卖后厨要走阳光化、网络化、专业化道路。按照不少地方的餐饮管理规定，为保障消费者权益和卫生质量，餐饮需采取“明厨亮灶”模式，让消费者看得见。因此，外卖后厨也要打造“明厨亮灶”。

□ 江德斌

手机点外卖已成很多人、特别是年轻人的生活方式。不少美食城紧跟这一趋势，转变经营思路，取消堂食，将档口全部做成外卖后厨，仅供外卖取餐。不过，也有消费者反映，个别外卖后厨的卫生状况让人实在是不放心。一些外卖后厨将洗好的食材摆放在垃圾桶上，还有在公厕外堆放食材，厨师也没穿工作服……“民以食为天，食以安为先”，希望商家高度重视主动改进，也呼吁相关管理部门加强监管，严防严控食品安全风险。

美食城转型外卖后厨具有天然优势，本身就是专业提供餐饮服务，设备、人员等一应俱全，档口在取消堂食后，可以裁掉现场服务流程，将全部资源转移至外卖服务，打造专业的外卖供应链，从而提高外卖接单、制作、配送、管理效率，提升整体经营效益。显然，这是非常理想的外卖后厨服务模式，亦得到实践验

证，专做外卖业务的美食城和外卖后厨越来越多，已经成为支撑外卖服务的一大支柱。

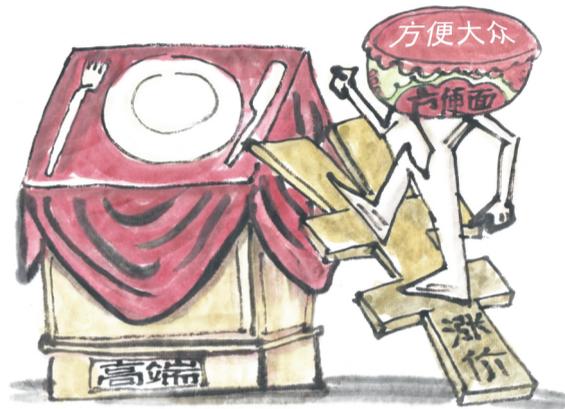
对于广大消费者来讲，点外卖方便快捷，无需为做饭发愁，能够节省下不少时间，适合快节奏的城市生活。消费者对外卖的品质要求普遍较高，不仅要色香味俱全，更关键是食材新鲜、卫生放心，吃坏了肚子可不行。

不同于堂食服务，外卖属于预加工，消费者不在店里，看不到食材加工、餐厅卫生情况，存在信息不对称的问题。因此，外卖在配送到消费者手中之前，消费者并不知晓具体制作过程，对外卖后厨的卫生状况也不了解，完全处于“黑箱状态”，卫生质量主要靠商家的自觉性。可见，这就留下了灰色空间，如果商家管理不严格，卫生状况不理想的话，外卖卫生质量将难以把控，潜藏着巨大的食品安全问题。

从网友反馈和记者探访的情况看，部分外卖后厨卫生堪

忧，诸如垃圾桶上架菜盆、卫生间外摆食材、厨师没穿工作服、厨房用品杂乱堆等问题非常多，在这样的环境下，外卖卫生质量又能好到哪里去？可见，监管部门需要重视消费者投诉和媒体曝光，对美食城的外卖后厨进行重点整治，建立外卖质量核查标准，加强卫生规范管理，督促商家认真操作，不能让其成为被遗忘的角落。

从行业健康发展的方向看，外卖后厨要走阳光化、网络化、专业化道路。按照不少地方的餐饮管理规定，为保障消费者权益和卫生质量，餐饮需采取“明厨亮灶”模式，让消费者看得见。因此，外卖后厨也要打造“明厨亮灶”，利用平台网络直播后厨操作，打破信息不对称阻碍，有实力的可升级为“中央厨房”，进一步规范操作流程，控制外卖品质，实现专业化制作配送，严格遵循卫生安全标准，打造消费者放心的外卖服务，如此方能走得更远。



大众报业集团十大名牌专栏
诗评画议

动辄一碗十几元，
速食赛道走高端。
消费升级追求高，
食客奈何忆当年。

绘画 王成喜 配诗 郝玲

不管是康师傅、统一等老牌玩家，还是拉面说、劲面堂等新起势力，高端及超高端速食赛道近年来挤满了入局者。近日，白象食品推出“鲜面传”，让这个赛道更加拥挤了。动辄10元、20元，堪比实体店拉面的价格，让很多网友大呼：方便面还是我认识的那个“它”吗？
据10月18日中新网

邮箱: czmg668@126.com

来稿请注明联系方式,稿件一经采用,稿酬从优。

做好新冠疫情常态化防控 农贸市场顾客要注意



1 按要求佩戴口罩

2 主动接受体温检测

3 保持一米社交距离

4 优先采用扫码付费

5 离开市场后应及时进行手卫生

中宣部宣教局、国家卫生健康委宣传司 指导
中国健康教育中心 制作

做好新冠疫情常态化防控 农贸市场从业人员要注意



1 每日自我健康监测

2 按要求佩戴口罩、手套、穿工作服上岗

3 注意与顾客保持距离

5 出现发热、咳嗽等症状，立即报告并及时就医

4 注意手卫生、勤洗手

中宣部宣教局、国家卫生健康委宣传司 指导
中国健康教育中心 制作