

关注
白领午餐
系列报道③

网上高大上,线下黑作坊

小D为您盘点网上点外卖的隐患

如今,扫描二维码,进入点餐网站,图片上一道道精致的美食便呈现在眼前。消费者只要用手指点一点,不一会儿外卖即可送到。然而,在网上订餐服务迅速发展之时,由于监管的漏洞,一些商家没有专门的经营场所,没有取得相关证照,食品安全也得不到保障。近日,记者对网上订餐状况进行了调查。

记者 蒲超琳 施忆秋 褚笑寒



真方便!

手指点一点,中饭烦恼就解决

打个电话,美食十几分钟后会送到公司。这种订餐方式如今已非常普遍。不过,小D近日发现,通过APP、网络订餐逐渐在宁波兴起,有的甚至开启了微信订餐模式,开启了线下商务与互联网结合的模式,便捷而选择的多样性也为消费者带来另类体验。

在南部商务区某外贸机构工作的张女士,平日的工作节奏比较快,网上订餐正好对应了她的需求。“我平时习惯在外卖超人上解决自己的午饭。”据张女士介绍,这是一个集合了各种餐馆商家的外卖网络平台,进入网站后只要输入你所在区域,就可以找到许多周边的餐馆。“休息时,轻划几下手机,开饭时间就能送餐到单位门口,省时省心。”

手机订餐APP也呈现出越来越火的趋势。小D周围许多朋友都安装了点外卖用的APP,比如淘点点、美团外卖、Q点外卖等等,操作方法与网上订餐系统基本类似。小D在“淘点点”平台上也尝试了下,将单位地点设置送餐地址,页面马上跳出附近41家提供外卖的餐饮店信息,其中也包括了甜品店、面包店等。小D和小伙伴选择了家人气较高的便当店,点击进入后,每一款菜品都配有彩图并标明单价、主料、口味,便于消费者选择。点完不到半小时,热腾腾的饭菜就送上门了。

除了前两种外卖订餐方式之外,还有一种通过微信点单的外卖方式也开始在甬城的写字楼之间兴起。在彩虹大厦楼下,小D还遇到了好几位专门给写字楼送餐的人员,他们从面包车里拎下来好几个塑料袋,看这样子是整个办公室的人都在他们那订餐了。小D询问后才知道,他们没有自己的独立店面,白领都是通过微信来预订。当被问及是否有营业执照和卫生许可证时,他们就打起了马虎眼,“我们都是在家里做的菜,肯定比外面干净,要不怎么订的人那么多?”



靠谱吗?

白领们一边点餐,一边怕怕

手指一点,食物上门。且慢大快朵颐,你能确定面前摆着的不是曾与蟑螂作伴、原料腐败变质的“黑暗料理”?

“前几天,我路过一家美食店,看到外面贴着‘淘点点’的标签就特别张望了一下。店里没什么人,厨房又小又窄,洗菜炒菜打包都在里面进行,苍蝇就停在敞开的打包盒上。看到这样的卫生环境,也是醉了。”一位同事向小D吐槽道。

“网上外卖虽然品种繁多,订餐也方便,但不知道这些商家有没有相关证照,也不知道他们使用的食材有没有卫生保障。”“我们知道的也就只是一个电话号码,吃的时候还是多少有些顾虑的。”调查中,小D发现不少白领也对网上订餐的卫生安全表示担忧。主要可以分为以下几种:

无证无照经营隐患多

目前,市场上无证无照经营的外卖加工单位往往是由于加工场所和卫生设施不过关而无法申办到食品卫生许可证。这些单位往往地处隐蔽,租借廉价的民宅、仓库、车库或在自己家里烧煮饭菜,加工场所狭小,缺乏基本的卫生设施,环境脏乱,加工人员也不一定获得了健康证。

为了控制成本,这些不法单位会购买使用价格低廉、质量差的原料,有些黑心店主甚至使用垃圾蔬菜、地沟油、变质肉,还会把当餐没卖完的饭菜留到下一餐甚至第二天再卖。

膳食质量难以保证

尽管很多外卖单位加工场所狭小,但为了吸引顾客,其加工的膳食品种却很多。为了使外卖能够准时送到顾客手中,一些单位往往早早将膳食加工好,只等顾客一个电话,就将外卖送出。这些外卖膳食在贮存和运输过程中始终处于食品危险温度带(10℃~60℃),只要超过2小时,就极可能引起细菌性食物中毒。

包装普遍不符合要求

目前,外卖膳食的饭盒多数为一次性泡沫塑料盒。由于这种塑料盒盛放膳食时无法做到完全密封,所以膳食很容易在送餐过程中受到污染。另外,这种塑料盒遇高温或油脂会释放出对人体有害的化学物质。



求建议, 舌尖上的安全 如何保障?

人们在订外卖食品时,往往不能索取到发票等有效凭证,一旦发生食物中毒事件,将很难维权。而在几家知名的订餐网站上,小D发现,一些餐饮店的地址大多都是某条路或某个社区,并无详细信息,消费者很难了解这些餐馆的真实情况,一旦出现问题,也很难直接找到这些餐馆。

这些网上外卖商家是否正规,他们所提供的外卖服务又是否合法呢?当消费者被欺骗之后,又该如何维权?这些问题小D已经向有关部门反应,我们将在下一期的文章中告诉您。如果您也经历过网上外卖的奇葩事、纠结事,或者对此有自己的意见或看法,也可以通过《D壹时间》官方微信平台告诉我们哦。

