

# 黑作坊办假证“挤”进

网络订餐黑店回潮,部分“3·15”期间下线的黑店重回

“

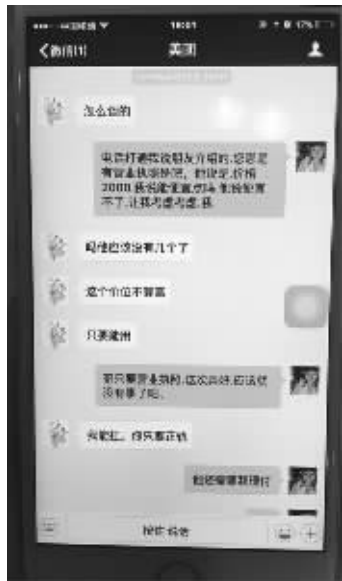
厕所洗手池洗菜、用过餐盒洗了再用、PS假证黑店,只花3天时间就在美团外卖上线;地图上根本找不着的餐厅,竟成了百度外卖APP推荐商户……每个食客都不愿相信,自己钟爱的一口外卖可能就出自这样的黑心店铺。

“3·15”期间媒体曾曝光订餐平台黑店,老板娘用牙咬开火腿肠放到炒饭中、厨师将手指伸进锅里蘸汤汁一幕还犹在眼前。在被媒体曝光及舆论讨伐之初,订餐平台集体高调整改,总让人觉得这事儿会得到妥善解决。但据记者历时两个月调查发现,近5个月过去,那些被曝光的无证无照、卫生堪忧的黑心作坊却仍在我们身边,且越来越嚣张。

某餐饮平台内部人士透露,“3·15”之后,饿了么在全国下线几千家商铺,北京地区就有上千家,然而被下线的黑店并未消失,而是转战美团和百度外卖,也不乏数月后重回饿了么平台。

在这些监管的触角没有延伸到的线上黑店,商家们有恃无恐地将自己的饭菜通过违规的渠道拿去贩卖。而这个时候,本该负有审核、登记之责的订餐平台却并没有按照《食品安全法》履行查证验证责任,反倒与这些餐馆共同掩盖虚假信息,欺骗消费者,一而再、再而三地这一违法行为延续至当下。 据《新京报》

”



6月22日,海淀石佛寺村“河南烩面馆”在办理假证的聊天记录。



7月13日,在海淀石佛寺村“河南烩面馆”脏乱的后厨内,员工正在切菜。

## 2000元钱买假证,黑店上线只用了3天

民工李宇(化名)最喜欢去北京海淀区石佛寺村口的“河南烩面”来一碗12元钱的烩面。在这个40平方米的“苍蝇小馆”,他每次来都要多停留一会儿。

烩面馆的外卖生意也格外火爆,占到营业额的一半以上。

老板儿子冯宇(化名),未满18岁,却有着与年龄不符的成熟,几个月时间就张罗着给饭馆上线美团、百度、饿了么外卖平台。

7月13日下午4点,中午外卖火爆的场景消散,美团外卖区域经理刘军(化名)出现在了餐馆中。“哥,吃了没,给你做碗烩面吧。”冯宇迎上前招待,刘军呵呵一笑连称不用,冯宇又赶紧倒上了茶水。

“我想开个汉堡店”、“你家快餐也还行”……两人热议着饭馆的经营走向。交谈中,冯宇提议把河南烩面

的橱窗玻璃砸了,打隔断再开一个小排档,卖汉堡。两人比划许久,最终被刘军否决,“万一被人举报店中店就不好了”。

事实上,“举报”一事已有苗头,烩面馆隔壁的那家饭馆,正蓄意举报烩面馆借证开店。刘军安慰冯宇,“我去给他施压,举报了那就都别干,你不用担心。”两人降低了声调。

冯宇像是吃了定心丸,晚饭时,他兴奋地告诉家人:“想个名字,想个名字就能再开个新店”。冯宇的妈妈张丽(化名)认为不妥,“没有店铺行吗?你可别乱来”。冯宇不以为然,“哎,你不懂”。张丽不知道的是,当天下午,刘军就为冯宇找好了制作假证的人办“营业执照”,2000元钱搞定。

7月14日下午,冯宇打电话给外出买菜的父亲冯强(化名),让他拍了正

面照、手持身份证照,并PS了招牌。上传照片后,冯宇开始了焦急等待,他一有空就打开手机查看,“身份信息审核中,店铺资质审核中。”

“行了。”7月15日晚上,冯宇顾不上吃饭,拿出笔记本电脑,登录美团外卖商家版。名为“食全十美”的店铺上线了,并出现在了手机APP首页,菜品和“河南烩面”一模一样,地址却成了世纪金源大饭店。没有食客知道,这是一家仅用3天打造出来的“黑店”。新店生意同样火爆,一个星期销量200余单。

《食品安全法》中规定:网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食品经营者进行实名登记,明确其食品安全管理责任;依法应当取得许可证的,还应当审查其许可证。然而,像冯宇这样做的,并非个例,允许持假证上线,被多家外卖平台默许。

## 厕所洗菜,“千万别让客人看到”

在外卖平台上线后,店里生意异常繁忙。冯强一家4口忙不过来,又聘了3名杂工。杂工瑶瑶(化名),暑假从河南老家来到北京打工。早上9点,瑶瑶就来上班了,切菜、打扫、蒸米饭、打包,一刻都不得停歇。

每一处降低成本的细节,冯强都看在眼里,多次嘱咐瑶瑶“餐盒不要扔,洗洗再用”。就这样,第一批隔夜再加热的米饭,又重新装进粘着饭粒的餐盒中。

天气燥热,冯强在后厨炒菜,脖子上的白毛巾被汗液浸得发黑,一直是湿答答的。炒好的菜就放在脚下的盆子里,离洗菜盆只有半米就是洗菜池,洗菜时水管一开,污水就溅到冒着热气儿的菜盆里。

刚炒好一个菜,店里的外卖订单已

积了一沓,老板娘不断催促瑶瑶“快点快点”,刚上完厕所还来不及洗手,瑶瑶就被安排去打包菜品。

位于北京百子湾现代城小区的“雨花庭参鸡汤”后厨条件更为恶劣。由于厨房狭窄,服务员童童(化名)被要求在厕所的洗手池里洗菜,店长嘱咐她,在厕所洗菜的时候把门锁好,黄瓜花不要掉在洗手池上,千万别让客人看到。

“河南烩面”老板给服务员瑶瑶安排了住处,就在饭馆后面的小巷子里。不足8平方米的小屋里,放着两组上下铺,一堆椅子,还有两个一米多高的煤气罐。“墙那边就是厨房,晚上不炒菜了我都要检查煤气关没关”,和瑶瑶同住的杂工很是在意这道程序。“不注意不行,我就住在定时炸弹旁边。”

从后厨下水道里传来的泔水味熏得人作呕,累了一天的瑶瑶还是睡着了。事实上老板冯强的住处也不高档。在饭馆大厅,冯强夫妇把八张椅子拼成“双人床”,就成了简易卧室。冯强把袜子裤子往饭桌上一扔,呼呼大睡。

这样的条件,却让五道口购物广场周边的饭馆很是羡慕。购物广场禁止明火,刀削面馆老板张义(化名)不得不在对面租了一间厨房,年租金4万元。道路两侧,一边饭馆、一边厨房,成了五道口购物广场北侧的独特风景,厨房北侧,十余个用来锁煤气罐的小棚子,在灌木丛中格外扎眼。

这些饭馆,加上周边的大排档,成了浪漫的“啤酒花园”,形成了有名的五道口美食城。