

网上外卖火爆 监管存在盲区 写字楼配餐 想说爱你不容易

□记者 彭莹

曾经让白领们最头疼的吃饭问题如今成了商家的“香饽饽”，越来越多的餐饮企业都将目光投向了写字楼配餐。而宁波的白领们在午餐时段，也有了更多选择。写字楼配餐卫生、安全、营养等规范是否能够跟上？记者日前进行了了解。

消费者

“写字楼里没食堂，每到吃中饭就各种痛苦”

叶红是在海曙区平安大厦上班的一个小白领。“因为写字楼里没有食堂，每到吃中饭就各种痛苦”。叶红告诉记者，附近方圆两公里以内，大大小小的餐饮店已经被她和同事们全部吃了个遍。

“公司给我们每天的午餐补贴是15元。在外面就算吃个面也基本上在20元左右。我们多想有个简单的盒饭，味道家常一点，价格便宜一点。”叶红感慨，“没想到，现在这个想法实现了，越多越多的人开始提供这项服务。”在叶红的办公桌上，记者看到她已经收集了三张只做办公室送餐的外送

名片，“都是最近新收集的，铁饭盒，15元。两荤两素，等你吃完，他们还会把饭盒收走。”

中午12点过后，记者在平安大厦楼前看到，提着保温箱、塑料袋等送外卖的商家匆忙地穿梭在商务楼里，根据订单把每一份外卖送给消费者，并散发一些网上订餐方式的小卡片。

在彩虹大厦，记者同样看到了网上外卖销售火爆的现象。有的送餐者甚至开着面包车，将成箱装好的外卖送进办公楼内。在办公楼下，还停靠着几辆正在销售盒饭的车辆。

商家

不做店面生意，盯上写字楼配餐

记者昨日在平安大厦询问了一位送餐的服务人员后得知，他们并没有经营餐饮店，外卖都是在自己家里做好的，消费者每天上午九点前通过微信向他们预订午餐，他们做好后再统一配送。“发展得很快，一下子就扩展到多个写字楼了。现在生意好得不得了，现做都来不及。”然而，当记者

问他们是否有卫生部门颁发的卫生许可证时，这位送餐者只是表示他们的外卖绝对安全。

事实上，在很多地方，越来越多的小型餐饮企业直接选择“蜗居”在写字楼里，而这些小型餐饮的店面都不大，主要做的也不是店面的生意，他们盯上的是办公室配餐。



商家供应写字楼的配餐。 CFP供图

提醒 选择配餐要注意食品安全

办公室配餐为消费者提供了便利，不过卫生部门提醒消费者需要注意食品安全。

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？市卫生部门相关工作人员告诉记者，凡是没有正规经营场所和卫生许可证的商家都是不合法的，餐饮企业开展送餐业务，除了要有卫生许可证，送餐还需主管部门批准。该工作人员表示，我国对食品经营企业的加工经营场所、卫生条件、经营面积、人员等都有严格的要求。“网上外卖同样应该遵守上述规范要求，消费者如果发现送餐公司是非法送餐或不规范、不卫生，可及时向卫生监管部门举报，同时，消费者应尽量到正规餐饮店就餐，或在正规餐饮店订购外卖，以保证外卖食品的安全性。”该工作人员提醒道。据记者了解，我市提供写字楼配餐的商家，尤其是小型个体从业者，有相当数量达不到上述的全部规范要求。

据悉，一些地方已出台地方性标准来规范送餐行为。比如，北京市规定，送餐企业不得加工冷荤凉菜，送餐所用器具和食品容器上应有标签，注明生产单位名称、地址、联系电话、生产时间，其中生产时间要精确到某时某分钟，并限3个小时内食用，以防止食物变质而引发消费者中毒现象发生。

“请你去看种在石头上的铁皮石斛” 活动圆满结束

10月19日，由浙江天皇药业有限公司联合宁波晚报微信平台举办的“请你去看种在石头上的铁皮石斛——天台山养生文化游”活动圆满结束。这次为期两天的公益活动得到了广大网友的支持，此前短短一周的时间，在宁波晚报微信公众平台和“立钻”微信上共有1700多名网友参与报名，其中抽取了10位幸运网友和他们的亲属一同全程免费享受本次休闲养生之旅。



参加活动的网友在国清寺合影。

10月18日下午2点，网友们来到全国最大的铁皮石斛仿野生种植基地参观考察。讲解员介绍，除了大家熟知的铁皮石斛，还有鼓槌石斛、金钗石斛、黄草石斛等70多个品种。石斛品种之多，加工成枫斗后即便是拥有几十年药龄的老中医也很难直接通过外观来辨别真假。正因如此，一些不法商贩就为追求利益，用其他品种的石斛来制作枫斗，导致目前枫斗市场的混乱。

位于后洋的铁皮石斛种植基地群山环抱，山清水秀，空气清新，种植的铁皮石斛是“立钻”3000多亩基地的一部分。在工作人员的引导下，大家有序进入种植棚内进行参观。“咦，铁皮石斛怎么是种在石头上的”，“铁皮石斛怎么长得和草差不多呀”，“怎么在铁皮石斛大棚上还要盖上遮阴的薄膜呢”，在参观过程中，网友们不断发出各种疑问。原来，野生铁皮石斛就是长在背山面的石头上，汲取石头精华、天地雨露而生长，长在石头上叫石斛，长在木屑上的叫木斛。“立钻”基地最大程度地

模仿了野生石斛的生长状态，整个生长周期要6.5年方可采摘加工入药。

一天的舟车劳顿后，网友们在住宿地天台山温泉山庄品尝石斛药膳。石斛焖鸡、石斛花烤虾、石斛花蒸鱼、石斛西洋参酒，还有铁皮石斛饮料，菜品种类之多，制作之精良美味，大大出乎网友们的意料。

第二天一早，大家坐上景区游览车，来到中国四大名刹之一的国清寺参观浏览。访完名寺古刹，接着探游人间仙境——琼台仙谷，这是一处比较典型的花岗岩地质地貌景观。琼台仙谷令人印象深刻的有“悬空廊”，飞檐屋盖如浮云飘依，仙人造化，凌空奇迹。

短短两天的行程很快结束了，由于本次活动的火爆，很多报名的网友都未能获得邀请，甚至还有不少老年朋友表示愿意自费前往。天皇药业方面表示，希望大家继续关注“立钻”微信(zjthyy)和“宁波晚报”微信，有类似活动将会第一时间发布。

姜虞

霜降近，防秋燥 莲藕花生卖得俏

本报讯(记者 朱一丹) 明天是我国传统节气“霜降”，作为秋季的最后一个节气，也意味着冬天即将到来。民间有谚语称“一年补透透，不如补霜降”，记者昨天走访市场看到，随着秋冬进补兴起，莲藕、花生、冬瓜等润秋燥的时令蔬菜，近期在菜市场里卖得格外俏。

“荷莲一身宝，秋藕最补人。”记者昨天在江东区一家菜市场里看到，有着清热润燥功效的秋藕，成为近期不少“马大嫂”菜篮子里的常见菜。

“现在本地秋藕大量上市了，价格便宜下来，口感也比刚上市时更好。很多人最近都会买些藕回去，跟排骨一起煲汤，或者直接炒炒吃，很清淡爽口。”一位蔬菜摊主告诉记者，秋藕上市已有一段时间，刚开始上市时，每公斤售价要14元左右，现在上市量大了价格回落，每公斤只要9元。

记者随后在其他几家蔬菜摊位上也看到了秋藕的身影，在大部分摊位上摆放着的秋藕，外表色泽都偏暗黄，和平时常见的洁白光滑的莲藕稍有不同。“表面发黄的才是莲藕本来颜色，说明莲藕很新鲜，很多本地藕都是直接挖出来后就运到市场上来卖，而一些外地藕或者放得时间比较长的藕，外表不再光鲜，有些商家可能会对其进行一些漂白处理，使藕看上去外表颜色偏白。”一位摊主称。

除了秋藕，眼下也是吃本地花生的好时候。由于入秋后早晚温差大，容易引起上火燥咳，因此能够清除燥热、润肺化痰的花生也成为市民秋季进补的主要食材。记者在菜市场里看到，目前本地花生已经进入集中上市阶段，在不少蔬菜摊位上都摆放着堆成小山的花生，售价基本在10元公斤左右。“5月到7月份时市面上在售的鲜花生，大多是来自外地，而8月份以来，本地鲜花生逐渐开始成熟上市，由于新鲜度更高、口感也更适合宁波消费者，因此每当地花生上市时，外地花生就会逐渐淡出市场。到了最近，可以算是本地花生上市高峰期了。”一位蔬菜摊主告诉记者。

此外，售价便宜又适宜进补的冬瓜、萝卜等，近期销量也开始稍有增加。在其中一家蔬菜摊位上，摊主告诉记者，随着天气冷下来，自家摊位上萝卜销量要比上个月时增加一到两成。“现在增加量还不是特别明显，等天气再冷一些，进入冬季后，萝卜会迎来一个销售高峰。”