



我市网络订餐日渐火爆 一家小吃店一月就能卖近5000单 但问题也有不少,部分外卖商家无餐饮服务许可证

□记者 史妮超 通讯员 宣文

到了饭点,拿出手机,打开订餐软件,根据图片及价格下单,等上一会,送餐小哥便将美食带到面前……在生活节奏加快的今天,网络订餐以“快捷、价廉”的特点受到越来越多市民的喜爱。然而,网络订餐作为新兴事物,在给市民带来便利的同时,也存在着不少问题。比如,无证经营户掺杂其中,菜品质量良莠不齐等。而昨日市场监管局最新公布的网络订餐食品安全“你点我查”专项抽检结果也显示,有个别网上订餐菜品存在质量问题。

►近年来,手机端和PC端都出现了许多订餐平台。
记者 唐严 摄



市场 网络订餐火爆 一家小吃店一个月就能卖近5000单

近年来,宁波市场网络订餐火爆。目前宁波市在美团外卖、百度外卖、饿了么、口碑外卖、外卖超人等第三方平台上登记的餐饮外卖商家已有上万家。昨天,记者随意打开一个订餐平台APP,粗略浏览就发现,可供选择的品种非常多,有西餐、日韩料理、快餐小吃、海鲜烧烤等。其中,排名靠前的一家永和豆浆,近30天的订单已经达到4339单;在另一个订餐平台APP,一家名为“菜鸟外卖”的商家月销量达到4235单。市民黄先生在中兴路上一家公司上班,由于单位

问题 配送慢、不卫生等投诉不少

虽然网络订餐给市民生活带来很多便利,其中也存在不少问题。记者浏览几家主流订餐平台APP看到,消费者对于外卖投诉并不少,其中,配送慢、食品不卫生、分量少、图片和实物不符等问题的反馈较为集中。“下单1个多小时,商家说人太多,只有等着;明明白点的土豆烧肉,可都是土豆少有肉。”在市中心某保险公司上班的小徐,是订餐平台APP的忠实用户,但他经常吐槽,叫来的外卖不是见不着肉,就是不热乎了。此外,新实施的食品安全法中明确规定,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,对应当取得许可证的,要审查其许可证。然而,记者实测发现,在口碑外卖、大众点评等几家主流订餐平台APP上,在商家资质一栏上传的相关证照中,很多提供餐饮服务的商家只上传了营业执照,而没有

抽查 监管部门抽检网络订餐 检出1批次不合格样品

网络订餐平台到底安不安全?近日,宁波市市场监管局组织开展了网络订餐食品安全“你点我查”专项抽检。昨日,该局公布抽检结果。本次“你点我查”活动共抽检了餐饮食品37批次,其中网络订餐平台抽取19批次,线下餐饮单位抽取18批次。抽取的样品类别包括外卖快餐、粮食加工品、水产品、肉类、调味品、糕点。具体抽检项目包括:外卖快餐的致病菌、碳水化合物等14个项目;粮食类的甲醛次硫酸氢钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬黄、日落黄、铝的残留量等11个项目;水产品类的抗菌素、孔雀石绿、隐色孔雀石绿、硝基呋喃类代谢物等14个项目;肉类的重金属、瘦肉精、抗菌素、黄曲霉毒素B1、苯并芘等26个项目;调味品类的过氧化值、酸价、溶剂残留、总砷、铅、黄曲霉毒素B1

消费提醒

认清饭店资质 避免网上订购高风险食品

市场监管部门昨天提醒广大消费者,在订餐前要认真查看网络交易第三方平台上的入网餐饮服务单位是否有营业执照、食品经营许可证(或餐饮服务许可证),同时查看其证照的相关信息,如经营范围、经营地址及联系电话等。应选择证照齐全、信誉好的入网餐饮服务单位订餐,切勿向无证无照、证照信息不全或证照信息与实际经营范围、经营地址不符等非法供餐者订餐。要选择距离较近并可短时送达的供餐单位订餐。消费者应选择食品加工完成后2小时安全时限内能够送达并食用的入网餐饮服务单位订餐。收到订餐食品

没有食堂,家离单位较远,之前午餐都在单位附近的餐厅解决。随着天气变冷,他近来喜欢网上订餐。“总在单位附近的餐馆吃饭,已经吃腻了。从网上订餐,不仅能换口味,还给送到单位,很方便。”黄先生表示。小刘是宁波万里学院一名大三学生,最近临近放假,课程不多,白天如果没课,就基本宅在寝室。说起订餐APP,小刘打开手机,展示了自己的装备——“美团外卖”、“饿了么”和“口碑外卖”、“百度外卖”4个软件。“有时懒得动,躺在床上就能点餐。”

部分外卖商家没餐饮服务许可证

餐饮服务许可证。“订餐更关注的是菜品的价格及送餐速度,很少有人注意商家是否证照齐全。”对于如何选择商家,黄先生坦言,他一般选择网站推荐或成交量较大、好评多的商家。很少去看商家的相关证照。相关数据显示,我国2015年11月份在线外卖市场整体交易额达到64.3亿元,环比增长8.7%,是一个非常大的市场。不少网络巨头都在进入这个市场,但由于网络餐厅进入门槛较低,许多商贩为了节省成本,租用小门店甚至无门店进行餐饮制作,食品安全存在隐患。一方面外卖APP平台对进入平台的餐厅没有严格审查,另一方面目前我国还缺乏对平台点餐的相关法律约束,不合格商贩可以进入订餐平台。此外,网络订餐平台的特殊性,也给行政监管和消费者权益保护带来一些挑战。

等11个项目;糕点类的铅、铝的残留量、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬黄、日落黄等12个项目。抽检结果显示,被抽检样品总体情况较好,但也检出1个批次的不合格样品,问题检出率为2.7%。据了解,1批次不合格产品为宁波江东食力派中餐厅(杨海军)使用的辣椒油,不合格原因是酸价超标。酸价是衡量油脂氧化酸败程度的重要指标,酸价越高说明被氧化而变质的程度越大。造成酸价过氧化值超标原因可能是餐饮单位使用的油脂质量不合格、贮存环境温度不合适使油脂氧化加剧导致超标。“对检测产品不合格单位,我们已责成属地市场监管部门依法予以查处,处罚结果还将被记入相应单位的食品安全信用档案。”该局相关负责人表示。

后,应先查验其包装及容器是否清洁、完好,配送的食品是否变质或受到污染等。要避免订购高风险食品。消费者应避免选择冷菜、生食、冷加工糕点、预拌色拉等高风险食品及法律法规禁止经营的食品。网络订餐时要注意留存好消费小票、发票等相关凭证。如发生消费纠纷,可以拨打消费者保护维权热线12315;如发现网络交易第三方平台提供者或入网餐饮服务单位有违法违规经营行为或存在食品安全隐患,可拨打食品药品监管部门投诉举报电话12331。

市肉禽蛋批发市场内的 家禽定点屠宰厂 今起关停 家禽屠宰分流至 另两个屠宰点

本报讯(记者 朱一丹) 记者昨天从宁波市肉禽蛋批发市场获悉,因地块规划、环保等原因,该市场内的家禽定点屠宰厂自今天中午12时起关停,家禽屠宰业务将分流至鄞州区和江北区两个家禽集中屠宰点。而在屠宰后的净膛杀白禽,其上市销售仍在批发市场内进行。自2014年7月1日起,宁波市永久性关闭主城区(海曙区、江东区、江北区、鄞州区<石碇街道除外>)四区所属街道活禽交易市场,推行家禽“定点屠宰、杀白上市”。同时,根据相关方案,我市设立了“一主二副”临时过渡性家禽集中屠宰点。“一主”是指宁波市肉禽蛋批发市场家禽集中屠宰点,“二副”是指鄞州区高桥镇盛发肉禽合作社水禽集中屠宰点和江北区浙江上阪锦路畜禽专业合作社家禽集中屠宰点。其中,作为最主要的家禽集中屠宰点,市肉禽蛋批发市场承担了宁波主城区约九成的杀白禽供应。据该市场统计数据,自2014年7月实行定点屠宰以来,至去年12月底,该市场家禽定点屠宰厂共计屠宰鸡、鸭、鹅等各类活禽约850万只。

然而,由于该市场家禽定点屠宰厂地块已被规划为宁波电商城海曙园区,且出于当地环保考虑,我市决定自2016年1月14日中午12时起,关停市肉禽蛋批发市场家禽定点屠宰厂,将屠宰厂业务分流至“二副”屠宰点。其中,鸡代宰业务由江北区浙江上阪锦路畜禽专业合作社家禽集中屠宰点承担,鸭、鹅代宰业务由鄞州区高桥镇盛发肉禽专业合作社水禽集中屠宰点承担。记者了解到,根据相关协议,“二副”屠宰点完成代宰业务后,杀白禽不得在屠宰点内直接进行交易,必须凭《动物检疫合格证明》,到肉禽蛋批发市场开具分销信息凭证后,方可上市销售。

此外,值得注意的是,为保障主城区上市“杀白”禽质量和人民群众消费安全,根据我市相关部门要求,进入屠宰点的家禽必须全部进行屠宰,严禁活禽流出屠宰场。同时,我市主城区全面推进家禽“净膛杀白”,鸡、鸭、鹅等杀白禽除了要附带《动物检疫合格证明》,并加挂市家禽定点追溯体系二维码防伪标签外,还须经过剖腹、取内脏等净膛处理后,才能出场。据悉,自去年5月份起,我市主城区开始推行杀白禽“净膛上市”,但推进较慢。日前,省农业厅等六部门已制定出台了《深化推进家禽净膛杀白上市工作专项行动方案(2016—2018年)》,我市相关部门也正在抓紧调研出台宁波市的三年行动计划。