

外卖店卫生问题比较突出

连日来,记者在宁大学生村周边、宁大云创小镇、勤勇村、浙江纺织服装职业技术学院“食光里”、宁波工程学院商业街、庄市西陆路集贸市场及其周边等外卖店集中地段,采访调查了300多家外卖店。

从调查情况来看,宁大云创小镇、纺织学院“食光里”、工程学院商业街等地,入驻网上的外卖店,在证照和卫生等方面,做得都比较规范。但在宁大步行街,后厨脏乱差现象相对严重;位于集贸市场、城中村等地的外卖店,卫生状况更是堪忧。

整体而言,外卖店的卫生问题比较突出,在这300多家外卖店中,卫生状况尤其是后厨卫生状况不佳的约占30%,个别外卖店存在证照不合规等违规问题。

记者 张晓曦 张贻富 文/摄

连日调查中,记者还注意到一个怪现象:很多外卖店的后厨里并没有灶台,也没有明火、油烟。在最忙碌的午饭、晚饭饭点,也听不到炒菜的声音。门店里只有电饭煲、微波炉、水煮台或电烤箱。在这样的狭小店面或出租房里,两三个人安静地忙碌着,一盒盒外卖快餐就这样从他们的手里做出来,随后被送往四面八方。

那么,这些食物是怎么做出来的?请继续关注本报的后续报道。

■快评 外卖市场乱象考验执法效能

外卖行业假冒招牌、套用证照以及卫生堪忧等乱象,并非最近才被揭露出来,这些“老大难”问题,在宁波等许多城市多年来被曝光过N次。可时至今日,并没有明显消减的迹象。

当外卖俨然成为一种生活方式,越来越多的中青年加入“点外卖一族”的时候,这个市场想不“爆发”都难。那些规范经营的实体餐饮店早已满足不了越来越庞大的市场需求。在这种态势下,各种“脏乱差”的大小外卖店冲破薄弱的监管防线,堂而皇之地经营各种问题外卖产品,也就不难理解了。

可谁都清楚,规范外卖市场,光靠顾客吐槽、记者曝光、同行举报、快递小哥“仗义”以及平台管理都远远不够,执法部门“积极主动+严格科学”的管理与执法才是问题的关键。而从不少地方的治理模式来看,往往是在消费者、记者或者其他人员发现或曝光之后,相关执法部门才“闻风而动”进行“突击检查”或“专项治理”,但在取得“阶段性成果”之后不久,类似的问题又故态复萌。

对于不少外卖产品的“不干不净”,一些顾客或许可以将就,但执法部门不该容忍,也是《食品安全法》等法律法规所不容许的。可以说,目前外卖市场长期、广泛存在的诸多问题,是一种“丑闻”。在互联网时代,用“互联网+”等创新手法对外卖平台和外卖店进行实时监管与审核,在技术上应该不是什么难题。能否尽快扭转这种局面,考验的是相关部门管理与执法的效能。

胡晓新

盗用同品牌的店面做自家招牌

点外卖的顾客自然是看不到这些食物是如何加工的,他们关注的是卖相、网上销量和价格。

在一家蛋糕店的评价里,记者看到有顾客晒出了自己花42.88元买的生日蛋糕照片,说“超好吃,水果夹心,奶油也很新鲜”,并给出了五星好评。

记者前往蛋糕店所在的庄市西陆路集贸市场实地探访。

集贸市场多为两层老旧民房,出租的居多:底层是店面房,出租给商家;二层是住房,房客多是外来务工人员。

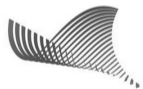
记者找到这蛋糕店,店面较小,只有10余平方米。门口左右两边被3台加了防护框的空调室外机包围,室外机边停着一辆电动自行车,另一侧放着扫帚和垃圾桶。店内摆放着一些厨具,空无一人。

如果不是电动自行车后座木框上放置的3个蛋糕样品,很难让人把它与那家网红蛋糕店联系起来。

距离这家蛋糕店不远处,记者看到一家刚开业的日式料理店,店面和蛋糕店一样大。不过,它在订餐平台商家信息一栏里的门面照,却是另一家看起来更“高大上”的门店。记者调查得知,被盗用门面的料理店,位于财富广场写字楼,两者品牌相同。

为什么要用别人的店面照片?“给自己撑门面呗。反正两者都是同一个品牌,盗用过来,没有任何影响,顾客都是通过网上订东西,基本不会发现这种猫腻。”知情人士说,财富广场一个店面一个月的租金加物业费要近4000元,而在集贸市场,这样一个店面月租金才600元。

为了节约成本,很多外卖店都舍弃环境好的地方,哪儿租金便宜就往哪儿搬。前文提到的“海苔鸡排饭”外卖店,店面月租金在1700元左右;勤勇村出租给外卖店的一些民房,一间房屋的月租金只有800元左右。而宁大步行街的店面每月租金要8000多元,两者相差很大。



科普中国
SCIENCE COMMUNICATION CHINA
宁波市科学技术协会与本报联合推出

●科普与健康

鲜橘皮泡水喝能止咳? 紧急提醒! 鲜皮不宜直接泡水喝

秋冬季节天气干燥,陈皮往往能派上大用场。但许多人认为鲜橘皮与陈皮是同一种东西,所以会直接用鲜橘皮泡水喝。其实鲜橘皮虽清香宜人,却并不适宜直接泡水饮用。

有位市民王大妈,就习惯用吃剩下的鲜橘皮泡水,在饮用几天后,出现了呕吐、腹泻、消化不良等食物中毒的症状,经医生检查,罪魁祸首正是泡水用的鲜橘皮。

为什么陈皮是止咳润燥的佳品,鲜橘皮却不适宜泡饮,甚至可能导致食物中毒呢?

鲜橘皮表面有大量微生物

鲜橘皮表面残留有大量微生物,若不经处理就泡水饮用,很有可能导致肠道感染从而引发腹泻。

此外,鲜橘皮中含有大量挥发油物质,这类物质是鲜橘皮带有清新香味的主要来源,但若将其泡水,则会对肠道产生刺激,从而引发腹泻。

鲜橘皮往往农药超标

橘子在生长过程中非常容易遭受病虫害,且柑橘类的病虫害全年均能发生,为了预防虫害,果农在其开花至结果的生长期,一般都会喷洒农药以预防病虫害对果实的收成产生影响。

《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2016)对食品中的农药残留均有最大残留量规定。以丙溴磷为例,这是一种具有触杀和胃毒作用的有机磷杀虫剂,国标规定其在柑橘类水果中的残留量不得超出0.2mg/kg。

一般情况下,果农都会按照规定喷洒丙溴磷,但这并不意味着用此类鲜橘皮泡水就不存在风险。因为,农药残留测定取用的是可食用部分为样本,即橘子果肉中的农药残留符

合国标规定即可售卖,但果皮表面的丙溴磷含量往往超标,含量甚至可能是果肉的几倍。

若使用此类橘皮泡水喝,则可能在短期内摄入大量农药造成急性中毒。若是长期饮用此类鲜橘皮泡的水,则会造成人体毒素累积,对健康产生极大危害。

鲜橘皮含保鲜剂或重金属超标

橘皮表面往往还残留有另一种物质——食用蜡,涂抹于橘子表面用于延缓果实的呼吸作用,从而延长储存时间,并使果实表皮看起来光亮新鲜,诱使消费者购买。这种食用蜡在合理使用剂量内不会对人体健康造成任何危害。

但为了让橘子看起来更加鲜亮艳丽,可能会在蜡质中掺加劣质色素。这些色素以及蜡中含有大量重金属杂质如汞、铅等,这些重金属会渗入果皮、果肉中,若使用涂抹有该种蜡质的橘子皮泡水,则会导致人体重金属中毒。对于孕妇而言,若是摄入过量铅,甚至会影响胎儿发育,造成胎儿畸形。

储存多年的陈皮,具有止呕健胃、祛痰镇咳、利尿祛湿等多重功效,这是普通的鲜橘皮所无法比拟的。

所以,用鲜橘皮泡水不如直接买点陈皮。

●生活中的“错”

“开水烫碗”能杀菌?原来90%都做错了!

开水烫碗靠谱吗?答案可能要让你们失望了!实验证明:哪怕是100℃开水的洗烫,也只能杀洗3%的细菌。

一般来说,100℃沸水,持续5分钟以上,才可以杀死部分细菌。有些细菌甚至需要更长时间才有效果。开水烫碗其实就是图个心安理得而已。

家里的餐具如何做好消毒工作呢?这种方法最简单了,只需把洗涤好的餐具放入沸水中煮5分钟左右,就能有效杀死大部分细菌。也就是将洗净的碗筷放进蒸汽柜或蒸汽箱中,使温度升到100℃,消毒5-10分钟左右。

●科普知识速递

近日,中国南极科考队利用全球导航定位系统进行冰流速测量显示,在距离中山站344公里处,东南极冰盖最近十四年来平均每年移动22米。

剑桥大学研究人员发表报告说,他们用3D打印技术制造出一种机器人手,只需移动手腕,就能在钢琴上“弹”出简单的音乐片段。

一颗芬兰纳米卫星搭载了世界最小红外高光谱相机已发射升空,它可用于拍摄地表红外照片,为监测和管理气候变化造成的影响提供了可能。

王元卓 洪阳



宁波科普二维码 中国科普二维码

本文专家:刘少伟,华东理工大学食品药品监管研究中心副主任、教授,美国宾夕法尼亚州立大学食品科学博士,美国堪萨斯州立大学博士后