

城事

外卖食品如何“安全又放心”？ 广州将重点扶持共享厨房

市场监管局表示，注重从业人员培训到提升服务规范和环境卫生，广州将开展为期三年的餐饮质量安全提升行动

近日，广州市政协民事协商平台《有事好商量》围绕“加强餐饮外卖食品安全监管”话题，邀请市政协委员、市市场监管局、市商务局、市饮食行业商会、第三方外卖平台代表、自送外卖企业代表展开讨论。市市场监管局表示，从注重餐饮从业人员培训，到餐饮服务规范、餐饮环境卫生提升，广州将开展为期三年的餐饮质量安全提升行动。



■在广州，一些餐饮店铺会在外卖包装袋上贴食安封签。

现状1 作坊式外卖店环境堪忧，不很放心

市商务局发动第三方平台资源，重点扶持集约式外卖厨房

市市场监管局副局长吴少斌表示，目前广州有68000多家餐饮单位从事网络餐饮服务，餐饮食品安全的抽检合格率超过98%。“安全和放心却是两回事，安全相对来说有客观标准，放心更多的是主观感受。一句话，非常安全，不很放心。”

近年来，高需求催生了餐饮行业一种新业态，即“集约式外卖厨房”（又称“共享厨房”）。指同一个相对集中的物理空间内，建造众多可以独立运作的厨房，分别出租给不同的入驻商户专营餐饮外卖业务，不设堂食，每个独立厨房均配有“明厨亮灶”监控设备。

市政协委员张嘉默提出：“集约式外卖厨房”开办方提供了统一规范的场地，甚至提供统一标准的厨房生产设备，对入驻商户全流程统一管理，有利于降低外卖服务提供者的创业成本，也加强了食品安全监管。

共享厨房的探索中，位于广州市越秀区先烈南路的“大丰窝联合厨房”是一例，它总面积约为400平方米，内设12个厨房。相关负责人叶天毅说：“每个门店都配有初级的食品安全管理员，总部会有高级食品安全管理员，定期对每个厨房进行食品安全检查。”

市商务局特种商业处处长李国文对此表示，该局鼓励各类经营模式创新。目前计划从三个方面着手，一是推进住宿餐饮行业产业链发展三年行动方案，考虑集约式外卖厨房等业态。二是发动美团、饿了么等平台资源，重点扶持集约式外卖厨房。三是“食在广州”的宣传推广。

现状2 部分平台在核查入网经营者身份时未到现场
市市监局加强对线下实体餐饮店的现场检查

在外卖食品安全出现问题时，市

政协委员、荔湾区市场监管局局长毕清提到，第三方平台对食品安全需要负一定主体责任。要对商家进行严格的审核，公示商家证照情况，加强监督。

市市场监管局则指出，目前第三方平台监管仍存在问题，如对入网食品经营者的身份核查很多只核查书面材料，没有到现场；签订的食品安全协议不够具体等。该局将加强网络订餐平台的监测，加强线下实体餐饮店的现场检查，对第三方平台进行责任约谈。

市政协委员王琦补充道，第三方平台要建立和完善商家信用评级制度与消费者投诉体系。对于投诉多的商家，平台除了督促整改外，还应向政府有关部门反映。

第三方外卖平台代表、美团广东公共事务部总监黄伟杰对此表示，消费者可通过平台在线客服的餐饮安全专用入口及客服投诉热线，进行餐饮安全的投诉与举报。“消费者可直接拨打政务服务热线电话12345进行投诉举报。”市市场监管局补充道。

现状3 仅有1000多家外卖餐饮店接受明厨亮灶监管
第三方外卖平台希望政府部门进行经费支持

在某外卖APP上，新快报记者看到位于越秀区先烈中路一家月销量排名靠前的炸鸡店，在首页的“商家”一栏中，有一个“明厨亮灶”按钮，在那里消费者可以看到食品制作过程。据了解，广州的外卖餐饮店中，已接受“互联网+明厨亮灶”监管的有1000多家，覆盖面较小。且有些餐饮店安装后很快就转手或闭业，动态变化大。

市饮食行业商会秘书长倪弘表示，“互联网+”智能监管与此前的明厨亮灶工程相似，在广州的大型餐饮企业中也有推广使用，但是一些小型的餐馆则受到场地、费用的限制，没有使用。至于通过屏幕监管这一权限，行业内倾向于相关政府部门执

行，以便保护企业知识产权，防止行业内的信息泄露，例如厨师自行研发的配方。

自送外卖企业代表、真功夫外卖事业部总经理杜宗海说，该企业已在所有门店的前店后厨均安装电子监控，将逐步与总部后台和政府监管平台形成联动。同时，将在市区随机选取部分门店，不定期开展门店及后厨用户、消费者体验日。外卖用户在平台或者小程序上可以看见门店的证照情况（有无、是否在有效期），以及门店卫生、等级状况。

第三方外卖平台代表表示，正在积极沟通平台部分已有线下明厨亮灶的商家接入外卖平台端口。对于线下还没有安装明厨亮灶的，也会积极宣导，希望接下来，政府部门能有相应经费支持。

市市场监管局表示，在“互联网+明厨亮灶”建设方面，广州已完成全市3774家学校食堂全覆盖，为学校供餐的所有集体用餐配送单位全覆盖，对集约式外卖厨房全面推行，其他餐饮服务单位则将逐步推进。

现状4 外卖配送过程存在安全风险

自送外卖企业 使用食品安封签

外卖从厨房出来后，要经过一个配送过程，其间如何消除安全隐患？针对该问题，2017年，全国推广了“食品安全封签”（简称“食安封签”）。它在出餐时，对打包好的食物进行封贴，一旦拆开无法重新接回，消费者如发现封签有损坏，可以拒绝接收食品。

广州酒家昌岗店店长岑秋美介绍，该店在打包外卖食品时，会使用食安封签。“在打包袋开口的位置，我们都会封上两个封签。”岑秋美说，虽然成本会有增加，但使用了会更有保障。

自送外卖企业代表表示，食品安封签能够保证外卖食品的卫生和安全，防止外卖食品受到污染，也能明确商户和外卖骑手的责任。

176名选手同场竞技
广东省第一届“南粤家政”技能大赛总决赛来了

新快报讯 记者麦婉诗 通讯员粤仁宣报道 7月26日，广东省第一届“南粤家政”技能大赛总决赛在肇庆市新区体育中心正式拉开帷幕。本次大赛以“铸南粤匠心，展家政风采”为主题，全省共有176名选手、90多名裁判人员参赛。

规模最大的家政职业技能“省运会”

据悉，本届大赛由省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组主办，省人力资源社会保障厅、省民政厅、省商务厅、省卫生健康委以及肇庆市人民政府承办。大赛紧贴民生需求，聚焦在母婴、居家、养老、医护等重点领域设置考核内容，首次把医疗护理纳入技能竞赛活动，并对接新知识、新技术、新设备、新技能精心设置考核项目，满足家政新兴个性化需求。

总决赛采取集中开放、绿色安全、赛展结合的办赛方式，既是家政人才技能交流的“竞技场”，也是“南粤家政”工程实践成果的“展示窗”。大赛将技能竞赛和展示交流有机结合，融入丰富的家政元素，让企业、院校、社会各界及公众广泛参与和观摩，使赛场内外精彩纷呈，看点多多。

值得一提的是，本次大赛是“南粤家政”工程实施以来举办的规模最大、规格最高的家政职业技能“省运会”，通过举办这次大赛，有利于激发广大家政从业人员学习技能、提升技能的积极性，充分发挥以赛促学、以赛促训、以赛促评、以赛促建作用，营造良好社会氛围，有效扩大“南粤家政”工程的影响力和引领力。

累计参赛选手近五千人 选手年轻化趋势明显

据了解，从今年2月起，省人社厅联合省民政厅、商务厅、卫生健康委在全省举办首届“南粤家政”技能大赛。大赛得到了社会广泛参与，累计参赛选手近5000人，不仅有从事母婴、居家、养老、医疗服务等一线工作者，也有来自家政培训机构、职业技工院校、家政企业的佼佼者。

选手年轻化、专业性强趋势明显，不少90后、00后年轻人加入其中，也不乏男性养老、医疗护理员参与，大专以上学历参赛者成为选手中的主力军。各地还积极借助大赛契机，举办形式新颖的配套活动，展示家政行业发展新风貌，有力推动“南粤家政”走向社会，更好发挥服务民生作用。



■本届大赛，选手年轻化、专业性强趋势明显。
通讯员供图