

# 你点的“精致”外卖 店面可能是“照骗”

## 外卖商家拿“照骗”撑门面，实际藏身城中村深巷，卫生状况堪忧……

不少消费者在点外卖前，都会先看一下商家门店照片，以此作为点外卖的重要参考。看店铺照片，真能避免踩雷吗？

近日，有市民反映自己专挑商家图片中精美装修的外卖店铺点餐，然而却遇到了“照骗”，图片与店面情况大相径庭。连日来，新快报记者走访发现，这些外卖店在线上图片中装修精美，线下门店不仅没有堂食，现场脏乱差的环境更是让人倒胃口。这些被网友称为“幽灵外卖”的外卖店，有的甚至“一店多开”，同一门店挂多个招牌。

### 记者走访

#### 线上店面装修精美，线下门店大相径庭

根据市民反映的情况，9月初，新快报记者在广州多个城中村走访发现，店家在外卖平台上使用“照骗”的情况已是屡见不鲜，多是藏身于城中村的深巷里，无论是门面还是大堂，都和外卖平台上商家提供的照片相差甚远，且照片中大多都伪装成有堂食的餐饮店。

在某外卖平台上，一家名为“×良·日式咖喱饭店”的商家相册图片十分精致，有着日式装潢门面和日式风大堂。然而，记者根据店铺地址在天河区石牌朝阳大街一条不足2米宽的狭窄巷子里找到了这家线下门店——日式风格堂食店变成简

陋狭窄的外卖厨房。店内面积10平方米左右，仅能从挂在门上的小招牌辨认出是该店所在。走前一看，外卖货架直接堵在了小店门口，占据了近2/3的店面，仅留一条狭窄过道。店内没有设置供客人堂食的桌椅，紧凑地摆放了灶台、冰柜、锅具等，地上杂乱地堆放着纸箱、饭盒等物品，店内两个员工正忙于制作餐食。

图片和店面区别如此之大，是否都难以甄别呢？其实不然，记者在多个外卖平台上浏览发现，不少店面“照骗”其实有迹可循。在某外卖平台，一家名为“×分饱中式热轻

食·沙拉”的外卖店就露出了马脚，记者放大图片观察发现，该门店实为一家吃蛙的餐饮店，而招牌却为“轻食店”，门店招牌存在P图嫌疑。记者根据其地址在棠东毓南路的巷子找到该店铺，该店卷帘门半掩着，上面贴着一张标有店名的红纸，店内同样不提供堂食，与平台上的照片有显著差异。

记者在走访中还发现，有的外卖店在平台标记为堂食餐厅，实际上却没有提供堂食。以“×姨牛腩档(岗顶店)”为例，店铺实为外卖厨房，仅有灶台以及货架等设备，并无设置堂食区域。

#### 油污遍地食材乱堆，员工光膀制作餐食

除了展示图片与实际环境不符外，部分外卖店的卫生条件也十分令人担忧。

在某外卖平台上月销量8000+的“×金汤·炖足四小时(天河店)”，该店位于天河区石牌朝阳北大街一条昏暗狭小的巷子里，空气中混杂着下水道的臭味和外卖油烟味，十分难闻。新快报记者观察到，由于店面空间局促，加之天气炎热，两名男子光着膀子在蒸柜前处理炖汤。而两人都未佩戴口罩、手套，其中一名店员嘴里还叼着牙签，将已炖好的汤放到另一侧的外卖架上。

在石牌村内的“×姨牛腩档(岗

顶店)”，记者看见各类食材直接堆放在桌子底下，一大筐白菜直接裸露摆放，旁边不远处就是垃圾桶。店内灶台以及墙面、窗户满是油污且已发黄。在“×记排骨饭”外卖店铺内，店员在正在洗菜，其脚下的塑料盆随意摆放，有的塑料盆的外表已附着了不少黑色污渍。

在番禺区黄编大道168号外卖城一家木桶饭外卖店门口，记者看到商户人员正坐在公共走廊的一侧，在没有戴手套的情况下，一边在砧板上切青椒，一边将切细后的青椒移至直接与地面接触的菜筐中。在该外卖城，一家杂咸粥铺店家将

一袋袋用塑料袋装着的蔬菜随意堆放在门前，一些塑料袋口还没有绑好，蔬菜裸露放置，甚至直接与公共走廊的地面接触。

在富华东路一家做中式健康菜的店铺前，一篮削好皮的土豆，浸泡在水盆里，敞开放置在马路旁的人行道地面上。土豆的不远处，放着一个不带盖且垃圾将近装满的垃圾桶。

外卖骑手小王建议：“点外卖尽量不要点这种专做外卖的店，虽然便宜，但卫生环境相对没那么有保障。”据他观察，此类外卖店的食材相比一般堂食店要差一点。

#### 外卖店“一店多开”，同一门店挂多个招牌

记者在走访中，发现一些外卖店门口悬挂着多个不同名称的招牌，一个线下门店同时经营着多个线上外卖店。比如，在广州市番禺区市桥街富华东路，一家名为“×家小厨”的门店，除主招牌外，门口还挂着一块“×太住家饭炖汤”的小招牌，在外卖平台上均能找到对应店铺。两家店的营业执照登记地址分别为“18号101房”和“18号之一”，但实际门店并未作任何隔断，共用同一家门店出餐。

有商家则利用同一个实体地址、同一个营业执照和食品经营许可证，在外卖平台上开设多家店铺。“×吮荷叶烤鸡”与“×基烩·荷叶烤鸡”两家店铺，不仅门店地址一致，连营业执照和食品

经营许可证用的也是同一套。记者根据平台定位，前往番禺区黄编大道168号寻找这两家外卖店，结果并未找到“×吮荷叶烤鸡”店面，而“×基烩·荷叶烤鸡”的店门则紧闭，门上贴了一张指向隔壁炸鸡店取餐的提示纸条。送餐经过的骑手告诉记者，这三家外卖店虽然名称不同，但实际取餐地址均在同一店面。

还有商家利用一个线下门店，通过套用不同的营业执照，实现在多个外卖平台开设店铺。某外卖平台显示，“×姨牛腩档(岗顶店)”门店地址与登记地址均为广州市天河区石牌西河大街一间店面，登记名称为广州市天河区石牌某小吃店。然而，根据平台定位导航，记者却被

指引到了迎龙大街2巷一间店面，商家也向记者确认了该地址才是店铺的准确位置。而在另一外卖平台，该店名字却变成了“×姨牛腩档(石牌店)”，不过其在平台上显示的店铺地址是准确的位置，但营业执照名称和登记地址则变成了广州市天河区石牌街某汉堡店和广州市天河区石牌村豪居大街一间店面。虽然不同平台上两家外卖店对应两个不同的营业执照，但出餐点仍是同一线下门店。

针对外卖行业“一店多开”现象，有外卖骑手对记者表示：“一店三开不算多，我还见过挂四五个招牌的。有些店铺在不同外卖平台上的名字也不一样，不知道他们是怎么弄下来的。”



■×良·日式咖喱饭店在外卖平台上的商家图片。



■×姨牛腩档(岗顶店)在外卖平台的商家图片。

■×姨牛腩档(岗顶店)实际店面。



■商户在门口上方悬挂着一个主招牌与一个小招牌。



■外卖商家在门口上方悬挂着不同名称的招牌。



■在黄编大道168号外卖城，有商家将蔬菜随意堆放在公共走廊。