



■×良·日式咖喱饭店实际店面。

店面“照骗”从何而来？ 为何可以“一店多开”？

中介产业链在暗中运作
花1500元就能多开一家店

在某电商平台上,有商家提供“P门面门头”“门头设计”“菜品美化”等业务。有商家告诉记者,P门头是用于外卖审核,200元一张图包平台审核通过,当记者提出店面图片要真实,不要“一眼假”,店家也称可以做到。店家还称只需提供店铺名称,就可以制作店面图片。

尽管外卖平台以及有关部门禁止“一店多开”,但仍存在一条帮助商家实现“多开”的中介产业链在暗中运作。有中介声称,只需提供送餐地址、法人身份证信息和银行卡结算信息,便能在多个外卖平台上实现“一店多开”。

中介小王(化名)透露:“我们是通过‘套证’和‘挂靠品牌’的方式,帮商家规避平台规则,实现多开外卖店。”所谓的“套证”,即套用商家附近商圈内真实的、闲置的营业执照和食品经营许可证,用他人的合法资质运营外卖业务。另一名中介也表示,“套证和挂靠品牌可以规避平台规则,商家想多开几个店,就套几个证。”在价格方面,多开一家店收费1500元,多开两家收费2800元,多开三家收费4000元,商家可以任意选择平台。小王称:“一般5个工作日左右,店铺就可以办理下来。”



■×金汤·炖足四小时(天河店)内,店员光着膀子制作餐食。

平台回应

店面图片作假? 平台会进行审核

那么,在外卖平台上“商家”一栏展示的图片,需要经过平台审核吗?

有外卖平台客服称,餐饮店需要提供营业执照、食品经营许可证、餐饮许可证、食品生产许可证等证件,还需要准备餐厅环境照片,包括门头、大堂以及后厨照片。如果只做外卖不做堂食,则可以不提交大堂照片。同

时,证件上的地址必须与实体店地址一致。在上传相关证件以及店铺照片后,平台将会进行审核,也会有市场经理协助商家开店。此外,平台不支持虚假图片、AI图片,如果店家使用此类图片被平台查到,可能会涉及虚假开店,将会对店铺进行封店处理。

记者致电多家外卖平台客服,均一致表示对上传门面图有要

求。比如需要上传真实、完整、没有遮挡的固定招牌。概念图、手机截图、横幅/布条将被驳回。有客服强调,在提交材料后,会有经理去门店拜访,如果发现店面图片和真实环境对不上,会不予通过。

此前还有媒体报道,有平台上甚至还出现使用AI技术生成的门面照。对此,相关平台表示,会加强识别整改。

“一店多开”? 平台会线下专人巡查

针对“一店多开”现象,几家主流外卖平台客服均向记者表示,平台禁止“一店多开”。

客服表示,一个线下门店同时经营多个线上外卖店、一个实体店开设多个外卖账号都属

于“一店多开”。平台会通过线下专人巡查、骑手上报等方式进行监管。

新快报记者了解到,此前多地市场监管部门查处多起相关案例,如,5家不同名称的外卖

店共用同一张营业执照与食品经营许可证;通过伪造证件,开设多家外卖网店;利用与其相邻的门店通过同一食品加工区制售食品,在平台从事外卖食品销售等。

律师说法

商家使用假门面图是虚假宣传

“消费者点外卖,商家的门面图、宣传图、评价均是重要的参考。”广东国鼎律师事务所律师何生廷在接受新快报记者采访时表示,若外卖商家使用虚假图片,或者盗用网图用作店面图,这种行为明显误导消费者选择,违反电子商务法、广告法相关规定,应对乱象予以查处。

此外,根据广告法第4条规定,广告不得含有虚假或者引人误解的内容,不得欺骗、误导消费者。“商家使用虚假的门面图,显然存在虚假内容,本质上

也是一种虚假宣传,涉嫌违反广告法,市场监管部门可以依据广告法对相关违法商家予以处罚。”

何生廷表示,根据《中华人民共和国市场主体登记管理条例》和《食品经营许可和备案管理办法》,食品经营许可证上的地址必须与实际经营地址相符。若外卖商家属于“一店多开”,即多家不同店铺在同一地址经营,实际上与经营许可证的地址不符,属于违规经营,平台应严格禁止商家上述行为。

“我建议,平台方面应建立健全严格的商家入驻审核机制,并加强对商家的日常监督管理,可以鼓励消费者和骑手对‘一店多开’等违规行为进行举报,一经核实,及时对违规商家进行处理。”何生廷说,市场监管部门也可以加强与平台的沟通协作,及时获取平台上商家的经营信息和违规情况。定期组织对网络餐饮服务的专项检查,加大对“一店多开”等违法违规行为的查处力度,对违规商家依法进行行政处罚。

委员建议

创新“无堂食外卖店”标识制度

“在日常观察中,我注意到不少消费者在平台点餐时,误以为所选商家具备堂食空间,实则仅为后厨作业点。这种‘假堂食’现象不仅影响消费体验,也对行业公平构成冲击。”广州市政协委员、民革广州市委员会常委徐科飞表示。

对此,他建议广州率先推动“无堂食外卖店”标识制度,将其纳入平台信息展示的强制性规范。具体而言,平台应在商家页面显著标注“仅外卖,无堂食空间”,避免误导。对于标注堂食的商家,应建立图像核验机制,确保门店照片与实际空间一

致。再者,市场监管部门可与平台共建“标签抽检机制”,对高投诉率商户进行实地核查。这一制度切口虽小,但落地性强,回应了消费者的知情权,也有助于推动平台责任的细化与落实。

当然,任何新规范的推行都可能遇到一些现实问题,他提前考虑到完善和落地。如何确保标识的真实性与准确性?徐科飞提到,平台需要建立有效的审核和更新机制,确保商家如实申报其经营模式(例如是否存在隐蔽的、极少量堂食座位),防止“假标识”或“不标识”。

其次是商家可能的顾虑与成本问题。部分商家可能会担心,“无堂食”标识会被部分消费者误读为“不正规”或“档次低”,进而影响订单量。需要引导公众正确理解“无堂食”仅是模式不同,并非品质差。

“标识只是第一步,并非一贴就灵。”他强调,后续监管需要持续发力。它必须与“明厨亮灶”(让消费者通过直播监督后厨)、“食安封签”(确保配送过程不受污染)、日常巡查及消费者评价投诉机制等相结合,才能形成监管闭环。

建议加大随机抽查抽检力度

“外卖商家使用虚假图片作为门店展示涉嫌违反消费者权益保护法、广告法等法律规定,可能欺骗、误导消费者。”广州市政协委员付伟谈道,不过,AI图片并不等于虚假图片,应以是否达到基本真实和是否对消费者产生欺骗、误导作为评判标准。AI图片如果只是对实景实物的适当美化修饰,不影响基本真实,则可以使用,但需要标注“图片为AI生成”或者“图片部分内容为AI生成”。

此外,他表示,在平台经济时代,对餐饮业的监管也要与时

俱进、提质升级。具体做法可体现为:加强信息共享,平台要将入驻商家信息全面推送给市场监督管理部门并实时更新;加强监管执法,市场监督管理部门要加强线上线下融合监管,引入人工智能技术对存在“假堂食店”嫌疑的门店进行重点检查,加大随机抽查抽检的力度,开展假堂食店专项整治,将非堂食店作为监管重点,对卫生不符合要求的线下门店依法予以处罚;发动社会参与,平台应在显著位置设立投诉专区或按钮接受相关举报,鼓励市民通过12345、12315等渠

道举报食品安全相关问题。

近日,深圳鼓励外卖员在店内取餐时,可以随手拍“黑餐馆”,对此经验,付伟觉得可以借鉴。他表示,因工作性质,外卖员更容易发现“黑餐馆”,但应完善保密和激励机制,保障举报人的合法权益,由政府部门或平台对举报人给予一定物质奖励。

在付伟看来,广州是全国首个外卖餐饮推进“明厨亮灶”的城市,总体情况不错。然而,由于明厨亮灶非强制性规定,推进这项工作还需要在政府引导、行业自律、商家自觉等方面加大工作力度。