

《新街口这栋外卖楼,每天喂饱一万人》追踪

南京新街口外卖楼14家店停业整治

外卖平台同步下架,多部门还将逐一排查其他外卖楼

南京新街口这栋外卖楼,每天卖出一万份外卖,但不少商家的卫生状况堪忧。8月20日现代快报的这篇报道引起社会广泛关注,被人民日报等多家媒体转载。外卖楼的卫生环境、餐品安全,让很多吃货忧心。8月21日,秦淮区洪武路街道迅速联合区市场监管局、公安、城管、消防大队、环保、安监7个部门进行联合检查,最终金鑫大厦二楼和三楼共14家外卖餐饮店被责令停业整治。

现代快报/ZAKER南京记者 徐岑/文 徐洋/摄



扫码看视频



外卖小哥骑车经过这栋外卖楼



外卖店里电线私拉乱接的情况比较多,存在安全隐患



戴着一次性手套抓完食物就去拿凳子,工作服发黄有污渍

处罚措施

14家外卖店停业整顿
外卖平台也下线处理

现场监督检查后,秦淮区市场监管局对14家外卖店下达了停止生产经营活动通知,并要求外卖平台对这些店进行下架处理。“我们要求他们进行整改,整改到位后,告知我们。复核通过后,才能重新开业。”秦淮区市场监管局局长孙红亮表示,在停业整顿期间,一旦发现店家私自营业,市场监管部门将下达行政处罚,情节严重的将作关停处理。

“饿了么”和“美团”两家外卖平台目前也都已经对卫生环境不佳的商户进行了下线处理。现代快报记者了解到,金鑫大厦的外卖店铺在“饿了么”共有8家门店上线。由于在日常经营中,对餐厨环境卫生不够重视,存在食品安全隐患,“饿了么”深表歉意,并表示将启动内部问责程序,对相关市场及审核人员进行倒查追责。

将摸底其他外卖楼
逐一排查整治

金鑫大厦外卖楼停业整顿只是第一步,针对类似的集中外卖楼,秦淮区市场监管局表示,下一步市场监管部门将尽快摸清底数,对人员集中的写字楼、外卖店逐一过堂。“我们目前了解到,金鑫大厦附近发放许可证的餐饮店共72家。接下来我们要进行调查,到底这些商业楼中有多少个外卖店,都要去查一遍,一定要保障消费者的食品安全。”

“食品卫生安全保障中,经营者是第一负责人,要履行好自己的主体责任。其次,网络平台要履行管理责任,不仅要看证照,还要看实际经营情况,对后场进行管理。”李会志表示,秦淮区市场监管局曾在4月底约谈“饿了么”和“美团”两家外卖平台,并与两家平台签订了食品安全责任书,要求外卖平台履行管理义务,加强线上平台资质实体审查。“饿了么”表示,未来将联合线上商户推行厨亮灶项目,维护消费者健康安全。同时,将不定期线下抽查卫生状况,同时开通骑手和用户举报通道。

此外,监管部门也要履行监管责任。“国家正在实施明厨亮灶工程,把后场进行公示,南京也在推行中。我们也开展了网络订餐的装箱检查。”李会志表示,每个社区还有网格员,对社区内餐饮店进行监督检查,加大监督频次。“但是外卖店众多,单靠一方面的力量不够。消费者发现问题也可以投诉举报。这样形成社会共治,一起对网络餐饮服务食品进行管理和监督。”

现场检查

有后厨人员没健康证
虽然戴手套但东西混拿

金鑫大厦中到底有多少家餐饮店?现代快报记者了解到,根据登记在册的食品经营许可证来看,二楼和三楼共33家店。8月21日中午11点多,联合检查队伍对只做外卖的餐饮店进行监督检查。其中,二楼有8家外卖店,三楼有9家,密密麻麻地挤在一个个小隔间里。现场检查时,三楼已经有3家外卖店关门。据介绍,这3家都是龙虾店,有两家一个月前关门,还有一家就这几天刚刚关门。

直接用手抓饭菜、打赤膊炒菜、油污严重……这些报道中出现的问题还有吗?8月21日,现代快报记者在现场看到,所有外卖店工作人员基本上都穿上了工作服、戴上了工作帽。后厨人员在炒菜、端菜、打包时也戴上了一次性手套,部分人员还戴上了口罩。

表面看卫生情况的确有所好转,但实际上还是问题多

多。比如,位于金鑫大厦三楼的一家外卖店,戴着一次性手套的厨师,拿完火腿肠拿锅铲,拿完抹布拿外卖盒,还是存在交叉污染的问题;将饭菜装进外卖盒时,厨师把打印好的外卖单直接放在饭菜上;厨师身上的工作服已经看不出原来的颜色,黄色、黑色的污渍满满一身,还没靠近就满满的油味。厨师告诉现代快报记者,他的这身工作服一个月才洗一次。

此外,健康证不齐全或者健康证已过期,也是大部分外卖店普遍存在的问题。秦淮区市场监管局食品安全监管科科长李会志表示,检查中菜品的来源也很成问题,很多店的索证索票不齐全、管理制度不齐全。“在检查中,我们发现这些外卖店虽然证照齐全,但是后场环境差等问题不少,而且由于地方小,各家店之间很容易形成交叉污染。”

私拉电线、缺灭火器材,容易发生火灾

“这个电线不能私拉,明显有问题。”“你的燃气报警器离燃气罐这么远,等报警已经没用了。”“油烟机堵住了,出了火灾怎么办?”除了食品卫生问题,消防安全问题也让人担忧。在三楼靠近卫生间的一家外卖店,里面就私拉了不少电线,直接裸露在半空中。“这都是非法乱接的,接了4个接线板。而且他是把两个电线剪断之后,用绝缘胶带绑在一起继续使用,很容易短路出事故。”南

京消防支队秦淮区消防大队的特勤人员告诉现代快报记者。

检查完14家外卖店后,现场消防负责人表示,大多数外卖店都存在油烟管道没有及时清洗、电气线路没有穿管铺设、缺乏灭火器和灭火毯等问题。店铺外面的通道,也被各家外卖店侵占,铺上了隔板,放着桌椅板凳、物料等。一旦发生火灾,后果不堪设想。针对发现的问题,消防部门已经要求店家全部限期清除。

为了冲单拼销量赚钱,忽视后厨的安全

采访中,现代快报记者了解到,有些外卖店是老板雇人来的,有一些是夫妻店。一家麻辣香锅的老板表示,自己是6月份刚开的店。店内除了他们夫妻俩,还请了一名厨师。“我们是新店,销量不高,每天100多单,三个人还忙不过来。有些店订单量太多肯定忙不过来,卫生要差一点。”

她表示,外卖店并没有想象中赚钱,都是小本生意,房租一

年要六七万,然后水电费、原料费、厨师工资等,都要钱。“现在还没赚钱,反而亏了几万块。而想要赚钱就要拼销量、冲单。在美团平台上可以花钱买排名,我们也买了,但是效果还不明显。”

现代快报记者了解到,由于赚钱不容易,外卖店主们也不太愿意多花钱,在后厨管理上都比较马虎,在消防器材、燃气报警设备上也不重视。