

网上“高大上” 线下“黑作坊”

——揭秘互联网 APP 餐饮黑幕

打开电脑或手机 APP，动动手指，图片上一道道令人垂涎的美食就可以送到餐桌。“鼠标加车轮”的 O2O（即为线下商务的机会与互联网结合在了一起，让互联网成为线下交易的前台）订餐模式受到越来越多城市白领和学生族的青睐。

但是，这些“高大上”的美食果真如屏幕上看上去那般光鲜吗？记者调查发现，一些在微信圈和“饿了么”“美团”等网络订餐平台好评如潮的“美食店”，却是无证无照、污水横流、油污满地的“苍蝇馆子”。



不少网站热门店面 实为“苍蝇馆子”

登录“饿了么”网站热门店面，“怡味轩”菜单上的葱油鳊鱼、水煮鱼片、马铃薯排骨煲等看起来美味精致；在美团网外卖频道中，“食尚好粥道”的菜单从冷菜到煲汤一应俱全，还有赠饮，看起来既美味又正规。

记者日前跟随杭州市西湖区市场监管局执法人员来到杭州市区城中村九莲庄现场检查，赫然发现“怡味轩”“食尚好粥道”的菜品，都出自这里的黑作坊。

记者看到，九莲庄 60 号就是“食尚好粥道”的实际地址。这里大部分业务都来自外卖网站。执法人员在屋内发现厚厚一大沓订单，从送餐地点看大多是周边写字楼。外卖盒子上还贴有二维码方便顾客查询。

令人惊讶的是，做出这些网络“美食”的厨房，却是典型的“脏乱差”：院子里两间房，一间做厨房，一间用来办公、生活。厨房里食材、炊具和灶台摆放凌乱，地面湿滑，布满了陈年累积的油垢，散发着恶臭的下水沟就暴露在外。经查，这家小作坊是店家每月花 800 元租来的，根本没有营业执照和卫生许可证。

附近居民告诉记者，九莲庄这里拥塞着一家家“苍蝇馆子”，但是当地居民只要看过厨房现场的都不敢来吃饭。

杭州市西湖区市场监管局联合公安、城管、环保、卫生等相关职能部门日前在九莲庄共清查发现 35 家无证无照、环境恶劣的餐饮小作坊。

记者又来到位于杭州滨江高校园区附近，纵横交错的几条小路形成的一片区域被称作“垃圾街”，由于此地农民租房租低，区域内集中了数百家餐饮小店和大排档。令人印象最深刻的是中间的三座开放式垃圾中转站。蚊蝇围着腐臭的垃圾嗡嗡作响，有的小食店开门就正对垃圾站。

通过查处九莲庄等地的黑作坊，杭州市场监管部门顺藤摸瓜发现此次涉嫌违规的网络点餐网站有闪食网、淘点点、美团网、饿了么、爱订饭等 5 家，其中饿了么、淘点点、美团网是行业龙头。覆盖率最高的“饿了么”在北京、上海、广州、杭州、成都等 42 个大中城市开展业务，线上用户 300 万，线下商户 5 万家，日均订单超过 12 万单。

此次清查后，“饿了么”杭州负责人称下架了平台上杭州地区 30% 的商家。

通过各种社交平台营销更隐蔽 家庭式作坊“最基本的卫生要求都达不到”

除了互联网电商平台，一些“黑作坊”抓住年轻人追求时尚、彰显个性的心理，通过微信朋友圈、微博等社交平台进行营销。

浙江省消费者权益保护委员会近期联合温州市消保委、温州市市场监管局前后花费 3 个月对温州当地 10 家有一定影响的微信食品店实地走访，发现 7 家证照不齐，食品卫生指标检测随机抽取熟肉制品、蛋糕、糕点等 44 个批次，结果不合格率高达 56.8%。

检查人员发现：有些工作室与卫生间仅几步之隔；案板、调料，称量器、纸巾盒，甚至笔记本电脑和手机都堆放在客厅的长桌台面上；开封后的沙拉酱不见生产日期标签，用了一半的黄瓜也未密封；食品运输基本没有采取保鲜措施……

监管部门表示，这种家庭式作坊大部分连最基本的卫生要求都达不到，部分商家卫生指标超标严重。如“若凡 000 的蛋糕”一款名为“芒果芝慕”（6 寸）蛋糕菌落总数超出国家规定标准 130 倍，大肠菌群超标 12 倍。调查人员表示，超标之严重在以往同类食品检测中十分罕见。

不管网络上如何吆喝 黑心店最终落地还是有实体的

对于消费者来说，在点餐网站上的诱人美食照片后面发现卖家真实的后厨，几乎是不可能的事情。

记者了解到，网络点餐平台正在快速发展时期，不少风险投资都在争相进入。为了提高覆盖率，对食品经营户的证照“睁一只眼闭一只眼”。

记者体验在“外卖超人”网站申请开店，一徐姓营销经理表示，公司对证照没有硬性要求，他只负责把菜单带回去挂到网站上就行。

发生在九莲庄的真实案例也表明，在部分网络点餐平台申请业务，只要一张菜单，无需其他任何证照。

浙江省消保委秘书长崔砺金表示，微信朋友圈、网络点餐等新兴的互联网平台在缺乏有效监管的情况下，很可能会成为食品黑作坊“死灰复燃”甚至“发扬光大”的助手。

温州消保委秘书长郑剑萍告诉记者，这些活跃在微信朋友圈的商家非常隐蔽。由于规则限制，这些店家在微博上只做广告，却在微信上做外卖点餐等交易，“从微信平台上是搜索不到的，他们只存在于朋友圈内部的转发，不仅发现问题难，要找到实际生产地址更是费力”。

杭州市市场监管局副局长陈魁说，部分餐饮 O2O 平台已经成为食品黑作坊生存的新土壤。“一方面粉饰了食品黑作坊脏乱差的实质，另一方面大大提高了黑作坊非法营利的能力”。

体育场路附近一家无证照小面馆，上网前每天外卖量 40 份左右，上网后日外卖量暴涨到 200 份。

多位商家表示，能提供网络、手机点餐的商家更有竞争力。记者看到不少小店以加入某某平台为荣。“我正在争取下个月上线，到时候订单数量会翻几番。”一家制作馄饨面的店主兴奋地说。

“年轻人爱上网，也喜欢 APP 点外卖，有这些时髦玩意儿，不愁没顾客。”一位小吃店的店员告诉记者。

有关人士建议，监管部门要抓实体，不管网络上如何吆喝，黑心店最终落地还是有实体的。监管部门应提升监管手段填补监管盲区，提高处罚力度，建立和完善信用体系、黑名单，增加运营过程中的违法成本。

另一方面，作为与食品安全相关的网络平台，对于餐厅资质、环境应该承担起审核、监管的职能。市场监管部门应加强对这些平台的监管，并出台可操作性的指导意见。

“食品产业链非常长，食品安全的影响因素非常多，最后会暴露在餐饮终端。”杭州市市场监管局副局长陈魁表示，查处黑作坊和查处为这些黑作坊提供生存空间的平台都应该列入监管部门的日常工作。

（本版均据新华社电 记者 屈凌燕 魏董华）