

新规落地，外卖市场迎来新变化

两部新规直击痛点，织密责任之网，
让平台、商家、监管部门三方责任落实落细



6月1日,《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》正式落地。作为民生消费重要支撑,我国外卖市场规模预计突破1.4万亿元。新规落地,外卖市场会迎来哪些新变化?

合规经营,助力商户良性发展——

1日中午,记者来到山西太原一家正在营业的商户,这个品牌主营麻辣香锅,线下有200余家实体堂食店,线上同步开展外卖业务。

走进店内,正值午市高峰,堂食区人声鼎沸,外卖打包区忙而不乱,可以看到后厨分区明确,清洗消毒设施完备。

记者发现,在门店显眼处和外卖平台的店铺主页上,商户已落实新规相关要求,线上线下店名完全一致,营业执照、食品经营许可证、实际经营地址以及从业人员的健康证等资质信息,一目了然。

这家商户的负责人王女士告诉记者,他们目前主要在淘宝闪购等平台注册经营。自5月底以来,平台为他们挂上了“堂食店”专属标签,并在首页推荐、搜索排名等核心位置给予优先展示。

据王女士介绍,因为享受了推荐列表优先展示的政策,连日来订单量比以往有5%的增长,他们正在加派外卖区的工作人手,以应对外卖订单量提升。

为了更好地落实新规,一些外卖平台制定扶持措施,以市场化手段引导商户合规经营。如京东外卖启动“堂食看得见”行动,优化堂食标准认定,加大对品质堂

食商家的扶持力度。

新规提出,倡导入网餐饮服务提供者通过“互联网+明厨亮灶”等方式,向社会公开餐饮服务加工制作过程,接受社会监督。

记者在浙江杭州拱墅区大运河品质外卖三号聚集区“菜小递”点位看到,20余个外卖档口经过规整后,干净整洁。所有入驻商户均安装“阳光厨房”,从食材清洗到打包出餐全过程接入监管平台和外卖APP,消费者可实时查看后厨情况。

外卖商家徐先生告诉记者,他曾先后在写字楼和沿街店铺里开店,当时20平方米左右的操作间里,灶台、冰箱、食材架挤在一起,几个员工转身都得小心翼翼,生怕碰到旁边的东西。如今,把店迁入聚集区,这里宽敞明亮,配备了2个共享仓库、1个共享粗加工间。

“聚集区的租金比较合理,外卖平台还对聚集区额外提供流量支持,让我们的订单量大幅增加。”徐先生说。

新规落地后,杭州市拱墅区市场监管局将与外卖平台积极沟通,推进平台为大运河品质外卖聚集区设立单独标识,让消费者一眼就能识别。

加强监管,让消费者更安心——

新规带来的变化,写字楼上班族、高校学生等外卖

高频消费群体率先感知。

1日傍晚,陕西西安的上班族李政伦像往常一样,习惯性地打开外卖软件准备点餐,页面上带着绿色“堂食店”专属标签的品牌成了他的首选。点开一家面馆后,他点击进入“明厨亮灶”的实时直播。

“看着后厨师傅戴着口罩和手套熟练地配菜、下面,这热气腾腾的画面不仅让人食欲大增,还觉得踏实安心。”他一边下单,一边感慨,“希望这种看得见、信得过的状态能长期保持下去。”

新规明确,县级以上地方市场监督管理部门应当加强对网络餐饮服务食品安全的监督检查。

在浙江居住的余女士刚接过外卖小哥递来的餐袋,就被包装袋封口处一张崭新的食安封签吸引了。这张小小的封签下方,清晰地印着当地市场监管局的消费服务二维码和投诉热线。

浙江省杭州市拱墅区市场监管局餐饮科负责人介绍:“我们希望为消费者提供一种更快速、更直接的反馈渠道。无论是分享消费体验、提出改进建议,还是遇到问题希望投诉,消费者都可以扫描二维码或者拨打热线进入‘品质外卖消费服务专线’,直接反映情况。”

为了更好加强监管,上海市市场监管局推出网络餐饮电子证照核验应用,通过打通监管部门、平台和商户之间的信息链路,对入网餐饮经营者证照进行官方核验;福建省市场监管局携手主流网络餐饮平台,在省级层面全面启动联防联控共治工作,以数字化、智能化手段织密监管网络,精准打击无证经营、后厨乱象等问题。

AI赋能,织密食安防护网——

在北京市亦庄龙湖天街的一家饭店,店长杨先生手机上就曾收到一条“违规提醒”。这是美团外卖平台“明厨亮灶”AI巡检系统发来的一条“墙体地面脏污”违规提示。

杨先生查看提示后反应过来:“当时应该是煎盘上的肉渣没有及时清理,被AI检测到了。”随后他和几名员工立刻擦拭操作台、清理地面。

智慧监管迈入AI大模型时代,淘宝闪购构建“3+1+AI”食品安全共治体系,自动甄别PS修图、截图传证、AI生成虚假门头证照等作假行为,强制要求新商户提交无剪辑连续实景视频核验,通过智能分析与人工双重把关,核验准确率超99%。

不只平台,一些地方也引入AI,加强对网络餐饮服务食品安全监督管理。如浙江省建立“明厨AI”垂直大模型,自主研发视频诊断、环境评估、鼠迹识别、操作规范四大核心算法,对商家后厨实施“静态+动态”的巡检。

浙江省市场监管局餐饮服务食品安全监督管理处负责人说:“这一举措有助于推动后厨环境评价从‘凭经验’迈向‘可量化’,实现后厨风险精准预警与闭环处置。”

文图均据新华社

淬炼硬核本领 锻造农机“中国心”



高温伴着轰鸣,铁水映着身影,在东港市英硕机械有限公司铸造车间内,一帧帧工作的画面,记录下安伟二十载的坚守。从一无所知的门外汉,到技艺精湛的技术能手,他将满腔热爱与心血,全都倾注在这个岗位上。凭借在农机制造领域的攻坚创新,安伟荣获全国五一劳动奖章,让工匠精神在生产一线绽放光彩。

2006年,安伟刚踏入铸造车间,眼前是滚烫的铁水、轰鸣的设备,一切都陌生而艰苦。不是科班出身的他,选择沉下心

从头学起,在一线摸爬滚打,把每一道工序都练到熟练精通。

正是这段“全科医生”般的历练,让他练就了“火眼金睛”和“一手绝活”。在制芯车间,他细化参数,在保障质量的同时让效率大幅提升;在电炉前,他严控铁水成分,确保每一件产品材质都优于标准。这些“硬核内功”,为他日后的技术创新打下了坚实的实践根基。

那时,打捆机核心部件长期依赖进口,价格高、供货周期长是行业里长期难以解决的顽疾。

安伟看在眼里,暗下决心要啃下这块硬骨头,他带领团队优化材料配比、调试运行参数,全面升级生产工艺与产品结



构。经过数百次试验攻坚,国产化打结器成功问世,产品耐磨度、使用寿命均比肩甚至优于进口产品,让国产农机核心部件有了直面国际竞品的底气。

针对铸造行业发展短板,安伟牵头建成东港首个高标准铸造检测实验室,配备30余台专业设备,搭建起原料到成品全流程检测体系。他还建立质量追溯机制,各类生产数据可留存三年,客户可随时查

阅产品档案。这套行业领先的管理模式,刷新了外界对本地铸造业的印象。

一花独放不是春,百花齐放春满园。作为劳模创新工作室带头人,安伟坚持传帮带,开办百余期技术培训,手把手带出三十余名技术骨干。工作室不仅成了人才培养的“蓄水池”,更成为技术攻关的“攻坚队”,先后在农机核心部件和建筑工程装备领域取得了重大突破。

“农机配件虽小,却关乎农民一年的收成。我们做的不是零件,而是口碑。”安伟常说。面向未来,他将继续在农机配件研发与技术创新的道路上稳步前行,为辽宁振兴、制造强国建设贡献着自己的光和热。

本报记者 周学芳