

## 理由及问题分析:

因为“外卖配餐”的种类多、方便性，外卖越来越受到“上班族”、年轻人的欢迎，笔者也是外卖的忠实拥簇。但在点餐过程中，笔者发现外卖餐的质量不尽相同，有些餐品质量堪忧。甚至发生过在外卖中吃出鸡毛等异物的问题，为此笔者专门与在楼下沿街店铺等待取餐的的骑手交流得知，现阶段外卖供餐商家除了日常的正规营业餐厅外，还有一种“线上厨房”的供餐模式。

所谓“线上厨房”，是指专业供应外卖配餐，而不提供堂食服务的餐饮机构。经过实地了解，笔者觉得这部分机构提供的餐品质量存在较大问题。笔者走访了在县城“美食街”、商城社区内的几家“线上厨房”，基本存在一下特点：1. 空间狭小，大部分由储藏室改装而成；2. 物品杂乱，各种食物、配菜、调料、餐具杂乱堆放；3. 卫生条件差，工作人员不佩戴口罩、帽子、手套等防护用品，抽油烟机等肮脏不堪；4. 未按规定公示营业执照、从业人员健康证等证件。

经了解外卖平台对于供货方资质审核不够详细、一些“线上厨房”选址比较隐藏，市场监管部门不容易查找督查是造成该现象的主要原因。

**建议和办法：**

1. 外卖平台严格对于供应商的审核,建议采用执法部门资质认证的方式;
2. 建议外卖平台设立“线上厨房”黑名单,对有过质量问题投诉的供应商,采取“一票否决”制;
3. 市场监督管理部门及卫生执法部门联合开展对“线上厨房”专项监督检查行动;
4. 建议设立针对“问题线上厨房”举报热线。

孙新军