



“小”封签锁住“大”安全

上海修订“食安封签”办法,“升级”守护食品安全

□法治报记者 陈友敏

11月18日中午,上海市徐汇区港汇中心一座,外卖员们陆续送来外卖,将它们存至自提柜。记者注意到,其中不少外卖封口处被商家贴上了“食安封签”。前来取餐的人看到被“封”的外卖,纷纷点赞,称“这样安全,不用担心食品被动过了”。

这是上海市市场监督管理局修订的《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法》(以下简称《办法》)自今年11月1日起施行后,记者实地探访看到的一幕。

作为全国首个专门规范“食安封签”的规范性文件,《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法(试行)》的有效期至今年10月31日届满。为进一步加大“食安封签”的推广与应用,防止餐饮外卖食品配送过程中的污染风险,守护食品安全,也为确保制度的延续性和有效性,上海市市场监督管理局修订了《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法》,为推广“食安封签”提供了更有力的制度支撑。修订后的《办法》主要涉及推广主体扩大、使用信息告知、信息化技术赋能、无接触配送场景责任认定、相关方权利义务细化等五大变化,“升级”守护食品安全。

推广主体扩大,提高封签的使用率

250多万单,这是上海日均餐饮外卖订单量。自2019年开始,在上海市市场监管部门的推广下,被各界认为能够降低食品安全风险并作为界定各方责任依据之一的“食安封签”开始随着外卖进入千家万户。

记者从市市场监管局获悉,自2019年推广使用“食安封签”以来,全市已有使用“食安封签”的示范商圈或街区150余个;所属门店都使用“食安封签”的总部公司20余家,每天有70余万份餐饮外卖食品使用“食安封签”。

近年来,除传统的网络餐饮服务第三方平台提供者外,诸多餐饮服务提供者也在不断尝试和探索新的平台,如通过网站、APP、公众号、小程序、电话订购等渠道提供餐饮服务。

监管部门认为,从保护消费者

权益和维护食品安全等角度出发,“食安封签”的推广范围也应当随着外卖渠道的拓展而扩大。

《办法》修订后,新增条款鼓励餐饮连锁企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者、商业物业管理方、各相关食品行业协会、社会组织共同参与,一起推广使用“食安封签”。

在近铁城市广场的小杨生煎店铺内,外卖接单的提示声此起彼伏,店员正在给外卖包装拉环处贴上一条长方形的饿了么定制“食安封签”。

这个小小的“食安封签”指的是商户出餐打包时封贴的包装封签,与目前一些外卖餐饮商家使用的书钉等其他封签方式不一样,“食安封签”是一次性的,经过特殊设计、使用特殊材质,只要撕开即会损毁、无法重复使用,骑手到

店领取外卖时也需检查“食安封签”是否完好。

近日,普陀区天安千树商场,有多家餐饮商户都收到了饿了么送来的定制“食安封签”。据饿了么介绍,目前越来越多的商家开始有意识地采购和配置“食安封签”,有的商家的小票打印出来即可作为特殊的“食安封签”使用。在接下来的日子里,饿了么也会进一步鼓励中小商户,以此普及和提高封签的使用率。

据饿了么区域业务负责人林元城介绍,“使用‘食安封签’可以厘清各方责任,既保护了商家、外卖骑手、消费者三方的权益,也保证了食品的安全。消费者可凭此确认自己的餐品在配送过程中是否完好。如果发现自己所定外卖上的封签出现损坏,消费者可拒绝收餐,并以此向平台投诉。”

信息化技术赋能,拓展封签的功能

自2017年上海市全面推行实施“明厨亮灶”工程以来,全市各个中大型餐饮店的后厨已基本实现“大门敞开”,堂食客户可以通过透明玻璃、显示屏转播等形式,及时了解到后厨的具体情况。但是,随着外卖平台的全面铺开,外卖点单成了更多年轻人喜爱的用餐模式。同时,点外卖的食客心中也常常会出现一个问题,为自己提供外卖食品的商家,他们的后厨究竟是什么样的?能吃得安心放心吗?

普通的“明厨亮灶”模式已经无法满足新业态下的社会监管。上海为此推出了餐饮食品“互联网+明厨亮灶”工程,将餐饮服务单位加工经营场所的视频监控接入网络餐饮服务第三方平台,在订餐平台公开食品的加工过程。

《办法》则又将“互联网+明厨亮灶”模式迁移至了“食安封签”上。相较于此前简单的封口作用,《办法》进一步拓展了“食安封签”的功能,新增“鼓励餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台在‘食安封签’上印制二维码等信息技术手段记载餐饮外卖食品的有关信息或展示加工场所信息。通过扫码,结合食品安全信息追溯、

‘互联网+明厨亮灶’等工作,实现食品安全信息可追溯、加工过程可视化”的规定。

《办法》鼓励将“食安封签”与食品安全信息追溯、“互联网+明厨亮灶”等工作有机结合,通过扫码实现食品安全信息的可溯化、加工过程的可视化,扩大“食安封签”的使用效能,推进食品安全治理的数字化转型。

据悉,上海已有部分餐饮单位开始试点。在奉贤区百联南桥购物中心内的马尚诺披萨店,每一份打包完成的外卖都封贴好了“食安封签”,消费者收到后,扫描“食安封签”上的二维码,即可查看到该店后厨实时视频,了解每一个披萨的制作过程和制作环境。

记者从松江区市场监管局了解到,松江区结合正在推进的“食安封签”工作,将“食安码”放到“食安封签”上,给外卖系上“安全带”的同时,让外卖消费者同样享有知情权。目前松江区“食安码”已覆盖3000户食品生产经营单位,数百户餐饮单位已主动采用印有“食安码”的食安封签。今年9月底,60户网络餐饮单位完成“明厨亮灶”的升级,进一步实现

了“扫码直播”——扫描“食安封签”上的“食安码”,可以看到提供外卖的餐饮单位食品经营关键环节的实时监控画面。



食品安全封签

破解责任认定难

前不久网上流传一则新闻,北京一男子在网上点了一份酸辣粉,大概二三十分钟后,外卖员打电话说外卖到了。由于该男子正好有事抽不开身,便让对方将外卖放在门口鞋柜上。两三分钟后,该男子发现外卖员竟然在偷吃自己点的酸辣粉。

除了外卖食品被偷吃外,有些人曝光,自己的外卖食品中被恶意加入了异物。

根据此前报道,家住上海市闵行区银都路的庞女士在某平台下单了3杯奶茶,没想到每一杯外卖奶茶都喝出了1根牙签。她仔细查看奶茶外包装后发现,每杯奶茶的塑料杯盖包装上都有一个小洞。随后,庞女士又回忆起收外卖时装奶茶的手提袋并未进行封口,遂怀疑是骑手戳破塑封包装将牙签放入。后经查看监控,确定了异物系另一家竞争对手公司的骑手放入。随后,公安机关介入调查。

记者梳理公开资料发现,近年来,外卖食品安全问题屡屡被曝光,但这些问题到底是出在商家还是骑手,责任往往难以划分,证据也不好认定。在常态化疫情防控背景下,人们往往采用

无接触(不见面)的方式配送外卖,更容易因为餐食中有异物、餐食缺失等问题引发商家、骑手和消费者的三方纠纷。

然而,无论是外卖食品的安全性还是出现问题后的责任认定,这些伤脑筋的问题,在“食安封签”面前都能迎刃而解。

《办法》明确了无接触配送场景下的责任认定规则,以及未规范使用“食安封签”情况下相关方的权利义务。

餐饮外卖食品配送人员将采用无接触配送的餐饮外卖食品放置在指定的存放场所,可以通过拍照、录像等方式记录食安封签状况,并告知消费者尽快取餐。

记录中食安封签未被破坏且完整的,视为餐饮外卖食品配送人员完成了配送义务,但消费者有充分证据足以反驳的除外。

配送人员可以拒绝接收和配送未规范使用食安封签或者食安封签损坏或不完整的餐饮外卖食品,并通过拍照、录像等方式留证,及时告知消费者。

对于未规范使用食安封签的餐饮外卖食品,消费者在当场签收时发现食品受到污染,则实行餐饮服务提供者首负责制。

记者 陈友敏 摄