

多地规范无堂食外卖：如何把好“入口关”？

油污遍地，食材和垃圾桶摆放在一起……你是否会担心，吃得津津有味的外卖，有可能出自一些卫生环境堪忧的无堂食小店？近期，一些地方通过制定行业标准、创新监管方式，推动无堂食外卖规范经营。各地规范成效几何？如何拧紧食品安全监管“安全阀”、把好“入口关”？

1 “看不见的厨房”存隐患

近两个月来，记者在部分省市调查发现，无堂食外卖从业者投资5万元左右就能做套饭、麻辣烫等快餐品种，门槛低、点多面广，加上竞争激烈，食品加工过程“不对外”，一些外卖商家仍存食品安全隐患。

——部分经营场所环境脏乱。重庆华宇·北城中央汇小区临街商铺大部分是无堂食外卖商家，记者走访看到，部分商铺垃圾桶随意摆放，空气中弥漫着一股异味。一些无堂食外卖门店内，食材、厨具、储物箱等杂乱放置，灶台烟机上满是油渍。

在石家庄市某农贸市场，记者穿过市场楼梯转角处的一条昏暗通道，发现一家专做外卖的粥铺，入口处气味刺鼻，通道内堆放着废纸箱、鸡蛋壳等杂物，悬挂的粘蝇板上粘满蚊蝇，厨房旁摆放着猫笼。

——食品加工制作失范。重庆中心城区一些街道是无堂食外卖集中区域，少数店员直接在垃圾桶旁处理食材，或将食材与垃圾桶摆放在一起，肉类等食材不经隔离便放在门口。

2 多地出招强化监管

重庆市渝北区岸西餐饮店主营炸鸡柳等外卖轻食。记者近日走访看到，该店后厨烹饪区、分餐区等分区明确，厨房内安装了高清摄像头。“有顾客在订单备注里说，看得到厨房卫生状况和加工过程，现在吃得更放心了。”店铺负责人孙超介绍，在监管部门发布的行业规范指导下，店面现在做到了食材分类储存、分区加工。

“现在，清洗配菜等前期准备工作可以在粗加工共享区完成，厨房也有摄像头记录食品制作全过程。”在杭州膳小厨网络餐饮聚集区，“卤汁儿烧卤饭”的邵大姐戴着口罩介绍，提升整治过程中，政府协调运营方减免了房租，共享仓库、粗加工共享区等改造费用也不用商户承担，减轻了负担。

这些变化，折射出多地对无堂食外卖监管整治的系统性改革举措。

一些地方出台和实施了更为严格的行业标准，从从业者准入门槛、食品加工制作等方面，引导商家提高管理和食品安全水平。

如今年7月1日，重庆市市场监督管理局

3 让“隐蔽后厨”实现全链条管理

如何进一步加强对无堂食外卖的监管，消除可能存在的隐患？

业内人士表示，无堂食外卖现行标准多为地方性团体标准，在经营场布局等方面缺少强制性，同时平台监管职责不明晰、消费者知情权保障不足，是行业健康发展亟需解决的问题。

9月24日，市场监管总局组织起草的《外卖平台服务管理基本要求（征求意见稿）》正式公开征求意见。针对“幽灵外卖”等乱象，从商户入驻、信息审核等方面提出系统要求，严守食品安全底线。业内人士认为，这是平台经济治理走向精细化、标准化的重要标志。

重庆大学经济与工商管理学院教授廖成林建议，通过进一步完善强制性规范或标准，确保经营场所符合相关法规要求，不能私自在民房、地下空间等不符合标准的环境中开展食品经营活动，从源头把好准入关，杜绝

在部分地区，无堂食外卖聚集在商场、农贸市场的地下楼层，由于不通风、设施简陋、天气闷热，一些男性经营者上身赤膊、汗流浹背地制作外卖。

——“一址多店”、一证多用。在石家庄市某农贸市场内，记者发现一间厨房门前挂着“招牌肉酱面”“肉酱米线”“生烫牛肉米线”三张招牌，3家外卖商家共用一间约10平方米的厨房，厨房内仅2名配餐人员，内部未分区或划定隔间。

记者在杭州某无堂食外卖聚集区发现，一些商户上传至平台的门店照片与实际不符，明明没有堂食区域，但在平台上却有堂食区域的照片。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江介绍，研究会曾通过技术手段对网络餐饮平台进行调查，发现有商家存在一证多开、虚假地址等问题，实地核查中发现，部分“幽灵”餐厅存在提供食物场地达不到食品安全要求，食材可能受到污染、变质或过期等风险。

发布的《无堂食外卖经营服务规范》正式实施。杭州市发布的《无堂食外卖聚集区管理规范》团体标准也于7月13日正式实施。

一些地方通过创新监管模式，推动外卖行业从数量竞争向品质提升转变。

在湖南株洲，市场监管部门聘请骑手担任食品安全监督的流动“哨兵”，协助市场监管部门及时发现、收集食品安全违法线索，实现食品安全风险隐患“早发现、早处置、早化解”。

位于杭州市拱墅区方圆金街商业中心的无堂食外卖区，曾是一处市民投诉的重灾区。如今，经过市场监管部门、运营单位、商户的共同努力，这里焕然一新——无堂食外卖店依次排开，每家店的出餐口整齐划一，内部厨房布局干净整洁，聚集区设有共享粗加工间、共享仓库和小哥驿站。

外卖平台也进一步强化资质审核、公示监督等举措。记者从美团获悉，今年以来，美团建立违规商家公示机制，对实际经营场所与资质载明地址不一致的商家，立即采取下线处理，将严重违法商家列入高风险名单。

“黑厨房”滋生。

尽管多个外卖平台通过商家入网审核、线下核检、公开外卖后厨视频等举措加强管理，但受访业内人士表示，部分无堂食外卖商家在食材采购、食品加工等信息方面仍处于不透明状态。

陈音江建议，引导更多商家安装后厨摄像头，公开商户食材采购、后厨卫生、食品加工等信息，推广“食安封签”守护外卖安全“最后一公里”。通过后厨可视化、食材溯源化、订单单留痕，让“隐蔽后厨”实现穿透式、全链条管理。

此外，业内人士提出，应加大无堂食外卖线上信息核对、线下执法检查力度，要求平台对未达标且整改不到位的商家下线处理；鼓励消费者、外卖骑手举报投诉，加大曝光力度，提高失信违法成本，让每份外卖都吃得安心、放心。

新华社北京10月10日电

南北“两重天” 天气差异为何这么大？

据新华社北京10月9日电
假期后返工第一天，一场降雨就让华北的公众感到秋意凉，一些网友还疑惑“难道这会儿就要穿秋裤了吗”；与此同时，江南华南等地的高温却迟迟不退。

为什么会出现南北“两重天”的差异天气？
中央气象台首席预报员杨舒楠解释，此次华北等地降雨、南方高温天气过程都受到副热带高压影响。“由于副热带高压是庞大的暖性高压系统，被其控制和笼罩的地域晴朗少雨且炎热，而处于其边缘的地方则容易发生降雨。”杨舒楠说。

专家表示，由于副热带高压偏北偏强，配合北方地区冷空气活跃，降水沿着副热带高压北侧发生。加上此次过程低空急流发展强盛，为降水提供了充足的水汽和动力条件。同时，回流的冷空气与暖湿气流相互作用，在西北地区东部到华北黄淮一带长时间停留，持续输送充沛水汽，导致降水量较大。

南方高温则由于江南、华南地区被副热带高压所覆盖，晴热少雨加上副热带高压内部下沉气流作用，造成部分地区高温持续。

针对南北方温差较大的情况，杨舒楠说，前期全国范围气温普遍偏高，因此此次降温幅度相对较大，华北、黄淮等地最高气温下降明显。此次降温后，平均气温较常年偏低2℃至4℃，局地偏低6℃，部分地区最高气温接近同期最低值。而南方高温持续，导致南北方温差进一步加大。

当前，我国正处于秋收秋种时段。受降雨影响，西北地区东部、华北中南部、黄淮北部土壤过湿持续或加重，部分农田渍涝风险较高。专家建议，上述地区应避雨抢收成熟作物，采取通风存储、烘干等措施，降低发芽霉变风险；及时排涝降渍，腾茬整地，适时秋播。而在南方，受持续高温天气影响，江西东北部土壤缺墒将进一步发展，需注意造墒播种油菜，促进正常出苗。



10月11日10时20分，我国太原卫星发射中心在山东海阳附近海域使用引力一号遥二运载火箭，将搭载的吉林一号宽幅02B07星、数天卫星01-02试验星顺利送入预定轨道，飞行试验任务获得圆满成功。
新华社照片

科学家首次直接观测到 神秘暗激子演变过程

日本冲绳科学技术大学院大学近日发布公报说，该校研究人员领衔的研究团队首次直接观测到此前一直难以捕捉的暗激子演变过程，为在经典信息技术和量子信息技术领域取得新突破奠定基础。相关论文近期已发表于英国《自然—通讯》杂志上。

激子是指在凝聚态体系中，受激电子和空穴通过库仑相互作用结合成的准粒子状态，以其与光的相互作用性质可以分为亮激子和暗激子。暗激子是无法直接与光耦合的激子类型，在量子信息等领域具有重要应用价值，但是因为其不发光的身性而难以被观测到。

在本项研究中，研究团队利用冲绳科学技术大学院大学的世界先进水平“时间分辨角分辨光电子能

谱（TR-ARPES）”装置，配合自主研发的极紫外光源，在原子水平超薄半导体材料——过渡金属二硫化物中，首次直接观测到暗激子的演变过程。研究人员确认实验中观测到的暗激子存在了纳秒级的时长。

相比于量子比特，暗激子更不易受温度等外界环境因素影响，这种特性让其在量子技术领域备受期待，因为它们能更长时间保持量子态。论文通讯作者、冲绳科学技术大学院大学教授凯沙夫·达尼说：“暗激子本质上与光的相互作用较少，因此其量子特性不容易退化，作为信息载体具有巨大的可能性。但是，正因为其‘难以窥见’，研究和控制暗激子非常具有挑战性。我们开辟了一条创造、观察和操纵暗激子的途径。”

新华社东京10月10日电