

嘉兴全力打造“互联网外卖+市场监管”

宣应 徐超/文

近年来,网络订餐服务经历了爆发式的发展,通过网络订购外卖已经逐渐融入普通消费者的日常,成为一种生活常态。网络订餐在给人们带来更丰富、更便捷的“舌尖体验”的同时,因其“交易双方不见面”的特性,也成为了无证经营、黑暗料理的避风港,使得市场监管部门尤其是基层监管部门面临严峻挑战。

“食品安全,我们职责。放心消费,我们护航。文明出行,从我做起……”日前,嘉兴海宁市市场监督管理局与“饿了么”平台关于《网络订餐食品安全综合治理合作协议》签订仪式举行。双方将严格按照《中华人民共和国食品安全法》《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》要求,在“信息互通、资源共享、明确责任、有效协作”的原则下,建立长期、紧密的合作关系。

严格检查,督促整改落实

嘉兴全市有餐饮服务单位33000家左右,其中入网外卖平台的餐饮单位约6000家。2018年嘉兴市市场监管部门对3家第三方平台和165家网络餐饮服务提供者进行了约谈。

与此同时,嘉兴市局餐饮服务监管处按全市入网餐饮单位10%左右比例组织开展了对全市入网餐饮服务提供者开展现场检查,共发现安全隐患1967处。全年共立案查处网络餐饮服务第三方平台及其分支机构违法行为2起,入网餐饮服务提供者违法行为22起。

2018年第三方检测公司对全市入网餐饮开展了现场抽查,对嘉兴市区、嘉善县、平湖市、海盐县、海宁市、桐乡市六个区域范围的501家网络餐饮实地核查抽查。抽查共发现美团平台商户1688处隐患,饿了么平台商户1790处隐患。在嘉善共检查网络订餐单位7378家次,发现隐患问题8210项,整改7972项,抄报下线入网餐饮单位合计70家,整改恢复上线64家。

海宁与“饿了么”签订合作协议

“海宁市场监督管理局与‘饿了么’的综合治理协作机制的完善,《网络订餐食品安全综合治理合作协议》框架的签订,是监管部门与外卖平台在不断共同探索、互相理解支持下结出的喜人硕果,也是保障网络订餐食品安全工作中一个具有里程碑意义的事件。”海宁市市场监督管理局餐饮服务监管科科长许海东介绍。

“饿了么”嘉兴城市总经理卞晨光表示,将继续与海宁市市场监督管理局紧密联系,加强食品安全正面宣传和引导,提高消费者对于网络餐饮服务食品知识的知晓率,通过平台优势共同推动“互联网+阳光厨房”建设。

据悉,海宁在全省率先引入食品安全专业化第三方评估督导机制,对区域内餐饮服务经营主体许可信息、食品安全量化等级公示信息、食品安全管理评估督导动态公示信息和入网经营者的主体信息,并在饿了么平台进行公示。

目前,打开“饿了么”APP,可以看到部分海宁当地商家已上线食品安全等级“二维码”,扫一扫后,可以在手机上看到第三方评估督导人员线下对外卖商家进行突击检查的情况,包含该商家的从业人员状况、后厨卫生等。接下来,该“二维码”也将继续铺伸开来,对所有线上外卖商家实施该措施。

默小姐的美食日记 112

默小姐:网红青团美味入馅 软糯好吃停不下来



默小姐的美食日记



三五好友齐分享,聚会追剧来一份,小饥小饿补能量,休闲美味下午茶,搭配牛奶添活力,营养早餐来一份。

青团是江南地区一带的传统特色小吃,青色,用艾草的汁拌进糯米粉里,再包裹进豆沙馅儿或者莲蓉,不甜不腻,带有清淡却悠长的青草香气。

在传统文化中,清明节是由“清明”节气、寒食节、上巳节三者共同融合而成的重大节日,因与寒食节日期最近,慢慢与寒食节融合,有了现在清明节吃寒食的习俗,青团它也正是清明时节的传统特色小吃,所以又称“清明粿”。

那么“网红青团”是什么味道呢?在这里,默小姐来给你解答,它既不是传统口味的豆沙馅,也不是近年来备受欢迎的马兰头青团,而是蛋黄肉松馅的。

皮是入口的第一印象,所以青团收到后还是保持着刚做好的Q弹软糯,火了两年多的蛋黄肉松青团,经过默小姐的调制做成了不咸腻的口感,酥香的肉松加绵密的

蛋黄,甜咸馥郁恰到好处。

当然除了网红青团之外,还有经典豆沙青团,青团的红豆馅,经过反复的调试改良,口感完全就是细腻香甜、绵软,而且纯手工调制熬煮,低糖、健康,一反市场上销售的豆沙甜、腻的特点。

想吃的小伙伴们赶紧给默小姐打call!由于是定制款,目前不准备现货,根据订单每日采购,新鲜发货!当然,偏远地区不建议购买,因为都是现做现卖,时间一久就会开始影响口感了。当然如果你一定要,那么会抽半真空后发货,真空后青团会有点压扁,但是可以延长青团的保质期,形状不影响食用,真空后常温3天,收到后冷藏2天。

青团无防腐剂和表皮软化剂,青团冷却后表皮会变硬,收货后可以隔水加热,蒸约5-8分钟,或者在微波炉里加热20秒,没有变软,再加热20秒。切记不要加热过度,否则青团会变塌。

