

期待外卖平台转向“卷服务”

外卖平台服务“新国标”，在路上！

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）》，正式面向社会公开征求意见。征求意见稿聚焦平台收费、促销行为等重点问题，帮助外卖平台企业规范服务管理、提升服务质量，减轻商户经营负担，引导平台企业公开有序竞争。

外卖平台是平台经济的重要载体之一，在促消费、稳就业、惠民生等方面发挥了重要作用。最新数据显示，自2008年我国第一笔线上外卖诞生，外卖行业正快速崛起——骑手超1000万名、日均配送超8000万单、相关联的消费超万亿元。然而，外卖平台企业也面临“内卷式”竞争等不少“成长的烦恼”，严重阻滞着平台经济的健康发展。正因此，征求意见稿

聚焦治理之痛，通过引入标准化方法规范外卖平台服务管理行为，以帮助平台企业提升服务质量。

从经济属性看，外卖平台的实质是连接供需双方、优化资源配置，但部分平台企业为追求短期利益，将“规模优先”凌驾于“规则优先”之上，出现平台之间的“内卷式”竞争，以及平台与入驻商家之间的“裹挟式”竞争等，形成“双输”甚至“多输”的严重局面。今年以来，市场监管总局会同相关部门对主要外卖平台企业进行集中约谈，原因正在于此。征求意见稿锚定外卖平台这一主体，一方面明确了价格促销管理的要求，包括确保促销活动公开透明、促销规则公平合理等；另一方面规定了收费管理的具体要求，提出平台应规范收费项目、公示收费信息、进行合规审核等，可谓靶向施治，有利于维护市场公平

竞争秩序。

从社会属性看，外卖平台如桥梁，一头连着商家，一头连着消费者。近年来，网络餐饮发展迅猛，但也出现诸多乱象，特别是部分无餐饮经营资质的商户借“画皮”经营“幽灵外卖”，隐蔽性强、迷惑性大，给“舌尖上的安全”埋下了严重隐患。筑牢市场准入防线，才能更好地守住食安底线。征求意见稿要求商户提供真实证照、门店场景信息，甚至是“一镜到底”的定位视频，并且由平台执行商户准入与动态审核，辅以“网上亮证”的社会监督，旨在从源头处阻断违规商户的进入通道。这一全方位、多手段的监管方式，值得社会期待。

从人文属性看，外卖平台批量带来新“饭碗”的同时，也不免让这些“端饭碗的人”困在算法系统里。加之此前备受热议的外卖员社会保障

问题等，一度拷问着各平台企业的社会责任。外卖骑手的权益应该被看见、受重视。征求意见稿聚焦配送员社会保障、劳动报酬、工作时间、职业发展等方面，要求平台规范用工关系，保障配送员合理收入与劳动时间，加强业务培训与职业保障，推动建立公平、合理、可持续的配送员权益保障机制。一连串的务实举措，必将有力提升外卖小哥的获得感、幸福感、归属感。

平台经济，有规矩才能走得更远。在征求意见阶段，期待听到更多“好声音”“金点子”，助力这一新规范向完善，为平台企业提供行为指南，为有关机构提供监管抓手，为社会化监督提供公共依据，加快形成公平、有序、可持续的市场格局。

静子

禁止使用复原乳

据农业农村部消息，自9月16日起，生产灭菌乳，即常温纯牛奶，只能以生乳为唯一原料，禁止使用复原乳。此举被视为灭菌乳最新修订的国家标准，即《食品安全国家标准灭菌乳》（GB 25190-2010）第1号修改单中的最大亮点，意味着消费者平时喝的“纯牛奶”将更加新鲜和纯粹。

（新华社）



莫让临期食品变问题食品

近日，北京市市场监督管理局发布相关工作指引和风险提示，通过界定标准、明确标识、限量备货、精准施策，着力保障临期食品安全。上述工作指引聚焦临期食品界定不清晰、管理不规范等问题，明确不同保质期食品“临期”界定标准，指导农村食品经营单位通过设置销售专区、优化食品标识、及时处置过期食品等方式，加强临期食品管理。这是市场监管的优化，也为食品安全筑牢了防线。

长期以来，临期食品界定缺乏统一标准，让消费者心里没底。一些商

家将其与正常食品混售，不标识、不提醒，导致消费者在不知情的情况下买到临近过期的食品，甚至有商家涂改日期销售过期食品。更有一些不法商家将临期过期食品涂改日期后销往食品安全管理薄弱的农村地区，威胁消费者健康。只有明确了不同保质期食品的临界点，让监管有据、经营有法、消费可知，才能从制度层面堵住临期食品变为问题食品的漏洞。

近年来，我国临期食品市场规模不断扩大，折射出理性消费和反对浪

费观念的日渐深化。市场有序发展，必须守好安全底线。治理临期食品乱象，关键要让规则长出“牙齿”。商家要守住底线，不打“擦边球”；厂家要做到少压货、少甩货，不能层层转嫁风险；监管部门要敢于亮剑、持续跟进，防止临期变过期、过期冒充合格。

也要看到，临期食品不等于不合格产品。在合规渠道购买、在保质期内食用，其安全性是有保障的。而且，临期食品的合理流通，也有助于减少浪费、释放实惠。规范有序的临期食品流通，既能让消费者花得物有

所值，也能让社会避免铺张浪费。在反对浪费成为社会共识的今天，临期食品应当成为高性价比的经济选择，而不应成为食品安全的盲区和漏洞。

临期食品管理能否走向规范化，不仅取决于监管力度，更在于社会观念。只有透明规则、严格执行、理性消费三者并行，才能让临期食品卖得合规、管得到位、买得明白，从而守住舌尖上的安全，推动行业健康有序发展。

韩秉志

学生“站着吃”，食堂“优质”在哪？

近日，山东冠县一中食堂内，数千名学生整齐站立就餐的画面引发热议。虽然校方称之为“传统”，但公众看到的却是一种近乎“罚站”的就餐方式。

学生并非不能吃苦，但吃苦应有意义：齐腰高的餐桌、十分钟的匆忙进食，长期如此将对青少年脊柱和消化系统造成损伤。这是对学生基本

健康权的漠视。

就餐本应是放松身心的重要时刻，国外很多学校将餐桌看成教育场所：有的让孩子在餐桌上学习礼仪，有的教孩子在餐桌上学会感恩与礼让，有的让孩子在餐桌上学会珍惜与节约……

但在山东冠县的这所学校，学生全程低头扒饭，几乎无交流，就餐

活动仿佛是流水线上的机械任务。培养学生的目的似乎已不再是“全面发展的人”，而更像是培养“学习机器”。

讽刺的是，这家“一椅难求”的食堂，竟还被评为“省级优质食堂”。尽管山东省《中小学校食堂管理与服务规范》明确规定，应在就餐区设置足够的桌椅，座位数应不少于就餐学生

人数的三分之一。

一张座椅的缺失，折射的是教育理念的畸变。让学生坐着吃饭，本是育人过程中最基本的善意和尊重。让食堂回归育人本质，让教育者挺直腰杆守护学生权益——这或许比任何“优质食堂”牌匾都更有价值。

张叶 殷小平

谨防“旧盒装新饼”沦为食品安全隐患

据澎湃新闻报道，近日，陈先生在社交平台发帖称，他在盒马鲜生买到的冠生园月饼生产日期被改动，实际生产日期并非2025年而是2024年。南京冠生园食品厂一名工作人员表示，涉事的月饼使用了去年从商场退回来的月饼盒，里面的月饼已经销毁，只是对盒子进行重复利用。

中秋佳节，月饼本是传递团圆的信物，可“双生产日期”却让这份温情变了味。这种“旧盒装新饼”的操作，看似是企业“节省成本”的小聪明，实则触碰了食品安全与消费者权益的红线，更暴露出食品行业长期存在的合规短板与监管盲区。

企业如此操作，背后是多重利益

驱动。一方面，定制月饼包装成本高昂，部分中小企业为降低包装损耗，选择“旧盒复用”；另一方面，月饼作为季节性商品，库存积压风险大，企业可能通过篡改日期将陈饼当新饼售卖。更值得警惕的是，这种操作往往形成产业链：包装印刷厂、月饼生产企业、销售商形成利益共同体，共同掩盖日期篡改行为。例如，某地曾查获一起案件，印刷厂违规回收旧包装盒，通过化学药剂擦拭旧日期后重新印制新日期，再流入生产企业。这种链条式违规，让“双日期”月饼从生产到销售全链条失守。

这场“双生产日期”风波，更折射出监管层面制度的不足。当前，我国

对预包装食品的生产日期标注有明确规定，但对“旧包装复用”这一特殊情况，却缺乏具体的操作细则与监管标准。旧日期可能被覆盖、刮擦或模糊处理，普通消费者难以识别。而企业往往以“印刷错误”“批次混装”等理由辩解，增加了取证难度。此外，部分地区监管力量薄弱，日常抽检频率低，导致违规行为长期存在。

要根治“旧盒装新饼”乱象，需多管齐下。需强化源头治理，严控包装印刷环节，建立包装盒追溯系统，确保每个包装盒与生产批次一一对应。其次，相关部门加大处罚力度，对篡改生产日期的企业，除罚款外，还应纳入信用黑名单，限制其市场准

刘熿宁

《经济日报》

让丰收成果颗粒归仓

眼下，我国秋粮陆续进入收获期，各地洋溢着丰收的喜悦。由于受到今夏洪涝、干旱等不利天气影响，为确保今年粮食生产维持稳定，要切实做好秋粮收获减损文章，树立“减损就是增产”理念，保障国家粮食安全、推动农业高质量发展。

秋粮在我国粮食生产中占据着举足轻重的地位，但在实际收获过程中面临着诸多损耗风险。比如，粮食收获装备质量参差不齐，老旧设备难以满足高效低损收获的要求；收获时机把握不准，过早或过迟收获都会增加损失率，尤其过迟收获可能因风雨雪导致倒伏、落粒，机收难度加大等等。在运输、仓储环节，也存在不同程度的损耗。未来，应多措并举，让丰收的成果颗粒归仓。

做好农机维保和农机手培训。“机收减损”的重要途径。为确保充足的优质农机用于秋粮收获，要提前做好农机具保养，对调整割台、摘穗装置、粉碎装置等关键部位进行重点检查，确保农机具运行顺畅。“三分机器、七分使用”，经验丰富的农机手能够在收获时显著降低粮损。在秋收战场上“实战练兵”，加强对农机手的培训，提高农机手规范操作能力，提高作业质量，努力把机收损失率降到最低。

完善农机应急作业服务体系。极端天气给农业生产带来风险挑战。尤其是在收获季节，一旦

遇到突发灾害天气，如果能够迅速组织农机力量开展抢收作业，就能有效减少粮损。各地要加强农机应急作业服务体系建设，依托农业社会化服务组织、农机合作社、种粮大户的农机力量，推动协同合作。加快培育区域性农机服务中心，建强用好常态化农机应急作业服务队，强化农机装备保障，确保关键时刻能够调得出、用得上。

推进全链条粮食减损。粮食收获后，在运输、仓储等环节，都不同程度存在损耗的情况。要在运输环节，强化原粮运输过程管理，减少运输环节原粮损失损耗。比如，检查运输载具门、窗、舱盖等，确保无漏雨雪、漏粮、水湿、污染等情况；有针对性地采取隔热、保温、抑菌等技术手段，避免原粮品质劣变。运用科技手段科学储粮。例如，加强高标准粮仓建设，推进旧仓改造升级；运用粮仓智能巡检机器人，实时采集粮堆温度、湿度、水分、虫害等数据，将粮情异常控制在萌芽阶段，大幅减少因霉变、虫害引发的粮食隐性损耗。

秋粮减损是一项系统工程，关乎国家粮食安全和普通农户的切身利益。各地要充分认识秋粮减损的重要性和紧迫性，不断探索和完善相关技术与模式，以实际行动落实落细工作。还要加大宣传力度，形成全社会重视粮食安全的良好氛围。

坊间杂谈

连锁餐饮企业如何管好食品安全？

□赵文君

市场监管总局9月28日发布《餐饮服务连锁企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，以有针对性的务实举措，督促连锁餐饮企业落实食品安全主体责任。

当前，一些连锁餐饮企业总部食品安全管理责任悬空、管理水平不高。有的企业总部只收取扩张费用，对门店食品安全管理“宽松软”甚至根本不管，甚至有门店出现食品安全问题，严重损害了消费者利益，也给行业形象带来了负面影响。

在当日市场监管总局举行的食品安全专题新闻发布会上，市场监管总局食品安全总监孙会川表示，通过这一规定的实施，告诫广大连锁餐饮企业，不能只开店、不管店；不能只收费，不承担；更不能“没事的时候一家人，出了事相互踢皮球”。

近年来，我国餐饮业品牌化、规模化不断增强。根据中国连锁经营协会统计，我国餐饮连锁化率在2020年的15%提升到2024年的23%。

结合连锁餐饮企业覆盖地域广、管理链条长、门店数量和消费群体众多，风险影响面广等实际情况，这一规定着重从五方面加强监管——

一是首次明确了餐饮服务连锁经营、企业总部、分支机构等的定义。从过去单纯的“看数量”到目前的“看模式”，着重解决过去由于认定标准不统一导致的“监管对象不明确”的问题。

二是着重解决企业总部对门店“管理宽松软甚至根本不管”的问题，重点细化了企业总部应当承担并落实的食品安全管理责任。企业总部每年必须将一定数额的营业收入用于食品安全管理，并对由于资金投入不足导致的食品安全问题承担责任。

三是着重解决“出了问题相互推诿”。明确界定了企业总部、分支机构、门店各自的食品安全责任。企业总部应当发挥统筹管理作用，制定食品安全风险管控清单，建立健全相关工作制度和机制。

四是着重解决连锁餐饮企业“不知道怎么管门店”的问题。企业总部应当制定原料采购、进货查验、加工制作等操作规程，通过实施“互联网+明厨亮灶”、建立食品安全信息化管理平台等方式，保障食品安全，及时发现和消除风险隐患。

五是着重解决企业规模和监管层级不对应的问题。依据连锁餐饮企业门店数量和风险等级，明确分别由省级、市级、县级市场监管部门负责。

在法律责任方面，这一规定明确了企业总部、分支机构、门店未按要求建立食品安全管理制度、配备食品安全管理人员、落实相关要求等违法违规情形和相应的罚则。企业总部通过订立合同等方式减轻或者免除自身食品安全责任的，将责令改正并处相应罚款。

市场监管总局法规司副司长王丹表示，这一规定紧扣“连锁”的核心要素，构建食品安全风险防控制度机制、强化食品安全状况检查评价，压紧压实企业总部、分支机构、中央厨房、门店等食品安全主体责任，共同筑牢食品安全防线。

市场监管总局餐饮食品司长俞路说，从今年以来市场监管部门查处的违法案例看，只有企业总部重视食品安全，设置食品安全红线底线，把保障食品安全作为企业安身立命之本，方能打造“金字招牌”。

中国连锁经营协会副会长武瑞玲说，协会将围绕规定的实施，研究制定企业总部落实食品安全管理责任相关团体标准。

食品生产经营企业是食品安全的第一责任人，压实企业主体责任，是做好食品安全工作的关键抓手。

顺应食品行业新业态、新模式快速发展的需求，今年以来，市场监管总局细化不同类型食品企业主体责任要求，相继对集中用餐单位、连锁餐饮企业出台规定。下一步，还将对食品销售连锁、网络食品交易等分类制定相关责任规定，推动企业更好落实食品安全主体责任，保障广大人民群众“舌尖上的安全”。

（本版稿件仅代表作者个人观点）

征稿启事：

本版关注的是乳业界的热点话题，常有业内外知名专家、学者参与话题的讨论。如果您有见解独到，论点鲜明，论据充足的稿件，欢迎您投稿。稿件请以电子版的形式发送。邮箱：rysb2007@163.com