

# 后厨乱象随手拍!呼和浩特骑手举报查实最高奖励5万元

隐蔽的后厨操作、不透明的加工环境,一直是网络餐饮食品安全监管的薄弱环节和监管盲区。记者从呼和浩特市市场监督管理局了解到,6月3日,《呼和浩特市外卖骑手“随手拍”奖励办法(试行)》正式实施,依托外卖骑手走街串巷、直面后厨的职业优势,推出食品安全“随手拍、随手报、有奖励”全新共治模式,让青城骑手变身城市流动监督员,汇聚微小力量织密首府食品安全防护网。

从“被动核查”转向“主动发现”

日常跑单中,外卖骑手是距离餐饮门店后厨最近的群体。取餐时,后厨卫生、食材摆放、从业人员操作状态,骑手都能直观看到。以往发现脏乱后厨、过期食材、无证经营等问题,多数骑手无力干预。如今,随着全新奖励政策落地,骑手的“一眼所见”成为食品安全监管的重要线索,也让网络餐饮监管从“被动核查”转向“主动发现”。

“每天跑几十单,大大小小的餐饮店后厨我都见过,有些小店后厨油污满地、食材乱堆,看着就不放心。”从事外卖配送行业3年的骑手张帅常在赛罕区商圈接单,谈及外卖后厨乱象深有感触。在他看来,骑手是食品安全的一线见证者,却一直缺少正规的反馈渠道。“以前发现问题不知道找谁反映,现在有了‘随手拍’小程序,拍照片、填信息一键上报,核实通过还有现金奖励,既维护了食客安全,我们跑单也更踏实。”

## 七大类违规线索可举报

新规清晰划定了七大类可举报的食品安全隐患,涵盖无证无照经营、从业人员无健康证上岗、使用过期变质食材、违规使用违禁原料、幽灵外卖、线上线下环境严重不符、后厨卫生脏乱差等重点问题,几乎覆盖了外卖餐饮常见违规乱象。所有线索通过官方小程序实名上报,经市场监管部门核查立案后,即可按照标准领取现金奖励,最高单笔奖励可达5万元,普通卫生隐患每条查实也有固定奖励,按月统一结算兑付,公开透明、有据可依。

新规不仅调动了骑手的监督积极性,也给首府广大餐饮商户戴上了“紧箍咒”,倒逼商家规范经营、诚信经营。在玉泉区经营一家连锁家常菜馆的王老板,



从事餐饮行业已有8年,对于“随手拍”新政的落地,他表示十分支持。

“食品安全是餐饮店的立身之本,正规经营的商家根本不怕监督。”王老板坦言,以往少数不良商家后厨脏乱,靠低价劣质食材谋取利润,不仅危害消费者健康,也扰乱了正规餐饮市场秩序。“骑手随时随地监督,相当于全天候有人巡查,能有效整治行业乱象,淘汰不规范的小作坊、黑门店。对我们守法经营的商户来说,这是在净化市场环境,让诚信经营的商家更有竞争力。”

## 身份严格保密 杜绝打击报复

针对骑手普遍关心的举报流程、奖励规则、权益保障等问题,呼和浩特市市场监管局作出详细规范,打消骑手举报顾虑。

据了解,全市外卖骑手只需微信扫码进入“内蒙古网络餐饮随手拍”专属小程序,上传带门店门头、清晰违规实景的照片或视频,填写地址和问题描述即可完成举报,全程操作简单、一键直达。

为杜绝骑手被打击报复,新政建立严格的信息保密制度,市场监管部门对所有举报人的个人信息、举报记录严格封存保密,严禁私自泄露。同时明确规定,外卖平台、餐饮商户不得通

过辞退、调岗、限制派单等方式打击报复举报骑手,一经查实将依法从严处罚,涉嫌违法犯罪的移交司法机关处理。

办法明确划定六类不予奖励情形,地址模糊、画面无效、恶意举报、重复举报等情况均不予以奖励。严禁骑手虚构问题、伪造线索套取奖金,明确举报者需对线索真实性负责,虚假举报将承担相应法律责任,有效规范举报秩序,避免恶意乱象发生。

奖励实行分级分类兑付机制,针对无证经营、假证挂靠、使用过期有害食材、存在重大安全隐患等严重违法行为,按照涉案罚没款比例发放梯度奖励;针对后厨脏乱、线上线下不符等一般性问题,实行固定金额奖励。所有奖励按月统一核算、统一发放,流程公开透明、标准清晰统一。

新模式的落地,彻底补齐了网络餐饮监管短板。据呼和浩特市市场监管局相关工作人员介绍,下一步,该局将建立常态化线索处置、台账汇总、通报整改机制,每月梳理骑手举报查实的违规商户清单,同步推送至各大外卖平台,督促平台及时下架违规店铺、关停问题门店,形成“发现—核查—处置—整改—公示”的闭环管理,持续净化首府网络餐饮市场环境。

文/草原云·北方新报记者  
刘睿睿

【相关新闻】

## 市场监管总局:网络餐饮专项抽检覆盖14个平台

国家市场监督管理总局近期开展网络餐饮专项抽检,对销售量大、覆盖面广、代表性强的菜肴类、小吃快餐类、主食类、饮品类、甜品类、烧烤类、火锅类七大类网络餐饮食品和相关食材开展抽检,全链条排查网络餐饮食品风险。

本次专项抽检采取线上、线下相结合的方式开展。线上覆盖美团、淘宝、京东等14个网络平台,线下覆盖北京、上海、广州等24个大中城市,涉及875家餐饮外卖单位。本次专项抽检共开展监督抽检1307批次,重点排查食品添加剂滥用、农兽药残留等潜在风险,抽检不合格率为2.3%,网络餐饮食品安全状况总体良好。餐饮食品中自制油炸肉类、自制糕点、自制凉菜类等食品未检出不合格。

据介绍,本次专项抽检发现,个别餐饮店存在未公示工作人员健康证、健康证过期未补办、部分店员无健康证等情况。同时,个别餐饮店自制的凉皮、水煮花生、水煮玉米、油饼油条等餐饮食品存在违规使用柠檬黄等着色剂、苯甲酸等防腐剂、甜蜜素等甜味剂以及含铝膨松剂的问题,餐饮食材中辣椒、豆芽、淡水鱼检出农兽药残留超标。市场监管总局已督促属地市场监管部门开展核查处置,严控网络餐饮食品安全风险,依法严肃查处违法违规行为。

(据新华社报道)



「内蒙古网络  
餐饮随手拍」  
扫码进入