

异地美食代购 要当心!

南京的汪家馄饨、上海的小杨生煎、重庆的九村烤脑花……对于一些资深“吃货”来说,本地外卖已经无法满足他们的胃口。而在网购平台,不少卖家也嗅到了商机,推出异地美食代购业务。无论是百年老字号,还是新晋网红小吃,都有人跑腿代买,并通过快递发往全国各地。

然而,火爆生意背后暗藏诸多风险。尽管“当天采购、真空包装、附赠冰袋”几乎成为标配,但食物变质的情况仍时有发生,部分网店还存在超范围经营等问题。



现状

代购美食上百种 累计评论数多达六千多条

自从大学毕业后留在北京,小徐回老家次数屈指可数。作为土生土长的重庆人,他做梦都在想念那些香气四溢的特色美食,“虽然北京也有不少重庆小吃,但总觉得差了那么点意思,还是想吃上一口地道的家乡味。”

在朋友的介绍下,小徐从网购平台找到一家专做重庆美食代购的卖家,“点开一看,口水都快流出来了。十八梯眼睛面、花市豌杂面、李米线、九村烤脑花……林林总总足有上百种,都是人气很高的小吃。”

与平台上多数包邮的商品不同,卖家所列美食的邮费不仅需要另行支付,而且都在23元起步,小徐有些犹豫,“有的面本身也就二十多,等于要再多掏一倍左右的价格。”不过,店里实拍的照片还是让他颇为动心,“相比起专程跑回去的路费来说,这点钱倒也不算什么,毕竟人家辛苦跑腿,赚点差价无可厚非。”

虽说不是南京人,但曾经的四年求学经历,令

小贾对南京美食念念不忘,“那时候经常跟同学一起到处尝鲜,汪家馄饨、项记皮肚面、芳婆糕团、尹氏鸡汁汤包……想想都觉得特别过瘾,只可惜工作以后很少再有机会去吃。”小贾抱着试试看想法,在网购平台上搜索,“没想到还真有,总共二百多样,简直涵盖了整个南京城的特色小吃,看上去生意也挺不错。”

小贾发现,仅仅是汪家馄饨,累计评论数就多达六千多条,“这样的卖家不止一个,有的还分门别类,包括网红美食、百年老店、知名小吃、传统手工,就像卖家所说,很多现场排队都要等好久,千里迢迢地能让人帮忙代购确实挺方便的。”

出于对上海美食的向往,小程同样在网购平台找到了专门从事代购的卖家,“特色餐厅、便利商店、七宝古镇的小吃都有,单单面包甜点就列出几十种。像小杨生煎、老头儿油爆虾、宏玉坊锅贴这些,都属于热销款,客服说都是当天到店里采购,带回来以后再抽真空打包,配上冰袋发货。”

观点

代购行为涉嫌超范围经营 异地销售真空包装散装熟食应禁止

“严格来讲,这些从事代购的卖家买来的并不是预包装食品,而是现做的散装食品。”科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯表示,食品安全国家标准《预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)明确规定,预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品,包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容,“从资质来说,如果网购平台上的卖家本身只允许销售预包装食品,那么,代购行为就可能涉嫌超范围经营。更何况,一旦进行抽真空处理,就应按食品生产来界定,对生产环境和人员都有严格要求,显然这些卖家缺少相关资质。”

“即使抽真空,也同样存在食品安全风险。”科信食品与营养信息交流中心业务部主任阮光锋也表示,抽真空只是把里面的氧气处理掉,从而延缓食物本身的氧化反应,延长保存期限。但除了食物本身的氧化反应外,还有其他因素会造成食物腐败变质,比如光照、温度,还有更重要的是,有一些细菌并不需要氧气,如果没有进行灭菌,还是会出现腐败变质。即使有冰袋,也无济于事,“从安全角度来说,不建议消费者选择此类代购,相关部门也应加强监管,及时填补盲区。”

事实上,类似问题此前已有监管部门关注。2017年7月17日,针对安徽省食品药品监督管理局《关于以真空形式包装的散装熟食在网上销售问题的请示》,原国家食品药品监管总局办公厅在复函里表示,《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十二条规定“餐饮服务,指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等,向消费者提供视频和消费场所及设施的服务活动”。《餐饮服务食品安全操作规范》第三十三条明确规定了熟制食品贮存和运输的温度和时间要求,即使在冷藏条件下贮存和运输熟制食品,从烧熟至食用的间隔时间也不得超过24小时。餐饮服务提供者制售熟食的许可条件和加工制作要求,与食品生产者加工“热加工熟肉制品”的许可条件和生产要求存在很大差异。餐饮服务提供者在网络上异地销售真空形式包装的散装熟食等食品,贮存和运输熟制食品的温度和时间较难符合规定,存在较大的食品安全风险,应予禁止(持有食品生产许可证者除外)。

(据《北京晚报》)

质疑

破损、外溢情况时有发生 包装上没有生产日期和保质期

不过,代购的美食品质似乎并没有想象中那么理想。

“到货冰袋全化了,虽说拿到手立马放冰箱里冷冻起来了,煮的时候吃起来已经有异味了……”“可能是距离有些远,馄饨里面的肉都臭了,都不能吃了。打包的盒子底下漏了,粥都洒了,大部分都在袋子里,烧麦热了后还是很硬”“鸡爪吃得又吐又拉中……”“说是次日达,结果路上用了三天才收到,冰袋完全融化成常温,烧麦是放进盒子再用真空装的,盒子里都是空气,也是常温,这几天都是二十多摄氏度,完全不敢食用就扔了。”

在评论里,类似的吐槽不一而足。从“买家秀”的照片中也可以看出,简易的包装袋外几乎没有任何说明,有的甚至只是把店里的打包盒外套了一层保鲜膜,破损、外溢的情况时有发生。

以小徐所选的重庆美食代购店为例,记者发现,尽管宝贝详情中列有生产许可证编号、厂名、厂址等信息,但卖家的文字介绍中坦言,“本店所

有条条、米线都是实体店代购,不是大批量生产,无生产许可证号、QS编码这些……”

小程所看的那家上海美食代购客服也在咨询中明确表示,“打包后的真空袋上没有生产日期和保质期。”点开卖家上传的食品经营许可证,记者看到,这家从事上海美食代购的店铺,登记的却是深圳市罗湖区某食品商行,经营场所也在深圳市罗湖区某地,经营项目为预包装食品销售,而宝贝详情中所列的包装方式则为散装。

此外,这家上海美食代购店更是在每件商品的介绍中附上了十条“购买须知”,包括“由于代购比较特殊,我们是不承担风险的,没有售后服务;不退不换不赔,也不接受中差评,爱给中差评要求高的亲们请绕道。如顺丰超时导致的食物损坏请自行联系顺丰。不提供小票发票,下单后不能退单或更改。不要以拍商品的心态来代购店下单,要包邮的、要议价的、或者嫌贵的、怀疑食物真假的、对食物要求完整性的、对口感要求高的下单后不能等的亲们请勿下单……”