

我省探索外卖管理新举措,湖州情况如何?



街巷热点

记者 王艳琦

我省近日针对无堂食外卖探索聚集区组团式管理,杭州率先出台实施了《无堂食外卖聚集区管理规范》,对无堂食外卖从食材采购到配送的全链条立下了细致标尺。

相较之下,湖州的外卖业态以“堂食+外卖”的混合模式为主,纯粹依赖线上、无实体店面的“无堂食外卖”规模相对有限。然而,这一消息如同投入湖面的石子,在湖州整个外卖生态圈中激起了涟漪。

那么湖州的外卖生态有何改变?市民的感受如何?带着这些问题,记者连日走访了湖州街头巷尾的外卖商家,并与市民、监管方深入交流,一探究竟。

阳光厨房渐成标配

昨天中午,在八里店总部自由港工作的陈女士于写字楼楼下取到了刚点的轻食外卖。她习惯性地先点开手机里的订单详情,屏幕上“阳光厨房”实时呈现后厨工作场景——沙拉台的工作人员正戴着一次性手套分拣蔬菜,操作台被擦拭得发亮,连刀具都摆放得整整齐齐。

“你看这后厨状态,比我家厨房都整洁。”陈女士笑着晃了晃手机,“以前点外卖总怕遇到‘小黑作坊’,现在有了这直播,我都习惯性点开先看后厨,吃得踏实多了。”

这样的安心感,源于湖州对餐饮行业“阳光化”的持续推进。事实上,我市的“阳光厨房”建设早有基础,无论餐饮

店是否提供堂食,只要上线外卖平台,都需要接入“阳光厨房”,这为此次省级新举措的衔接创造了良好的条件。如今,随着对食材采购、加工制作、打包配送全链条的细化要求,多数正规商户的改变更为显著。

在银泰城商圈的一家寿司店,记者看到墙上的实时直播屏幕与线上画面同步,厨师捏制寿司时,连更换手套的动作都清晰可辨。店主林女士说:“从开店起就坚持后厨透明,顾客看得清楚,我们做着也安心,现在浙江省推广的外卖管理新举措,只是让我们这些做法有了更规范的依据。”

但并非所有商户都跟上了规范的脚步。“有些店铺图片做得很好看,但实物却大相径庭,尤其是有些无堂食店铺,外卖平台上的图片和他们的实物差别很大。”市民李先生告诉记者,因为工作忙经常会点外卖,但通常更愿意点有堂食的餐饮,“一般我会选择连锁餐饮,既能堂食又有阳光厨房,看着更正规透明一点”。

规范下的待解课题

然而,外卖业态的复杂性,决定了在实际运营中仍存在一些需要持续关注 and 完善的环节,这也是行业发展中面临的共性课题。

家庭作坊式外卖的隐蔽性,构成了监管覆盖的难点。市场监管部门指出,部分藏身居民区、通过朋友圈、社群或短视频私信等非主流平台渠道经营的小作坊,因其分散性和非平台化,卫生条件往往处于常规监管视野之外,食品安全风险需引起各方警惕。

市民王女士的遭遇颇具代表性:“之前朋友过生日,图新鲜在朋友圈订了私房烘焙的蛋糕。结果4个人吃完,3个上吐下泻去了医院,花了近千元医药费。想找对

方理论,结果微信被拉黑,平台上也根本搜不到这家店,只能自认倒霉。”

规范执行的细节层面,也存在提升空间。有商户存在食材溯源记录不全,员工健康证过期未更新等情形。还有消费者反映,收到的外卖餐盒存在发软、有异味的情况,在盛装热食时发生变形,汤汁渗漏出来。一家小吃店老板坦言,小本生意利润薄,有时会“抓大放小”。

技术手段的应用效能,也需要线上线下更紧密地协同。市场监管部门表示,今年以来,湖州大力开展网络餐饮攻坚行动,网络餐饮“阳光厨房”建设率、在线率分别列全省第二、全省第一。虽然“阳光厨房”已成标配,但还是会存在商家通过调整摄像头角度,刻意避开清洗区、食材存储区等关键位置;还有商家在平台抽查时段“临时保洁”。

记者根据平台推荐找到织里一家热销炸鸡店,线上“阳光厨房”显示操作台光洁如新,可实地探访时却发现,后厨角落还堆着半袋未清理的油污垃圾,一名员工未佩戴口罩就开始进行鸡块分装。“线上监管目前只能盯紧明显的违规操作,也确实存在监控死角,像食材新鲜度、餐具消毒这类细节,仍需人工核查。”市场监管部门技术人员表示。

探索长效保障机制

在筑牢食品安全防线的过程中,湖州正积极探索多元共治的路径。德清县试行的外卖骑手“吹哨人”制度,以及长兴推出的外卖小哥变身“食安侦探”便是生动案例。通过鼓励外卖骑手在取餐时留意商家后厨卫生、食材新鲜度等情况,发现问题可通过专用平台上报,核实后给予积分奖励,积分可

用于兑换相关物品。

“我们每天取餐几十家,哪家干净哪家脏乱,一眼就能看出。”骑手王伟告诉记者,他最近就上报了一家未使用外卖封签的小吃店,不仅帮顾客避坑,还获得了积分奖励,让网络餐饮监管有了流动的“社会哨兵”,成为“多元共治”不可或缺的一环。

在此基础上,湖州市市场监管部门正从技术赋能、执法震慑等方面持续发力。他们依托“浙江外卖在线”平台,对网络餐饮商户的“阳光厨房”实施常态化线上巡查,紧盯在线率、画面清晰度及操作规范。同时,高频次开展线下“随机查餐厅”行动。

记者曾跟随其中一次行动,执法人员深入加工现场,严格查验环境、人员健康和食材溯源等关键环节,确保线上线下标准统一。对于违规商家,除依法处罚外,更通过平台公示、信用惩戒等方式强化震慑,让“按标准执行”成为行业铁律。

记者在采访中获悉,我市正积极推动无堂食外卖集聚化发展,建设专门的外卖集聚区。这种集中布局,着眼于资源整合与标准统一,未来将显著降低监管成本,提升食品安全保障的集中度和效率,为行业规范化、规模化发展奠定更优基础。

各界也纷纷为食品安全建言献策。市委党校副教授、区域经济研究所研究员汪菁则提出,强监管保障了“看得见”的外卖安全,集聚区建设将进一步提升规范水平,但要实现长效治理,必须依靠政府、平台、商户、骑手和消费者的协同共治。她特别强调,对于如家庭作坊这些“看不见”的角落,消费者务必提高警惕,坚决抵制任何非正规渠道来源的外卖食品。

暑期亲子系列活动来了

记者 邢诗瑶

本报讯 “童眼看湖州”暑期亲子系列活动来了。8月9日至23日连续3周推出3场主题活动,揭秘AI、探究环保、传承非遗轮番登场,在沉浸式体验中共度趣味暑期。

首场活动“揭秘AI”于8月9日在西塞科学谷举行。孩子们将在科技展厅里解锁“未来密码”。

8月16日,第二场“探究环保”将在凤凰污水处理厂开

展,活动将带领亲子家庭参观污水净化全过程。

最后一场“传承非遗”将于8月23日在南浔区荻港古村举行。参与者将漫步古村、走进非遗里的中国陈列馆和桑基鱼塘历史文化馆。

据介绍,活动共招募230组亲子家庭,采取线上预约制。家长可通过“‘浙里办’—‘家庭教育’—‘家活动’—‘儿童友好3场系列活动’”报名,每组家庭限报1场,报满即止。

老底子何以底气足?



媒体报道,在湖城新市陌路的月中月食品店,不同的时令节气会推出不同的应季食品,每款都是手作的老湖州味道。店主说,守护老底子的湖州味道,是其割舍不掉的念想。那么,老底子的底气究竟从何而来呢?

食材工艺的讲究劲儿。店主对真材实料的较真,对工序步骤的坚持,让每一口食物都透着股讲究劲。在预制菜、流水线食品大行其道的当下,人们开始追求慢工细活里的真诚。正是这份在时代洪流中对食材和工艺的坚守,让老味道没有沦为橱窗里的标本。

生活点滴的乡愁味。那些

藏在湖州寻常巷陌里的老味道,守护着一城人民的生活记忆。平凡的食材,悄然勾起岁月里不曾磨灭的乡愁。店主还记得小时候为吃一碗多样汤会激动得睡不着,一些在外游子会专程前来打包这份熟悉的味道……这不仅是湖州人儿时的味道,更凝结着一代代湖州人共同经历的生活点滴。

百花齐放的烟火态。要保留传统风味,传承坚守老底子,不是一家一户的孤军奋战,需要更多参与者的共同努力。放眼湖城大大小小的商家,有的恪守古法、保留精髓,有的则融入年轻人喜欢的花样,大家百花齐放、和而不同,让老底子没有在故纸堆里蒙尘,而是经受住了市场与岁月的考验,生长出了如今湖城欣欣向荣的烟火人间。(孙琳)

安吉航站楼8月15日起试运营

记者 董 梁

本报讯 记者从安吉交通部门获悉,位于当地“两山”未来科技城财富中心9号楼1楼的安吉航站楼将于8月15日起试运营。今后,市民在这里就能完成值机、行李托运。

据介绍,安吉航站楼由安吉县交投集团与杭州萧山国际机场合作建设,建筑面积约700平方米。航站楼内设安检厅、值机台、候车厅、县域特色展示厅、航班信息显示屏等设施。旅客可享受航班咨询、值机办理、行李托运、休息候车及机场专线巴士等服务。其中,旅客可携带本人身份

证、护照等有效身份证件到安吉航站楼,办理杭州萧山国际机场当日国内出港航班的乘机手续和行李托运。为确保顺利办理值机及托运,萧山机场建议起飞前2小时抵达。此外,安吉至萧山机场车程约1.5小时,由此建议旅客起飞时间前4小时抵达安吉航站楼办理相关手续。该航站楼服务时间为5时30分至17时30分,咨询电话0572—5129899。

需要特别注意的是,到达杭州萧山国际机场后,已在安吉航站楼办理值机业务的旅客可直接过安检去登机口;未在安吉航站楼办理值机业务的旅客需到相应的柜台办理值机业务后再通过安检去登机口。

生态休闲养生基地的标准



生态休闲养生基地,是具有良好的自然环境,同时具备提供休闲、养生、养老服务的资源,能够满足顾客旅行、游览、休憩、娱乐、康体、休闲、养生、养老等需求的特定区域。

这是国家标准GB/T36732—2024《生态休闲养生基地建设 and 运营服务规范》明确提出的。标准还规定:

生态休闲养生基地选址应具备便捷的交通线路,应与周边城市、飞机场、火车站、汽车站、高速公路出入口、码头等相连接,周围500米范围内应无污染源。基地宜利用太阳能、水能、

风能、生物质能等对环境污染小的可再生能源,推广低碳技术。应建立废弃物分类收集和处理设施与场所,废弃物收集率应达到100%,收运密闭率宜达到100%,处理与处置率宜达到100%,回收利用率宜大于50%。

基地应合理划分公共服务区、生态观光区、生活游乐区、休闲文化区、健身康体区和养生服务区等功能区。宜有一定数量的亭、廊、花架等游览、休憩设施。宜有相应的特色游览活动,如养生生态园、户外游戏、养生温泉等。应配备相应的养生设施,宜具备两种以上养生设施,如体检服务、理疗、美容美体、温泉、药浴、药膳调理、按摩保健、节气养生、主题俱乐部等。

(记者 邱璠 整理)

消防技能大比武



8月4日至7日,2025年湖州市社会消防组织技能竞赛在市消防救援支队培训基地举行。参赛人员除了职业消防救援人员,还有普通单位(企业)安全管理人员。

记者 俞黎新 摄

新校落成



8月5日,航拍西塞山小学,教学楼、报告厅、食堂3栋崭新建筑矗立。这所按48个班级规模建设、可容纳2160名学生的现代化校园已准备就绪,静待下月开学季迎接新生入校。

记者 陆一平 摄

一场横跨六省的生命接力

救助站27小时疾驰助重病小伙返乡团圆

记者 施 妍

本报讯 8月6日上午,市救助管理站的工作人员牛建凯的手机响了。一看到“黑龙江省”几个字,牛建凯的心不禁咯噔了一下。按下接听键后,只听电话那头传来小李父亲轻快的声音:“手术做好了,一切都好,你们放心吧,我会照顾好他的。”寥寥数语,牛建凯悬着的心终于放下了。

放下电话,牛建凯迫不及待地把这个好消息分享给一同参与这场生死救助的同伴们。“干了这么多年

救助工作,这是我第一次感受到和‘死神’拼速度是如此紧张。”沈国华的一番话,把大伙儿的思绪拉回了与小李初识的那一天。

7月17日,奄奄一息倒在路边的小李被热心群众发现,后被送至市救助管理站。看着他虚弱的模样,市救助管理站一边联系医院为他救治,一边借助全国民政政务信息系统为他核实身份。

经过全力抢救,小李终于脱离了生命危险,但新的问题也来了,他的颅内有一个很大的肿瘤,对周围脑组织造成明显压迫。

好在,此时救助系统传来好消息,小李的家人找到了!

原来,小李来自黑龙江省绥化市,5年前,他只留下了一句“外出打工”便再也没有和家里人联系过。他的父亲曾在老家报过警,却始终没有盼来孩子的音讯。5年的等待中,浸透了家人的牵挂与焦虑。

得知孩子在千里之外的浙江生了病,年近的父亲急着想要到湖州来接领,但他的身体状况却并不允许他这么做,他只能握着电话一遍遍问着:“孩子现在咋样了?”

考虑到小李一家的实际情况,市

救助管理站果断决定,安排救护车护送小李返乡。从湖州到绥化,足足2300多公里,需要横跨6省20个城市,为尽快让小李一家团圆,大伙儿日夜兼程,足足花了27个小时,终于在7月25凌晨抵达了小李老家。

看着盼了5年的儿子出现在眼前,小李父亲的泪水潸然而下,他紧紧握着牛建凯的手,连连向湖州市救助站表示感谢。

临行前,小李父亲对牛建凯说,哪怕再困难,也要给儿子治病。等他病好的那一天,会给站里打电话,把好消息和“恩人”们分享。