

给餐饮外卖加道“安全锁”难在哪儿

今年以来，京津冀等多地陆续发出在网络餐饮外卖配送中推广使用“食安封签”的倡议或通知，通过胶条封口等方式，为外卖食品的“最后一公里”加一道“安全锁”。记者近期采访发现，“食安封签”的出现令消费者拍手称快，但推广并不顺利。“谁牵头”“谁出钱”“谁监管”等问题给餐饮从业者们带来了持续困扰。

“外卖上锁”仍是少数

中午时分，天津市南开区某商业广场上，停放着数十辆骑手专用电动车，陆续有外卖小哥从商场里出来，拎着包装好的餐食，匆匆返回自己的车旁，放入保温箱内，骑车穿梭而去。

正值用餐高峰，短短几分钟内，便有十几份餐饮外卖从这里送出。记者发现，在这些外卖包装的封口处，仅有三四个贴有“食安封签”字样的胶条，个别封条上有商家标识，多数则采用订书钉、透明胶带等简易方式，或者直接将塑料袋口系上。

外卖小哥李友从事外卖配送已有5年，他告诉记者，今年以来，使用“食安封签”的商家在增多，但仍然只占少数，且五花八门，政府和外卖平台都没有强制规定，全凭商家自觉。

“食安封签”是为保障外卖配

送环节的食品安全，防止外送餐食外包装在运送过程中被人为拆启或意外破坏而采取的一次性封口包装件，具备拆启后无法恢复原状、无法重复使用的功能。使用订书钉、透明胶带等简易封口则达不到这一标准。

今年以来，多地消协陆续开始推广“食安封签”。4月，京津冀三地消费者协会组织联合向外卖餐饮服务企业发出推广使用“食安封签”倡议。天津市消费者协会相关负责人称，此前曾免费向餐饮企业赠送一批封签，“但没有后续动作”。

记者随机走访并在外卖平台上联系了一些提供外卖配送服务的商家，多数店主表示知晓“食安封签”，但并未付诸应用。也有少数商家表示，出于食品安全和避免纠纷的考虑，早在几年前便开始自行制作封签并坚持使用。



商家在外卖包装贴上的封签，在如何张贴上目前缺少明确规定。

新华社发

“舌尖上的安全”还需多方守护

专家表示，为早日破解“食安封签”推广落地中的阻碍，需从制度、宣传等多方面入手，明确各方责任义务，守护好消费者“舌尖上的安全”。

统筹平台与商户需求，尽可能降低商户成本。刘慧磊建议，管理部门可做好前期统筹，充分征求平台企业及商户意见，就封签的形制、采购价格等方面做好协调工作，不给商户增加过多负担。孙佑海说，地方政府还可与当地餐饮协会等机构共同完善实施细则等，赋予“食安封签”更多约束力和执行力，营造餐饮企业主动选择封签的经营风气。

“奖惩结合”明确制度标准。天津鼎祥丰餐饮管理有限公司总经理夏春广建议，有条件的地区可以借鉴团餐行业标准和规范，要求商家使用“食安封签”，附上制作出餐时间等信息，并建立监管、抽查制度，加强餐品安全保障。李家津认为，外卖平台企业作为合作方，宜多推出鼓励性举措，如对使用“食安封签”的商家给予“食安”标识、适当降低佣金等，势必将起到显著效果。

加强消费者宣传引导，提升安全意识。孙佑海表示，政府部门、消费者协会应呼吁广大消费者提升食品安全意识和法律意识，购买外卖时主动选择有“食安封签”的商家，营造消费者主动维护自身权益的行业环境，从而倒逼餐饮外卖商家普及使用“食安封签”。

新华社天津7月15日电

谁牵头？谁出钱？谁监管？

记者采访发现，推广“食安封签”之所以进展缓慢，主要是因为有三大疑问困扰着餐饮从业者们。

——谁牵头？采访发现，很多餐饮商户对使用“食安封签”持欢迎态度，但因不了解或不知怎么用，仍在等待相关部门的指导。

“‘食安封签’不仅让消费者放心，也能为我们加上一道保险，避免打包或配送环节菜品、餐具遗失带来的纠纷。”位于天津市河西区的餐饮业个体户石凤跃说，“有封签是好，但是具体有什么要求，比如是统一发放还是自行制作或购买、上哪儿买，我们还不了解。”在一系列疑问之下，他迟迟没有行动。

天津大学法学院院长孙佑海认为，“食安封签”需要具有一定标准，要与普通的胶带有所区别，最好加上商家的标识。如果只是比透明胶带多印几个字，效果将大打折扣。

——谁出钱？记者在某电商平台上搜索发现，“食安封签”是

近期的热销品，销量排名前三的几款均月售过万单，通用款平均每贴1.5分钱，定制款则价格翻倍。多位商家表示，一个签不起眼，积少成多，也是一笔不小的开支。

天津市餐饮行业协会会长李家津表示，疫情发生以来，餐饮企业普遍经营困难，每增加一项额外成本都容易引发商家的抵触情绪，而外卖平台也是寸步不让。因此，这笔钱由谁出，恐一时难以定论。

——谁监管？上海澄明则正（北京）律师事务所律师刘慧磊说，目前来看，推广使用“食安封签”主要是行业倡议或地方性法规，一般不具有强制效力，是否执行全依赖商家的自觉。

业内人士普遍认为，“食安封签”只有真正实现普及应用才能达到预期的效果，因此行业监管不可或缺。目前，对外卖商家具备约束能力的是市场监管部门和外卖平台企业，如何科学有效地履行其监督职责是其中关键。

专家提示需警惕瘦素型脂肪肝

新华社北京7月15日电（记者沐铁城）随着人们生活水平的提高，饮食结构和生活方式发生很大变化，脂肪肝已成为常见肝病之一。中日友好医院感染疾病科主任马安林说，对脂肪肝需要重视和预防，防止形成终末期肝病。

“脂肪肝是由于各种原因引起肝细胞内脂肪堆积过多的病变，还有一些病人存在免疫系统紊乱、内分泌失调等情况。”马安林表示，但不是所有的脂肪肝都是肥胖型。脂肪肝中肥胖型可能占70%至80%，还有20%至30%属于瘦素型。

马安林介绍，瘦素型脂肪肝分几种情况。第一类是青少年脂肪肝，青少年脂肪肝跟成人脂肪肝在组织学里的表现以及炎症部位和治疗方式都不太一样。第二类是自身免疫性肝病患者合并脂肪肝，而脂肪肝的合并有时并不伴有肥胖。

如何防范脂肪肝的发生？中日友好医院消化科主任杜时雨建议，首先要养成良好的生活习惯，每天保持正常作息，少熬夜；其次，保持良好的饮食习惯，一些高热量、高碳水化合物的食品需要严格控制；同时养成锻炼的

好习惯，这是保持身体健康非常重要的方面；最后，不随便吃保健品或者减重食品，如有需要一定要在医生指导下进行。

“总之，脂肪肝发生以后，一定要视具体情况分门别类对待。”马安林说，不是所有BMI（身体质量指数）大的人才有可能得脂肪肝，BMI正常的人也可能得脂肪肝，并且这种脂肪肝有一部分发展速度较快。对于脂肪肝的控制，生活方式调节是一方面，但内分泌、免疫性系统疾病的控制和调节则更有效。

心平衡和谐之气。”由国庆说。

中国人喜欢美食，不同节令有不同的应景食物。由国庆说，人在伏天精神容易倦怠，食欲不佳，而饺子、面条、烙饼摊鸡蛋、凉拌时蔬等传统饭食是既便捷又开胃解馋的佳品。《魏氏春秋》中有“伏日食汤饼，取巾拭汗，面色皎然”的表述，这里的汤饼就是汤面。具体到初伏，我国南北食俗大体共识是北方吃饺子，南方吃馄饨，饺子和馄饨形似元宝，“伏”又与“福”同音，意在平平安安，福气多多。吃饺子或馄饨，可带汤或不带汤，热乎乎，出一身汗，在补充体力的同时，还可有利体内湿气和暑气排出。

节到小暑进伏天：16日“入伏”

新华社天津7月15日电（记者周润健）“节到小暑进伏天，天变无常雨连绵”。自7月16日起，“三伏”大幕正式开启，进入“烧烤+桑拿”模式。民俗专家表示，进伏这天的饮食一般有讲究，南北稍有差异，比如北方人会饺子，南方人习惯吃馄饨。

天津民俗专家、专栏作家由国庆介绍，“伏”是“伏藏”之意，喻阴气受阳气所迫而暂时隐藏于地下。“三伏”由头伏、中伏、末伏三个时间段构成。我国古代历法早就有伏天的推算，直到今天民间还沿用“三伏”一说。

古人确定伏天的推算标准是“夏至三庚便数伏”，意思是说，从夏至日开始

入伏谨防中暑及早干预可有效缓解症状

新华社北京7月15日电（田晓航、王璐）16日将入伏。北京协和医院急诊科副主任刘继海提醒，高温天气下中暑容易发生，而及早干预可有效缓解症状，避免中暑发展为热射病。

刘继海介绍，中暑属于夏季常见急症，长期在高温和（或）高湿环境下停留就可能发生中暑，老年人、儿童、孕妇等体温自我调节能力相对较弱的人群在酷暑天气里更易中暑。

“最近报道较多的热射病，是中暑最严重的一种类型。”刘继海说，按照临床表现由轻到重，中暑可分成先兆中暑、热痉挛、热衰竭和热射病，“这是一个连续发展的过程，如果最开始有轻度不适能被及时发现、处理，就不至于发展到最严重的情况。”

中暑了怎么办？刘继海介绍，先兆中暑者经常会出现乏力、头晕等症状，如能及时转移到相对清凉的环境，再注意补水，症状可以完全缓解。而热痉挛者除了头晕、乏力外还会大量出汗并伴有肌肉痉挛。

要让热痉挛者快速转移到相对清凉的环境下休息，同时补充水和电解质，即饮用通常所说的矿物质水，可有效缓解症状。

“如果出现以上症状未能及时处理，病人可能会进入热衰竭阶段。”刘继海说，这一阶段最突出的表现就是血压下降，同时全身状况会变差，但神志基本清醒。此时病人往往体温达到38℃至39℃，也可能同时存在头晕、乏力甚至痉挛等表现，需到医院采取静脉输液和补充电解质等治疗措施，同时要有效降温。

刘继海提醒，在热衰竭阶段如未及时干预和治疗，患者可能体温进一步升高且往往超过40℃，出现神志障碍或者昏迷，进入热射病阶段，存在死亡风险。由于体温过高，最严重情况下会产生脑细胞损伤，影响中枢神经系统，进而可能造成一系列严重后遗症。对此，首要治疗以降温为主，减少高温对机体的持续损伤，同时配合其他治疗手段，尽可能保护患者脏器功能。