

市场火爆但赚钱难 食品安全谁来监管 “成人小饭桌”只是想得美

单位没食堂、没时间做饭……“吃饭难”问题困扰着不少上班族。有人从中嗅到商机，在自家厨房开起了“成人小饭桌”，为周边上班族提供送餐业务。不过，据北京晚报调查，这些“小饭桌”大多资质堪忧，潜在的食品安全隐患令人担忧。

行情

一条帖子引来百人响应

作为朝九晚五的小白领，徐琳吃腻了公司附近的外卖。“高油高盐，卫生状况更是不敢想，再这么吃下去，身体迟早要出问题。”徐琳每天早晚高峰挤地铁已经让她心力交瘁，实在没工夫再下厨准备第二天的午饭。

“最近‘成人小饭桌’还挺火的，看起来更有家的味道。”徐琳发现，像自己一样期待换口味的大有人在。

“亦庄成人小饭桌开课啦！本人住林肯公园，属于自由职业者。结婚以后每天负责做两人饭菜，俩菜不够仨菜又多，所以决定开个小饭桌一起拼单！”上周五，

小华试着在社交平台上发了一条预告帖，说自己家里开饭馆，自己觉得有天赋。食材会当天买，品质有保证，初期不以盈利为目的，价格大概在15元到30元之间。每周五会确定下周每天的菜谱。

“报名！”“想要！”帖子刚发出去不久，评论区留言数量迅速破百，这样的热度让他始料未及。考虑到精力有限，他只好跟一些距离较远的网友说“抱歉”。

“不想工作了，打算在北京开一个成人小饭桌，大家都是哪个区的，我们看看开在哪里合适。”小徐称自己工作的时候每天也都在为点外卖烦恼，“年轻人最懂年

轻人，女孩子更懂女孩子！”

尽管价格和菜品都还没有确定，但这条需求调研帖同样收获上百条评论。其中，国贸、望京呼声颇高。还有热心网友提供了西城区老年餐桌的菜单和价格，供博主参考。

“主厨是我的奶奶，她很喜欢做饭，不会用电子产品，也没什么娱乐活动，我希望能让她的生活充实一点。”家住昌平的小林直接推出包月制，“工作日晚餐包月1000元，包含3菜1汤加水果，有午餐需要也可以私信！”尽管还没附上菜品照片，但这条帖子也立即引来众人关注。

试水

坚持两周最终惨淡收场

“刚开始每天两三份，到周末就有十多份。”由于自己也要上班，小西能够挤出来的时间并不多，“晚上8点半到家，做饭、装盒，忙完要到次日凌晨1点多了，真的很辛苦。”

尽管觉得自己时间太少，并不适合做这个，但小西还是在声声夸赞中坚持了下来。“经过两周的试运营，自己核算了一下成本，结论是：赔！于是价格稍微涨一点点，每份35元，希望姐妹们不要介意。另外，天气太热了，自己送着实有点难，稍远的估计会让跑腿小哥来送餐啦！”

家住东坝附近的小美同样试水过两周。“本人居家办公，时间自由，预订午饭晚饭都可以，支持点菜，价格合理，基本是一荤一素或者两素，不做中间商赚差价，只

收取一个辛苦费。”上个月，小美宣布“成人小饭桌”开始接受预订。

“这土豆丝看着真绝了！”“看起来太有食欲了！”“报名！”……网友们的捧场让她动力满满。“菜单不固定，但会提前一天沟通，半荤一素加凉菜加主食是25元一份。吃排骨或者红烧肉，肉比较多，是30元到35元一份，这个我得根据肉的价格和分量来定。”

小美觉得，自己定价并不算高，但很快发现跟其他人比起来，很难有价格优势。“还是要有便宜的采购渠道，并且有足够的人手，不然纯粹白忙活，真不如随便找个班上。”小美意识到，自己把事情想得太过简单，“跟平时自己做饭一样，买菜就选择楼下的物美，超市的菜价肯定拼不过批发。后

面做着做着发现，食材有价，时间无价。”

有一天，小美接了三份午餐的订单。“地图显示有五六公里，但好在是一个公司的，想着也还行，结果开车来回用了差不多40分钟。”早上8点多，小美就忙活起来，买菜、洗菜、切菜、炒菜、装菜，直到11点出门。“每份餐半荤一素加个凉菜，三份加起来也就75元，连做带送一整个上午，辛苦不说，也没挣几个钱。”

两周下来，小美还是决定放弃了。“因为只是试着做，所以还没来得及去办手续。”小美之前做过餐饮实体店，知道食品安全要求严格，手续也很复杂。“现在天气热，特别是肉类，还是要小心，万一有人吃坏肚子很难说得清。”



在社交平台上，“成人小饭桌”热度颇高。



体验 day4 说是极限挑战一点不夸张
昨天接了3个幸运饱饱的午饭，尝试自己开车配送，只能说划不来真的划不来，所以距离稍微远一点的，以共享单车的时间为准，超过十分钟就打咩啦~ 真的很感谢大家的理解与支持!!! 也感恩每一个姐妹的细心反馈! #北京成人小饭桌 #小饭桌 #一人餐 #带饭日记 #今日便当

博主分享的“成人小饭桌”体验。

问题

资质不全涉嫌非法经营

“现在的‘成人小饭桌’基本处在零监管的状态，更像是一种邻里互助，这也就意味着，食材质量、加工环境和从业人员都只能全凭良心。”对于这样的尝试，舒宁心存顾虑，“外面那些餐厅有各种规章制度约束着，还有相关部门检查，尚且不能让人放心，这些只靠上传几张照片的做法，又如何确保食品安全呢？”

“成人小饭桌”究竟能否开在家里？需要哪些资质或手续？记者咨询了市场监管部门。工作人员答复称，开办“成人小饭桌”首先需要办理营业执照，具体操作可登录北京市企业服务e窗通平台，按照流程进行申报，并提交相关材料。根据要求，生

产经营场所的房屋用途必须是非住宅类。涉及后置许可经营范围的，在办理营业执照后，须到相关部门审批，办理食品经营许可证。

记者进一步咨询了食药科的工作人员。“食品经营项目要选择热食类食品制售，这种不仅对操作间的面积有要求，还必须有三连池，以及两到三个粗加工水池。另外，后厨要有排风、排烟、空调、操作台等设施，住宅类肯定不符合标准。”工作人员专门提醒，“那些在家里做‘成人小饭桌’的涉嫌非法经营，发现此类情况可以举报。”

根据《食品经营许可管理办法》的规定，申请食品经营许可应当符合

下列条件：具有与经营食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；具有与经营食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；有专职或者兼职的食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。而《食品安全法》也要

求，从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

事实上，“成人小饭桌”的经营模式并非新生事物。早在2014年，“家庭共享厨房”的概念就已经被提出，甚至一度掀起创业热潮，先后涌现出多个共享厨房品牌，受到资本青睐。然而，陆续有消费者遇到在饭菜里吃异物或吃完拉肚子等情况，制作环境脏乱差等问题也引来质疑。最终，一路狂奔的共享厨房品牌纷纷黯然离场。如今的“成人小饭桌”要想避免重蹈覆辙，也还需要解决“成长的烦恼”。
(北京晚报)