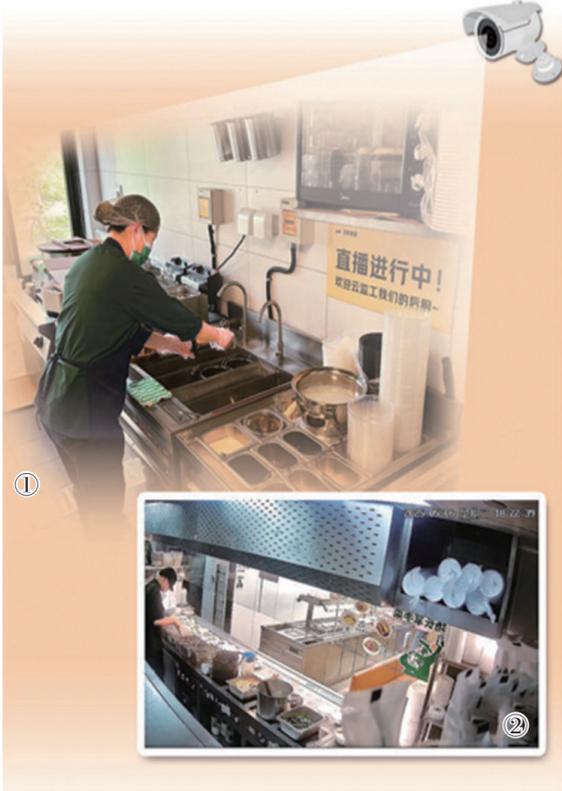


# 点外卖时，你会看“后厨直播”吗？

●潘旭涛 梅钿梓



①



②



③

图①北京市东城区“浣熊食堂”赫兴记生煎外卖门店正在进行“后厨直播”。

受访者供图

图②浙江省杭州市一家餐馆的“后厨直播”画面。

视频截图

图③安徽省亳州市第一中学生食堂里，视频监控实时显示食堂后厨的关键场所。

张洪金摄(人民视觉)

菜是现炒的吗？后厨干净吗？厨师操作规范吗？……点外卖时，不少人有些疑问。为了满足消费者需求，越来越多的餐饮商户开始进行“后厨直播”——在后厨安装摄像头，全程直播备菜、炒菜、出餐过程。

不久前，中共中央办公厅、国务院办公厅印发《关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》，提出“推动平台和商户实行‘互联网+明厨亮灶’，强化无堂食外卖监管和社会监督。”

“互联网+明厨亮灶”借助视频监控和互联网技术，对餐饮单位后厨进行实时直播，受到消费者欢迎。目前，美团、京东、饿了么等平台均鼓励入驻餐饮商户进行“后厨直播”。

消费者——  
**希望「后厨直播」成为商家标配**

临近中午，北京市海淀区的大学生曾瑛像往常一样点开外卖APP，但没有直接进入商家页面，而是打开了“明厨亮灶”界面。

“我最近才开始注意到‘明厨亮灶’这个功能。我会先看一下商家的后厨是否干净，再决定要不要下单。”曾瑛边滑动页面边说，“以前只能看评价、看评分，现在还能看到后厨，放心多了。”

实时画面里，一名后厨工作人员戴着口罩和网帽正在炒菜，另一名工作人员则在切菜，食材摆放整齐，地面干净。“这些细节，比评分更直观。”曾瑛说。

近年来，多地推出政策，鼓励“后厨直播”。《上海市网络餐饮服务食品安全监督管理办法（试行）》提出，鼓励入网食品经营者实施“互联网+明厨亮灶”，将视频信息上传至其加入的第三方平台，接受社会监督。江苏省常州市出台网络餐饮服务食品安全管理相关规定，推动入网餐饮服务提供者将第三方平台、自建网站的餐饮服务经营活动主页显著位置，以视频形式实时公开食品加工制作现场。

近期，多家外卖平台在“后厨直播”方面发力。今年2月，正式上线的京东外卖宣布将“解决食品安全问题”作为平台建设的重要方向之一，对开通“后厨直播”功能的商家给予流量支持。目前，美团外卖已推动3万家门店开通“明厨亮灶”。近日，美团宣布未来3年将向餐饮行业整体投入1000亿元，重点聚焦四大方向，其中就包括“推动‘明厨亮灶’覆盖10万家店”。

开通“后厨直播”的商家，更容易获得消费者的信赖。在外卖平台评论区，消费者表示，“愿意开‘后厨直播’说明商家有底气”“希望‘后厨直播’能成为外卖商家的标配”。

但也有消费者表示，“后厨直播”并非自己的刚需。“我没有时间看直播。”在浙江省杭州市滨江区工作的吴晨说，“我更在意饭菜口味和送达速度，我会尽量选择自己信赖的餐饮品牌。”还有消费者反映，有的商户将直播镜头对准后厨角落而非操作台，或者镜头模糊，这种直播难以满足消费者需求。

中国社会科学院财经战略研究院研究员李勇坚表示，“后厨直播”能够实现平台、商家、消费者之间的共赢，但同时也应在技术方面进一步完善。

商家——  
**直播视频就是店铺的宣传片**

中午11点，位于北京市东城区簋街上的“浣熊食堂”迎来一天中最忙碌的时段。“您有新的订单……”走进“浣熊食堂”，笔者不断听到接单器中传来的提示声。这是一家外卖集合店，里面入驻了多家外卖店铺。在12平方米的外卖专营店里，“米悦拌饭”店主林忠芳动作麻利——盛出刚煮好的米饭，按订单信息放入牛肉、玉米等食材，迅速封装，贴上“食安封签”，放到外卖取餐台上。

这一切，被店内一台正对着操作台的摄像头同步记录着，美团外卖用户可以在线上实时查看外卖商家的后厨画面。

“刚进行‘后厨直播’时，有点紧张，担心出错。”林忠芳回忆道，“但时间一长，我就习惯了‘公开透明’的工作环境，实时监督让我的操作变得更加规范、专业。”

美团“浣熊食堂”项目门店负责人李浩介绍，平台后端也可以实时观看入驻商家的直播情况，通过自研算法识别画面中的不规范操作，如出现地面不干净等情况时，系统会通过绿色方框进行自动标记。

“过去点外卖像选盲盒，只能靠评分和评论‘猜’品质，现在消费者更相信‘眼见为实’，这也倒逼商家进行‘后厨直播’。”李浩说。

如今，越来越多的“透明厨房”上线。通过直播镜头，消费者看到甘肃省兰州市“茹记烤肉”的师傅们正忙着处理新鲜食材，陕西省西安市“黄记煌”的后厨设备摆放整齐，浙江省杭州市“老乡鸡”的操作区井然有序……

不少商家已经尝到了“后厨直播”的甜头。在吉林省长春市宽城区，主营东北菜的“李记小油饼家常菜”因“后厨直播”而“爆单”。

“刚开始，有些顾客不相信24小时的直播界面是真实的，还有人专门到店里查看，发现后厨跟直播画面一模一样。”店主李峰说。

自从今年1月实行“互联网+明厨亮灶”后，这家门店外卖订单量从每月八九十单激增到月均1500单。“后厨干净，食材新鲜，操作规范，生意自然好，直播视频就是店铺的宣传片。”李峰感慨。

目前，外卖平台普遍对“后厨直播”商家进行流量倾斜，包括设立独立频道、增设“后厨直播”专属标签等。

监管者——  
**全天候「云监督」效率高**

近日，安徽省合肥市蜀山区600多家餐饮商户接入外卖平台“阳光厨房”，开通了“后厨直播”功能。与消费者一同点开直播页面的，还有蜀山区市场监管局的工作人员。

过去，监管人员需要线下跑点检查，不仅费时费力，也难以出现盲区。如今，借助“后厨直播”，监管人员可以对餐饮商户进行线上全天候可视化监督。

广东省中山市市场监管局民众分局相关负责人表示，“后厨直播”功能上线后，监管人员化身“云监工”，一天就能巡查上百户餐饮店。发现问题可一键完成智慧通知、台账监管、电子巡察整改等8项任务办理，还可以远程督导整改落实。

上海电信数字集成部智能视频中心主任徐松林表示，“互联网+明厨亮灶”可以进行24小时监控，这不仅促使餐饮企业规范经营，还能在食品安全事件发生后提供溯源的关键证据。

不少地方采用“AI+后厨直播”，让监管更加高效。四川省巴中市恩阳区市场监督管理局联合饿了么、中国移动公司搭建起后厨直播智慧监管平台。该平台内置AI智能分析模块，精准识别7类风险行为，发现异常立即向商户和监管部门同步预警。商户需在2小时内上传整改反馈，超时将触发线下核查，形成监管闭环。浙江省宁波市镇海区上线“网络餐饮服务食品安全风险智治平台”，借助AI巡查直播掉线、镜头模糊等问题。

(据《人民日报·海外版》)

## 警博会上的新技术 新装备

5月14日，由公安部主办的第十二届中国国际警用装备博览会在北京首钢国际会展中心开幕。本届警博会以“新技术、新装备、新质战斗力”为主题，以“简约、专业、精彩”为办展理念，广泛邀请国内外警用装备企业和科研机构参展，展示新技术在警用装备上的最新应用，展现警用技术装备发展成就。

(据新华社)



图①特巡用无人AI侦测鸟。

图②民警和球形机器人、警用机器狗和具身人形智能警务机器人(右一)一起进行巡逻演练。

图③四目全景夜视仪。

图④具身人形智能警务机器人在举手敬礼。

新华社记者殷刚摄