

# 「幽灵异外卖」

## 无处可藏 上海首推网络餐饮 电子证照核验应用

网络餐饮业发展迅猛，让点外卖成为大众日常餐饮消费的重要方式。然而，租借执照、用假地址、伪造门店照片，“幽灵异外卖”扰乱了正常竞争秩序，也给舌尖上的安全带来挑战。今天，上海推出全国首个网络餐饮电子证照核验应用，新商户在平台提交入驻申请后，信息与官方权威数据库进行实时比对。证照不实、信息不符者将被系统直接拦截，相当于加装了一道可靠“阀门”。

市场监管总局于2026年1月制定公布《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》，为网络餐饮食品安全划定严格标准，该新规将于下月1日起施行。上海市市场监管局餐饮处处长黄丽塔介绍，结合网络餐饮专项治理工作，上海率先推出网络餐饮电子证照的核验功能，改变了原来入网餐饮者申请入驻的流程，“原来只要凭营业执照和许可证的复印件和照片就能上网开店，此次政府通过科技赋能的方式，上线了电子证照的核验功能，将来所有入网商户通过自己的授权、平台的调用，确保每一张证照都是经过政府核验的，以此铲除‘幽灵异外卖’的生存土壤。”

新应用的核心，构筑了严密的“申请一比对一授权一亮证”管理闭环。信息核验通过后，必须由商户法定代表人本人通过“电子营业执照”小程序完成实名认证与精准授权，确保“真人、真意愿”，杜绝冒用。陈记麻辣香锅（铜川路店）经营者董伟告诉记者，店里虽然有堂食，但外卖占比达到了八成。相比其他几家店的外卖入网申请，铜川路这家开了两个多月的新店多了验证环节。“以往只要把店铺的信息传给区域经理，就可以申请入驻外卖平台。现在他作为法人，需要做人脸识别，授权须本人，还要上传现场环境的照片和视频，资料要求更加细致和真实。”

此外，平台依授权可从市场监管部门的系统中调取加注了平台名称和时间的官方保真电子证照，依托其防伪、防篡改、可追溯的特性，确保入驻商户“真证、真店”。同时，市场监管部门还可以对平台获得商户授权调取的电子证照信息记录做到可追溯。淘宝闪购政府事务部协同治理总监孙琦介绍，相较于以往政府单向供数、平台人工比对、问题事后处置的传统管理模式，此次改革通过构建政企数据交互、双向比对、协同共治的机制，将平台从被动的“接单审核者”转变为主动的“共治责任人”。

据悉，上海目前入网餐饮达到7万多家，除了新申请商户将进行电子证照核验，市市场监管局将通过电子证照核验应用，实现对平台商户的动态监管，证照信息“无感同步”，督促平台按照规定至少每六个月通过应用主动开展一次证照状态核验，对存量商户进行核验，保障入网餐饮经营者的资质持续合规。未来，该应用还可与“互联网+明厨亮灶”、AI智能巡检等联动，将预警信息直接推送至电子证照对应的法定代表人，实现问题精准直达与整改闭环。 本报记者 裘颖琼

申城连日又闷又热，网红冰淇淋、新式奶茶花样百出，却抢不走上海老式刨冰的风头，一碗冰沙、二勺豆香，还有一只复古玻璃杯，藏着申城夏日独有的烟火气，也成为市民游客消暑打卡的心头好。



■新雅食品首次推出老上海传统刨冰  
本报记者 刘歆摄

# 用一杯老上海刨冰消暑！

## 老式刨冰圈粉，除了传统经典款还有新花样

南京路步行街上的新雅粤菜馆今夏首次推出刨冰，日均销量已达百余杯，成为一楼食品店里的消暑爆款。记者看到，除了红豆、绿豆等经典款刨冰，还有绿豆酒酿口味的新品，传统豆香搭配酒酿风味，圈粉了不少年轻消费者和外地游客。

“做老上海刨冰，讲究的就是一个‘真’字。”新雅行政总厨黄任康介绍，制冰只用矿泉水，保证干净清爽；赤豆臻选江苏启东“大红袍”，色红、皮薄、饱满、形糯，煮后酥软起沙；全程不添加香精、防腐剂，保留食材本味。更值得一提的是，杯型也藏着巧思——“我们特意找回老式啤酒杯样式，端在手里仿佛穿越回小时候站在街头吃刨冰的夏日午后”。

新雅还将把经典冰糕加入售卖清单，让老上海夏日甜品更完整，“通过丰富夏日老味产品线，抢抓冷饮消费红利。”

王家沙则将冷面和刨冰放在一个窗口。“夏日一到，不管是本地市民还是外地游客，消费者来到王家沙就想来一份冷面和刨冰，冰凉惬意。”王家沙餐饮股份有限公司市场部经理孔军告诉记者，老上海三伏天有吃冷面、冷馄饨、刨冰“消暑三宝”的说法，不少老食客养成“一碗冷面配一杯刨冰”的夏日标配吃法，高峰期门店一天能卖出七八百杯刨冰。

王家沙的刨冰只做赤豆口味这一款，杯底铺满饱满赤豆，上铺棱角分明的手工冰碴，点缀葡萄干、玉米粒与菠萝块，淋上醇香椰浆，一口冰凉甜蜜瞬间驱散夏日暑气。

好钰刨冰也是上海老式刨冰的特色品牌，今夏入驻第一食品商店二楼后，成为游客逛南京路必打卡的消暑地标。在保留绿豆、赤豆经典口味基础上，还有桂花米酿、西瓜、凤梨、山楂等特色口味。今年还将上海

刨冰和泰式口味相融合，创新推出泰式咸法奶酪和泰奶冰淇淋两种新风味，平衡怀旧与潮流，吸引了大量东南亚来沪游客。

许多商家表示，每年夏季高温时段，老式刨冰销量持续走高，不仅带动单品营收，还能引流门店其他特色小吃，形成消费联动。

网红冷饮层出不穷，为何上海老式刨冰始终拥趸甚众？定价亲民、口味经典、配料干净、自带情怀，这一杯刨冰适配了全年龄段、全地域消费需求。“老上海刨冰没有繁复造型，靠的是净水、好豆、慢熬的本分，盛在熟悉的杯子里，用小勺‘笃笃笃’敲开冰顶，冰沙混着糖水滑入喉咙，这就是独属于上海夏日的治愈时刻。”市民李女士在沈大成买了一杯玫瑰赤豆刨冰，捧杯拍照后发了一个朋友圈，用一杯刨冰迎接夏天。

通讯员 代杨龙 本报记者 张钰芸

# 啤酒烧烤小龙虾来消暑？

## 夏天是痛风高发季 仁济将设痛风门诊

记者从上海交通大学医学院附属仁济医院南院获悉，下月2日起将开设高尿酸血症与痛风专病门诊，专为高尿酸血症、痛风患者提供一站式、全周期、规范化的专业诊疗服务。

痛风有着“痛中之王”的称号，突发的关节红肿剧痛、夜间反复发作，严重影响患者生活质量。如今这一“老年富贵病”愈发年轻化，高尿酸血症也成为继高血压、高血糖、高血脂之后的“第四高”，成为困扰国民的常见慢性代谢问题。数据显示，中国是全球痛风高发区之一，我国成人痛风患病率已高达3.2%，年轻患者逐年增多。每逢夏季，啤酒、烧烤、海鲜、小龙虾等经典“痛风套餐”盛行，叠加各类不良生活习惯，让痛风进入年度高发季。

### 暗藏全身损伤

“高尿酸血症是痛风发病的根本前提，长期尿酸超标，会导致尿酸盐结晶在体内沉积，反复诱发炎症，最终引发痛风。”仁济医院风湿科副主任李挺医生表示，痛风绝非简单的关节小病。尿酸盐不仅会沉积在关节处，还会附着在血管、肾脏等重要器官周围，持续加重身体炎症负荷。这也是为什么痛风患者慢性肾病、冠心病、脑血管意外的发病风险，远高于普通人群。一旦病情失控，不仅会造成关节不可逆损伤、关节畸形，还会损伤肝肾功能，诱发多种心脑血管并发症。

“临床上最常见的问题，就是患者的治疗依从性太差。”仁济医院风湿科主治医师顾立扬坦言，大部分患者都是“痛时积极治，不痛就停药”。这种碎片化的治疗方式，会导致尿酸反复波动，持续损伤身体，久而久之就会形成痛风石、肾功能受损等严重问题。

### 隐性诱因中招

提到痛风诱因，大家第一时间想到的是海鲜、啤酒、烧烤等高嘌呤食物。但夏季很多人尿酸飙升、痛风发作，问题往往出在隐性诱因和不良生活习惯上。

含糖饮料、高糖水果是极易被忽视的“升尿酸元凶”。很多人戒掉了海鲜酒水，却依旧爱喝奶茶、汽水、果汁，殊不知果糖在体内极易转化为尿酸，悄悄加重尿酸堆积，这也是很多人严格控食，尿酸依旧居高不下的重要原因。

长期久坐、日常饮水量不足，也会直接升高血液尿酸浓度，提升痛风发作概率。夏季普遍长时间吹空调，很多人只护住躯干、腹部，将手脚关节裸露在外，关节局部受凉后，尿酸溶解度会降低，极易析出尿酸盐结晶，一觉醒来就可能突发关节剧痛。此外，不少作息规律、饮食清淡的健身人群也会中

招，夜间高强度运动后，肌肉会产生大量乳酸，乳酸会抑制肾脏对尿酸的排泄，间接升高尿酸、诱发痛风。健身爱好者运动后务必足量补水，同时合理控制运动强度，避免过度高强度锻炼。

### 一站式解决难题

针对痛风患者基数大、年轻化、复发率高、管理不规范的现状，仁济医院南院新开设痛风专病门诊，打破普通风湿门诊病种杂、针对性弱、就诊时间有限的局限，告别“止痛即结束”的粗放式诊疗模式。

据介绍，专病门诊最大的优势是全周期、精细化、一站式管理。门诊将为患者提供专属的饮食指导、代谢评估、个性化用药方案，针对反复痛风发作、药物不耐受、合并高血压、高血脂、肾病、心脑血管疾病的患者，定制精准的降尿酸+抗炎联合治疗方案。同时，门诊会开展专业健康宣教，明确患者个体化尿酸控制目标，定期筛查并发症，从根源上降低复发风险。痛风患者的健康管理不能仅仅依靠三甲医院短期就诊，仁济医院痛风专病门诊还将联动社区医院，搭建分级诊疗、双向转诊、协同共管的长效管理体系。 本报记者 左妍