



民生关注

5月7日,重庆市市场监管局曝光22起网络餐饮违法典型案例。今年以来,重庆市各级市场监管部门持续加大网络餐饮违法行为打击力度,前4月已累计查处涉及虚假资质、超范围经营、转单加工、原料过期伪劣、卫生脏乱差等违法案件404起。

市场监管局相关负责人表示,下一步将继续以“零容忍”态度严惩网络餐饮违法行为,推动外卖行业“明厨亮灶”,守护市民“舌尖上的安全”。消费者如发现外卖商家存在资质造假、超范围经营、食品变质等问题,可及时向平台投诉或拨打12315举报。



市场监管执法人员现场查处网络餐饮加工作坊问题餐盒



市场监管执法人员现场查处餐饮店卫生不达标,责令整改并警告。

# 驴肉制品里没驴肉 使用过期调味汁

## 重庆市市场监管局曝光22起网络餐饮违法典型案例

### 第一类 伪造和未审查入网资质

1.两江新区潘彤餐饮餐馆案:2025年11月,执法检查发现该店美团店铺公示地址与实际不符,当事人网购伪造食品经营许可证线上经营。部门依法没收违法所得并罚款5000元,伪造证件线索移送公安,平台违规线索另行处置。

2.巴南区香香里蛋糕店案:2025年12月,接举报查实当事人为增设线上店铺,使用伪造许可证入驻京东秒送平台经营。被没收违法所得、罚款3000元,相关线索分别移送公安及监管部门,当事人被行政拘留3日、罚款200元。

3.彭水县麦香村蛋糕二店案:2025年12月,检查发现网店公示证照信息虚假不实,依法没收违法所得、罚款5000元,相关线索同步移送公安及平台属地部门。

4.北碚区强兴餐饮店案:2026年3月,查实当事人伪造资质入驻美团经营,被没收违法所得、罚款3000元,违法线索全部移送相关部门。

5.巴南区本校优选信息技术有限公司案:2025年12月,配送员举报商家资质异常,查实平台未严格审核,放任商家使用注销失效证照入驻经营。对平台罚款10000元、涉事门店罚款1000元,双双责令整改。

6.巴南区食者道餐饮服务有限公司案:2026年3月,数据排查发现该店线上证照已注销过期,变更后未及时更新公示信息,被依法予以警告,平台巡查缺位另案调查。

**案件警示:**持有合法证照是外卖商家入网经营的基本底线。平台未尽审查义务、商家伪造套用证照、证照过期不更新,均属违法行为。市场监管部门将依法从严处罚,涉嫌犯罪的移送司法机关。提醒商家及时更新证照信息,配送人员积极履行监督举报责任。

### 第二类 超范围经营冷食

7.璧山区永龙餐饮店案:2026年2月,监测发现该店仅有热食、保健食品经营资质,擅自售卖凉拌冷食,被责令整改,没收违法所得并罚款5000元。

8.大足区钟婷餐饮店案:2026年2月,查实当事人无冷食经营资质,长期线上线下销售凉拌食品,被责令整改,没收违法所得并罚款2500元。

9.原渝北区大嘴吃餐饮店案:2025年12月,该店无冷食资质却线上售卖凉面,被责令整改,没收违法所得并罚款2000元。

**案件警示:**冷食制售对经营条件、卫生标准要求更高,无证超范围经营极易引发食源性疾病。商家须严格依照许可范围经营,新增经营项目务必先行办理许可变更。

### 第三类 转单他人加工制作

10.大足区老三周餐饮店案:2026年3月,检

查发现门店改为仓库不再自产餐食,线上正常接单后委托他人代加工,被责令整改并予以警告。

11.万州区刘开明餐饮店案:2026年4月,查实当事人平台接单后,全部交由第三方门店代制作餐品,执法部门依法责令整改并予以警告。

**案件警示:**私自转单加工隐瞒真实生产信息,侵害消费者知情权,潜藏食品安全隐患。外卖餐食须在本店合规场所自行加工,消费者发现异常可及时投诉举报。

### 第四类 原料过期伪劣和食品霉变

12.云阳县微微权餐饮店案:2025年11月,现场查出多款饮料、调味酱汁过期仍在在使用,依法罚款5000元。

13.云阳县冠金烘焙坊案:店内多款烘焙原辅料过期未清理、继续使用,依法罚款5000元。

14.南岸区正宗河间火烧疙瘩汤餐饮店案:2025年11月,抽检发现标称驴肉制品掺杂造假,结果显示“驴成分未检出,猪肉成分检出”,涉案金额较大。因涉嫌犯罪,已移送公安、检察机关处理。

15.原渝北区渝顺果品店案:2025年12月,查实线上售卖发霉葡萄,被没收违法所得并罚款20000元。

**案件警示:**使用过期原料、售卖霉变食品、经营假冒伪劣食品,直接危害群众身体健康,违法行为一律从严查处,涉嫌犯罪坚决移送追究。商家需常态化清查食材库存,严把原料质量关。

### 第五类 从业人员无健康证明

16.万盛经开区甄小碗餐饮店:两名从业人员无有效健康证明上岗,责令整改并警告。

17.原渝北区聚邦餐饮店:在岗员工无法提供健康证明,责令整改并警告。

18.原渝北区麻扎屯干锅店:从业人员无证上岗作业,责令整改并警告。

19.永川区赵六姐小吃店:四名从业人员未取得健康证明,责令整改并警告。

**案件警示:**无健康证明从事食品加工易传播疾病,企业必须落实健康管理制度,做到持证上岗、规范管理。

### 第六类 过程控制不合规

20.原渝北区小碗麻辣烫餐饮店:后厨加工区脏乱、餐具随意堆放,卫生不达标,责令整改并警告。

21.原渝北区李专砂锅米线店:员工未规范穿戴防护用品,后厨油污重、卫生差,责令整改并警告。

22.云阳县味口好烤鸭店:未按规定配备、使用灭蝇消杀设备,责令整改并警告。

**案件警示:**后厨环境卫生不达标、安全设备缺失、操作流程不规范,是食品安全重要隐患。经营者要切实履行主体责任,常态化做好环境卫生、设备运维和规范操作,拒不整改将依法加重处罚。

上游财经-重庆晨报记者 杨新宇 摄影报道

### 相关评论

## 从大屏“亮丑”到全域“排雷” 不护短的重庆护的是什么?

5月7日,重庆市市场监管局刀刀向内,曝光了22起网络餐饮违法典型案例。从伪造资质、超范围经营,到转单加工、原料过期变质,再到从业人员无健康证明、卫生不合规,几乎覆盖了网络外卖领域的大多数乱象。

就在“五一”前,重庆还做了一件引发全网热议的事——将一批屡遭投诉的餐饮店的名单挂上解放碑巨幅LED大屏。这块“避坑牌”立在重庆最繁华的十字路口,帮游客和市民直接“避坑”。

把这两件事放在一起看,一个清晰的信号已经呈现:重庆,有直面问题的勇气,有刀刀向内的决心,更有智治善治的能力。

查典型治乱象,是在给城市口碑“排雷”。消费者点外卖,图的是便捷,怕的是猫腻。伪造经营许可证、使用过期原料、以猪肉冒充驴肉……这些铤而走险的违法行为,不仅是市场秩序的毒瘤,更是城市信誉的隐患。重庆市场监管部门的态度十分鲜明:重拳出击、一管到底。今年前4月,重庆已累计查办网络餐饮违法案件404起。对于违法商家严查严打,既是维护消费者的舌尖安全,更是维护城市的商业诚信。

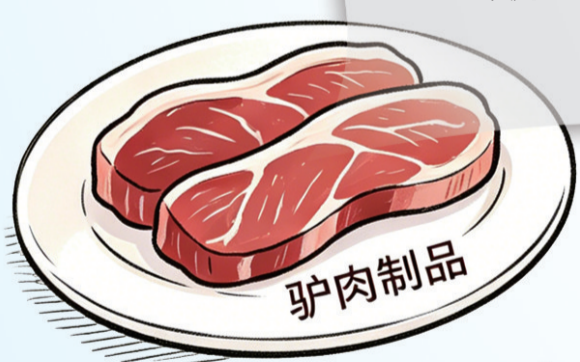
大屏主动亮丑,是在给城市形象“加分”。如果说公布典型是“靶向治理”,那么在大屏公开则是“公开震慑”。当一个城市敢在门面上“严打自家的黑店”,这种底气本身就是最好的城市品牌。舆论对此好评,不是因为这一块大屏有多炫酷,而是因为它兑现了消费者最大的期待:诚信与安全。重庆这种不护短的姿态,反而能极大提升游客的安全感。

刀刀向内,是真正为城市的未来谋划。以“明厨亮灶”倒逼行业自律,以雷霆手段治理消费乱象,正是为了用高频率的查处行动震慑不法商家,用高曝光的智慧监管压缩违规空间,再把公开透明的消费信息精准传递给大众。

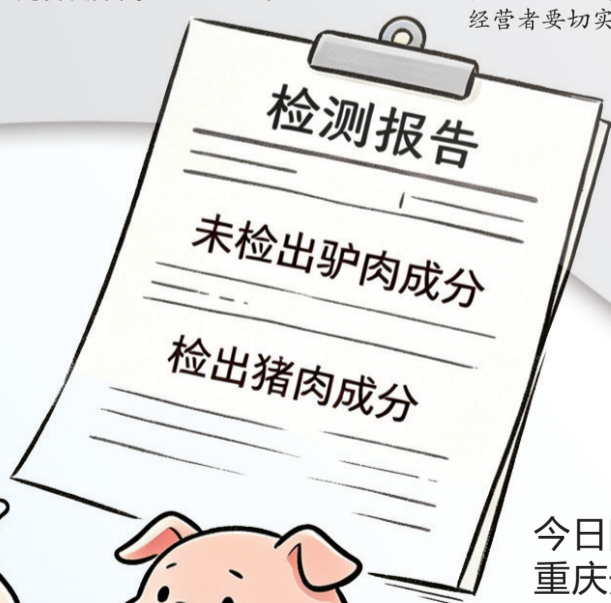
所有这些努力,都服务于同一个目标——让消费者信得过这座城市。当下的文旅竞争,已经从资源比拼演进了治理能力的较量。消费者“用脚投票”的趋势从未没变:一座城市,只有文旅扛得起口碑、市场拿得出诚信、监管管得住商家,才能赢得持久的尊重与青睐。

从大屏“亮丑”到全域“排雷”,不护短的重庆护的是什么?重庆守护的是一种稳定的预期:在这里旅游,安心无忧;在这里消费,安全可靠。而这份安全感,恰恰是城市最深厚、最不可替代的软实力。

据新重庆-重庆日报



驴肉制品



检测报告

未检出驴肉成分

检出猪肉成分

## 今日降雨陆续结束 重庆开启升温模式

5月7日白天,重庆西部地区以阴天为主,其余地区有阵雨,雨量为小到中雨,东南部局地有大雨;气温15℃~29℃。市气象台预计,8日降水逐渐结束,随后各地转晴升温。

### 天气预报

8日白天,中西部和东南部部分地区阴天有阵雨或分散阵雨,其余地区阴天到多云,气温15℃~25℃;中心

城区阵雨转阴天,气温20℃~24℃。

8日夜到9日白天,大部地区阴天到多云,西部偏西部地区阵雨转阴天,气温12℃~25℃;中心城区阴天到多云,气温19℃~24℃。

9日夜到10日白天,各地多云间晴,气温11℃~29℃;中心城区多云间晴,气温18℃~28℃。

上游新闻-重庆晨报记者 石亨