



揭食物長期暴露悶熱環境高危

本報記者臥底實測

本報記者臥底實測

■香港文匯報專題組

難控攝氏4度或以下安全水平

保溫箱容量不夠的情況，不少外賣速遞員為貪方便，放棄使用保溫箱。記者應徵俗稱「步兵」的速遞員，即沒有駕駛電單車，外賣雙邊及公共交通工具代付貨單，但外賣平台經常會將多張訂單同時派發「步兵」，記者經常要攜同冷熱食物連走多間食肆，集齊食物才逐一派發到客戶家中，食物就這樣與記者一起在炎熱天氣下顛簸折騰，大部分外賣冷飲，送到客人手中時冰塊已融化，而糖水的溫度也上升至接近常溫，容易滋

食物安全中心莊梓傑博士報告稱，相比傳統外賣形式，外賣平台送餐機制下，烹製好的食物要由速遞員前往食肆領取，需時可能較長，尤其在繁忙時段速遞員需要到不同餐廳領取食物的情況下，若送遞時間和溫度控制不當，食物內微生物可迅速大量滋長，而其中的致病病菌則可使人生病。



他山之石，可以攻玉。香港有必要盡快參照內地設立相關法例，修補漏洞。

有次，記者在下午2點55分接到訂單，系統估計記者能於3點02分到達有關餐廳取餐，系統並向顧客承諾在3點09分將食物送達府上。最可笑是，當記者向系統「應機」後，系統竟將到達餐廳取餐的估計時間，改為2點57分，換言之記者只有兩分鐘時間趕

■記者放蛇過程中遇到的最大派單問題就是電腦系統給客人過分期望，通常出現的情況是電腦系統估計速遞員能在極短時間內到達餐廳取餐。