

# 这些奶茶店火锅店被曝光

包括“小龙坎”“蜜雪冰城”“华莱士”“杨国福”“奈雪的茶”等

**本报讯** 综合央视新闻客户端、新华社消息,针对近期曝光的“小龙坎”火锅店、“蜜雪冰城”奶茶店、“华莱士”快餐店、“杨国福”麻辣烫店、“奈雪的茶”奶茶店、“大润发”超市6起食品安全案件,市场监管总局昨天公布查处情况,要求全面排查同品牌所有门店,强化总部管理、严惩涉事门店并处罚到人、惩处涉事企业同时追查上下游和同行业公司各有关企业。

下一步,市场监管总局将继续充分利用监督检查、抽检监测、媒体监督、投诉举报等途径发现食品安全风险隐患,综合运用信用联合惩戒等手段对违法者及相关生产经营经营者实行最严格监管。

## 小龙坎火锅店使用黑作坊“鲜鸭血”

山东省市场监管部门获知济南市小龙坎火锅店使用黑作坊加工假冒“鲜鸭血”的线索后,立即联合公安机关对涉事门店开展突击检查,当场控制“黑窝点”负责人和从业人员,查封加工假冒“鲜鸭血”的黑窝点,同时对山东省食用畜禽血制品生产企业进行排查。

## 蜜雪冰城奶茶店使用过期食品原料

5月14日,河南省市场监管部门获知郑州市蜜雪冰城奶茶店使用过期食品原料等食品安全问题的线索后,立即对涉事门店进行了现场检查,没收过期食品原料和违法所得、罚款9万元。

## 华莱士快餐店炸鸡掉地继续使用

7月17日,北京市市场监管部门获知北京市华莱士快餐店炸鸡掉地继续使用等食品安全问题的线索后,立即对涉事门店进行现场检查,针对其存在的违法违规行,进行立案查处,依法吊销涉事门店食品经营许可证,对门店主要负责人罚款19.57万元等。

## 杨国福麻辣烫汤料污秽不洁

7月24日,广东省市场监管部门获知深圳市杨国福麻辣烫店存在汤料污秽不洁等食品安全问题的线索后,立即对该门店进行现场检查,并查封了涉事门店,没收违法所得,罚款5万元。

## “奈雪的茶”奶茶店使用腐烂水果

8月2日,北京市市场监管部门获知北京市“奈雪的茶”奶茶店加工使用腐烂水果等食品安全问题的线索后,立即对涉事门店立案查处,拟对2家涉事门店均给予顶格罚款10万元,对2家门店店长分别罚款25万元和罚款28万元。

## 大润发超市“发臭隔夜肉洗了再卖”

8月16日,山东省市场监管部门获知媒体暗访发现的济南市大润发超市“发臭隔夜肉洗了再卖”的线索后,立即责令涉事门店对猪肉全部下架、停止销售,现场查扣库存冷鲜猪肉产品860公斤,目前调查工作正在进一步进行中。

变质食材继续用 隔夜死蟹当活蟹卖

## 胖哥俩肉蟹煲,原来你是这样的网红店

**本报讯** 据新京报报道,胖哥俩肉蟹煲,一家知名连锁餐厅,近几年被很多人追捧为“美食打卡地”。6月底开始,新京报记者先后卧底进入北京两家由胖哥俩直接管理的直营店,揭露“食材新鲜”背后的种种乱象:承诺现杀的活蟹,其实是前一天已经宰杀好的“隔夜蟹”;过期、变质的土豆简单加工后继续送上餐桌;提前煮熟的肉品,即使变味儿也会留到第二天继续卖;500g一份的肉蟹煲,店家授意只给430g……

6月27日,新京报记者应聘进入胖哥俩肉蟹煲合生汇店,成为后厨人员,负责切配食材。正值夏季,用餐高峰时十多个燃气灶同时开启,后厨员工个个汗流浹背。厨师烹饪时大多不按规定佩戴工作帽,有时直接把锅勺放在脏兮兮的灶台上。清洗土豆、鸡爪的水槽,一天都不换一次水。偶尔有煮熟的鸡爪掉到清洗池里,员工直接捡起扔到篮子里。

和其他门店一样,这里主营肉蟹煲、虾煲、鸡爪煲等各式煲类。其中最受欢迎的,是该连锁餐厅的主打菜品肉蟹煲。“我们的螃蟹上午



▲ 变质的土豆

▲ 灶台上的污渍

刚运来,都是活的。”每当有顾客询问螃蟹是否新鲜时,员工都会给出这样的回答。

但实际情况并非他们承诺的那样。6月28日中午,店里陆续有两份送上餐桌的蟹煲被顾客退了回来,原因是顾客发现螃蟹“颜色发黑”。后厨一名杀蟹工向记者透露了其中的秘密:“是昨天剩下的螃蟹。过了一天放得时间长了,肉就发黑了。”

随后几天,记者在店内观察发现,每天一早,供货商会送来活蟹,交由后厨宰杀后售卖。由于客流不稳定,每天总有杀好的螃蟹卖不完,少则十来只,多则近百只。剩下的螃蟹,后厨通常放在冰箱里冷藏。第二天,清洗后,再充当现杀的

活蟹卖给顾客,而顾客大多被蒙在鼓里。

6月28日晚上临近下班,记者发现后厨还剩下80多只宰杀好的螃蟹。一名后厨员工解释说,这些螃蟹很难活过一夜,为了防止它们死掉变质,只好提前宰杀。

记者调查发现,售卖“隔夜死蟹”的情况并非只在这一家门店出现,开设在凯德MALL大峡谷的胖哥俩门店也有着相同操作。7月16日一早,记者在该店后厨发现,冰箱里放着前一天宰杀后剩下的十多斤螃蟹。记者询问后厨员工如何处理,对方回答说“留着继续卖”。

在上述两家门店卧底期间,记者发现,卖“隔夜蟹”已经成为店里的“惯例”。门店管理人员对此也心

知肚明,甚至打着“不能浪费”的旗号要求店员“暗箱操作”。

另外,很多顾客不知道的是,掺杂了过期土豆的菜品,几乎每天都会被端上餐桌。在凯德MALL大峡谷店,一天晚上,记者在后厨发现,三十多斤刺好的土豆已经散发出异味。但后厨员工对此并不意外,“哪能不馊,屋里温度这么高。”第二天一早,记者将土豆变质的情况汇报给后厨的一名管理人员,他指示记者继续使用,并交代“先拿高压锅把这些土豆煮了”。在胖哥俩凯德MALL大峡谷店,猪蹄、牛排变质后也会被拿来做菜。

除了食材问题,记者调查发现,胖哥俩凯德MALL大峡谷店还会刻意“缺斤短两”。这家店平均每天能卖出约100份蟹煲,如果一份蟹煲少放50g螃蟹,一天就能省下5000g,相当于多卖10份蟹煲。一份膏蟹煲售价208元,肉蟹煲178元,估算下来,仅靠缺斤短两,这家店一天就能多赚近2000元。

目前,被曝光的“胖哥俩肉蟹煲”北京凯德MALL大峡谷店和合生汇店均已停业整顿并被立案调查。

**本报讯** 据央视新闻消息,国家卫健委和教育部的昨天发布了最新版高等学校、中小学校和托幼机构新冠肺炎疫情防控技术方案,对学校人员返校要求、校门管理、员工管理、应急处置机制等防控措施进行了调整。

调整情况主要有:

● 对开学前后校园管理、环境整治、饮食饮水安全和预防性消毒等提出强化措施和要求;

● 要求学校掌握师生员工返校前14天的健康状况和行程信息,高校师生员工需提供48小时内核酸检测阴性证明,返校后按照当地防控要求可再分批进行核酸检测;暑期有出境、到过中高风险地区或其他异常情况的中小学校和托幼机构师生员工,返校前须提供48小时内核酸检测阴性证明;

● 强化入校人员检查、登记与管理,师生员工入校时严格进行身份核验和体温检测,外来人员还需查看健康码、行程卡,做好信息登记;

● 明确校园内服务人员工作期间须全程佩戴医用外科口罩或以上防护级别口罩,做好手卫生;要求根据校园情况合理控制人员聚集度,严控聚集性活动;

● 对适龄人群疫苗接种工作提出要求,合理规划接种进度,加强疫苗接种服务保障;

● 进一步完善应急预案和处置机制,针对性地开展疫情防控多场景、实操性应急演练,确保有效应对各种突发情况。

## 杭州专项治理影响亲清政商关系问题

**本报讯** 据央视新闻消息,为进一步优化亲清政商关系,杭州市纪委监委以抓好中央巡视反馈问题整改为切入点,部署开展影响亲清政商关系突出问题专项治理。此次专项治理主要聚焦领导干部防止利益冲突事项自查自纠、领导干部违规借贷专项治理“回头看”以及规范领导干部配偶、子女及其配偶经商办企业行为三个方面,覆盖全体在职以及近三年以来退休、离职的市管领导干部。全市各地各单位则同步开展本级管理领导干部自查自纠。

百年真情  
中秋文化

杏花楼  
稻香村

### 【月饼荣誉】

2007年 上海市级非物质文化遗产  
上海市人民政府公布 上海市文化广播影视管理局颁发

2008~2020年 中国月饼文化节中国名饼  
中国焙烤食品糖制品工业协会

2008~2020年 中国月饼文化节金牌月饼  
中国焙烤食品糖制品工业协会

### 【预定请认准】

杏花楼总店:福州路343号  
总机:63553777 直线:63280504

杏花楼食品营销公司:江凯路298号  
总机:68536303 直线:58855476

杏花楼龙祥食品公司:宜山路55号  
总机:64692363 直线:64289367



即日起在福州路总店及各专卖店开始接受预定 咨询电话:63280504 58855476  
接待时间:8:30~18:00 更多产品在线选购,请登录杏花楼官网:www.xhlgf.com

