

一元钱“消毒餐具”黑幕调查

■一惊:可能不卫生。记者随机送检,40%餐具检出“大肠菌”!
 ■二惊:暴利。南京人一年买单7000多万,餐馆白赚近3000万!
 ■三惊:监管空白。由谁来监管不确定,相关部门“打太极”!



似乎一夜之间,一元钱一套的“消毒餐具”占遍了南京大小饭店的餐桌。外出就餐时碗筷不再免费,而是用塑料膜裹好,花一元钱才能买到“使用权”。然而,这“一元钱”买到的真是百分之百的健康和安全吗?
 连日来,快报记者对南京的“消毒餐具”供销、使用环节进行了深入调查,并随机抽取了一批“消毒餐具”送往疾控部门检验,得出的结果让人吃惊:部分餐具菌落总数严重超标!而在这些餐具背后,还藏着一个鲜为人知的庞大利益链:餐馆、餐具消毒公司从消费者口袋中掏走的“碗筷费”相当惊人,每年南京消费者为“一元餐具”买单的费用大约是7300万元!

可能不卫生

当服务员将薄膜密封的白净餐具摆上来时,很少有人会对它的卫生性产生怀疑。但事实是,白净只是表象,背后隐藏着的问题,才是真正让人担心的。

5家“消毒餐具”2家检出大肠菌

封塑好的“消毒餐具”看起来洁白光亮。为了解它们的实际卫生程度究竟有多高,快报记者日前从南京市的大中型餐馆中,随机选择了5个品牌的“消毒餐具”,在确保塑料包装完好的情况下,送往江苏省疾病预防控制中心检验。
 6月18日,省疾控中心出具了检验报告。在5个品牌的“消毒餐具”中,有2个品牌检出了大肠菌群,且都存在菌落总数情况高于

惊!

标准限定的情况。其中,标注为“晶信至选”的消毒餐具套装中,碗的菌落总数达2080(CFU/cm²),而标准规定是<1(CFU/cm²)。另一家标注为“洁丽雅”的消毒餐具套装中,碟子的菌落总数为6(CFU/cm²)。上述两家在大肠菌群的检验中,结果也都显示“检出”,而国家强制性标准要求是“不得检出”。
 省疾控中心的专家表示,大肠菌群等指标是衡量

下表为5个品牌“消毒餐具”的随机送检结果:

| 品牌 | 生产单位 | 使用的餐组(部分) | 菌落总数(CFU/cm ²) | 大肠菌群(/50cm ²) |
|------|------------------|--------------|----------------------------|---------------------------|
| 晶信至选 | 南京晶信至选餐具消毒有限公司 | 锡记粤港小厨 洪湖人家等 | 碗 2080 碟 2 | 碗 检出 碟 检出 |
| 洁丽雅 | 南京洁丽雅餐具消毒中心 | 渝仁渔庄等 | 碗 2 碟 6 | 碗 检出 碟 检出 |
| 康神 | 康神餐具消毒配送中心 | 私房菜馆等 | 碗 <1 碟 <1 | 碗 未检出 碟 未检出 |
| 阿福 | 南京阿福餐具用品消毒有限公司 | 金唐大酒楼 靛蓝馆等 | 碗 <1 碟 <1 | 碗 未检出 碟 未检出 |
| 喜乐多 | 南京下关区喜乐多餐具消毒配送中心 | 老湾菜馆等 | 碗 <1 碟 <1 | 碗 未检出 碟 未检出 |

备注:1.致病菌均未检出。
 2.上述送检样品中,除了“阿福”为每套5件餐具外,其他4个品牌均为每套4件:碗、碟、汤匙、小茶盅。每品牌样品一律只抽检了其中的碗、碟2件,所以上述检验结果不代表未检的汤匙、小茶盅的卫生状况。

部分消毒餐具厂家污水横流肮脏不堪

号称“消毒餐具”,有的却存在如此严重的污染!究竟这些餐具是怎么“消毒”的?连日来,快报记者对南京部分餐具消毒企业进行了暗访和调查。
 目前,南京大大小小的餐具消毒企业多达上百家,绝大多数都位于城郊接合部,虽然餐具的外包装上通常标有地址,但是都得花上一番工夫才能找到。
 南京晶信至选餐具消毒有限公司标注的地址位于藤子村,租借的是一处外观老旧的厂房。记者发现,这里从餐具回收、清洗、包装到装车运输,全部是敞开式的,外来人员轻易就能进出,这与相关规范要求的餐具消毒车间、包装车间必须隔离和无菌化操作的条件相去甚远。
 尤其是餐具回收、清洗现场,地面污水横流,直接脏餐回收回来的碗碟都粘着油污、饭菜残渣,工人们先把它清理到几个大塑料桶里,再蹲在地上用水对着餐具冲洗;这个环节完成后,餐具被装进筐里,搬到一旁用瓷砖垒砌的大池子边;池子里放满了水,水里显然添加了洗涤剂,看起来有些黏稠,水面上则漂着

惊!

较厚的一层淡黄色看似油污的沫子,一位中年男子将餐具端起来连筐一起放进池子里浸泡。
 整个车间里,唯一算得上“机械化设备”的,就是一台带式洗碗机。中年男子告诉记者,餐具浸泡过后,再送进洗碗机里清洗。
 餐具从洗碗机里出来后,就要进入包装环节了。几位女工围坐在一起,将餐具按照碗、碟、汤匙、小茶盅每4件一套归在一起,逐套手工包装进塑料袋,再用封塑机压塑成形——一套“消毒”好的餐具就完成了。
 大约中午时分,一辆面包车开进了车间大门,车内的座椅已经全部被拆除,专门用来盛放餐具。司机把后备箱盖打开,工人们将一个个规格统一的整理箱搬上了车——整理箱内放的都是封塑后的餐具。记者看到,根据规范,运送餐具的车辆应该与运送食品的车辆一样保持清洁卫生,但是这辆面包车明显已经破旧不堪。司机说,这些餐具装好后将运进城,方向是草场门、夫子庙一带,他们每天有两三辆车负责送货。
 而记者暗访的另外几



工人们清洗满是油污的餐具



池子里的水面上漂着满是油污的沫子



厂区内杂乱无章



运送餐具的面包车破旧不堪



暗访中,一间稍微正规一点的车间

其实很暴利

现在,“消毒餐具”每天都在源源不断地运到市区大大小小的餐馆。那么,究竟它们是怎么获得商家的青睐,从而登上消费者的餐桌的?记者调查发现,因为背后有庞大的利益链支撑,这个过程远比想象的要简单。

南京食客一年多掏7000多万 餐馆一年白赚2900万

七成餐馆在用

首先,“消毒餐具”在南京餐饮业的“占有率”正在以惊人的速度上升。为了解这类餐具的使用情况,记者选择了餐饮业较为集中的北门桥一带作为样本,随机走访了10家中小型餐馆,发现其中7家提供收费“消毒餐具”(5家为强制使用),另外3家不提供“消毒餐具”。
 首先,“消毒餐具”在南京餐饮业的“占有率”正在以惊人的速度上升。为了解这类餐具的使用情况,记者选择了餐饮业较为集中的北门桥一带作为样本,随机走访了10家中小型餐馆,发现其中7家提供收费“消毒餐具”(5家为强制使用),另外3家不提供“消毒餐具”。
 首先,“消毒餐具”在南京餐饮业的“占有率”正在以惊人的速度上升。为了解这类餐具的使用情况,记者选择了餐饮业较为集中的北门桥一带作为样本,随机走访了10家中小型餐馆,发现其中7家提供收费“消毒餐具”(5家为强制使用),另外3家不提供“消毒餐具”。

进餐馆“零门槛”

其次,“消毒餐具”进餐馆几乎可谓“零门槛”。记者以准备开餐馆为由,与数家餐具消毒公司取得了联系。对方除了供货价格,首先关心的就是饭店大小,有多少个“餐位”,当然餐位越多使用量就越大;接着是距离远近,这直接关系到他们的送货成本。
 通常而言,一元消毒餐具进餐馆“销售”,运行模式基本如下:餐具消毒公司上门推销一元钱“消毒餐具”,双方价格谈

拢即可供货——此环节餐馆无须交押金,双方也无须签协议。一般每天上午在餐馆开门营业前,消毒公司的车辆继续开始送货、补货,同时把前一天餐馆用过的脏餐具收回去重新清洗——此环节餐馆只要在单子上签收一下,认可前一天的使用量。
 大约每十天左右,餐具消毒公司会与餐馆结一次账——如果其间出现了损耗,例如碗碟摔坏了、丢失了,餐馆一律不用负责,都由消毒公司承担。

再看餐馆:

拿走4毛,实际利润更高
 几乎所有受访的餐具消毒企业都感叹:“餐馆一点事不费,利润还比我们高得多。”
 “康神”消毒公司负责人坦言,他曾经给餐馆算过账,通过“一元钱”消毒餐具,至少能“赚”到四方面的钱:一是与消毒公司分成,即4毛钱;二是清洗餐具的水、电、人工费用都省了;三是减少了餐具损耗,这部分成本转嫁给了餐具消毒公司;四是针对新开张的餐馆,能省下一大笔餐具购置费,小件几乎全省了,只买些大件就可以了。
 “按照一天用1000套餐具来算,这几条合在一起,一家餐馆一年在餐具方面的费用能省下15万-18万元!”该负责人称。

“一元钱”的利益分配:6毛与4毛

在消费者掏出的1元钱中,餐具消毒企业拿走多少?餐馆又拿走了多少?记者调查发现,两者之间的分割比例平均为6:4,也就是说,餐具消毒企业拿走6毛钱,餐馆拿走4毛钱。
 所不同的是,餐具消毒企业拿走的“6”当中,有5毛左右是成本费用,实际利润只有1毛左右。而餐馆拿走的“4”当中,基本是纯利润,没有任何投入,“净得的”。这就是为什么餐馆都乐于接受一元钱“消毒餐具”的原因:赚钱,省事!
 先看餐具消毒企业:拿走6毛,实际利润1毛
 在记者暗访的数家消毒公司中,给餐馆的供货价格不尽相同,平均0.60元左右,最便宜的0.40元,最贵的0.65元。
 以“康神”为例,4件套送到餐馆价格是每套0.60元,带筷子的5件套是0.65元,如果需求最大的话可以再让3分钱;“伊莱德”消毒餐具的一位业务经理说,根据送货距离远近,价格各不相同。最便宜的不带玻璃杯的要0.55元,距离最远的要0.80元……
 “康神”的负责人说,能把成本降低在0.50元以下的生产厂家极少。开一家正规的餐具消毒公司,先期的场地、设备投入要几十万元,后期主要有人工、餐具购买、水电和洗涤剂成本等投入。这其中,人工成本占大头,一般每人月工资千元左右,包吃住;其次,因为餐具是易耗品,而且损耗都由消毒公司承担,所以每个月还有滚动投入,利润有限。

“一天20万套”背后的庞大利润

从南京市来看,消费者每用一套“消毒餐具”虽然只有一元钱,但每天、每月、每年的花费却非常惊人!
 仍以北门桥为例。在记者暗访的10家餐馆中,7家使用消毒餐具的餐馆中有5家为强制使用。根据就餐数及就餐率保守估计,这7家餐馆每天的消毒餐具的消耗量在1200套左右,平均每家是170套左右。按照平均每套0.40元的利润,平均每家

再看餐馆:

每天单纯从消毒餐具赚的钱约为68元。
 据“康神”消毒公司负责人称,不久前他们曾经考虑成立南京市餐具消毒行业协会,所以对整个行业的情况摸了一次底。根据全市餐具消毒企业的数量(70多家),以及每家企业每天的生产规模,测算出来南京市每天使用的一元钱“消毒餐具”数量约为20万套。
 按这个数字算下来,每月使用量是600多万套,一年365天使用量就是7300万套!按照每套1元钱计算,南京的消费者每月要“消毒餐具”掏出600多万元,一年要掏出7300万元!
 按照前文所分析的利润分成,其中餐具消毒企业拿走7300万元的60%,约4380万元,利润为每套0.10元,共730万元;餐具企业拿走7300万元的40%,利润共2920万元!

管理太混乱

显然,“一元钱”消毒餐具已经逐渐成为一个个不容忽视的“产业”。然而记者在调查中发现,无论是餐馆收费的合法性,还是对餐具消毒企业的监管,都存在较大的争议和同样惊人的政策缺位。
 “一元钱”是否该收?谁来保证“消毒餐具”的安全卫生?这两个眼下亟待回答的问题,却被打成了“太极”。

“一元钱”本不该收“卫生关”没人来把

关于收费——“一元钱”是否该收?消协称“违法”
 对部分饭店不告知要收费或是只提供“消毒餐具”的行为,中消协、江苏省消协明确表示,其本质是强制消费、重复性收费。
 今年6月1日起实施的《食品安全法》第二十七条第5项明确规定,餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器,使用前应当洗净、消毒,炊具、用具使用后应当洗净、保持清洁。此前在《食品卫生法》和《餐饮业食品卫生管理办法》中也有类似规定。餐饮经营者作为法定义务的承担方,为消费者配备卫生的餐具是提供餐饮服务时的附随义务,并应当承担餐具消毒费用,提供经过消毒并且符合卫生标准的餐具,消费者有权选择是否使用消毒餐具。在这种规定下,消费者即便使用了收费餐具也可拒绝“埋单”。
 关于安全——你管?我管?他管?部门虽多不知谁管
 开一家餐具消毒公司要花多少钱?记者从南京市工商部门了解到,注册资金最低3万元即可,而且无需任何前置审批。因为卫生部门对这一行业并不核发卫生许可证,所以工商局在审批营业执照的时候也就不需要注册人提供相关资料。
 按照现行的食品安全管理体制,卫生部门负责餐饮流通环节的食品安全。然而,当记者向有关部门联系采访时,却遭遇了“太极”。
 南京市卫生监督所有关人士告诉记者,目前对餐具消毒企业不发许可证,但是对消毒机构提供的“餐具”进行抽检,实行抽检。对餐馆而言,不论是自己消毒的还是购买的消毒餐具,都要符合安全卫生标准,购买消毒餐具时要向消毒企业索要检验报告。
 至于餐具消毒企业归谁管,有关人士建议记者向南京市食品安全委员会了解,因为后者是负责食品安全生产各个环节监督检查的。
 记者转问与南京市食品安全委员会办公室取得了联系,该办公室设在南京市食品药品监督管理局,听到记者提出的采访意图后,有关人士叹气说,尽管食安委是食品安全监管的牵头单位,但是各个环节的监管职能都分在了各个部门,比如工商、卫生、农林等;至于消毒餐具归谁管,“如果没有明确,那就还是缺空白。”该人士表示,食安委本身并没有执法权,在很多问题上也很无奈。况且,消毒餐具的问题目前在全国都存在,南京市食品安全委员会也不好对此发表什么看法。
 “说不管又管,说管又不管”
 记者了解到,《行政许可法》颁布实施后,卫生部门于2004年取消了消毒服务机构的卫生许可审批,这也正是各级卫生部门所称“缺乏行政许可依据”的主要原因。

从今年6月1日起实施的《食品安全法》,把餐饮服务环节纳入了食品药品监督管理局的监管范畴,但是餐具消毒服务并没有成为食品生产经营的一个环节。
 鉴于上述原因,近几年来各地对餐具消毒企业的监管也就停留在“说管又不管,说不管又管”“不管不行,想管又不知怎么管”的尴尬状态。
 以南京为例,2006年8月份该市卫生监督所就下发了一个文件:《南京市餐具集中消毒服务卫生管理暂行办法》,对餐具集中消毒服务的选址、内外环境、场所、设备、设施、运输工具、清洗消毒用水、洗涤剂、消毒剂、包装材料、存放容器、清洗消毒设备均提出了相应的卫生要求。
 然而,这份文件并没有真正被落实并起到应有的效果。当年12月初,南京市卫生局就此召开了一次会议。记者通过知情人士了解到,这次会议以“纪要”的形式,对南京的餐具集中消毒管理达成了几项共识:
 首先,2006年8月份下发的这份《管理办法》对消毒企业的要求和标准是“指导性的”,没有强制性。其次,对餐具集中消毒企业没有行政许可依据,所以卫生部门不发卫生许可证。
 但是“纪要”同时称,卫生部门对餐具集中消毒企业具有监管职责,在日常监管中加强监督检查指导,可以对消毒后的餐具进行消毒效果的检测,抽样检测不合格的,要依法予以处罚。然而,在处罚问题上还有另一条意见:对餐具消毒企业的行政处罚没有法律依据,要慎重对待。
 正是在上述原因下,《南京市餐具集中消毒服务卫生管理暂行办法》几成一纸空文。甚至就连卫生监管部门本身也做不到完全“规范”。《办法》规定,全市卫生监督机构对辖区内餐具集中消毒服务单位实施卫生监督,每月至少开展一次餐具消毒效果监测,但实际上,相关监测的频率远远低于规定。
 关于未来——餐饮商会建议 餐馆要把卫生关
 南京餐饮商会秘书长宋佳玲接受记者采访时表示,新实施的《食品安全法》要求经营者提供洗净、消毒的餐具,相关主管部门也应该就此多做宣传、加强监管。既然一些小餐馆没有能力达到卫生、农林等;至于消毒餐具归谁管,“如果没有明确,那就还是缺空白。”该人士表示,食安委本身并没有执法权,在很多问题上也很无奈。况且,消毒餐具的问题目前在全国都存在,南京市食品安全委员会也不好对此发表什么看法。
 “说不管又管,说管又不管”
 记者了解到,《行政许可法》颁布实施后,卫生部门于2004年取消了消毒服务机构的卫生许可审批,这也正是各级卫生部门所称“缺乏行政许可依据”的主要原因。

快报记者 郑春晖 实习生 刁艳阳 文/摄