



# 小肥羊火锅店被曝卫生问题 厨师地上敲牛骨赤手配菜

冬天渐近,火锅店的生意开始红火起来。就在食客们“吃着火锅唱着歌”的时候,火锅店的食品卫生状况也开始受人关注。

近日,记者卧底全国知名火锅店——小肥羊广州小北路店。作为一家上市公司,小肥羊在火锅行业具有代表性,记者试图通过对这家小肥羊分店厨房的观察,客观地记录一家规范化火锅店的食品卫生状况,让食客们能更加明白地消费。

□新快报记者 林默文/摄

## 暗访·诸多问题



左图:一位厨师在地上敲牛骨头,敲完后,骨头不经清洗直接被扔进锅里熬汤;右图:这位厨师没戴手套,直接用手从刨肉机里抓取羊肉

## 暗访·初步印象

### 厨房看起来干净卫生

小肥羊小北路店靠近广州火车站,隔壁就是越秀公园,人流量大,店里生意一直火爆。就在记者卧底这些天,店里每天有不下两百桌的用餐量,顾客来迟了还必须排队等位。

10月27日,记者来到该店应聘配菜工一职。应聘当天,一位当值厨师长向记者简单地介绍了一下小肥羊店的工资构成、工作时间以及岗位安排。

最后,这位厨师长询问记者是否有健康证。记者说还没有办理健康证,该厨师长表示可以等到正式签合同后再去办。

他让记者先试工三天,岗位是厨房配菜。

在这三天里,记者这个配菜工,从洗碗到洗菜,从杀生鲜到刨肉卷,基本把厨房里的活全干了一遍。

小北路店的厨房整体比较干净,没有油污,也没有异味。记者在试工的三天时间里,发现员工会在用餐高峰后的空闲时间对各自负责的区域进行清理。

厨房里最多的设备是冰柜,用来保存肉类和各种食品。蔬菜也有专门的低温储存间。

不过,在试工的三天里,记者也发现小肥羊小北路店的厨房干净卫生只是表面功夫,其在操作中有许多不规范的行为,食品卫生存在诸多问题。



在厨房里,菜单和夹子被员工直接扔在羊肉上

## 问题1

### 餐具洗后有油污 汤锅洗后不消毒

小肥羊小北路店客人使用的碗碟杯筷以及盛菜装肉用的碗盘都在厨房的洗碗区统一清洗。

厨房里有一部洗碗机,洗碗步骤为:一清,二洗,三消毒。第一步是先在放有清洁剂的水里将收回来的餐具上的残余物清除,然后装到一个洗碗机专用的篮子里,送进洗碗机的传送带,篮子慢慢地从传送带上穿过洗碗机,并从另一头出来,餐具就算清洗消毒完毕。最后将餐具分类放置,餐具并没有放在专门的消毒柜里。

记者分到的正是最后一步工作,将洗碗机里出来的餐具分类放置。

让记者感到吃惊的是,洗碗机里出来的餐具竟然还有油污、食物残渣等粘附在上面,非常显眼。记者注意到,餐具经过洗碗机,其实就是高温开水冲刷,并没有专门的紫外线消毒等过程。

在将餐具分类放置时,记者被要求戴上一双棉纱手套。其主要作用是防烫、防滑,以及清洁餐具。不过,对那些还留有明显油污和残余物的餐具,也

只是用手套将其抹干净后放置而已,并没有其他清洗和消毒过程。

筷子在使用前会用开水清洗一遍,但是其他的餐具经过上述步骤后基本就直接使用。记者发现员工在用餐时,都会将碗筷用开水冲洗一遍,或者自备碗筷。

记者发现,盛汤用的锅单独清洗,先用有清洁剂的水将锅洗一遍,再用自来水清洗两遍,然后直接送到兑锅间使用,也并没有经过格外的消毒措施。

## 问题2

### 刨肉做丸不戴手套 玩手机后直接配菜

记者暗访时发现,员工在拿餐具时都是直接取走,并没有戴手套。餐具被拿出去使用的过程中很容易再度被污染。比如给客人倒茶用的茶杯,员工直接将手指伸进杯壁同时抓取几只茶杯,拿去摆放在桌上。

记者发现除了洗碗间戴棉纱手套之外,其他员工在操作过程中都不戴手套。记者曾就这个问题询问过一位厨师长,他说:“现在都不戴,戴手套的话操作不方便。按照要求的话,

肯定是要戴手套的。”

在小肥羊厨房试工的三天里,记者从洗菜、切菜,到配菜、刨肉,以及杀生鲜,配锅底料,这些活都做过,全程都没有戴手套,也没有看到一位员工戴手套。

即使是做手工丸子、刨肉卷以及做面点这些对卫生要求更加严格的工作,情况也一样,员工们都是直接用手,在操作前也没有特别提示要求洗手清洁。

记者发现,有员工在刨肉卷前一刻刚手握抹布擦桌子,后一刻就马上开始刨肉卷、做手工丸子。一些年轻员工在空闲的时间喜欢拿手机出来玩一下,有活干时,他们把手机放进裤袋后直接配菜。

配菜交给服务员的时候,为了让服务员区分每道菜应该送到哪一桌,不论是刚做出来的面包甜品,还是羊肉卷,员工直接将传菜单用夹子夹住扔进菜里。

## 问题3

### 调味靠大量汤粉料 牛骨头直接地上敲

吃火锅,大家最关注的是锅底料,最不透明的也是火锅锅底料。

记者在小肥羊试工期间,专门关注了小肥羊火锅锅底料的勾兑过程。

小肥羊的锅底料中用量最大的是汤粉料,分为辣汤粉和清汤粉两种,分别用在辣汤锅与清汤锅里。

根据包装袋上的信息显示,汤料粉的正式名称是“标准化辣(清)汤粉料”,袋子上注明的用料有鸡精、胡椒、孜然、食品添加剂(谷氨酸钠),保质期有十个月,由内蒙古小肥羊调味品有限公司生产。

记者发现每只锅底里都有大量的汤粉,至于每只锅底用量是多少,员工说:“这是机密,只有成为正式工,参加锅底勾兑培训后才能告诉你。”

锅底的其他用料则比较简单,蒜、姜是主要成分,辣汤锅还会添加辣油和少量二锅头。

记者发现,小肥羊刨肉底的汤确实是用牛骨头与鸡肉熬制的鲜汤。不过,汤并不是一次熬成的,而是一直在熬制,每一次汤用完就直接加水继续熬,有一个水龙头接在熬汤的桶上方。

让记者感到惊讶的是,10月29日,在熬制牛骨头汤时,由

于骨头太大,厨房员工竟直接将牛骨头放到地面上用铁锤敲碎,然后直接把骨头倒进熬汤的桶里,未经清洗就加水熬汤。

记者注意到,在这块地面上,时不时有人走来走去,加之厨房潮湿,地面上污渍斑斑。

类似的情况记者还不止一次发现。

在试工的第一天记者就看到,一位工作人员在煮羊肺过程中,由于没有提早从冰柜里拿出解冻,十几块羊肺冻结在一起化不开,他直接就把这块冻结的羊肺放在地面上,用手一块块地掰开,随后未经清洗直接扔进锅里煮。

## 最新进展

### 小肥羊“高度重视”但没认错也没道歉

针对媒体的暗访调查,昨天下午,小肥羊官网挂出《情况通报》称:公司高度重视,立即派出调查小组前往广州进行调查和处理。

然而,记者注意到,该“通报”中没有提到上述暗访调查的情况是否属实。同时,也没有明确对消费者表示歉意,只表示:敲响了警钟,并将认真听取来自消费者、媒体和社会各界的意见。

## 卧底日记

10月28日

### 我为何选择小肥羊?

冬天临近,我注意到火锅店的生意也逐渐红火起来。

不过,地沟油、潲水油、化学添加剂、辣椒精等围绕火锅而产生的名词仍陆续出现在各地的报道中,各种关于火锅的黑幕不断被曝光。

我注意到被曝光的火锅店大多是地方上小有名气的店,那么一家全国性、具有行业标杆意义的火锅店做得如何呢?

我通过许多美食网站查看火锅店信息,小肥羊很快进入我的视线。小肥羊作为一家上市公司,其在火锅食品卫生方面肯定有严格的标准和规范的操作。

我找了几家小肥羊火锅店,最后发现小北路店的配菜、刨肉等岗位在招人,于是前去应聘。

10月29日

### 我有点恶心了

今天我是忙碌的配菜工,两次被恶心到。

我在蔬菜间择蔬菜的时候,一位员工进来用绞肉机绞肉沫,有些碎肉掉到地面上,组长进来看到这一情况,提醒他注意。不过,组长自己却随即把掉在地面的碎肉用手拢起来,抓回了盆里。组长走后,我问这名员工:“这肉沫是用来做什么的?”他说:“做丸子。”

第二次是杀生鲜,杀了后为保鲜不洗。组长说这个不能洗,要带血的才新鲜。不会这么笨,就直接上给顾客吧?后来发现确实如此,不仅牛蛙,其他的黄鳝、鲜鱼片,都是杀了不洗直接上菜给顾客的。

10月30日

### 卫生失范是必然

我试工的这三天刚好是周五到周日,用餐人数爆棚。

厨房里忙得团团转,有的时候客人的点菜单可以拉一米多长。如何做得到及时快速地将菜品送到顾客的桌上,不让点菜单积压成为操作中的第一决定因素。

小肥羊为了保证菜品不被浪费,严格地限定了每份菜品的重量,按照规定每份菜品都必须过秤,既不能少也不能多,这也是对顾客负责。但是在忙碌的时候,根本就没有人会称重,直接凭感觉拿菜。

整体来看,小肥羊的厨房环境卫生、锅底用料确实没有重大瑕疵,基本都满足硬性要求。但是操作中出现的这些问题似乎也不能归责于具体的个人操作不当。

在人手不够、监管缺失的时候,卫生失范是必然的结果。

(内容有删节)