

面包新语刚被曝炸食物的油几年不换、郑文琪龙虾盖浇饭食物中毒风波未平

深圳黄记煌被曝用霉米，南京的店呢？

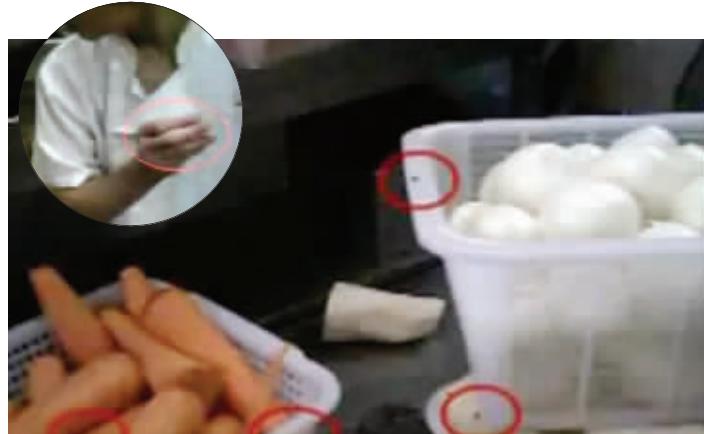
记者探访大行宫黄记煌发现，其后厨卫生过关，生意未受影响；品牌餐饮加盟店频出问题引关注

后厨成了“苍蝇乐园”，厨工捏完苍蝇就炸馅饼，发霉的大米洗洗就煮饭……这是记者暗访黄记煌深圳某分店时看到的情况，吃货们震惊了，以后还敢去黄记煌愉快地就餐吗？据悉，黄记煌在全国有500多家门店，昨天，现代快报记者探访了南京一家门店，店里表示生意暂时没受影响。前不久，面包新语被曝出炸食物的油几年不换，郑文琪龙虾盖浇饭食物中毒事件掀起轩然大波，同样都是品牌连锁加盟企业，而个体事件的发生对品牌造成了不小的影响。到底该如何避免这类事件的发生？

现代快报记者 赵书伶 张瑜

曝光深圳黄记煌

发霉大米煮饭，后厨成了“苍蝇乐园”



深圳一家黄记煌餐馆后厨苍蝇乱飞，厨师徒手捏苍蝇 视频截图

近日，有媒体报道称，有记者卧底暗访了深圳的一家黄记煌餐馆，发现了后厨那些不为外人道的“秘密”。比如厨房里到处是苍蝇的身影，或在青菜上，或在灶台上，经卧底记者的提醒，厨工们才开始了苍蝇大战，而打苍蝇的工具又可谓五花八门，菜刀、水勺、餐盘、不明喷雾等齐上阵，更令人吃惊的是厨师居然徒手捏苍蝇。后厨这些场面确实令人震惊，不仅如此，卧底记者还发

现，黄记煌这家店使用的竟然是发霉了的大米，面对记者的质问，工作人员还反称：“发霉的大米才洗，不发霉洗了干吗？”

这条新闻在微博、朋友圈等社交网络炸开了锅。“真是恶心”“简直要吐了！”……不少网友表示，以后不敢再去黄记煌吃饭了。据了解，目前黄记煌在全国有500多家分店，根据黄记煌公司官方网站的记录，该品牌在深圳也有3家门店。

黄记煌总公司致歉 已在对涉事门店深入调查

作为一家加盟餐饮品牌，出现这样的食品安全卫生问题，总公司怎么回应呢？现代快报记者发现，事件曝光后，北京黄记煌餐饮管理有限责任公司在8月26日发出声明，指出对于媒体报道的深圳黄记煌车公庙泰然路店个别员工违反食品安全

标准操作的情况，公司非常重视，并向广大消费者致歉。声明还指出，公司成立了专项调查小组，对涉事门店进行深入调查，并会主动配合政府部门对店面的检查。与此同时，还要求全国各门店开展食品安全的专项自查自检活动。

探访南京的黄记煌

后厨操作间是玻璃墙，客人能看到，卫生早晚都检查

不少看了卧底记者报道的网友都表示，将不会再去黄记煌吃饭了。那么，南京的情况如何呢？昨天下午3点多，现代快报记者来到位于南京新世纪广场4楼的黄记煌三汁焖锅店。“我们已经看到深圳店曝出的新闻了，不过目前南京店面的生意暂时没有受到影响。”这家黄记煌三汁焖锅店的厨师长张金银说，现在南京一共有3家黄记煌三汁焖锅店，新世纪广场这家已经开了4年左右了，算是南京最早开业的黄记煌三汁焖锅店。“现在还有1家正在准备开业。”

到底这家店的后厨情况如何呢？记者看到，该店后厨操作间是玻璃墙，就餐客人能直接看到厨房的部分操作。经过沟通后，张金银带记者参观了后厨。张金银说，每天早上开门前和晚上关门后，都会进行卫生检查，此外，月中旬，公司总部也会派人来检查，包括操作环境、服务流程以及各类检查报告等。记者看到，清洗池里摆放着待



南京大行宫的这家黄记煌后厨操作间是玻璃墙 现代快报记者 徐洋 摄

洗餐具，切菜区域放着准备好的各类菜品，工作人员穿着工作服戴着口罩工作。“在进入后厨工作前，我们都会经过专门培训，包括菜类的摆放、清洗标准等。”张金银说。

既然是加盟店，那黄记煌的菜品是统一配送的，还是店内采购的呢？“蔬菜采购和肉类采购是分开的。”张金银说，一般而言，蔬菜类

的菜品是由各个门店根据实际经营状况采购，每天早晨去采购一次，如果不够，再补充采购。

对于肉类，则是由总公司统一配送，对于清洗，店里也有严格规定，“会有专门的清洗人员在清洗区域负责清洗，如果有菜品掉在地面上，不能再使用的会直接丢弃。”他说。

延伸 连锁加盟餐饮店问题频出，如何避免呢？

这次黄记煌深圳门店被曝光后，很多人想到了面包新语几年不换油的情况，还有前段时间郑文琪龙虾盖浇饭事件，虽然这些事件具体有所不同，但同样都是涉及到品牌连锁或加盟门店的食品安全问题，对于这些品牌来说，牵一发而动全身，一家门店出问题，就可能对整个品牌产生影响。那么，为何这类连锁加盟品牌问题频发？对这类企业到底如何监管呢？据了解，如果是正规品牌连锁经营的话，一般都要在商务部门备案。昨天，记

者特地查了下黄记煌，发现备案系统确实有这家公司的信息，该公司第一家加盟店在2004年，目前全国24个省区都有加盟店。

现代快报记者了解到，目前商务部门主要对连锁加盟企业的资质进行审核，同时进行备案管理、信息披露等，而如果这类连锁加盟企业在经营中存在相关问题的话，主要还是工商、食药等部门介入。

对于连锁加盟餐饮企业问题频出的现状，江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣表示，他也非常关

注。“一般来说，连锁加盟门店虽然是属于一个品牌，但门店是单独拿餐饮服务许可证，也就是‘一店一证’，一个店出现问题可能只代表本店。”于学荣说，但如果是食材等是总部配送的话，那就也要追究总部的责任。从品牌打造来说，于学荣建议这类企业尽量采取直营方式，便于进行监管。“如果是加盟的话，总部和门店要责权约定，这样有助于对品牌的保护，以免一个店的问题影响整个品牌的发展。”他说。

活动时间：2015年8月1日至12月31日

活动内容：活动期间，新绑定交通银行借记卡作为您的交通银行信用卡的自动还款账户，即有机会获得每月返还刷卡金奖励。

参与方式：

- 开通交通银行信用卡自动还款功能，并绑定交通银行借记卡作为自动还款账户。
- 登录交通银行信用卡网站或微信服务号“交通银行信用卡”注册报名参与活动（白金卡客户免注册）。
- 活动期间，客户当月自动还款金额超过100元，即视为满足奖励条件，可获得刷卡金奖励（奖励金额为当月自动还款金额的元、角、分位金额乘以满足奖励条件的累计次数）；累计满足奖励条件超过4次（含），更有额外100元刷卡金奖励。



微信扫一扫，参与活动