

# 海底捞出事后,南京突击检查火锅店

其实,今年4月南京就有一家海底捞门店曾用自来水配制西瓜汁

这两天,海底捞又火了。不过这次不是因为“神级”服务,而是北京媒体卧底发现,当地两家门店后厨脏乱差:老鼠爬进食品柜,用漏勺掏下水道,洗碗池里洗簸箕……事发后,海底捞虽然快速反应并关闭了涉事门店,但食品安全问题依然触动了公众敏感的神经。近日,南京市食药监局突击检查了南京海底捞门店。

现代快报/ZAKER南京记者 李娜 刘遥



记者在海底捞劲松店初加工间拍到的老鼠



洗碗池内清洗簸箕 图片来自法制晚报

## 海底捞发声明:对约谈内容全部接受

8月25日,海底捞北京门店存在食品安全问题的消息在朋友圈刷屏。出事的门店分别是北京的海底捞劲松店、太阳宫店。

报道称,媒体记者从2017年5月初开始,在近四个月的时间内,对这两家门店进行了暗访,结果发现后厨脏乱差问题严重。老鼠在后厨的食品储藏柜里进出自由,满地乱跑没人管。簸箕泡在清洗餐具的池子里,还有员工拿给顾客使用的火锅漏勺疏通下水道,用掏下水道的扫把清洗沾满油污的洗碗机。视频曝光后,有网友表示,隔着屏幕都感觉到一阵恶心。

8月25日下午,海底捞官方微博道歉信表示,媒体报道属实,向顾客道歉。涉事门店已经停业,并已布置所有门店立刻整改。停业后,劲松店大门紧闭。门口张贴着“因门店内部整顿,暂停营业”的公告。当晚,门口几名工作人员向前来吃饭的顾客派发小礼品、一次性打折卡等以表歉意。

据媒体报道,北京食药监多次约谈海底捞,并要求北京各门店实现后厨公开、信息化、可视化,限期一个月完成。

8月27日下午3时,海底捞官网发布《关于积极落实整改,主动接受社会监督的声明》,表示对北京食药监局的约谈内容全部接受;同时将媒体和社会公众指出的问题和建设,全部纳入整改措施。

## 南京一门店今年4月出过问题

事实上,这并不是海底捞今年第一次“出事”了。

现代快报记者发现,在海底捞官网上,这家企业几乎每个月都会公布各家门店查出的问题,有的是食材过期问题,有的是设备失效问题,有的则是不卫生操作。比如,2017年6月17日,查到唐山一家门店油碟房香糕(香干)生产日期2017年4月18日,保质期60天,已过期。南京一家门店也赫然在列。2017年4月18日,南京龙园西路门店调取监控发现有员工用自来水配制西瓜汁。

## 食药监突击检查海底捞南京门店

现代快报记者了解到,海底捞事件发生后,南京市食品药品监督管理局立即向各区市场局发文,要求各区对南京餐馆进行专项检查,并于8月29日

之前对检查结果汇总上报。

8月26日,秦淮区市场监督管理局来到位于中山南路的海底捞,要求他们及时定期清洗下水道、地沟里的食物残渣,防止蚊蝇滋生,细菌繁衍。在检查食材质量时,执法人员发现,有一款蜂蜜产品的生产日期及保质期并没有标注在配货单据上,责令立即整改。

8月27日,该局市场监督管理局又对区内的其他大型火锅店进行了突击,发现各家虽然都已实现了在“明厨亮灶”,也有一些细节问题需要整改。

南京水游城八爷老北京火锅店后厨,执法人员发现,该店用来隔除老鼠的不锈钢地漏没有密闭,店长立即进行了密合,并表示今后将主动排除隐患。在该商场大渝火锅店,执法人员发现,一批次腐竹的单独包装上,生产日期模糊不清,不利于店家准确掌握产品的过期时间。

现代快报记者了解到,到今年底,南京80%的大型餐饮企业,都要把神秘的后厨亮出来,即建设“明厨亮灶”工程。南京市食药监相关负责人解释,“明厨亮灶”就是通过视频显示、透明玻璃窗或者隔断矮墙,把后厨的操作间、洗涤间等展现给消费者,让后厨成为可视、可感、可知的透明厨房。

现代快报电商  
特供优品,品质的保证

# 四川红心猕猴桃一天一个就够了



吃够了西瓜和葡萄,在这个初秋时节,又有一种水果悄悄成熟,不单长得可爱,味道好,还是水果中的“维C之王”,它就是红心猕猴桃。

本次快报特供优品为大家带来了四川浦江特产红心猕猴桃。红心猕猴桃果皮呈绿褐色,无毛,表面光滑不刺手,个大新鲜。而且

每一颗都精心挑选,饱满圆润,果肉金黄细嫩,口感香甜清爽,酸度极低,香气浓郁爽口。

红心猕猴桃富含花青素,维生素C含量很高,一天1-2颗,即可满足人体对维C的需要。此外,还富含各种微量元素,钙含量高,可以直接被人体吸收,特别适合老人和小孩吃。

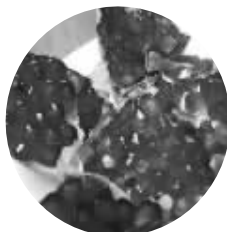
预售价: **78元**/24个(约4.8斤)

无公害种植 性价比高  
快报定制大米**60元**/20斤



定制大米来自句容绿色原生态种植基地,从育种、种植、加工各环节均采用先进管理手段,无公害种植,全程机械化,大米从稻谷进机至成品米产出,共经历50多道加工工艺,不落地生产。此款大米米粒较莹如玉,气味清淡溢香、颗粒饱满,晶莹剔透,煮出的米饭更是香味纯正、富有弹性、冷而不硬,口感绵软滑润,媲美进口大米。

## 不用吐籽 突尼斯石榴预售中

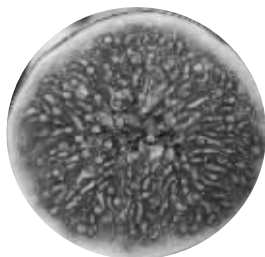


又到了吃“红钻”的季节。“红钻”是指石榴的一个品种——突尼斯软籽石榴。突尼斯软籽石榴于

1986年从突尼斯引入我国,四川会理县出产的软籽石榴更为出名。从口感来说,突尼斯软籽石榴更甜,吃完会有明显黏手的感觉,而一些普通石榴口感一般,有些会发涩。最重要的一点,突尼斯软籽石榴籽软,完全可以嚼碎并吞食。

预售价: **128元**/6个  
(每个350克~450克)

## 皮薄肉多 新鲜无花果热卖



现代快报电商特供优品推出的红皮新鲜无花果,产自南京浦口,不使用任何农药,是真正的天然绿色有机食品。无花果都是手工挑选,饱满圆润,形态美艳,软糯多汁,香甜不腻,果味浓,唇齿留香,皮薄肉多可食率高,令人垂涎欲滴。

特供价: **45元**/2斤  
每周三发货

## 泗洪黑花生,吃了都说香



黑花生与红花生相比,香味更加浓郁,营养成分也更加丰富,其内含钙、钾、铜、铁、锰等多种微量元素,还富含多种人体所需氨基酸和衣色素等等。本次快报特供优品推出的黑花生是当季晒干的黑花生,美味无添加,安全又营养,是一款老少皆宜的健康食品。

尝鲜价: **58元**/2斤(原味)

## 金檀木砧板:防水防霉不变形



本产品取材于东南亚地区热带雨林中具有50-100年生长期的“金檀木”树种,单个菜板是整块木头用机器切割而成,具有“切无刀屑、回弹力度适中、不易开裂、不易变形、绿色环保抗菌无甲醛、防水防霉耐腐蚀、不伤刀”等特点。

泰国“金檀木”方形砧板  
惊爆价: **99元**/块  
规格:27×37×3.6cm

泰国“金檀木”圆形砧板  
惊爆价: **119元**/块  
规格:直径36cm,厚4cm



现代快报  
特供优品

(地址:洪武北路55号置地广场现代快报社1812室,预约电话:96060/025-84783555/13675161791) 广告