

多地小龙坎被曝用“口水油” 南京突击检查遭阻挠



5月28日，连锁火锅品牌小龙坎被曝出食品安全问题：部分门店反复使用“口水油”，快过期的肉处理后照常用，餐具和拖把在一个水盆里清洗……该火锅品牌在南京有6家门店正在营业中，还有4家门店即将开业。29日，南京市场监督管理部门对小龙坎火锅进行了突击检查。



①小龙坎夫子庙店

②后厨水池混用，不符合规范

③废油回收桶旁边是消过毒的餐具

网曝

小龙坎上热搜，“口水油”反复用

5月28日晚上开始，“小龙坎”上了热搜。这家来自成都的火锅品牌，被曝光存在多种食品安全问题：顾客食用过的火锅汤油被收集起来，再次端上餐桌；即将过期的牛肉不做废弃处理，刷过猪血后当作鲜肉继续使用；餐具和拖把在一个水盆里清洗……

视频曝光后，网友感到震惊，很多人表示再也不敢吃了。28日晚10点36分，成都小龙坎餐饮管理有限公司在其官方微博“小龙坎老火锅”发布声明，称涉事的吉林长春欧亚店、哈尔滨会展店、江西南昌店将立即停业自查，同时称“公司严格要求全国所有门店坚决使用一次性油”，并且“门店后厨欢迎社会各界参观”。

暗访

店员称废油有专门的公司回收

现代快报记者了解到，小龙坎在全国有600多家门店，其官网显示，在南京有6家门店正在营业，还有4家即将开业。5月29日中午，记者以消费者的身分暗访了小龙坎老火锅1912店和夫子庙店。

在1912店，店员表示，没有接到通知说可以参观，需要和总部沟通。同时表示，后厨有监控，顾客可以在收银台看到监控画面。经过沟通，记者被允许进入后厨参观，不过不能带手机，也不能拍摄。店员带着记者看了两个废油回收桶，称会有专门的公司负责回收。

在夫子庙店，负责人李某则是直接拒绝：“这是总部发的声明，我们没有接到通知。目前，我们是不允许进入后厨参观的。”对于店内的废油，李某同样表示有专门的公司进行回收。李某称，自己也看过网上的视频，里面曝光的使用过期肉、餐具和拖把一个盆洗等问题，他们店都不存在，餐具都是按照规定来清洁的。然而就在他说这话时，记者发现，店里的水杯上有黑色污垢，桌子边角也油腻腻的。此外，1912店的水杯上也有水垢、污渍。

明查

执法人员进后厨检查被阻挠

29日下午，记者又跟随南京市秦淮区市场监督管理局对小龙坎夫子庙店进行了突击检查。

这家店位于升州路，靠近夫子庙景区，当执法人员来到店内准备检查时，却遭到了服务员的阻挠。对方表示，门店的负责人不在，她不能擅自让非工作人员进入后厨。即便执法人员出示了执法证，服务员仍旧态度强硬。

经过反复沟通后，执法人员进入后厨，并要求对方出示油脂回收的台账以及火锅底料的进货台账。在后厨负责人刘某给出的废弃油脂回收记录中可以看到，上面记录了每天回收的数量和回收人签字，负责回收的企业是南京来顺废弃油脂有限公司。随后，执法人员检查了该公司的营业执照和排污许可证等证件。执法人员表示，从台账和执照来看，废弃油脂的处理是没有问题的。另外，食材的进货渠道、保鲜等方面也没有出现网络曝光的问题。

但执法人员发现，这家火锅店后厨有一些不规范的地方。比如，清洗池有三个，一个堆放着碗筷，一个堆放着锅和勺子，还有一个堆着火锅盆，都是没有清洗过的，水池上方写着“一刮二洗三冲”。执法人员告诉记者，水池应该设置为“一清二洗三冲”，第一步应浸泡在消毒水中，像这种水池混用的情况明显是不符合规范的。

在水池旁边，记者看到了废油回收桶，上面摆着一个巨大的漏斗，里面放着吃剩的火锅，油水通过漏斗不断往下滴漏在垃圾桶里。桶外部沾着不少油污，散发出腐败的气味。紧靠着这个桶，放着一排橱柜，里面摆的都是餐具。刘某说，这些餐具已经消毒过了。

另一边，待炒的火锅底料放在一个桶中，旁边是一个垃圾桶。

执法人员指出：“按照规定这是不可以的，废弃物摆放时应该隔离5米以上，消毒过的餐具也要放在封闭的消毒柜中。另外，装火锅底料的桶要加盖子。”

执法人员现场要求该火锅店对上述不规范行为进行整改。

协会

将推动出台火锅行业相关标准

“我们一直持续关注食品安全问题，积极配合食药监等部门倡议餐饮企业做好行业自律。”江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣说，火锅类餐饮企业大概占餐饮市场8%的份额，还是比较受欢迎的餐饮类别。

记者了解到，今年4月初，江苏省餐饮行业协会火锅专委会召开会议，会上，江苏20家火锅企业集体承诺“品牌火锅放心吃、联盟承诺共创建”，承诺依法经营，做到剂量规范、明码标价，同时遵照食品安全要求，实行全程监管，提升服务品质，打造放心餐饮。

于学荣说，省餐饮行业协会火锅专委会目前有成员100多家，以本土和外地品牌火锅为主。“我们一直捍卫食品安全，要求企业按照国家《食品安全法》相关要求采购食材、原料，坚决不用地沟油。”于学荣说，这是餐饮企业坚守的底线，也是对企业最基本的要求。

他告诉记者，在打造“火锅放心吃”品牌期间，省餐饮行业协会对企业严格要求，凡是发现不符合规定的，会及时向社会公布。

于学荣说，目前，火锅还没有全国性的行业标准，“下一步，我们将积极推动江苏出台火锅制作加工食品行业相关标准，也是为了对行业发展进行规范。”

通讯员 侯小伟
现代快报/ZAKER南京记者
邓雯婷 张瑜 王益/文 马晶晶/摄



扫码看视频