

死蟹当活蟹卖 腐烂土豆继续用 网红餐厅“胖哥俩肉蟹煲” 居然这样操作



工透露,調理包里的牛杂是半熟制品。不过在售卖时,员工并不会主动向顾客说明。

除了食材问题,记者发现胖哥俩大峡谷店还会刻意“缺斤短两”。以膏蟹煲和肉蟹煲来说,餐厅菜单上显示,一份蟹煲用蟹约500g,而一名杀蟹工透露,实际上每份蟹煲的分量不足500g,“一份420g或430g,都是固定的,尽量不要多。”他表示,这个分量是店里规定的,“以前更少,只有380g、390g。”

食客就餐后出现腹泻等症状

事实上,胖哥俩餐厅曾多次因食材问题被投诉。

胖哥俩在北京的16家门店中,最长的已营业5年,最短的只有8个月。食客王力(化名)向记者反映称,近日,他们一家三口在胖哥俩肉蟹煲北京上地华联店就餐后,出现腹痛、腹泻和发热的症状,被诊断为急性肠胃炎,他由此怀疑这家餐厅存在食品卫生问题。协商过程中,店家不承认他们得急性肠胃炎与该店食物有关,仅愿意以人道赔偿名义报销医疗费。

据青岛一家媒体报道,当地有顾客在胖哥俩肉蟹煲就餐时吃出头,并且发现螃蟹也臭了。交涉后,店家给了单,但否认螃蟹不新鲜,称“臭蟹属于极个别情况”。青岛当地食品药品监督管理局就此事对该餐厅进行检查。

记者发现,出现不适症状的顾客大多是通过网络平台留言投诉,并没有找商家维权。对此,中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江解释称,对消费者来说,餐饮消费维权一直是个难题,他建议消费者在及时就医收集证据的同时,还要及时向卫生监管部门举报,“监管部门接到举报后,应该立即前往餐饮企业调查,对食材、卫生状况进行现场检查,及时封存取证。”

南京市区两家门店正常营业

现代快报记者探访了南京市区两家胖哥俩肉蟹煲门店。下午4点半左右,新街口的一家胖哥俩肉蟹煲门店正在营业。“店里的螃蟹、土豆、鸡爪都是新鲜的。”门店负责人表示,店铺是在市场监管部门抽取样本检测后才开始营业的。“门店自检都做的,不会存在腐烂变质,北京(有门店)出现这类情况,不代表我们门店就有。”

夫子庙附近的一家胖哥俩肉蟹煲门店主管王女士表示,他们也听说了北京胖哥俩肉蟹煲门店使用过期食材、死蟹当活蟹卖的情况。“中午11点左右,市场监管部门上门检查,主要查看了后厨、厅面等地的卫生情况,还查看了菜单。”目前,店里所有菜品还是像往常一样正常售卖。

有没有接到总部的相关通知?王女士表示:“就算没有接到通知,我们也会检查的。”

现代快报记者从南京市秦淮区市场监管局获悉,23日上午,该局工作人员对辖区内的胖哥俩肉蟹煲门店进行突击检查,包括环境卫生,是否使用过期、变质食品原料,食品原料索证索票和进货查验等内容,现场未发现违法违规经营行为。他们会定期抽查,保证食品安全。

最新进展 北京丰台区监局立案查处

8月23日,针对媒体曝光的“胖哥俩肉蟹煲”凯德MALL大峡谷店存在食品安全问题,北京丰台区市场监管局立即行动,组织执法人员前往被曝光门店开展执法检查。

被曝光门店为北京宏聚餐饮有限公司,经营场所地址在北京市丰台区南三环西路16号1号楼4层07A、08A。执法人员现场对该店的食品安全情况进行检查。同时,立即组织第三方检测公司对媒体曝光有关问题如土豆、鸡爪、海蟹等8批次食品原材料和调味料进行现场抽检,检测结果待出。执法人员对该店予以责令其停业整顿和暂停网络订餐平台经营的处理。针对媒体反映的问题,丰台区市场监管局依法进行立案查处。

丰台区市场监管局相关负责人表示,针对类似网红店,丰台区局将开展针对此类问题的食品安全专项检查,对检查中发现问题的门店,将严格按照食品安全监管“四个最严”的原则,立案严厉查处,同时持续进行后续追踪,确保问题整改到位,杜绝此类问题发生。

杭州胖哥俩餐饮管理有限公司的官方微博“@胖哥俩PGL”当日也发布声明称,已对涉事门店停业整顿,公司第一时间成立专家组进行内部自究,并配合市场监管部门进行自查,对检查结果将及时公布。

胖哥俩肉蟹煲,一家很多人打过卡的知名连锁餐厅。该公司官网上,“食材新鲜”被列为第一卖点。截至2020年底,这家餐厅已经入驻全国130多个城市,拥有门店400余家,全年接待顾客达到3600万人次。

“食材都是当天加工,保证新鲜和口感。”这是胖哥俩门店员工常挂在嘴边的话。由于常有食客投诉该店食材有问题,6月底开始,记者先后卧底进入北京两家由胖哥俩直接管理的合营门店,揭露“食材新鲜”背后的种种乱象:承诺现杀的活蟹,其实是前一天宰杀好的“隔夜蟹”;过期、变质的土豆简单加工后继续送上餐桌;提前煮熟的肉品,即使变味了第二天仍继续卖;500g一份的肉蟹煲,店家授意只给430g……

现代快报+ZAKER南京记者 于露 马壮壮 江楠
综合新京报、北京日报客户端

“隔夜死蟹”当现杀活蟹卖

北京有16家胖哥俩肉蟹煲门店,其官网上,食材新鲜被列为第一卖点。然而,记者近日卧底调查发现,使用过期食材和隔夜死蟹竟是该餐厅的“惯例”。

胖哥俩肉蟹煲合生汇店,是一家由总部管理的合营店,高峰时一天的营业额超过10万元。6月27日,记者应聘进入该店成为一名后厨人员,发现厨师烹饪时大多不按规范佩戴工作帽,有时直接把锅勺放在脏兮兮的灶台上。清洗土豆、鸡爪的水槽,一天都不换一次水。偶尔有煮熟的鸡爪掉到清洗池里,员工直接捡起扔到篮子里。

“我们的螃蟹都是现点现杀。”店员的承诺是真的吗?6月28日中午,有两份送上餐桌的蟹煲被顾客退回,原因是螃蟹“颜色发黑”。据后厨一名杀蟹工透露:“是昨天剩下的螃蟹。放的时间长,肉就发黑了。”记者注意到,每天一早,供货商会送来活蟹,交由后厨宰杀后售卖。由于客流不稳定,每天总有杀好的螃蟹卖不完,少则十来只,多则近百只。剩下的螃蟹就放在冰箱里冷藏,第二天清洗后再充当现杀的活蟹,顾客大多被蒙在鼓里。“为什么不养一晚,第二天再杀?”这名员工解释说,这些螃蟹很难活过一夜,为了防止他们死掉变质,都是提前宰杀。

售卖“隔夜死蟹”的情况并非只有这一家店,开在凯德MALL大峡谷的门店也是这样操作的。7月16日一早,记者在该店后厨发现,冰箱里放着前一天宰杀后剩下的十多斤螃蟹。后厨员工告诫记者:“以后剩啥东西别说,要装不知道。领导不让说,因为不能让客人知道是剩的。”

上百斤过期土豆继续用

除了螃蟹,土豆是这家餐厅消耗量最大的食材。然而顾客不知道的是,几乎每天都有菜品掺了过期的土豆。

记者注意到,餐厅采购的是成品包装的去皮土豆,每袋5斤,袋上贴着生产厂商的信息、生产日期和保质期。6月29日晚下班时,记者在后厨发现一批生产日期为6月27日的袋装土豆,保质期3天,第二天就会变成过期食材。不过,后厨没有丢弃这批土豆,“拆开包装剥了,拆了包装就看不出过期。”上百斤的土豆当晚拆开剥成块,第二天,尽管有些已经变质,但仍被加工后端上餐桌。

“既然过期了,为什么不报废处理?”“报损会被领导说,能用就将就着用。”……土豆过期后表面会变软发黏,有些还出现黑斑甚至腐烂,但后厨员工视而不见,“保质期3天,放4天也没事。”一名后厨管理人员还特意叮嘱:“切口要规整一些,不能让顾客看出有剥过的痕迹。”

在北京凯德MALL大峡谷店,出现同样的场景。记者找到后厨管理人员询问如何处理过期土豆,对方直言可以继续用,“你别管那个日期,先用旧后更新。”

尽管剥好的土豆出现变味发酸的情况,但后厨员工无一例外都是稍作加工后继续使用。

店家授意上菜“缺斤少两”

每道菜品必加的配菜鸡爪也难保新鲜。为了保证鸡爪的软糯口感,后厨会提前将鸡爪煮熟备用。而通常到晚上闭店时,煮熟的鸡爪都会剩下几十斤。在胖哥俩凯德MALL大峡谷店,变质的猪蹄、牛排会继续用来做菜。“这些食材是前两天没有用完的,已经变质有异味了。”一名员工提醒,牛骨的异味较轻一些,可以留作第二天用。

牛杂煲是这家连锁餐厅近期推出的一款新品,主料为牛杂。胖哥俩在宣传时,强调加入的是新鲜牛杂。但记者卧底发现,所谓新鲜牛杂其实是一款牛杂调理包。据员



后厨员工将剩螃蟹放在冰箱里冷藏,第二天当活蟹继续卖



剩下的熟鸡爪留到第二天过水清洗后,继续给顾客食用



土豆局部变质腐坏的部分被切掉后,剩余的继续用来做菜



灶台上的污渍长时间无人清理,勺子就随意丢在灶台上
图片来自新京报