

食材过期仍使用,烹炸油多日不换

“必胜客”后厨又脏又乱被立案查处

必胜客曾以打造“欢乐餐厅”而深受顾客追捧,但记者暗访两家必胜客餐厅后发现,其后厨的一些操作,可能让人无法欢乐起来。

必胜客是家喻户晓的连锁餐饮品牌。从1990年在北京开了中国第一家餐厅以来,截至2022年3月底,必胜客在中国大陆600多个城市开设了2600多家餐厅,它与肯德基、小肥羊等餐饮品牌,都隶属于百胜中国控股有限公司。

百胜中国在官网上宣称“食品安全和质量是百胜中国头等重要的大事”,但自去年以来,记者接到多名必胜客内部员工的爆料,称其存在诸多食品安全问题。

今年6月下旬至7月上旬,记者应聘进入必胜客北京和谐广场店和魏公村店,发现后厨确实存在多种食品安全问题:餐厅管理人员篡改效期标签,食材不按时废弃;员工拆掉外包装,将过期食材“化整为零”;烹炸用油长期不更换,相关指标超标近一倍等。

记者查询发现,其中必胜客北京和谐广场店,就曾因食材超保质期,于今年3月被丰台区市场监督管理局处以没收违法所得、罚款5万元的处罚。

撕掉包装掩盖保质期 过期食材“化整为零”

必胜客北京魏公村餐厅,位于海淀区中央民族大学附近,这是一家直营门店。

记者的应聘过程非常顺利,未经培训就进入后厨上岗。必胜客的后厨分为炸台、炒台、比萨台和水吧等多个区域。点餐高峰期,一个员工负责一片区域,除此之外后厨还设有冷冻库、冷藏库和常温库,用来存储各类食材。

炙烤牛肉比萨是一款颇受欢迎的比萨,制作时需要用到一种菌菇组合包,使用前需要将菌菇加入调味料腌制,腌制后再放入烤炉烤制成半成品,供制作比萨时使用。菌菇组合包的外包装信息显示,它们的保质期为6天。

7月8日,记者上班时在仓库发现两袋菌菇组合包,它们的生产日期是2022年7月3日,保质期到2022年7月8日,也就是说当天是最后一天,按规定需要在晚上打烊后报废废弃。不过当天下午3点多,已经腌制好的菌菇所剩不多,一名值班经理吩咐记者撕开包装,将那两袋即将过期的菌菇先行腌制,“先用下面快过期的”。

随后,记者按照要求将腌制好的菌菇拿到仓库存放,并在容器外侧做了标记,一直到晚上餐厅打烊,这些腌制好的菌菇没有被使用,也没有被丢弃。第二天一早,这些已过期的菌菇仍放在货架上。上午9点,记者看到这些过期菌菇被放入烤炉,烤制完成后放在一旁备用,中午就餐高峰时间,由这些已过期菌菇制作成的比萨等餐品,被端上了餐桌。

在必胜客后厨工作中,记者发现将过期食材“化整为零”使用的做法,并非偶尔为之,每当有菌菇食材即将过期时,就会被拆掉外包装放入储存槽里。没



必胜客魏公村店的厨师长正在冷藏库偷换食材效期标签。

了外包装,旁人无从得知具体的保质期信息,即便过期仍被继续使用。

米饭意大利面 过期仍在用

位于丰台六里桥的必胜客北京和谐广场餐厅,也是一家直营门店。天眼查显示,2022年3月北京必胜客比萨饼有限公司和谐广场餐厅因操作间的食品原料已超过保质期,被丰台区市场监督管理局没收违法所得337.01元,罚款5万元。不过,记者卧底调查发现,这样一家刚被处罚的餐厅,并未认真整改,后厨依旧存在各种乱象。

必胜客所购的食材大多为冷冻品,使用前需要提前从冷冻库里取出解冻,解冻的食材容易变质,不能长期存放,超过一定期限就需要做报废处理。

在必胜客后厨,食材从冷冻库里取出解冻时,员工就需要给它们贴上效期标签,标明其废弃时间。除此之外,还有一些经过初加工的半成品食材,也会被贴上效期标签,这样做无疑能保证食材的质量和安全。

但这在实际执行的过程中却走了样。记者刚进入后厨工作不久,便发现餐厅的管理人员诸多篡改效期标签的行为,过期食材未按时废弃。

6月20日傍晚,仓库货架上一袋黑椒牛排和一袋开背小龙虾的效期标签显示,他们都应在当天过期废弃,记者在它们的外包装上做了标记,但两个小时,记者再去仓库时发现它们的效期标签被改了,小龙虾的废弃时间被改到了6月21日,而牛排的废弃时间被改到了6月22日。

制作茶饮的茶底,也存在篡改效期标签情况。白毫是一种预制的茶底,用来制作茶饮。记者注意到,仓库内一缸白毫茶底的

废弃时间是6月20日当天,值班厨师长当着记者的面,将白毫茶底的效期标签给换了,废弃时间从6月20日改到了6月22日。

6月20日,仓库内有一桶米饭和两桶煮熟的面条,它们是用来制作炒饭和意大利面的食材,煮制时间是6月19日,按规定最多只能使用两天,意味着必须在6月20日废弃。不过等到临下班时,记者发现它们的废弃时间都被改到了6月21日。等到第二天,记者发现,这些已经存放了三天的米饭和面条,仍被制作成餐食端给顾客。

作为主打餐品,比萨的制作原料也没能幸免。6月22日晚上打烊时,记者按照餐厅领导要求将剩余食材放回仓库,其中台式香肠、调味猪面青肉和烧烤风味香肠,它们都应该在当天废弃,但一名厨师长把它们的效期标签给换了,废弃时间被延后了两天到三天。

卧底的半个月里,记者发现改换效期标签的情况,几乎每天都在在必胜客后厨重复上演,而且这项“秘密工作”几乎全由餐厅的管理人员实施,普通的员工很难插手。

过期食材“续命” 标签改了又改

在必胜客后厨工作多日,记者发现有的食材被改了一次效期标签后,仍没有用完,又到了废弃时间,后厨管理人员还会再次更改效期标签。

6月28日,必胜客和谐广场店的一盒提拉米苏蛋糕应该在当天废弃,但盒里还剩下7小块,厨师长当着记者的面将其废弃时间延后了一天。等到第二天晚上,又到了该废弃的时间,剩下的5小块蛋糕废弃时间,再次被改到了7月1日。

调查期间,记者发现和提拉

米苏一样屡次被更改效期标签的还有猪肋排、袋装小龙虾和牛排,它们的废弃时间均不止一次被延后。

篡改效期标签、食材不按时废弃的情况,在必胜客魏公村餐厅也经常出现。

手打柠檬茶是这家餐厅销量最高的饮品,需要使用现切的柠檬片。7月1日,记者在饮品制作区发现切好的柠檬片还剩下半槽,应该在当天废弃,厨师长却把柠檬放回仓库,“你先放回库房,回头我扔”。

实际上她并没有这样做。

第二天,记者发现昨天剩下的半槽柠檬片并未被丢弃,而是被换上新效期标签,废弃时间延后了一天,从星期五变成了星期六。除柠檬片外,这家餐厅还包括番茄海鲜酱、调味猪面青肉和汉堡芝士片在内的多种食材,都被改过效期标签。

“前两天咱刚被检查完,所以这几天没有来检查的。”7月8日,一名老员工向记者透露说,改效期标签这种事是店里默认的潜规则。

烹炸油十天才换一次 酸价超标近一倍

除了食材原料频繁改效期标签,必胜客这两家餐厅的烹炸油也存在更换不及时问题。

在必胜客和谐广场餐厅,后厨的炸油槽共有两个,左右各一个,挨在一起,凤尾虾、薯条、鱿鱼和鸡块等都需要经过油炸。

6月19日,记者和一名老员工当天晚上把旧油换成了新油,连续使用到6月24日时,原本清澈的食用油已经变黑,近乎油墨色。

众所周知,烹炸油要经常更换,不能长时间反复用于炸制食物,否则会产生有害物质。根据《食品安全国家标准

植物油》规定,食用油的极性组分数值超过27,就不能再继续使用。

6月24日,记者使用店内测油仪多次检测,其极性组分数值均在30以上,于是请示当天的值班经理是否需要换油,之后值班经理自己使用测油仪检测了几次,检测出数值也均在30以上,不过他最后仍要求记者将旧油简单过滤后继续使用。

之后几天,这些旧油里面偶尔被加进新油,测出的极性组分数值也时高时低,不过管理人员并未要求完全换油。直到6月29日,足足使用了十天之后,餐厅的管理人员才同意更换新油。

在必胜客魏公村餐厅,情况也是如此。

6月30日,记者对必胜客和谐广场餐厅换下来的旧油进行了取样,随后送到一家食品检测机构。经检测,其酸价超标近一倍,达到9.6mg/g,而国家规定食用油的酸价不能超过5mg/g。

“酸价高了就说明它里面醛、酮这些小分子的东西多了,这些有害物质会让人的肠胃不适,对肝脏也有伤害。”中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅解释,酸价是衡量食用油酸败程度的一个指标,食用油长期反复使用就会导致酸价超标。

必胜客两家门店 被立案查处

昨日,针对媒体曝光的必胜客和谐广场店、魏公村店存在为过期食品原材料更换标签、烹炸油长期不更换等问题,北京市丰台区市场监管局、海淀区市场监管局介入调查。

丰台区市场监管局执法人员前往涉事餐饮单位现场开展执法检查。被曝光门店为北京必胜客比萨饼有限公司和谐广场餐厅,经营场所地址在丰台区万丰路68号院和谐广场一层118号、二层215号。执法人员现场对其食品原材料、半成品等食品的保质期、使用和库存情况,从业人员的生产加工过程等进行全面检查。

现场检查发现后厨冷冻库中存放有保质期至7月19日的法式吐司面包1袋,另外检查发现其洗消间脏乱,存有大量待清洗的餐具、地面油腻湿滑,以及食品库房中存放有非食品和个人衣物等问题。同时,立即组织第三方检测公司对媒体曝光有关问题如食用油、鸡腿、鸡翅、香肠、小龙虾等食品原材料进行了现场抽检,检测结果待出。

针对现场检查情况和媒体反映的问题,丰台区市场监管局依法进行立案查处,目前案件正在调查过程中,涉事门店已停业进行整顿。

海淀区市场监管局对涉事门店魏公村餐厅运营在线系统进行了检查,查看了废油管理和原材料损耗管理情况。同时,对食品原材料保质期和相应进销存记录、冷链产品的出入库记录进行了检查,并现场委托第三方机构对后厨发现的原料进行了检测。

海淀区市场监管局已对该门店依法立案查处。

据《新京报》