

前员工爆料汉丽轩烤肉超市北京昌平店乱象,记者暗访揭开剩肉回收再用、洋葱调料掩盖异味鱿鱼等“秘密”

烤肉店:食客“口水肉”转手回餐桌

近日,“汉丽轩烤肉超市昌平店”的一名前员工陈文(化名),爆出该店剩菜回收重复利用、后厨卫生差等多种乱象。也有网友点评称“吃完拉肚子”“卫生太差”等。

记者通过应聘该店服务员和学徒工暗访,发现这家烤肉店确实存在种种乱象,如将客人吃剩的肉,端回后厨整理后再次摆上餐桌;在过道和垃圾桶之间来回踢的死鱼,最终变成了鱼片;已有异味的鱿鱼,被拌入洋葱和调料,“新装”上台。

汉丽轩烤肉官网上,声称“一直注重菜品质量”,还希望成为“受人尊敬”的餐饮品牌连锁店,但不知对这些曝光的问题,会作何反应。



汉丽轩烤肉超市昌平店的后厨环境。

乱 象 1

烤肉店入职 无需健康证

“应聘是吧?来吧,别的不需要,带身份证复印件就行了。”接通昌平汉丽轩烤肉店的招聘电话,负责人很爽快地答应面试。

这家烤肉店位于昌平区永安路,共有三层,楼外是茶色玻璃,汉丽轩三个红色大字特别醒目。

在前台填了姓名、年龄、应聘职务、联系方式后,对方只问了一句“以前干过吗”,得到肯定回答后,便让记者第二天来上班。

整个应聘过程3分钟不到,在记者表示担心没有健康证无法立即工作时,这名招聘人员直接称“不需要办健康证,只要带身份证就行。”

7月22日,本报另一名记者再次进入该烤肉店应聘,这次应聘的是后厨的学徒工,然而,其过程与此前应聘服务员大同小异,不超过3分钟的面试后,即被告知“可以来上班”,同样的,没有提及需要健康证的要求。

而记者随后进入店内工作后发现,很多老员工,也无健康证。一名店内的暑期工还反问:“健康证是啥?能干活儿不就行了。”

曾在该店后厨工作过的陈文说,他之前在别的餐饮店打工,都按要求检查并办理了健康证,但入职汉丽轩,从未被要求过办理健康证。

据悉,新的《食品安全法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》均对餐饮从业人员的健康管理有相应规定,要求每年进行健康检查,取得健康合格证明后方可参加工作。违反此规定的,会责令改正,情节严重的,可停业,甚至吊销营业执照。



在开餐前,烤肉店一名员工正徒手搅拌肉片。

乱 象 2

客人剩菜整理后再上餐桌



客人剩下的鱼,被摆在一旁的石台上,它们随后被送往后厨,绕一圈后再次出现在餐桌上。

7月19日,记者应聘服务员的第二天,上午11时,店里迎来了第一桌客人。

这家烤肉店采用自助烧烤形式,中午每人55元,下午则是每人59元,顾客需到餐台的肉类、中餐、小吃等窗口自助选取食材,然后自烤食用。

因是周末,店内很快坐满一半客人。一个小时后,陆续有客人结账离开。作为刚入职的服务员,记者的工作是在一名老员工的带领下收拾餐桌。

“客人吃完的你才能收,没吃完的让我来弄。”正当记者准备将满桌剩菜统统倒进垃圾桶时,老员工李姐立即拦住了。

随后,李姐将客人剩下没烤的两条生鱼,扒拉到一个盘中,然后将这个盘子,放到桌旁的石台上,随后才把桌子上的其余剩菜、骨头等倒入垃圾桶。

记者注意到,每清理一桌,李姐都会先看有没有没烤的剩菜,特别是肉类,如果有的话就会被放在桌边的石台上。

乱 象 4

碗盘用量大洗了不消毒

这家店平时生意较好,周末更火爆,50桌全满,还有等餐的。

因为是自己取食物,碗盘的用量极大,据记者统计,一般4人桌一餐能用掉20个以上。为了供应碗盘,洗碗间也成了烤肉店最忙的地方。洗碗间紧靠着后厨,约有8平方米大小,设有6个水池,其中3个用来洗盘子,另外3个用来洗碗。

“盘子又到了,赶紧洗,不然一会没盘子用了。”见服务员又送来一堆盘子,一名洗碗

工说。该洗碗工将近百个脏盘子一次性放入一个水池,拿布搓几下,便立即放入下一个池子。另一名洗碗工依然是搓几下,便放入最后一个池子涮一涮,这个盘子就算是洗完了。就这样,近百个盘子在不到10分钟的时间里就被洗完了,然后被立即端出去给顾客使用。而由于洗的盘子太多,第一个池子的水已经变成了泛着油光的红褐色。

下午2时,店内午餐结束,客人也陆续离去。此时,李姐放剩菜的石台上,10多个盘子里,装的全是客人吃剩的鱼、午餐肉、虾、牛肉等,其中还有半盘西瓜。

客人走光后,这些剩菜剩肉,被前厅经理老高带回后厨。

陈文说,这些剩菜不会被扔掉,而是稍作处理,等着再被端上餐桌,供客人选用。这一幕,在另一位记者当学徒工的时候看得更为清楚。23日晚上约9时,一位员工将一盘盛着4串骨肉相连的盘子送到了后厨,然后再送出去。

“这些剩菜,没烤的都要送到后厨,再从后厨端到前面去,就没人怀疑了。”记者询问为何不直接端到前台,这名员工悄声解释。

而当晚,至少有10来盘剩菜,被收集送到后厨,记者询问如何处理时,店长直接让记者和另一员工,将这些剩菜稍作整理后送回客人选菜区。没过几分钟,这些剩菜即被客人取走。

在此期间,餐台还循环播放着广播:“对于客人已选的食品,本店绝不会回收使用。”

不仅如此,记者注意到,当天没吃完的各种肉类和食材,餐厅也均是放回冰箱,等第二日解冻再使用。

“上一桌客人吃剩的食品再回收给下一桌客人食用,本身就是一种不洁的行为。”王传巍律师称,相关法规禁止用回收食品作为原料制作加工食品,违法者可被没收相关所得,甚至吊销证照。

乱 象 3

垃圾桶旁死鱼变鱼片

在汉丽轩昌平店,后厨对于客人来说是“禁地”,即便是前厅服务员,不被允许也严禁进入。前厅经理甚至告诉服务员,“到处都有摄像头,不该去的地方别去。”

里面究竟有什么秘密?在后厨当学徒工的记者只用一个字来概括:脏!后厨只有10多平方米,地上洒了不少泔水,飘散着一股难闻的味道。

23日,后厨的过道上,一条已死的梭边鱼翻躺在地上,一名年轻的员工路过时,“啪”地一脚,将死鱼踢向了一旁的不锈钢案板上,鱼又弹回过道,又一脚,死鱼被踢到了后厨的垃圾桶边。然而,这条垃圾桶旁的死鱼却并不是被扔掉。两分钟后,一名正在垃圾桶旁切菜的员工一脚又将死鱼踢回了过道。半个小时内,这条鱼被三名员工来回踢了五次。

“这鱼不要了吧?”记者问其中的一名员工。

“要啊,下午拿出来给客人吃。”他答道。“鱼都死了,还被踢了这么多次,有人会吃吗?”记者追问。

“怎么没有?我们切好腌好,他又看不出来是怎么做的,你别管了,只管切菜吧。”

随后,在后厨,这名工作人员开始教记者切牛心管,演示几遍后,他便让记者直接上手,记者称手还没洗需要先洗手,该工作人员则表示“不用洗,没必要。”

在切牛心管时,记者注意到,一名工作人员在清扫垃圾时,甚至将切菜用的菜刀当做铲子铲地上的垃圾。

中午11时30分,那条遭来回踢的死鱼被切成鱼片冷冻起来,当天下午4时半,这些鱼片被端上自助取餐台,经理让记者将写着“梭边鱼”字样的铁牌,摆在了在一旁。开餐1小时后,这盆鱼片被客人取光。

记者暗访发现,有些菜即便被顾客发现问题,后厨也有招儿处理。23日的午餐时间,一名顾客反映,鱿鱼有异味,随后,这盘鱿鱼被退回放到了后厨。记者端起闻了一下,确实有臭味散出,而这盘鱿鱼,是记者早上从冰箱里取出解冻的,是头天没吃完的食材。倒是不倒?店员没处理权利。店长被叫过来后,嗅了嗅,就端着鱿鱼盘放进了清洗池中放水冲洗。随后,他让店员切了两个洋葱,混到干干的鱿鱼中,再加上各种调料,一盆“新做”的鱿鱼,就被端上了餐桌。



扔在地上的死鱼被踢到垃圾桶边,它最终被切成了鱼片送上餐桌。

接入口食品的容器,使用前应当洗净、消毒”。但这些盘子并未被消毒,是否洗净,也很难说。“没办法,盘子的用量太大,不洗这么快,就没盘子用了。”一名洗碗工说。

3名洗碗工,同时还担负着穿羊肉串的工作。在洗碗间没有碗洗的时候,她们便开始徒手穿肉串。有些肉条没沾上酱汁,她们穿好串后,直接拿着肉串在手糊有酱汁的地方一蹭,便算是大功告成。

(据《新京报》)