

# 必胜客被曝食品安全问题 无锡门店情况如何？专项检查来了！

本报讯(晚报记者 刘娟/文、摄)昨天上午,有媒体报道称,必胜客北京两家门店存在篡改效期标签,食材不按时废弃;烹炸用油长期不更换,相关指标超标近一倍等食品安全问题。随后,必胜客官方回应称,对两家门店闭店调查。

无锡门店经营情况如何,是否存在被曝光的问题?当日上午,我市市场监管部门对必胜客无锡门店展开检查。

上午10点多,记者随梁溪区市场监督管理局崇安寺分局执法人员来到必胜客(恒隆广场店)。尽管尚未到午饭饭点,但门店内的上座率已近三成,后厨操作间内,员工正在忙着出餐。

执法人员先后进入后厨操作间、库房、沙拉制作间等区域,对在用食品原材料是否在有效期内、报废流程是否符合规范要求、油炸用油是否符合相关标准等方面进行检查。

经检查,该店环境卫生基本符合要求,库房内被抽查的食品原料在有效期内,食品相关原料容器上均贴有不同的色卡标签,从周一至周日分为7个颜色,每个标签上有手写的开封时间或截止使用时间,在用食品原材料均在标注的有效期内。经检测,该店当天烹炸所用的食用植物油极性组分数值为9.5(根据国家相关标准,该数值不得超过27)。

工作人员称,门店每周进货两次,烹炸用油每天都会检测一次,根据总部要求,煎炸食用油的极性组分数值超过22,就不能继续使用,该店提高了标准,一般超过18就不再使用。一般情况下,该店烹炸用油平均三四



天会更换一次。对于超标油、过期食品,该店均按照要求作报废处理。随后,执法人员通过调取门店后台系统相关数据及台账,系统数据及台账信息显示情况与该工作人员说法基本一致。

检查中,执法人员未发现与被曝光门店类似食品安全问题,但发现该店存在其他不规范情形,如,在该店库房内,食品原材料运输外包装未拆除;沙拉间内堆放有杂物。“原材料在运输过程中会出现交叉污染等风险,入库前应除去外包装,以防污染库房环境。”执法人员现场指出,沙拉专间制作的食品,一般是直接入口的,对食品安全的要求非常高,专间内应保持环境卫生清洁、做好设施清洁消毒,绝不能专间内堆放杂物。

对于检查中发现问题,执法人员现场提出指导意见,要求门店按规范进行整改。同时,执法人员建议,尽管门店对于店内食品进行了色卡标签分类,但由于日期等信息为手工填写,门店应加强对人员的管理,避免发生

人员篡改日期等问题的发生,并可通过相关设备,留存食品报废流程的图像资料。

执法人员介绍,此次媒体曝光的烹炸用油问题,也是该局长期监管的重点之一。目前,该局已制定相关方案,将对辖区餐饮单位用油进行专项抽检,如发现使用超标油等问题,将依法处置。

记者从无锡市市场监督管理局获悉,针对媒体曝光问题,我市市场监管部门昨日共对全市34家必胜客门店开展食品安全隐患排查,并对部分门店煎炸用油进行了抽检。检查结果显示,未发现各门店存在篡改食品标签行为,但发现1家门店(必胜客融创茂店)存在使用过期食品,1家门店(必胜客江阴八百伴南门店)存在未及时清理过期原料的违法行为,两家门店均被立案调查。



## 海关开启“绿色通道” 首批阳山水蜜桃 直通香港



本报讯 7月19日上午,阳山水蜜桃迎来今年首批出口。143箱太湖阳山水蜜桃在一天之内完成采摘、检验和装运流程,在无锡海关监管下经空运发往香港。

当天上午,桃农们早就来到阳山一处桃园里采摘最新鲜的水蜜桃。颜色、软硬度、是否有磕碰损坏……这些都是桃农挑选水蜜桃的标准。现场,无锡海关的工作人员对采摘下的水蜜桃品质进行一一检查。

“一般挑选七成成熟的水蜜桃,不能有开核、表面斑点、形状不圆整等问题。”公司包装基地的工作人员介绍,这些桃子在精心挑选后,按照重量被分为7-8两/只、一箱6只,6-7两/只、一箱8只两种规格,快递顺利的情况下,当天发货次日即可到达目的地。为了确保水蜜桃安全出口,包装基地也有无锡海关工作人员的身影。他们正在进行出口前的查验,包括水蜜桃上是否有虫子、是否携带土壤和枝叶,外包装生产批号、生产企业注册号是否标明,整体产品的洁净度等。

“上周,无锡海关就已开展了水蜜桃出口前风险监测工作。”无锡海关相关人员介绍,经南京海关动植物与食品检测中心对出口水蜜桃样品检测后,其各项指标均符合出口标准。

水蜜桃的成熟季相对短暂。对此,无锡海关优化申报验放流程,借助互联网+系统,采用网上申报,让企业“少跑腿”。同时,设立进出口鲜活易腐农产品属地查检绿色通道,保障出口水蜜桃通关顺畅,确保水蜜桃在最短时间内采摘出口,为本土水蜜桃参与国际市场竞争争取优势。

“今年是水蜜桃丰收年,产量喜人。我们公司约产出水蜜桃750吨左右,其中湖景桃、白凤桃都深受消费者欢迎。”无锡太湖阳山水蜜桃科技有限公司副总经理钱惠菊介绍,今年海关出台了相关政策、优化流程后,给水蜜桃的出口与运输带来了很大帮助,“在最短时间内保鲜运输对于水蜜桃来说非常重要。”

据了解,首批143箱太湖阳山水蜜桃将于7月20日左右摆上香港超市的货架,真正实现“才下枝头,就上餐桌”。这批水蜜桃出口到香港后售价约为380元一箱。(张颖/文、摄)

### 新闻背景

#### 媒体记者“卧底”两家必胜客后厨

今年6月下旬至7月上旬,新京报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;员工拆开外包装,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。

新京报记者查询发现,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。



#### 企业消防安全 大演练

近日,经开区消防救援大队走进园区企业开展消防安全大演练,实现园区企业消防安全普及教育,落实夏季消防安全培训工作。

(黄梦雪 摄)