

独家报道 直击真相 967066

永和豆浆,都吃过吧?但你能想象得到,它的中央厨房竟是无照经营吗?这是真的!

近日,有市民举报称,烟台永和豆浆的食品加工厂,也就是中央厨房,多年来一直无照经营,在没有任何资质的情况下生产、加工食品。

11日,烟台市工商局芝罘分局执法人员,对该食品加工厂突击检查发现,烟台永和豆浆的中央厨房不仅是无照经营,其食品加工环境甚至能用“脏、乱、差”来形容。本报记者全程目击。



盛满调味品的货架旁,放着一个盛满垃圾的垃圾桶 本版图片均由 本报记者 秦雪丽 摄



绞好的肉馅就这么随意摆放。



一楼大厅内胶带上密密麻麻粘满苍蝇。

旁边是家化工厂 门外没挂任何标志

11日上午10点多,根据市民的举报,记者跟随烟台市工商局芝罘分局来到幸福十二村,在一家化工厂旁边,找到了永和豆浆的配餐中心。院子面积不大,只有一栋楼房,是食品加工场所和员工居住的地方。大门外没挂任何标志。敞开的两扇铁门内,两只狗在狂叫着,一个角落里堆放着两个加工食品的不锈钢大桶。一楼主要是食品加工中心,一位女子在门口剥葱,几位中年妇女在面点室内包包子。外观看起来,这里很像一家企业的餐厅。如果不看墙壁上张贴的企业文化天地及公司文件信息,很难想象烟台永和豆浆的食品都产自这里。

院子内没有正规的办公室,一间六七平方米的房间里,摆着一张桌子和一台打印机,并堆放着一些公司文件。看到工商执法人员,对方显得有些紧张。在一楼大厅内,记者看到,房顶设立的横杆上挂着许多粘苍蝇的胶带,这些胶带上密密麻麻地粘着很多苍蝇,看着让人恶心。加工间的工人都穿着蓝色工作服,头上戴着工帽,但都没有佩戴口罩。一位负责人告诉记者,这个加工车间是烟台永和豆浆的食品配送中心,属于永和豆浆的下属单位,在这里初加工的食品都将送到市区各大店内,经过再次加工销售。

看到这些照片,你可能会想吐,但它却是事实

我们常去的永和

统筹 苗华茂 本报记者 秦雪丽 通讯员 陈亮滔 王文惠

有一锅油呈暗黑色,待用白糖上趴着苍蝇

除了无照经营,该食品加工车间内的卫生环境也让人难以接受。在面点加工间,工人将包好的包子放到一块块案板上,并没有用任何东西遮盖。整个食品加工间,有不少苍蝇四处乱飞。

在油炸食品加工间,记者看到三个大锅,其中

一个铁锅里的油呈暗黑色,并有很多沉淀。地面到处是油污,地上一个盛满自来水的大桶里,很多袋装鸡肉正在解冻。鸡肉包装袋被划开一个个口子,然而在这些外包装上,记者翻来覆去也没有找到生产日期。

旁边一个秤上,放着一盆绞好的肉馅,也没有

采取任何防尘、防蝇措施。该厨房货架上,摆放着食用油、酱油、胡椒粉、白糖等配料,看起来非常凌乱。白糖放在一台电子秤上,等待使用,一只苍蝇趴在上面迟迟不走。

餐厨配料旁边,放着一个大垃圾桶,垃圾桶内扔满了塑料袋、菜叶等垃

圾,垃圾桶并没有盖上,散发着一股怪味。看到工商人员和记者拍照,对方赶紧盖上了垃圾桶盖。在另一间屋内,水龙头下的大盆里堆满了肉,流动的清水正对这些肉进行浸泡,然而半米外的地面上,则堆放着打扫卫生的拖把和水桶。

虾仁没有生产日期,仓库里的春卷皮已过期

在烟台永和豆浆食品加工点内的仓库内,记者发现了不少纸盒装的豆浆粉、牛奶、淀粉等产品,货品摆放还算整齐,配料等产品也不乏品牌产品。在冷冻间,一盒虾仁

引起了执法人员的注意。尽管这款名为“原汁虾仁”的虾仁看起来肥大诱人,但在包装箱上,工商执法人员并没有找到生产日期。检查中,记者看到食品加工员将这些虾仁拿进了加工间。

进入冷藏间的左侧,工商执法人员发现了一款“春卷皮”产品。该产品产自上海南翔速冻食品有限公司,箱体上的生产日期竟标注为“2009年2月13日”,产品已经过期。对此,食品加工点的

工作人员显得有些慌张,急忙解释,这些产品确实已经过期,但没有使用过。“我们店内用的都是正规产品,因为没地方放,这些过期货只是暂时堆放在仓库,还没来得及销毁。”



▲仓库内一箱春卷的生产日期是2009年2月13日,已过期。 ▲待用的白糖上趴着一只苍蝇。 ▼铁锅内盛放着发黑的油。



12个煤气罐扎堆“开放” 浓浓煤气味扑鼻而来

除了食品加工卫生环境让人担忧,永和豆浆食品加工点也存在很大安全隐患。加工点门口的一间屋子内“扎堆”放着12个煤气罐,每个煤气罐都连接着墙壁上的一根管子,并处于开放状态。刚进门就闻到一股浓浓的煤气味,让人不禁捏一把汗。“天气炎热,12个煤气罐放在一起同时开着,存在很大安全隐患。”烟台市工商部门一位工作人员介绍,这种设计太不合理,加工车间内

有数十个员工,如果发生意外,后果不堪设想。据烟台市工商局芝罘分局一位工作人员介绍,烟台永和豆浆食品加工点多年无照经营,问题恶劣,加工点内的加工,生产环境也让人担忧。检查该食品加工点时,工商部门一位工作人员说,这么大的一个快餐企业,不应该出现这样的情况。目前,工商部门正在对该食品加工点做进一步调查。

中央厨房该注意哪些问题

根据餐饮服务食品安全操作规范,中央厨房是指由餐饮连锁企业建立的、具有独立场所及设施设备,集中完成食品成品或半成品加工制作,并直接配送给餐饮服务单位的提供者。根据该规范,餐饮场所不得设在易受到污染的区域;中央厨房食品冷却、包装应设置食品加工专间或专用设施;清洁工具的存放场所应与食品处理区分开,其中,中央厨房应设置独立存放隔间。另外,用于盛装食品的容器不能直接放到地面,食品应当分类、分架存放,距离墙壁、地面均在10厘米以上。从业人员操作时,应穿戴清洁的工作衣帽,头发不得外露,专间操作人员应佩戴口罩。

自2000年3月,胜利路永和豆浆店开业至今,烟台目前已有11家永和豆浆。这些店都属于加盟店,从属于烟台润邦餐饮管理有限公司。这11家店包括胜利路店、大润发店、西大街店、世茂百货店、开发区店、幸福店等。永和豆浆自落地烟台后,受到烟台市民的认可。

齐鲁晚报·今日烟台 凡参与团购赠送量身定做婚纱一套 寻找港城最美新娘 全程透明消费 本报为您监督 第二期婚纱团购 火热报名中! 携手首尔国际婚纱摄影 拒绝价格虚高 杜绝消费陷阱 团购热线: 13853524759