

所谓火锅高汤就是自来水加高汤粉

记者卧底火锅店打工发现饮食卫生状况让人难以接受

实习生 周昌 本报记者 修从涛 宋立山

>>菜品掉地照样上,配菜摆放有门道

3月1日,记者以打工者身份进入泉城路一家火锅店“工作”,该火锅店规模较大,大小火锅餐桌近150张,店内员工介绍,火锅店的生意非常好,“每到周末都爆满,中午200多人,晚上得有400多人,都要排队。”

由于店里生意火爆,传菜生的工作十分“匆忙”,不少服务员在端八爪鱼、面筋果、南瓜饼等配菜拼盘时,配菜经常会掉在地上,传菜生都是捡起来直接装回盘

中,接着给顾客端上桌子。“没关系,捡起来就行,那么多人等着,上菜晚了,顾客着急,还会挨领班的批评。”一员工告诉记者。

火锅店里的白菜、娃娃菜等蔬菜类配菜的用量比较大。记者发现,这些配菜很少放在冷库里,都是直接放在配菜间,当天用不完第二天接着用。由于一些配菜的放置时间较长,许多菜品并不新鲜,土豆片和地瓜片中间常有黑色或红色的斑点,上菜时,传菜

生会把黑色的挑出来,把红色的留下,装盘的时候,把发红的放在底部,把新鲜的放在最上面。

经过传菜生对配菜的“精心”摆放,很少有顾客注意配菜是否新鲜,但也有一些眼尖的顾客发现菜品不新鲜,提出换菜要求时,在领班换菜或者减免餐费等调解方式下也大都会平息。提出换菜的顾客属于极少数,领班叮嘱服务员:“只要客人不要求换,就给端上。”



▲店内配菜也有门道,工作人员先将坏的挑出来,新鲜的放在表面。 本报记者 修从涛 摄

>>花生酱冒充芝麻酱,员工不吃店内火锅

除了盛放配菜有奥妙,顾客所食用的调料也有蹊跷。这家火锅店里有芝麻酱、花生酱、韭菜酱、蒜泥等约20种调料,调料桌上每一种调料都用小牌子标明,但芝麻酱和花生酱却十分相像。“牌子上写着芝麻酱,其实就是花生酱。”记者上调料的时候,后厨师傅告诉记者,芝麻酱和花生酱其实是一样的。

记者“打工”发现,火锅店里的员工几乎不吃给客人准备的菜,也没有员工愿意吃店里的火锅,一日三餐都是

单独做。在火锅店,有专门给员工做饭的厨师,主食是馒头、米饭,有时也会吃面条,但不是给客人准备的那种手擀面或火锅面。在与员工闲聊时,员工表示,“店里情况都清楚,不建议带家人来吃火锅,不如在家自己做着吃。”

除了不吃店内火锅,员工的餐具也都是自带,没有人用消毒柜里的碗筷。记者第一天“上班”没有带碗筷,洗碗间的工作人员从洗过的小盘里挑出一个比较干净的,用热水

仔细洗了一遍后,对记者说:“今天先将就着用吧,明天自己带餐具,别用这里的。”

火锅店里的餐具洗过后需要经过消毒柜消毒,但记者看到,该店的消毒柜经常处于断电状态,有的消毒柜直接不通电。



▲芝麻酱其实就是花生酱。 本报记者 修从涛 摄



>>自来水兑高汤,洗手水入汤桶

在火锅店里就餐,不少顾客会要求“加汤”,火锅店里给客人续的汤,员工称之为“高汤”,记者在该火锅店看到,这种高汤并不是一些消费者所认为的“各种材料烹煮”而成,而是用高汤粉兑出来的。

在火锅店的传菜口处有一个水龙头,下面有一个用来盛放高汤的大高汤桶,每天早上营业前,服务员会从后厨拿出一袋500克的猪骨高汤粉,倒约3/4进桶里,再将桶里放满水慢慢摇匀,高汤兑好以后,服务员把汤壶盛满,放到相应的位置上,方便顾客加汤。

记者发现,客人少的时候,服务员用水瓢兑高汤,到了中午

和晚上顾客多时,服务员需要频繁地给客人加汤,这时服务员不再用瓢,而是直接把汤壶放到汤桶里灌满,根本不管汤壶是否干净。对于这种做法,没人提出质疑,“大家都已经习惯了。”当桶里的高汤减少后,服务员会习惯性地加水,到了晚上再把早上剩下的1/4袋高汤粉倒进桶里,晚上客人多,这时的高汤浓度和自来水差不多。

此外,记者发现,一些传菜生和服务员在给客人端锅、端菜时手脏了或沾上油了,会直接在传菜口的水龙头上洗,下面就是装高汤的桶,洗手水直接流进了高汤桶里,然后进入客人的火锅中。

>>上岗不需健康证,不满一月没工资

根据有关规定,从事饮食行业需要有健康证,记者进入该火锅店“打工”时,并未要求办理健康证,店内主管只是让记者出示身份证,并填写了一张登记表。在谈到工资待遇时,主管表示,“试用期一个星期,一个星期干满后决定是否录用,录用后每月工资一千七。”

记者“打工”期间曾有一大学生前来应聘,工作不到一星

期要辞职,索要工资时,主管表示:“在这没干满一个星期是没工资的,即使干满试用期,干不够一个月也没有工资。”

记者在员工处了解到,火锅店在试用期内经常辞退员工,然后重新招聘,火锅店工作人员流动很快,有员工透露,这样可以节省开支,“好多人走的时候拿不到钱。”由于火锅店不与试用期的求职者签劳动合同,被辞退也无可奈何。

回收利用难,扔掉又可惜

鲜奶玻璃瓶成“鸡肋”

本报3月14日讯(记者 张颖 实习生 姜潇 王艳艳)“盛奶的玻璃瓶好好的,可没有回收的,扔了又感觉可惜。”日前,市民秦女士表示,自己经常去一家鲜奶吧买牛奶,但玻璃奶瓶店里并不循环使用,废品店也不愿回收,这些瓶子如何处理让她犯了愁。

家住开元山庄的秦女士最近办了一张鲜奶吧会员卡,早上都会去买一瓶鲜牛奶。“牛奶挺新鲜的,但空的玻璃奶瓶却没法处理。”秦女士说,她以前在奶站订过奶,当时玻璃奶瓶还可以回收循环使用。鲜奶吧的奶瓶做工比较精细,可店里并不回收。“这瓶子扔了怪可惜,放在家里又没什么用,还增加了鲜奶价格。”秦女士指着阳台上存放的十几个空玻璃瓶有些无奈。

“当初我们也考虑过回收使用玻璃奶瓶,但清洗、消毒的成本并不低。”鲜奶吧的负责人介绍,现在机械化程度高了,直接生产新的玻璃瓶比回收再利用成本还低。而且有些消费者对消毒过程不放心,循环使用玻璃瓶的做法往往“出力不讨好”。

记者在开元山庄附近一个废品收购摊发现,除了啤酒瓶之外很少有别的玻璃制品。摊主告诉记者,像奶瓶、酱油瓶、醋瓶、烧酒这样的玻璃器皿不值钱,他们一般不回收。

在海晏门街从事废品收购的郑先生称,玻璃瓶按材质分白玻和茶玻,白玻可以敲碎融化再做成装饰品和工艺品,带颜色的茶玻添加了金属成分,一般没法再使用到其他产品上,整个回收流程很难盈利,所以都不愿做玻璃瓶的回收生意。

改进作风 优化环境 晚报 监督热线: 96706531 爆料qq: 800003789 调查 调查新闻大赛

医保定点单位 新农合定点单位

活动电话: 8297 9999



3月16日、17日,北京中日友好医院肛肠科主任王晏美教授亲诊、手术 治疗痔瘘裂,当然选安氏疗法 当然选北京专家

即日起至2013年3月20日,治痔“东方魔术”之安氏微创手术1299元

济南肛肠医院作为济南首家肛肠专科医院,2007年被北京中日友好医院吸纳为安氏疗法济南唯一分中心;2008年,泉城刮起“治痔疮,选安氏”的风暴;2009年,安氏疗法全面升级;2012年,医院被评为“齐鲁痔疮第一院”;2013年3月,北京专家团队再次莅临,给齐鲁痔疮患者带来最具前沿的诊疗技术。

活动内容:

- 1. 所有安氏微创手术1299元;
- 2. 奥林巴斯无痛胃肠、肠镜半价;
- 3. 免北京专家挂号费、会诊费;
- 济南肛肠医院胃肠诊疗中心特推出“丹麦新一代多普勒胃肠彩超特价60元”活动。

经典技术(部分):

安氏疗法:小巧快,微创无痛,被誉为“治痔东方魔术”;
美国PPH/TST技术:微创无痛,治疗彻底,恢复快,欧美治疗金标准;
美国冰点疗法:美国军方治痔技术,运用低温等离子探头,只需一针,轻松除痔;
中药透入疗法:非手术疗法,无副作用,不受季节影响,最舒服的治痔方法。

京济专家团队(部分):

- 王晏美 北京专家 主任医师 会诊时间:3月16日-17日 北京安氏疗法创始人之一,擅长治疗痔瘘裂、便秘、肠炎等肛肠疾病。
- 王保学 济南肛肠医院院长 会诊时间:3月1日-3月20日 对环状混合痔、复杂性肛瘘、直肠癌保肛术等疑难病的诊疗具有独到之处。
- 王德峰 肛肠科主任 会诊时间:3月1日-3月20日 擅长采用中西医结合的方法治疗各种痔疮、肛瘘、肛裂、结肠炎等疾病。
- 张玲 知名女性肛肠专家 会诊时间:3月1日-3月20日 在女性痔疮、肛瘘、肛裂、便秘等疾病的诊疗上经验丰富。
- 侯波 肛肠科主任 会诊时间:3月1日-3月20日 在混合痔、肛裂、肛瘘、结肠炎、便秘等疾病的诊疗上有很深的造诣。

诊疗范围: 痔疮、肛裂、肛瘘、肛周脓肿、直肠脱垂、肛门瘙痒、便秘、直肠癌、结肠炎、胃炎、胃溃疡、肛肠肿瘤等。

济南肛肠医院 专家热线 82979999 安氏疗法济南唯一分中心 0531-

地址: 济南英雄山路87号(八一立交桥南3公里路西) 官网: www.jngcyy.com QQ: 800015299

齐鲁晚报 生活日报

广告中心服务电话

广告中心账户部: 0531-82969188 82616676(文传) 86196687 86196882 86196180 86196188
设计部: 0531-86196177 86196186 (E-mail geng6666@vip.sina.com 86196292) 财务部: 0531-86196869 拓展部: 0531-86196866(主任室) 86196299 86196197 86196138 86196199 省内代埋部: 0531-82608960 82693199 86196280 86196186 省外代埋部: 0531-82616688 82616800 86196279 经济发行部: 0531-82608962 86196080 (主任室) 82621268 86196166 86196086 86196146 86196090 医疗广告部: 86196086 86196364 86196360 地方广告部: 0531-82968349 86196188 分类广告部: 0531-86196199 86196184(传真) 地址: 济南市经十路16122号 邮编: 250014

济南神经康复医院

JiNan Rehabilitation Hospital | 全国首家三级标准专业神经康复医院 | 香港慈善基金会制定康复医院机构

香港孟丹妮康复团队——每年康复治愈万名患者

济南神经康复医院

济南神经康复医院是一家由香港医疗投资集团全资投资的正规化、专业化的神经系统康复医疗机构, 医院大楼严格按照国际医疗星级标准装修, 配有国内最大的植物人促醒中心、脊髓损伤诊疗康复中心、省内最大的康复治疗中心、音乐语言治疗中心、高压氧舱科、物理治疗中心、传统康复治疗中心、国际国内会诊中心、康复评估室、综合内科、星级病房。全程提供人性化、个性化、亲情化的一站式康复治疗优质服务。真正体现医疗高品质、服务零距离的国际医疗标准。

- 优势一: 国内规模最大的神经康复医院—300张床位
- 优势二: 国内技术最好的神经康复医院—香港康复团队管理
- 优势三: 国内设备最全的神经康复医院—1000万投入
- 优势四: 国内环境最佳的神经康复医院—三星级标准设计建设

香港医院管理模式与世界康复技术接轨——创造无数康复奇迹

中风偏瘫康复	脑血管意外康复	骨科康复	脑瘫康复
脊髓损伤康复	植物人促醒康复	ICU重症康复	烧伤康复

孟丹妮康复专线: 81296789 网址: www.sjkfyy.com 院址: 济南市历城区祝舜路869号(祝甸上海花园北门正对面) 0531- 乘车路线: 市内乘30路/80路/118路到祝甸活动中心下车北行500米; 113路到祝甸北下车西行100米路北