

卧底烤肉店:

食客“口水肉”转手回餐桌

前员工爆料北京汉丽轩烤肉超市昌平店乱象，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”

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取餐台；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。

7月23日，汉丽轩烤肉超市昌平店，服务员将几盘顾客剩菜(左手中叠在一起的是几盘肉，其右手正整理韭菜)端回后厨，进行整理后准备再送往餐厅自助取餐区供顾客食用。



乱象 1

烤肉店入职无需健康证

面试3分钟即过：暑期工不知“健康证是啥”

“应聘是吧？来吧，别的不需要，带身份证复印件就行了。”拨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，新京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。

北京万贝律师事务所王传巍律师表示，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，甚至吊销营业证照。

乱象 2

客人剩菜整理后再上餐桌

各种剩菜尤其是肉类，端回后厨整理后被再上餐台

7月19日，记者应聘服务员的第二天，上午11点，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，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。

下午2点，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，等着再被端上餐台，供客人选用。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

后厨成“禁地”，切菜不洗手，死鱼被来回踢后仍上餐桌

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，下午拿出去给客人吃。”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点半，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，混到控干的鱿鱼中，再加上各种调料，一盆“新做”的鱿鱼，就端上了餐台。

记者暗访发现，有些菜即便

乱象 4

碗盘用量大洗了不消毒

洗碗工3秒洗一个盘，同时任穿肉工徒手穿肉

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。

洗完的盘子，直接被端到前厅供顾客使用。按照《食品安全法》，“餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，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)