

温州火锅口水油事件最新进展:回收使用竟颇为普遍

上过《舌尖上的中国》的火锅店也在回收使用口水油

目前温州警方共查处餐饮店24家,85人被采取强制措施

本报记者 王益敏 文/摄

近日,温州市公安局治安支队发布了集中打击“餐厨回收油(口水油)非法加工火锅底油”犯罪专项行动成果:温州全市共查处餐饮店24家,刑拘70人,逮捕4人,取保候审10人,监视居住1人。温州市警方表示,当地的火锅行业安全状况,已有显著改观。

钱江晚报记者了解到,这项行动源自温州“大龙焄火锅店”的口水油事件,在此之后,另一家知名火锅店“万德府”火锅,涉嫌使用地沟油(本报11月3起曾作连续报道)。

温州警方表示,随着他们的深入查办,发现了当地部分火锅店的“潜规则”,对火锅行业进行集中整治。这一做法得到了省公安厅的高度肯定,接下来还要向全省推广经验。



知名火锅店使用“口水油” 民警一查,竟是行业潜规则

今年9月27日晚,温州一名男子在当地一家“大龙焄”火锅店打捞“口水油”时,被当场逮住,并被拍下视频。当晚,这名男子被辖区派出所民警带走,并接受调查。

10月13日,警方确认“大龙焄”火锅大南门店涉嫌使用“口水油”,老板余某、南某夫妻因涉嫌生产、销售有毒有害食品罪被刑事拘留。

仅仅半个多月后,温州市鹿城警方的一则通报令当地火锅行业再度引发关注——今年1月初才开业的万德府重庆老火锅相关负责人,同样因为涉嫌使用“口水油”被刑事拘留。而在此之前,这家火锅店生意异常火爆。

“其实,我们是在调查大龙焄口水油案件时,发现了这个行业的一些‘潜规则’。”近日,一位侦办民警向记者介绍,“由于火锅底油制作需要一定专业的知识,我们民警一开始并不熟悉其中窍门,多次向相关专业人员‘请教’,再进行暗访,终于掌握了这些非法行为的证据。”

在钱江晚报之前的报道中,还特别提到“万德府”老板曾在“大龙焄”事件后,现场提供墨汁,让消费者用餐结束后倒入锅中,以证明其未使用回收油。

“这其实就是障眼法。”负责侦办此案的相关负责人说,“其实,店方将墨汁放在不被人注意的地方,很少有顾客会去拿来使用。火锅店管理层甚至在QQ聊天中讨论,既要把墨汁摆到大堂里,又要不容易被人注意到、拿到,更不易被顾客拿去使用。”

民警还发现,虽然商家声称掺了墨汁的火锅油会变黑,无法回收利用。但经实验,其实倒入墨汁的底料和火锅剩油,仍然很容易被过滤分离。

查获的火锅店作案手法基本一致 三步分离出“老油”重回餐桌

受到这两起事件的影响,温州火锅行业曾一度生意冷清,部分店家表示,客流量只有往年同期的六七成。

不过,温州警方对火锅行业安全问题的查处,并未因此停滞。11月21日至25日,温州瑞安市公安局与瑞安市市场监管局联合对火锅店开展统一清查行动。在前期排查的基础上,重点对辖区内的多家火锅店进行检查,共查获渝味晓宇火锅、柒口锅成都火锅、干椒百味火锅、重庆名将火锅店、阿云重庆老火锅、塘下重庆八旺串串香火锅、塘下朝天门火锅、塘下重庆老火锅(鑫渝火锅)等8家火锅店涉嫌非法使用“口水油”。

其中,被查获的渝味晓宇火锅,其名号很响,是唯一上过《舌尖上的中国2》的重庆火锅。

据民警调查发现,这些被查获的火锅店的作案手法一致,都是回收顾客食用后的火锅底料油,进行再加工及混合新油后,重新回流至餐桌:

第一步:客人吃完以后,老板会要求服务员把锅底倒进专用脸盆里。脸盆底部有许多筛眼,食物残渣留在上面,油和汤水则流到下方的不锈钢桶内。

第二步:次日凌晨两三点钟,火锅店打烊后,厨师拿着细细的滤网,把不锈钢桶里的剩余残渣捞干净。

第三步:次日下午,厨师对过滤出来的汤油混合物进行处理,把其中的牛油析出。等到客人就餐时,这些地沟油就会被混进新的锅底里重复使用。

通常,这些提取的地沟油会重复使用半个月左右,直到脏得没法再用才会被处理掉。民警说,这些地沟油经过反复使用往往会色泽发黑,据万德府火锅重庆籍厨师供述,提炼者有时还会在其中加入漂白剂等物质。

已有85人被采取强制措施 警方:只要参与了,就要负刑责

温州警方表示,在这次专项行动中,落网的85人中除火锅店老板外,多数是店长、厨

师、服务员等。

“只要参与提炼使用,普通服务员同样要负刑责,他们中多数人是因为不懂法而参与其中。”民警说,由于地沟油案件作案手法较为隐蔽,周围居民,甚至一些服务员也不易看出端倪,在打击的同时尤其需要加强行业自律。

钱江晚报记者了解到,今年10月13日起,温州市监部门在全市范围开展为期3个月火锅类餐饮单位食品安全专项整治。经排摸,温州全市火锅类餐饮单位802家。自此次专项整治开始,全市市监部门共出动执法人员1164人次,检查火锅类餐饮单位936家次,整改39家次,行政立案7起。

此外,温州市市监部门共抽检火锅底料、食用油脂117批次,已出结果78批次,合格75批次,合格率96.15%,不合格3批次。

温州市市监部门还组织开展辖区火锅店负责人责任约谈,签订食品安全承诺书。截至目前,全市本次专项行动开展宣传培训20次,集体约谈18次。

目前,温州火锅行业安全卫生状况已有显著改观。负责市区泔水油回收的中科新能源公司提供的数据显示,他们一个月的泔水油回收量从以往的140余吨增至近期的270吨左右。

温州警方表示,全市下一步将继续深化食品安全领域的违法犯罪打击,并从火锅继续扩大到川菜、油炸、冻品等其他食品领域。

昨天中午,钱江晚报记者走访了温州市区的几家火锅店,店员称,最近几天生意有所好转。不少食客表示,现在正在整治,估计不会有火锅店敢顶风作案,“现在来吃应该是安全的,而且还有不低的折扣。”

记者发现,为了自证清白,火锅店也是脑洞大开。有的火锅店将配料过程全程向顾客公开,也有火锅店让食客吃完后,将锅底打包带走,或亲自倒掉。虽然很少有人真这么做,但这样一来,倒真赢得了不少信任。

温州一家火锅店将厨房敞开,配料全程接受顾客监督。