



『小龍坎』各地で口水油使用 南京当局が急襲検査

人民網 js.people.com.cn 2018-05-30 06:30 来源: 現代快报

5月28日、火鍋チェーン店の小龍坎が食品の安全問題を起こした：

一部の店が『口水油』を繰り返し使用しており、頻繁に期限切れ直前の肉を処理し、食器類とモップが同一のシンクで洗われ、、、この火鍋店は、南京に6店舗を有しているが、更に4店舗がもうすぐ開業する予定になっている。29日、南京市市場監督管理部門が小龍坎を急襲した。

小龍坎への徹底的捜査： 頻繁に『口水油』使用

5月29日夜、『小龍坎』に対する捜査が開始された。この成都の火鍋ブランド店は、食品安全に関する多くの問題を暴露された：顧客の食べ終わった火鍋スープ油が回収されて、また次のテーブルにサーブされていた；食用期限切れになる直前の牛肉が廃棄処理されず、豚の血で拭われたのちに新鮮な肉として知用され続けていた；食器とモップが同じシンクで洗われていた等。。。

ネットユーザーたちはネットの映像で暴露されて後、ショックを受け、多くの人が二度と行かないと書き込んだ。28日夜10時36分、成都の小龍坎餐飲管理有限公司はその『小龍坎老火鍋』微博上で声明を出し、事件を起こした吉林長春欧亜店、ハルピン会展店、江西南昌店については、即日営業を停止して自主点検し、同時に『同社は全国の店舗全てで一回限りの油の使用を厳格に指示した』ことと、『各店のシェフは社会各界からの参観を歓迎する』とした。

廃油は専門会社が回収していると店員

現代快报記者は、小龍坎は全国に600以上の店があり、そのオフィシャルサイトでは、南京には6店舗が営業しているが、まもなく4店舗が開業するとされていたことを知った。5月29日昼過ぎ、記者は消費者の身分で小龍坎火鍋1912店と孔子廟店を訪れた。

1912店に行ってみたところ、自由に参観してよいという通知が届いていないので、本部と連絡をとらないとならないと店員に言われた。同時に、厨房にはCCVE(監視カメラ)システムが設置されているので、食事客はレジ前で監視画像を見ることができるとも言われた。やり取りののちに、記者は厨房に入っただけで参観が許されたものの、携帯の持ち込み、写真撮影は禁じられた。記者が二つの廃油回収桶を見ているのに気付いた店員は、専門企業が回収しているのだと語った。

孔子廟店では、責任者の李氏が直に否定した：『これは本部の声明であって、我々には直接通知が来っていない。だから、厨房に入って参観することは許可できない。』店内の廃油について、李氏もまた、専門会社が回収に当たっているとした。李氏は、ネット上のビデオを自分も見たといい、そこで暴露されていた期限切れ肉使用や食器とモップを一緒に洗っているといった問題については、彼らの店では存在せず、食器はすべて規定に基づき洗浄されていると語った。だが、彼がこれを言った時に、店内のグラスには黒い汚れがこびりつき、テーブルの角が油汚れでべとついていたのだ。このほか、1912店のグラスも水垢や汚れがあった。

法執行官の立ち入り検査を妨害

29日午後、記者は、南京市秦淮区の市場監督管理局の小龍坎孔子廟店への抜き打ち調査に同行した。

この店は、孔子廟景勝地に近い昇州路にあるが、法執行官が店に到着して検査の準備をしている際に給仕係がこれを妨害しようとした。店側は、責任者が不在なので、かつてにスタッフ以外の人間を厨房に入れるわけにはいかないと説明したのだ。法執行官が搜索許可証を見せても、ウェイトレスの強硬な態度に変化はなかった。

何度ものやり取りの後、法執行官が厨房に入り、油類の回収記録と火鍋材料の仕入れ台帳を提出するようにと命じた。厨房責任者の劉氏が提出した廃油回収記録の中から、毎日回収した数量と改宗者のサインが記録されており、回収を担当した企業が南京来順廃棄油脂有限公司であることが見て取れた。その後、法執行官が当該企業の営業許可証と汚染物排出許可証などの証書類を検査した。法執行官は、台帳と証明書からは廃油の処理には問題がなく、食材の入手チャネルや鮮度保全などの方面においても暴露されたような問題はなかったと告げた。

ただし法執行官は、この火鍋店の厨房には、規範に沿っていない部分があるのを発見した。例えば、洗

浄用のシンクは三つあったが、一つは茶碗や箸用、一つは鍋やスプーン用、もう一つがさらに火鍋の鍋用なのに、どれもまだ洗われておらず、シンクの上のほうには『(一) ごみの除去、(二) 洗い、(三) 流し』と書かれていた。法執行官は記者に対し、シンクは『(一) ごみの除去、(二) 洗い、(三) 流し』のために設置されており、最初に消毒水に浸さねばならず、このようにシンクを混用しているのは規範に明らかに符合していないのだと語った。

シンク脇で、記者は、廃油の回収ドラムを見たが、上には巨大な漏斗が置かれており、中には食べ残された火鍋が残されており、油や水は漏斗を通じて絶えずごみ桶に滴り落ちていた。ドラムの外は油で汚れ、時折腐敗臭が漂っていた。このドラムに近づいてみると、カップボードが置かれていて中身はすべて食器だった。劉氏は、これらの食器類はすでに消毒済みだといった。

もう一方の側には、一つの桶の中に調理を待つ火鍋材料があったが、隣にあるのはごみ用の桶だった。

法執行官は、『規定によればこれは規定違反だ。廃棄物は 5m 以上離さねばならず、消毒済みの食器もまた、密封された消毒用棚に置かれていないとならないからだ。さらに、火鍋材料のパケツにはふたがされていないとならない』と指摘した。法執行官はその場で、火鍋店に対して上述規定に反する行為を修正するようにと指示した。

火鍋業界関連基準の提出促進を

『我々はずっと食の安全問題に注意を払ってきた。積極的に食品薬品監督などの部門と協力し、飲食企業がしっかりと自律できるようにしてゆきたい。』江蘇省飲食業界協会の于学栄執行会長は、火鍋類の飲食企業は全飲食業市場の 8% を占めており、比較的に歓迎されている飲食タイプとなっているとしている。

記者の得た情報では、本年 4 月初め、江蘇省飲食業協会火鍋専門委員会が会議を開催、会議の席上、江蘇省の火鍋企業 20 社が『著名火鍋店で安心な食事を、連盟はともに創建することを誓約』が提出され、法に基づく経営、使用量の規範化や正札販売の徹底と同時に、食の安全への要求に基づき、全行程の監督管理の実行、サービス品質の向上、安心して飲食できるようにすることが誓われたという。

于学栄執行会長は、現在、省の飲食業界協会火鍋専門委員会には本土・外地の著名火鍋店を主に 100 以上のメンバー企業が参加しているという。『私たちは、食の安全を防衛し続けてきたが、企業に対して国家食品安全法の関連要求に従い食材や原料を仕入れし、絶対に地溝油（宮本注：2011 年に起きた事件の際に使われた言葉。屠殺場所などの肉骨片やレストランから排出される廃油などを集めて秘密裏に精製し、食用油としてスーパーやレストランに流通された油。汚い水や油などからとられるため下水油と言います）の使用を断じてさせません。』于学栄執行会長は、飲食業界が堅守せねばならないボトムラインであると同時に企業に要求される最も基本的なものだという。

彼は、記者に対し、『火鍋を安心して食べられる』ブランド店創造期間中、省の飲食業界協会は企業に対しても規定に合致していない点が見つかったら速やかに社会に対して発表することを厳格に要求していると語った。

于学栄執行会長は、今、火鍋については全国的な業界基準がなく、『今後さらに我々は積極的に江蘇省における火鍋製造加工食品業界の関連基準を作り提出しようとしているが、これはまた、業界の発展と規範化を進めるためでもある』と語った。（侯 小偉、鄧 雯婷、張 瑜、王 益）

<http://js.people.com.cn/n2/2018/0530/c360303-31642047.html>

Xiaolongkan: Exposed using saliva oil. Nanjing raids were obstructed

People's Network js.people.com.cn 2018-05-30 06:30 Source: Modern Express

On May 28, Xiaolongkan, a chain hot pot restaurant, was exposed for food safety issues: Some stores are repeatedly using “saliva oil”, which is commonly used the meat just before its expiration for processing. Tableware and mops are washed in the same water basin... The hot pot restaurant has six stores in Nanjing, and there are four stores to be opened soon. On the 29th, the Nanjing Market Supervision and Administration Department conducted a sudden inspection of the Xiaolongkan hot pot restaurant.

Investigation against “Xiaolongkan”: “Saliva oil” is Used Repeatedly

On the evening of May 28, 2018, investigation was started at “Xiaolongkan”. This hotpot restaurant from Chengdu was exposed to a variety of food safety issues: The hot pot oil soup that the customer had leftover was collected and served on the other tables again; The beef soon-to-be expired, will not be discarded, but be used as “fresh meat” after brushing the pig's blood; Tableware and mop wash in a basin and so on...

After the video exposure, netizens got shocked and many people posted messages that they would never dare to eat

at there anymore. At 10:36 pm on May 28, Xiaolongkan Restaurant Management Co., Ltd. in Chengdu issued a statement on its official Weibo Blog “Xiaolongkan old hot pot”, saying the involved Jilin Changchun Eurasia Store, Harbin Exhibition Center Store, and Jiangxi Nanchang Store will immediately be suspended their business and develop self-inspection, further, stated “the company strictly requires all stores across the country to resolutely use disposable oil” and “shopkeepers welcome all sectors of society to visit”.

The clerk claimed that there was a dedicated company recycling

The Modern Express reporter learned that Xiaolongkan has more than 600 stores across the country. His official website shows that there are already 6 stores in Nanjing at present and 4 are about to open. At noon on May 29, the reporter as an undercover person visited to Xiaolongkan Old Hot Pot 1912 shop and Confucius Temple shop as a consumer.

In the Restaurant 1912, the clerk stated that he had not received a notice that everyone can observe the store, so they needed to communicate with the headquarters. At the same time, as there is a close circuit TV system in the kitchen, customers can see the monitoring screen at the cashier. After getting the approval from the headquarters, the reporter was allowed to enter the kitchen to see, but it was forbidden to bring a mobile phone or taking photos. The clerk read the reporter was looking at two waste oil recycling bins there and told the reporter there would be a dedicated company responsible for recycling.

In the Confucius Temple shop, Mr. Li, the person in charge, directly denied: “This is a statement issued by the headquarters. We have not been notified. At present, we are not allowed to let you see inside the kitchen.” For the waste oil in the restaurant, Mr. Li also said that there is a dedicated company for recycling. Mr. Li said that he also watched the online video which exposed the use of expired meat, washing tableware and mop together in a basin and other issues, which is not existing there in the restaurant; tableware are cleaned in accordance with the company’s regulations. However, when he said this, the reporter found that there was black stain on their glasses, and the corners of the table were greasy. In addition, there are scales and stains on the cups at the 1912 shop.

Law-enforcement officers are hindered from entering the kitchen

On the afternoon of May 29, the reporter followed the Nanjing City Qinhuai District Market Supervision Bureau is conducting a surprise inspection against the Xiaolongkan Fuzimiao shop.

This shop is located on Shengzhou Road, close to the Confucius Temple area. When the law-enforcement officers came to the store for inspection, a waitress(s) tried to obstruct the inspection team. The restaurant side stated that the person in charge of the store was not there and she could not arbitrarily allow non-staff personnel to enter the kitchen. Even if the law-enforcement officers showed the law enforcement certification, the waitress still kept a firm attitude.

After repeated exchange of opinions, law-enforcement officers entered the kitchen and asked the restaurant side to submit the ledger for oil recovery and the purchase account for the hot pot base material. In the waste oil recovery record given by the head chef of the kitchen, Mr. Liu, we can see that the amount of daily recycling and the signature of the recycler are recorded and that the company responsible for recycling is Nanjing Lai Shun Waste Oil Co., Ltd. Subsequently, law-enforcement officials inspected the company’s business licenses and certification on emission of pollutants. Law-enforcement officials said that from the point of view of accounts and licenses, there is no problem on disposal of waste oil. In addition, there are no network exposure problems in the purchase channels and preservation of ingredients.

However, law-enforcement officers found that the hot pot restaurant had some irregularities. For example, there are three cleaning sinks, one is piled with chopsticks, another one with pots and spoons, and the other with pots for hot pot that have not been washed. Above the sink, there is a phrase of “1. to Put off the garbage, 2. Wash 3. Flushes”. Law-enforcement officials told the reporter that the sink should be set to “1. to Put off the garbage, 2. Wash 3. Flushes”. The first step should be immersed in disinfected water. The situation of mixed using sinks is obviously not in compliance with the regulations.

Next to the sink, the reporter saw the waste oil recycling drum. There was a huge funnel on top of it. Inside there was a hot pot left over. The oil and water is continuously trickling down in the trash can through the funnel. The outside of the barrel was stained with oil and sometimes gave off a foul odor. Close to this drum, there was a row of cupboards with all the utensils inside. Mr. Liu said that these dishes have been disinfected.

On the other side, the hot pot material to be fried is placed in a bucket, there is a trash can next to this bucket.

Law-enforcement officials pointed out: “This is not allowed according to the regulations. Waste should be placed more than 5 meters apart, and disinfected dishes should be placed in a closed sterilizer. In addition, the bucket that holds the bottom of the hot pot should be capped”.

Law enforcement officials requested the hot pot restaurant to rectify the above non-standard behavior.

The relevant standards of hot pot industry shall be promoted

“We have been continuously paying attention to food safety issues, and actively cooperated with Food and Drug Supervision departments to encourage the catering industry to do a good job in the industry.” Yu Xuerong, executive

president of the Jiangsu Provincial Catering Industry Association, said that hotpot catering companies account for approximately 8% of the catering market, and are still relatively popular catering categories.

The reporter learned that at the beginning of April this year, the Hot Pot Committee of the Jiangsu Provincial Catering Industry Association held a meeting. At the meeting, 20 hot pot companies in Jiangsu pledged collectively to “Eat free from anxiety at brand hot pot restaurant, the alliance promises a total reconstruction”, commitment to operate in accordance with the law, do dose specifications, proper pricing, while complying with food safety requirements, the implementation of supervision at full process, improve service quality, and create rest assured catering.

Yu Xuerong said that there are currently more than 100 members in the hot pot committee of the Provincial Catering Industry Association, focusing on local and foreign brand hotpots. “We have been defending food safety and require companies to purchase ingredients and raw materials in accordance with the relevant requirements of the National Food Safety Law, and resolutely not use waste oil.” Yu Xuerong said that this is the bottom line that catering companies stick to, and it is also the most basic requirement for enterprises.

He told the reporter that during the creation of the “Hotpot assured to eat” brand, the provincial catering industry association has strict requirements for the company, and if it does not meet the requirements, it should promptly announce to the public.

Yu Xuerong said that at present, there are no national industry standards for hotpots. “From now on, we shall actively promote relevant standards for hotpot production and processing of foodstuffs in Jiangsu, and also to regulate the development of the industry.” (Hou Xiaowei, Deng Wenting, Zhang Yu, Wang Yi)

<http://js.people.com.cn/n2/2018/0530/c360303-31642047.html>

..... 以下是中国語原文

多地小龙坎被曝用口水油 南京突击检查遭阻挠

人民网 js.people.com.cn 2018-05-30 06:30 来源：现代快报

5月28日，连锁火锅品牌小龙坎被曝出食品安全问题：部分门店反复使用“口水油”，快过期的肉处理后照常用，餐具和拖把在一个水盆里清洗……该火锅品牌在南京有6家门店正在营业中，还有4家门店即将开业。29日，南京市场监督管理部门对小龙坎火锅进行了突击检查。

小龙坎上热搜，“口水油”反复用

5月28日晚上开始，“小龙坎”上了热搜。这家来自成都的火锅品牌，被曝光存在多种食品安全问题：顾客食用过的火锅汤油被收集起来，再次端上餐桌；即将过期的牛肉不做废弃处理，刷过猪血后当作鲜肉继续使用；餐具和拖把在一个水盆里清洗……

视频曝光后，网友感到震惊，很多人表示再也不敢吃了。28日晚10点36分，成都小龙坎餐饮管理有限公司在其官方微博“小龙坎老火锅”发布声明，称涉事的吉林长春欧亚店、哈尔滨会展店、江西南昌店将立即停业自查，同时称“公司严格要求全国所有门店坚决使用一次性油”，并且“门店后厨欢迎社会各界参观”。

店员称废油有专门的公司回收

现代快报记者了解到，小龙坎在全国有600多家门店，其官网显示，在南京有6家门店正在营业，还有4家即将开业。5月29日中午，记者以消费者的身份暗访了小龙坎老火锅1912店和夫子庙店。

在1912店，店员表示，没有接到通知说可以参观，需要和总部沟通。同时表示，后厨有监控，顾客可以在收银台看到监控画面。经过沟通，记者被允许进入后厨参观，不过不能带手机，也不能拍摄。店员带着记者看了两个废油回收桶，称会有专门的公司负责回收。

在夫子庙店，负责人李某则是直接拒绝：“这是总部发的声明，我们没有接到通知。目前，我们是不允许进入后厨参观的。”对于店内的废油，李某同样表示有专门的公司进行回收。李某称，自己也看过网上的视频，里面曝光的使用过期肉、餐具和拖把一个盆洗等问题，他们店都不存在，餐具都是按照规定来清洁的。然而就在他说这句话时，记者发现，店里的水杯上有黑色污垢，桌子边角也油腻腻的。此外，1912店的水杯上也有水垢、污渍。

执法人员进后厨检查被阻挠

29日下午，记者又跟随南京市秦淮区市场监督管理局对小龙坎夫子庙店进行了突击检查。

这家店位于升州路，靠近夫子庙景区，当执法人员来到店内准备检查时，却遭到了服务员的阻挠。对方表示，门店的负责人不在，她不能擅自让非工作人员进入后厨。即便执法人员出示了执法证，服务员仍旧态度强硬。

经过反复沟通后，执法人员进入后厨，并要求对方出示油脂回收的台账以及火锅底料的进货台账。在后厨负责人刘某给出的废弃油脂回收记录中可以看到，上面记录了每天回收的数量和回收人签字，负责回收的企业是南京来顺

废弃油脂有限公司。随后，执法人员检查了该公司的营业执照和排污许可证等证件。执法人员表示，从台账和执照来看，废弃油脂的处理是没有问题的。另外，食材的进货渠道、保鲜等方面也没有出现网络曝光的问题。

但执法人员发现，这家火锅店后厨有一些不规范的地方。比如，清洗池有三个，一个堆放着碗筷，一个堆着锅和勺子，还有一个堆着火锅盆，都是没有清洗过的，水池上方写着“一刮二洗三冲”。执法人员告诉记者，水池应该设置为“一清二洗三冲”，第一步应浸泡在消毒水中，像这种水池混用的情况明显是不符合规范的。

在水池旁边，记者看到了废油回收桶，上面摆着一个巨大的漏斗，里面放着吃剩的火锅，油水通过漏斗不断往下滴漏在垃圾桶里。桶外部沾着不少油污，散发出腐败的气味。紧靠着这个桶，放着一排橱柜，里面摆的都是餐具。刘某说，这些餐具已经消毒过了。

另一边，待炒的火锅底料放在一个桶中，旁边是一个垃圾桶。

执法人员指出：“按照规定这是不可以的，废弃物摆放时应该隔离 5 米以上，消毒过的餐具也要放在封闭的消毒柜中。另外，装火锅底料的桶要加盖子。”

执法人员现场要求该火锅店对上述不规范行为进行整改。

将推动出台火锅行业相关标准

“我们一直持续关注食品安全问题，积极配合食药监等部门倡议餐饮企业做好行业自律。”江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣说，火锅类餐饮企业大概占餐饮市场 8% 的份额，还是比较受欢迎的餐饮类别。

记者了解到，今年 4 月初，江苏省餐饮行业协会火锅专委会召开会议，会上，江苏 20 家火锅企业集体承诺“品牌火锅放心吃、联盟承诺共创建”，承诺依法经营，做到剂量规范、明码标价，同时遵照食品安全要求，实行全程监管，提升服务品质，打造放心餐饮。

于学荣说，省餐饮行业协会火锅专委会目前有成员 100 多家，以本土和外地品牌火锅为主。“我们一直捍卫食品安全，要求企业按照国家《食品安全法》相关要求采购食材、原料，坚决不用地沟油。”于学荣说，这是餐饮企业坚守的底线，也是对企业最基本的要求。

他告诉记者，在打造“火锅放心吃”品牌期间，省餐饮行业协会对企业严格要求，凡是发现不符合规定的，会及时向社会公布。

于学荣说，目前，火锅还没有全国性的行业标准，“下一步，我们将积极推动江苏出台火锅制作加工食品行业相关标准，也是为了对行业发展进行规范。”（侯小伟 邓雯婷 张瑜 王益）