

伝説の口水油が金華市のテーブルに出現

食品资讯中心 news.foodmate.net 2018-06-08 09:19 来源: 浙江在线

問題の核心：客の食べ残し火鍋スープ材料が回収され、厨房で再加工したものを『秘伝の老油』という名のもとに、新しい火鍋材料と混ぜ合わせて火鍋スープとして顧客に販売されていた。もし外食して、このように作られた『秘伝の老油』を食べたらと思うと吐き気を催さないだろうか。このような伝説中の口水油が、昨年金華市の火鍋店数店でみつきり、金華人のテーブルに出されていた。

客の食べ残し火鍋スープ材料が回収され、厨房で再加工したものを『秘伝の老油』という名のもとに、新しい火鍋材料と混ぜ合わせて火鍋スープとして顧客に販売されていた。もし外食して、このように作られた『秘伝の老油』を食べたらと思うと吐き気を催さないだろうか。このような伝説中の口水油が、昨年金華市の火鍋店数店でみつきり、金華人のテーブルに出されていた。

抜き打ち検査で『老油』生産設備発見

だが、このようにしてコストを抑える悪質な店舗は長続きしない。

2017年、金華市は『口水油』の包圍討伐作戦を展開した。

本年1月19日、蘭溪市(宮本注：金華市の県級市)の公安機関が同市横山路上の九川老灶火鍋店を抜き打ち検査したが、この店からは、有毒物や有害食品を生産・販売しているという嫌疑が見つかった。

公安機関は、現場に入ると真っ先に厨房の廃棄油を収集し、フィルター一枚、内部に油が入っているスチールドラム、油の入っているビニルバッグ6個など『老油』の生産設備を差し押さえた。この調査により、徐々に事情が判明してきた。

2016年8月から2017年1月の期間に、31歳の金華人邵何某と珍何某、盛何某(二人は別件で処罰)は、手を組んで蘭溪市の九川老灶火鍋店において、彼らが雇用した28歳の四川省甘洛人の阿何某を店長に据えて、全店のオペレーションと日常管理を担当させ、金華人の鄭何某をチーフシェフに採用した。この鄭何某が、食事客の食べ残した火鍋油から、厨房で廃油を回収、ろ過、煮込み、冷却を担当し、『老油』を作っていたのだ。

店の日常経営において、『老油』は新しい火鍋スープのベースと混ぜられて火鍋のベースとして食卓に出されていた。

蘭溪金華の火鍋店2軒にも検査が

同時に、公安機関が連携包圍作戦を展開中に、婺城区(金華市の一區)公安もまた、金華大潤發(RT-Mart: 台湾の大型スーパー)にある九川老灶火鍋店でも同様の違法行為が行われていることが見つかった。操作後に、この火鍋店は邵何某と陳何某、盛何某ら3人が手を組んで2015年に作った総店(本店)であったが、蘭溪の店は彼らの単なるチェーン店であった。

三人は、『老油』を利用するという違法行為は経営コスト削減のためだとし、パートナー三人がシェアした共同アイデアであり、彼らが、店長に伝え、シェフにこれを実行させていたのだと話している。

現時点では、金華九川老灶火鍋店はすでに封印されているが、社長からスタッフまで合計8人に有毒・有害な食品を作っていた嫌疑により検察が起訴している。情報によれば、金華九川老灶火鍋店事件は現在、法定で審理がなされている。

4月16日、蘭溪市検察院の起訴を経て、邵被告には有毒・有害食品の生産販売の罪で懲役7か月、罰金7000元が、阿被告、鄭被告の二人には同じ罪で、懲役6か月、罰金6000元が申し渡された。

邵被告は、判決を不服とし、上告したが、6月5日、金華市中級人民法院での審理を経て、上告が破棄され原判決が維持された。

The legendary “Saliva oil” served on the table of the Jinhua people: 11 sued

Food Information Center news.foodmate.net 2018-06-08 09:19 Source: Zhejiang Online

Core News: The guests' leftover oil in the leftover hot pot base was recycled and processed in the name of “secret old oil”, after adding a new hot pot base, the hot pot bottom was made to be sold to customers. If you go out for dinner and eat the “secret old oil” which is made in this way, do you feel sick when you think about it? This legendary Saliva oil appeared in several hot pot restaurants in Jinhua last year and served to Jinhua's dining table.

The guests' leftover oil in the leftover hot pot base was recycled and processed in the name of “secret old oil”, after adding a new hot pot base, the hot pot bottom was made to be sold to customers. If you go out for dinner and eat the “secret old oil” which is made in this way, do you feel sick when you think about it? This legendary Saliva oil appeared in several hot pot restaurants in Jinhua last year and served to Jinhua's dining table.

Surprise inspection found "old oil" production equipment

In 2017, Jinhua City launched an expedition to chastise for “Saliva oil”.

On January 19, 2017, the Lanxi Public Security Agency conducted a surprise inspection of a Jiuchuan Laozao hot pot restaurant at Hengshan Road in the city and found that the store had suspected for production and sale of toxic and harmful food.

Immediately afterwards, public security agencies collected and seized waste cooking oil and “Old oil” production equipment including a strainer and a steel drum containing grease inside, and six vinyl bags of oil. After investigating the case, the case has been slowly clarified.

During August 2016 to January 2017, 31-year-old Jin Hua people named Shao, named Chen and named Sheng (the latter two dealt with separately) joined hands to operate Jiuchuan Laozao hotpot restaurant in Lanxi City. They employed a 28-year-old man from Ganluo County of Sichuan Province to serve as the manager, responsible for the operation and daily management of the entire shop, further, they got Jinhua's cock named Zheng as the chef. It is this chef named Zheng who is responsible for recovering the waste oil in the guests' leftover hot pot oil, filtering, boiling, cooling and so on in order to produce “Old Oil”

In the daily business of the restaurant, "Old oil" is blended with a new hot pot base material and made into a hot pot to be served for the customer's table.

Two hot pot stores in Lanxi Jinhua were investigated

At the same time, in the joint campaign of public security agencies, Yancheng Public Security also found the same violations in the Jiuchuan Laozao hotpot restaurant in Jinhua RT-Mart. After investigation, the hotpot restaurant was the head office established by these three of Shao, Chen and Sheng Mou in October 2015. Lanxi store was only a chain store of this headquarters.

The three explained that the illegal practice of using “old oil” is to reduce operating costs, which was an idea shared by the three partners. After they had instructed the manager, the chef was responsible for the implementation.

At present, Jinhua Jiuchuan Laozao hot pot restaurant has been sealed, from the boss to the staff of a total of eight people involved in the production, the prosecutors instituted a public prosecution for sale of toxic and harmful food crimes. It is understood that Jinhua Jiuchuan Laozao hot pot case is currently in the trial stage.

April 16, after the Lanxi City Procuratorate's prosecution, the defendant Shao was sentenced by the court to seven months in prison for the crime of producing and selling toxic and harmful food, at the same time, to a fine of RMB 7,000-. The same crimes of Defendant A and Defendant Zheng were sentenced by the court to six months imprisonment and a fine of RMB 6000-.

Defendant Shao appealed against the judicial decision, on June 5, after being tried by the Jinhua Intermediate People's Court, the appeal was rejected, thus the judgement was upheld.

<http://news.foodmate.net/2018/06/471037.html>

..... 以下是中国語原文

传说中的“口水油”出现在金华人的餐桌上 11 人被诉

食品资讯中心 news.foodmate.net 2018-06-08 09:19 来源: 浙江在线

核心提示：把客人吃剩的火锅底料中的餐厨废弃油进行回收再加工，以“秘制老油”的名义，掺入新的火锅底料后，制作成火锅锅底销售给顾客食用。要是外出就餐，吃到了这样制作的“秘制老油”，是不是想想就觉得恶心。这种传说中的口水油，去年出现在了金华几家火锅店，上了金华人的餐桌。

把客人吃剩的火锅底料中的餐厨废弃油进行回收再加工，以“秘制老油”的名义，掺入新的火锅底料后，制作成火锅锅底销售给顾客食用。要是外出就餐，吃到了这样制作的“秘制老油”，是不是想想就觉得恶心。

这种传说中的口水油，去年出现在了金华几家火锅店，上了金华人的餐桌。

突击检查发现生产“老油”设备

不过，这种为降低成本的无良店家，没多久就栽了。

2017年，金华市开展了针对“口水油”的围剿。当年1月19日，兰溪公安机关对位于该市横山路上的一家九川老灶火锅店进行突击检查，发现该店有生产、销售有毒、有害食品犯罪嫌疑。随即，公安机关将现场用于收集餐厨废弃油、生产“老油”的设备，包括过滤网一张、内有油脂的铁桶一只、塑封油脂六袋等物品进行查扣。

经立案调查，案情慢慢浮出水面。

2016年8月至2017年1月期间，31岁的金华人邵某与陈某和盛某（二人另案处理）合伙，在兰溪市经营九川老灶火锅店，他们雇佣28岁的四川甘洛县人阿某担任店长，负责全店的运营及日常管理，雇佣金华人郑某担任厨师长。就是这个郑某，负责把客人吃剩的火锅底料中的餐厨废弃油进行回收、过滤、熬制、冷却，加工成“老油”。

在店内的日常经营中，“老油”被掺入新的火锅底料，制作成火锅锅底上桌给顾客食用。

兰溪金华两家火锅子母店被查

与此同时，在公安机关的联合围剿行动中，婺城公安也在金华大润发的九川老灶火锅店发现了相同违法行为，经查后发现，这家火锅店是邵某与陈某和盛某三人于2015年10月份合伙办的总店，兰溪这家只是他们的连锁店。

三人交代，用“老油”降低经营成本的违法做法，是三个合伙人共同达成的主意，他们授意店长后由厨师长负责实施。

目前，金华九川老灶火锅店也已经被查封，从老板到员工共有8人因涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪被检察机关提起公诉。据了解，金华九川老灶火锅案件目前正在庭审阶段。

4月16日，经兰溪市检察院提起公诉，被告人邵某犯生产、销售有毒、有害食品罪被法院判处有期徒刑七个月，并处罚金七千元，同案的阿某、郑某二人犯同罪分别被法院判处有期徒刑六个月，并处罚金六千元。

后邵某不服判决提起上诉，6月5日，经金华市中级人民法院审理后裁定，驳回上诉，维持原判。