

10家火锅店连续被曝使用“地沟油”

其中一家品牌还上过《舌尖2》

温州火锅业的“寒冬”来了？

记者走访发现：重庆老火锅依然火爆

通讯员 谢树华 记者 甘凌峰

昨天，温州的几个记者朋友约起来，一起去吃火锅，新城有家火锅店现在打7.5折。

在前不久温州曝出两家火锅店使用地沟油，老板被刑拘后，他们刚刚又采访完一个稿子：瑞安8家火锅店涉嫌使用地沟油，24名犯罪嫌疑人被采取刑事强制措施。

他们觉得，这个时候去吃火锅是最明智的：有打折的实惠，而且估计不太会有火锅店敢顶风“作案”。

众多火锅店先后被曝使用地沟油，温州火锅店的生意到底会不会受影响？昨晚，我随机走访了温州市区几家火锅店。

晚上6:20

府东路 忆香浓融合主题火锅 火锅清淡 15张桌子2桌有客人

忆香浓火锅店共有15张桌子，这个时候，空旷的大厅里只有2桌客人。收银员在电脑上玩游戏，说和去年同期比，生意至少下滑了30%。

这家火锅店开了两三年了。收银员说，他们的火锅比较清淡，锅底用的是大豆油，而非牛油。“但顾客不懂，地沟油的消息出来后，都有点忌惮，吃的人自然少了。”

近期相关部门经常来查。据该收银员介绍，如果真的用了地沟油，即使抓不了现行，也可以通过往来账目查出来，“进了多少油，有多少桌客人消费，是不是对得上。”

隔壁的丽江腊排骨火锅店同样冷清，大厅里只有1桌客人。

晚上6:50

学院西路 担担佬重庆老火锅 客桌全满 把厨房放到店门口让顾客监督

担担佬重庆老火锅也是连锁店，温岭有一家，温州这家开业不到一个月。之前这里是做私房菜的，由于生意不好，改成了火锅店。

我原本以为重庆老火锅受的影响会更大，结果刚到楼下就看到停满了车。店在2楼，22张桌子全都坐满了。主管说，如果周末还得排队。

“我们什么不敢吃啊！”顾客陈先生和3个好友正好在这里聚餐。他说，温州好几家火锅店被查的事他们早知道了，但该吃吃该喝喝。“第一家大龙燚火锅店被查的前一晚，我们就在那里吃的。”据陈先生所知，虽然有关停，但今年温州市区陆陆续续又新开了三四十家火锅店。

旁边的朋友说，“重庆老火锅味道重，好吃。冬天当然要吃火锅，查过了更安全。”“现在谁还敢用地沟油啊，经常来查。”一名员工附和。

不过，担担佬重庆老火锅生意火爆跟它的一个“秘诀”有关。该店开业时，温州地沟油事件已经爆发，他们把厨房放在了店门口，油和配料全摆在顾客的眼皮子底下。顾客可以监督整个加工环节。

晚上7:15

横河南新村 吴记老火锅 只有一张空桌 老板主动叫顾客把锅底打包带走

吴记老火锅店不大，开了也才2个多月。我去的时候，只有一张桌子空着。

老板说，地沟油的事情出了后，顾客比较敏感，经常有顾客当面问他有没有用地沟油。但担心归担心，吃照样吃。“我们火锅味道好，回头客多。”

顾客李女士说，她每个星期都来。

为了消除顾客的疑虑，老板会主动叫顾客把吃完的锅底打包走，或亲自倒掉。虽然很少有顾客真的这么做。

在吴记老火锅后门，有一个很大的垃圾桶，里面已经倒了半桶的锅底。据员工介绍，这是温州中科公司专门回收废油的，废油用来生产生物柴油。



温州一家火锅店把厨房设置在门口，底料现炒，让顾客监督。

事件

10家火锅店使用“地沟油”被曝光

今年10月12日，温州市区生意火爆的大龙燚火锅店涉嫌使用地沟油遭曝光，老板余某、老板娘南某等人被警方刑拘。

半个多月后，另外一家响当当的“万德府”火锅店也关门了。同样涉嫌使用地沟油，老板包括厨师等4人被抓。（本报曾详细报道）

火锅店地沟油事件在温州引起轩然大波。因此，温州市的市场监管部门和公安部门开展了一个彻底的大排查，到底查出多少有问题的火锅店目前还不知道，但光瑞安一个地方，就查出了8家。

以下是瑞安市市场监管局发布的通报：

11月21日至25日，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、菜口锅成火锅、千椒百味火锅、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”。

上述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。

目前公安机关已对涉嫌非法生产、销售有毒有害食品罪的24名犯罪嫌疑人依法采取刑事强制措施。案件正在进一步侦查中。

据介绍，瑞安这次面向全市的火锅店大排查是从10月中旬开始的，已经检查了164户，抽检36批次。

专用脸盆过滤地沟油 会重复使用半个月

目前，8家涉案火锅店都停业整顿了。他们是如何把充满食物残渣的油过滤出来的？知情人士透露，“阿云重庆老火锅”的一名员工在接受警方调查时，交代了回收地沟油的流程：

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，厨师唐某再拿着细细的滤网，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。

因《舌尖2》一夜爆红的渝味晓宇火锅涉案

今年年初，瑞安城区万松东路开了一家渝味晓宇火锅，生意好得常常深夜都要排队。因为这个品牌有个很响亮的名号，是唯一上过《舌尖上的中国2》的重庆火锅。

在重庆多如牛毛的火锅店中，渝味晓宇火锅怎么如此幸运？

据报道，1997年，创始人张平夫妇在重庆枇杷山正街开了一家晓宇火锅店，一开始只有4张桌子，此后经历了十几年的波折。但有一天幸运降临，店里一位老顾客是《舌尖2》导演的朋友，当时导演正在找重庆最草根的火锅线索，于是这位老顾客推荐了晓宇火锅。

最终，渝味晓宇火锅一夜爆红，变成了在全国拥有120余家分店，去年营业总额达4.18亿元的火锅连锁品牌。

瑞安的这家正是加盟店。晓宇火锅官网显示，所有加盟店都是统一管理，货品配备和技术配方统一供应的。

昨天下午，记者两度联系渝味晓宇火锅重庆总部，工作人员均表示相关负责人都在开会，会议结束会及时回复。但直至昨晚发稿都没有任何回应。



涉案的渝味晓宇火锅，曾上过《舌尖2》。