

揭秘：消毒餐具的十大黑幕

每副餐具至少经过9双手，工人上班前无需洗手，不用穿戴手套、帽子和工作服，直接徒手包装消毒后的餐具，掉地的筷子捡起后继续包装，消毒两三秒后仍有污迹的用抹布擦……

经常下馆子的市民，想必曾用过消毒餐具。然而，你知道这些餐具干净卫生吗？

用塑料薄膜包裹的消毒餐具，内有盘子、碗、醋碟、勺子、杯子，外加一双筷子。当它们放到你面前时，看起来很干净，包装膜上还印有“卫生消毒证”，生产日期和厂家等信息，看似很正规。但有时你会发现，戳破那层膜，部分消毒餐具会有污迹、饭菜渣或水迹等。这些餐具都是经过高温消毒的，为何会有这些污迹？它们是怎么漂洗出来的？又是怎么消毒的？

经过一个月的摸底后，记者试图卧底调查。日前，记者成功应聘到温州康洁餐具消毒服务部当包装工人，打工3天，揭开餐具清洗消毒黑幕。



前期调查 九成店家反映餐具有污迹

7月中旬，记者走访了市区近50家餐饮店。走访中，发现八成商家使用塑料薄膜包裹消毒餐具。其中，近九成商家表示，他们曾遭遇顾客投诉，称消毒餐具里有污迹或破损。

记者发现，绝大多数商家对消毒餐具的厂家知之甚少，平时只和配送员接触，从没去过工厂，查看餐具消毒的情况。一家位于市区体育中心附近的餐馆老板说，他们店一开业，就有消毒餐具工厂主动送货上门，根本不需要他们去找厂家。平时他们只要打包包装膜上的电话，让厂家及时送货就行。

不许外人接近消毒车间

经过市场调查，记者掌握了市区所有获得工商许可证和卫生监督合格证的合格厂家。记者以商家身份，与其中几家进行接触。接触中，龙湾爱心餐具消毒中心某负责人告诉记者，市面上消毒餐具批发价都是8毛钱一副(使用费)，这是行业规定的价格。如果需要量大，价格可以便宜点。他担保，自家的餐具是很干净的，绝对没有水迹和油迹。当记者要求去参观工厂，想看餐具是否卫生时，该负责人说，卫不卫生不关你们的事，

你们只管用就好了。

之后，记者联系了瓯海郭溪嘉洁餐具洗涤服务部一名负责配送的人员，他称，自己是全市最大的消毒中心，碗筷基本干净，可不比一些小厂，常有不干净的碗筷。当记者要求去工厂参观时，他说，工厂不能给外人参观，这是行业内的秘密。

7月22日，记者来到郭溪嘉洁餐具洗涤服务部，刚走进位于三楼的厂区不到2分钟，就被管理人员发现了，他立即将记者赶出了工厂。当记者称是来应聘工作的，他连说：“不用，不用，快走，快走。”为了不让记者多看一眼车间，他要求记者坐电梯直达一楼，看着记者离开后，他才回到工厂。

8月5日上午，记者来到龙湾爱心餐具消毒中心。同样，记者刚进去不到一分钟，就被一个女管理员赶了出来。她向记者挥手说：“快出来，快出来。”当记者称是来找工作的，她说：“那也先出来。”随后，她把记者带到旁边的办公室找老板，老板称不缺工人。当记者离开时，老板还特意吩咐记者从侧门出去，不要经过生产车间。

记者先后去了4家清洗工厂应聘，被工厂以各种理由拒绝。

卧底打工 两分钟应聘当包装工无需健康证

餐具消毒看来是个“神秘”的行业，不允许陌生人参观，要想揭开内幕有难度。于是，记者决定卧底调查，遂与一名男实习生以打工者身份去应聘。

8月5日中午，记者来到位于温州高新产业园的康洁餐具消毒服务部。一走进工厂大门，记者就闻到一股很浓的食物馊臭味，只见门口放了三个装满食物残渣的垃圾桶，上面蚊蝇横飞。厂区内是大型的流水线机器，机器旁堆放了几个装着食物残渣的碗碟。当时，工人们正在午休，还有人在里面打麻将。

记者推开休息室的门说：“要招人不？我想打工！”

“你去找老板，就在隔壁房间。”一名工人回答。

随即，记者找到工人所说的老板——该工厂老板的妹夫，当时他正在房间里吃饭。记者推开门，跟他说要应聘，他打量了记者一下。让记者吃完饭后，下午1时来上班。整个应聘过程不到两分钟。

下午1时，工厂准时开工。随即，他安排记者和实习生去包装间工作。但直到记者上机工作，他都没有要求或是提醒我们洗手消毒，也没要求做任何健康检查。8月5日下午下班时，记者主动询问他是否需要健康证时，他说：“不用，没关系！”

揭开十大黑幕

餐具清洗消毒虽有一道道工序，看似很规范，但其中有猫腻，特别是包装车间的工作环节，暗藏玄机。

经过消毒后，筷子会被最先单独分出，独立包装，由专人负责。其余餐具被送到传送带上，由工人分工负责摆餐具，盘子在下，碗勺在上，按照包装要求摆好。

该车间的最后一道工序是老板的妹妹，她相当于质检员，除了负责摆放勺子外，还要挑出不干净的餐具。有时忙起来，她就顾不上。包装是餐具清洗的最后一步，之后餐具就直接送上餐桌使用了。这步骤非常讲究卫生，一旦操作不规范，就直接影响餐具卫生。但就在这个环节，民生调查组记者发现了不少黑幕。

黑幕【一】 每副餐具至少经过9双手

8月5日下午1时15分许，记者走进包装间，看到所有工人没有戴手套、帽子、口罩和穿工作服，直接穿着自己的衣服，徒手包装。记者询问包装间的一名女工。

记者：怎么都没带手套，不穿工作服啊？难道工厂没配置吗？

工人：有啊！天这么热，干吗要穿，不用穿的。

记者：之前都不穿吗？

工人：有人来检查的时候穿一下。打工的三天里，包括记者和实习生，包装间共9个工人都是徒手包装。也就是说，一副餐具在送到餐桌前，已经经过至少9人的徒手触碰。

黑幕【二】 捡起掉地上筷子直接包装

经过消毒的不少筷子还是湿漉漉的，有时会沾有脏东西，工人会徒手挑出脏东西和破损的筷子，然后

将筷子理齐，放在包装机上包装。

有时筷子掉在地上或是包装机的边沿上，工人就重新捡起来，不经过任何消毒就直接包装。

记者：消毒后的筷子都是水，没消毒干净就直接包装啊？感觉筷子好脏？

工人：嗯！筷子最脏。

记者：我看你筷子掉地了还捡起来包装，这样不太好吧？

工人：管它呢，包起来就好了。

黑幕【三】 不用洗手就上工作台

工作前，老板一直没有要求记者洗手，记者发现，一些工人工作前也没有洗手。

记者问一名女工：我上班，老板都没让我洗手，难道不用洗手吗？

女工尴尬地一笑，挥挥手说：没事！不用洗，我昨天就没洗。

记者：这样不会不干净吗？

女工：呵呵。

不但工作前不用洗手，工作时离开了，重返操作台也不用洗手。比如有的工人出去了一趟，用扫把扫了地，手被割伤流血了，碰到地上的脏东西，用手擦汗了或是扎头发了。都没有人会要求或督促他们去洗手，工人都是继续用脏手工作。

黑幕【四】 残渣和餐具同过传送带

8月5日下午2时许，工作的近一个小时时，记者发现，食物残渣和碗筷一起经过高温消毒后，被送到传送带上，如被水泡得发白的西瓜皮、湿漉漉的大块牛肉，咬了只剩一半的玉米、白花的半只鸡爪等，其中排骨、蛏子壳、辣椒等是最常见的残渣。

食物残渣会依附在餐具上或是夹杂在餐具之间，而运着食物残渣的传送带，也无需定时清洗，脏了就用抹布一抹就好了，因此传送带上的污渍就这么一次次地再次污染了餐具。

黑幕【五】 消毒后碗筷直接摆地上

8月6日5时许，工人们都下班后，记者趁着工人们都离开包装间后，留在车间观察发现，一些消毒后摆放在筐子里的餐具，直接放在地上，上面还停着苍蝇。

工厂包装间后面是个餐厅，会有餐厨垃圾堆放在门口，上面停着苍蝇。平时工作时，包装间的窗户都是打开的，这些苍蝇虫子都会飞进来。

黑幕【六】 徒手捡残渣徒手来包装

面对传送带上的食物残渣，工人们直接用手拿掉，丢到传送带外，继续用脏手包装餐具。

8月5日下午1时15分许，记者走进包装间，看到所有工人没有戴手套、帽子、口罩和穿工作服，直接穿着自己的衣服，徒手包装。记者询问包装间的一名女工。

记者：怎么都没带手套，不穿工作服啊？难道工厂没配置吗？

工人：有啊！天这么热，干吗要穿，不用穿的。

记者：之前都不穿吗？

工人：有人来检查的时候穿一下。打工的三天里，包括记者和实习生，包装间共9个工人都是徒手包装。也就是说，一副餐具在送到餐桌前，已经经过至少9人的徒手触碰。

黑幕【二】 捡起掉地上筷子直接包装

经过消毒的不少筷子还是湿漉漉的，有时会沾有脏东西，工人会徒手挑出脏东西和破损的筷子，然后

将筷子理齐，放在包装机上包装。

有时筷子掉在地上或是包装机的边沿上，工人就重新捡起来，不经过任何消毒就直接包装。

记者：消毒后的筷子都是水，没消毒干净就直接包装啊？感觉筷子好脏？

工人：嗯！筷子最脏。

记者：我看你筷子掉地了还捡起来包装，这样不太好吧？

工人：管它呢，包起来就好了。

黑幕【三】 不用洗手就上工作台

工作前，老板一直没有要求记者洗手，记者发现，一些工人工作前也没有洗手。

记者问一名女工：我上班，老板都没让我洗手，难道不用洗手吗？

女工尴尬地一笑，挥挥手说：没事！不用洗，我昨天就没洗。

记者：这样不会不干净吗？

女工：呵呵。

不但工作前不用洗手，工作时离开了，重返操作台也不用洗手。比如有的工人出去了一趟，用扫把扫了地，手被割伤流血了，碰到地上的脏东西，用手擦汗了或是扎头发了。都没有人会要求或督促他们去洗手，工人都是继续用脏手工作。

黑幕【四】 残渣和餐具同过传送带

8月5日下午2时许，工作的近一个小时时，记者发现，食物残渣和碗筷一起经过高温消毒后，被送到传送带上，如被水泡得发白的西瓜皮、湿漉漉的大块牛肉，咬了只剩一半的玉米、白花的半只鸡爪等，其中排骨、蛏子壳、辣椒等是最常见的残渣。

食物残渣会依附在餐具上或是夹杂在餐具之间，而运着食物残渣的传送带，也无需定时清洗，脏了就用抹布一抹就好了，因此传送带上的污渍就这么一次次地再次污染了餐具。

黑幕【五】 消毒后碗筷直接摆地上

8月6日5时许，工人们都下班后，记者趁着工人们都离开包装间后，留在车间观察发现，一些消毒后摆放在筐子里的餐具，直接放在地上，上面还停着苍蝇。

工厂包装间后面是个餐厅，会有餐厨垃圾堆放在门口，上面停着苍蝇。平时工作时，包装间的窗户都是打开的，这些苍蝇虫子都会飞进来。

黑幕【六】 徒手捡残渣徒手来包装

面对传送带上的食物残渣，工人们直接用手拿掉，丢到传送带外，继续用脏手包装餐具。

没被丢出的残渣，就会被送到放置在传送带末端的篮子里，该篮子里还装有消毒后的勺子，管理员就是从这篮子里拿出勺子，直接放入餐具中进行包装。

8月6日，记者见一女工正在捡出那篮子里的残渣时，走上前“帮忙”，记者拿掉了一块猪肉。

记者：拿了猪肉后，我要不要洗手啊？

管理员抬头笑了笑说：不用。

记者：这里面的勺子，还可以继续用来包装吗？

管理员点了点头：嗯。

黑幕【七】 消毒后仍有污迹用抹布擦

包装时，工人们会挑出明显没被清洗干净的餐具，丢到另外的篮子里，下班时重新拿去清洗。比如，沾有辣椒或是大块有色污渍的餐具。

站在记者旁边工作的是管理员，有时他手里会拿一块抹布，紧紧拽在手中。这块抹布有点发黄，平时就随意放在机器旁。当看到餐具上有小污渍时，他就迅速地用抹布一擦，动作很熟练，被“美容”了的餐具就这么“过关”了。

8月6日，记者拿起那块布，用清水冲洗了一下，询问另一管理员，“可不可以直接擦洗？”

她回答说：“可以啊，来得及你就擦，来不及就算了。那些米粒和葱直接擦掉就行。”

问完后，记者还是没用那块布，难以下手，这布实在不干净。

黑幕【八】 带血迹餐具包装“过关”

记者发现，不少经过消毒的餐具还会有水滴，特别是杯子和醋碟。一些沾有水的醋碟，只要不是脏水，工人会把醋碟放在传送带上敲一敲，去掉水滴，继续包装。但很多有水滴的杯子，工人不会挑出或是去掉水滴，而直接包装。

记者发现，在传送带上会有破损的餐具，如碎玻璃等，一旦工人不小心，就很容易被扎破。8月6日上午，一名女工的手被扎破流血了，她就用放置在包装间内的创可贴包扎了伤口，继续工作。

之后，记者发现餐具上出现了血迹，管理员就用布擦了血迹后，将其拿出。但之后，还是陆续出现了带有血迹的餐具没被发现，于是这些“带血”的餐具就被包装“过关”了。

黑幕【九】 餐具消毒竟只有两三天

8月6日下午5时许，干完一天的活后，虽累得精疲力尽，但仍不解餐具消毒后为何还有水。

最终，一名老员工透露，因为杯子多，工人少，有的杯子没有倒扣好，就放进消毒箱里，所以有的水没有烘干。他还说，消毒不到位主要是因为消毒的速度太快了，消毒的机箱大概只有两米长，整个消毒过程也就两三秒，餐具送去马上就出来了，怎么可能消毒干净。

黑幕【十】 消毒浸泡池水两三天才换

记者卧底发现，工厂粗洗池是最脏的，池子里的水是一天换一次，每天到了下午水就变臭了，但还是要用臭的水去洗餐具。消毒浸泡池里的水是三天才换一次，如果洗的餐具多才会两天换一次。

(本报综合相关报道)

貌似很正规 一副碗筷的“漂流”记

该工厂采用流水线半机械化操作，流水线上的工序主要包括粗洗、分检、浸泡消毒、精洗、高温消毒、包装六个环节，每个环节都安排有工人，全流程约20分钟。前面五个环节是餐具的清洗环节，由6名工人负责；包装有9名工人。以下是该工厂的主要操作流程：

1、粗洗。这是整条流水线上最脏的地方，水槽里放了去渍粉，水都是浑浊不清的。这个步骤由一个老伯负责，他要将来脏碗筷，倒在粗洗池里清洗。

2、分检。分检区的机器被分成三块区域，一部分运醋碟和勺子；一部分运筷子；一部分运碗、盘子和杯子。这一步主要由4名工人负责，他们要将这些餐具分开，摆放好。

3、浸泡消毒。经过分检后，餐具被送到浸泡池中，池子约2米长，池水中有消毒液。餐具在池子里浸泡一下，就被送往清洗池清洗。

4、精洗。清洗区内的机器会喷射出水，犹如水枪一般，冲刷餐具。这里会安排一名工人，负责将碗、盘子竖着放，把杯子倒扣，方便清洗。但有时因餐具较多，一个工人根本忙不过来，一些餐具无法规范摆放，因此无法被充分清洗。

5、高温消毒。消毒的机器只有2米长，所有餐具都要消毒，但是消毒后的不少餐具还是带有水迹。

6、包装。经过消毒后的餐具被送到约2米长的绿色传送带上，工人先用手把餐具按照包装要求摆放好。之后送到包装机器，用包装膜封口包装。



关注



舌尖上的安全