

发现秘密制作的“口水油”后,金华警方一路追查到重庆 他们靠锲而不舍打破了 火锅龙头店的“行业潜规则”

本报记者 陈佳妮 通讯员 吴波锋

吃货们都说,没有火锅的冬天,是不完整的冬天。但是,把别人食用过的火锅锅底,打捞出来稍加处理继续用,你还敢吃吗?

昨天,金华市公安局婺城区分局召开新闻发布会,发布了2017年警方破获的食药环案件。这其中,就有一起涉及全国火锅“口水油”的案子。采访完这起案子,记者只想说,宁愿这个冬天不完整……

主动出击

我国《食品安全法》中明确规定,禁止生产经营“用回收食品作为原料生产的食品”。餐厨废弃油,包括泔水油、老油(也称“口水油”)都属“地沟油”,是明令禁止再回收利用摆上餐桌的。但是,在现实生活中,“口水油”仍是某些不法商家的利益源头。

2017年年初,为了守护老百姓“舌尖上的安全”,金华警方主动出击,在全市范围内开展了专门针对涉嫌使用“口水油”火锅店的打击行动。

婺城公安分局在对本辖区火锅店进行地毯式排查时,发现位于婺城区的“渝忠火锅店”有涉嫌使用“口水油”的情况。警方调查发现,这家店在明知顾客吃剩的火锅汤料是废弃食物,里面含有废弃油脂等物质,需要政府统一回收处理的情况下,仍将顾客吃剩的废弃火锅料拿到配料间,通过加热、沉淀、冲洗、去味等工序,重新摆上餐桌。

据查,“渝忠火锅店”大约每天提取100斤左右的“口水油”,然后再将这些“口水油”作为底料加入火锅内,销售给顾客食用。警方查证,该店涉嫌生产、销售有毒、有害食品犯罪行为。

抓个正着

虽然“渝忠火锅店”办理了食品经营许可证、营业执照等相关证件,但真相却令人心惊。

2017年1月19日晚上9点,婺城公安分局治安大队副大队长倪战兵,带队对这家火锅店进行冲击,揭开了重庆老火锅所谓的“秘密配方”。

说来也巧,当民警冲进火锅店后厨时,正好有服务员端着客人刚吃剩的锅底,闪身进入了一个秘密隔间。倪战兵紧随其后,肩上佩戴着的执法记录仪,完整记录下了令人作呕的整个场景:

这是一个加工“口水油”的小房间,不大,地上堆着好几个吃剩的锅底,服务员正在将锅底内的食物、鱼刺、纸巾、一次性手套等挑出,将油倒进一个白色桶内。

靠里面的一面墙边,4个不锈钢大桶

正在锅炉上煮着,其中3个里面都是过滤过的油,而最边上的1个桶里,则是已经完全去味、加工好的“口水油”。

随即,民警在店里成功抓获了店主俞某以及厨师长和操作工共5人。

深挖不止

按常规,这起生产销售有毒有害食品案件已经告破,只要按照正常的司法程序将俞某等5人依法起诉即可告结。但细心的倪战兵发现,这“口水油”并不是俞某的发明创造,他背后还有“高人”。

倪战兵调查发现,金华“渝忠火锅店”是重庆市明城餐饮管理有限公司名下“渝宗老火锅店”的加盟店,明城餐饮管理公司通过技术入股的形式,对金华“渝忠火锅店”进行培训,传授提炼“口水油”的技术。

这也意味着,“口水油”做法的源头,极有可能在重庆。

“其实,关于火锅‘口水油’的说法,还有一个‘行业潜规则’。他们不称这些油为‘口水油’,而称为‘老油’。”倪战兵解释说,重庆火锅美妙诱人之处,在其色、香、味,其中“色”就是火锅红油的颜色,“香”是火锅红油发出的香味,所以食客在吃火锅以前,先看颜色是否红亮,再闻是否香气扑鼻。而一些火锅店为了达到这种效果,就使用“老油”。

2011年7月,央视曝光个别餐饮企业回收顾客吃剩的火锅底料,制售火锅“老油”的内幕后,四川、重庆两地相继宣布停止使用“老油”底料。但这种现状并没有因为行业自律后得到彻底改变。

明知源头就在重庆,但倪战兵仍有一些顾虑——金华和重庆相隔1500多公里,婺城警方有管辖权吗?而且,全国都找不到一起类似的案例,又该如何突破?

不过,这些摆在面前的困难,没有让倪战兵退缩。“我们认为,重庆总部派人来传授‘口水油’技术,已经涉嫌教唆犯罪和帮助犯罪行为,可以认定他们为这起案子的共犯。”倪战兵说,他把自己的想法和婺城区检察院进行了多次沟通、探讨,最终得到了检察院的认可。他决定,“打”去重庆大本营!



金华本地火锅店“渝忠”

“打”去大本营

3月中旬,倪战兵率专案组赶赴重庆,在当地调查了几天后,明城餐饮管理有限公司老板石某浮出水面。在重庆当地,重庆明城餐饮管理有限公司旗下的“渝宗老火锅”,是重庆当地口碑名列前三的火锅品牌。

2008年,石某在重庆注册成立了明城餐饮管理有限公司后,采用直营、连锁(使用“渝宗”商标)或技术加盟(不使用“渝宗”商标)形式,在全国范围内传授火锅“口水油”提炼技术。仅在川、渝两地,就有直营店、连锁店和挂牌加盟店100余家,每年加盟费可达数百万元。

倪战兵说,他们在当地待了一周,还真的去明城旗下的火锅店吃过一次重庆火锅。“当时我们想,既然在办这起案子,总要尝尝它家的火锅,知道到底是个什么味儿吧。”等鸳鸯锅端上来后,知道“配方”的每个人,表情都有些怪,“草草吃了几口就结束了……”

这一周的时间,倪战兵等人摸清了明城餐饮管理有限公司的架构,决定收网。在当地警方的配合下,婺城警方成功抓获公司法定代表人石某、技术主管唐某、技术人员袁某等人。在公司总部,倪战兵还搜到了一张“加盟店锅底学习流程”的纸,上面详细介绍了“口水油”的制作方法,这也成为了重要证据之一。

审讯“心理战”

石某被抓后,选择了沉默。面对民警

的审讯,他闭口不答。直到他的手机收到了一条短信——银行发来的账户入账70余万元的提醒。“那时候,我知道机会来了。”倪战兵说,他们打了一场“心理战”。

倪战兵把手机给石某看了一眼,撂下一句话,“这70万,是你违法所得吧?我们会扣下,并且深挖这条线索。”石某终于抬了头,似乎有些愣住了。倪战兵一看,“有戏”,赶紧乘胜追击。

“你在这个行业快20年,把这个品牌做到重庆数一数二,如果被媒体曝光,这个品牌就彻底毁了,你再好好考虑下,要不要说一说情况?”倪战兵说完这一句,便坐了下来,不再发话。

审讯室里,空气都弥漫着紧张。

石某沉默了五六分钟,终于开了口,“2011年,重庆宣布停止使用‘老油’后,我们也停了,都使用新油。但是,味道就是变了,客流量也明显少了,于是我们又用回了‘老油’,没办法,味道就是‘鲜’。”

接下来,石某一五一十地交了自己的违法行为。

全国集群战

之后,在公安部指挥和省市治安部门的支持下,重庆明城餐饮管理有限公司法定代表人和技术主管等成员均被刑事拘留。公安部将此案列为督办案件,并发起全国集群战,关联打击人数达到470人,仅深圳一地就从交办线索里抓获92名此类犯罪的嫌疑人。

同时,由于此案的侦办突破了行业潜规则,被公安部列为部督案件并通令嘉奖。半年之后,2017年7月7日,倪战兵还受邀参加了在中国人民公安大学举行的全国食药安全论坛,就此案的侦办在会上与来自全国的各界食药专家、办案精英等进行了探讨,案件侦办的社会意义得到参会人员的一致认可,同时也推动了国家层面下发了《国务院办公厅关于进一步加强“地沟油”治理工作的意见》。



“老油”制作步骤1



“老油”制作步骤2



“老油”制作步骤3

手机网络买保险 赢客户节大礼
官网投保 www.epicc.com.cn
电话投保 400-1234567



PICC 中国人民保险