

日用百货  
品牌家电 空调彩电  
厨卫用品 床上用品  
特卖 各大品牌 价格优惠100元  
地址: 芝罘博山路45号 烟台城市广场B座3-2-2号  
电话: 5116777 5116778

炸薯条的油多久才换一次?其他的饮料是否也是冲兑的?

# 肯德基员工自曝加工内幕

本报记者 苑菲菲



近期,快餐巨头肯德基因接连爆出“豆浆门”和“后厨卫生问题”,被推到了舆论的风口浪尖。13日深夜,肯德基虽然在其官网发布致消费者的公开信致歉,但仍难以消除消费者心中的疑问。

是的,“豆浆门”道歉了,但肯德基店内用的油到底多长时间换一次?在售的其他饮料是怎么做出来的?到期的食物都去了哪儿?这些疑问并没有停止。连日来,接连有曾在肯德基工作过的员工向记者爆料,用自己的亲身经历为我们讲述了那些我们所不知道的事。

## 自爆问题一 店内用的油几天换一次?

肯德基后厨卫生问题的曝光,似乎并未影响到港城肯德基店的销售。14日中午,南大街一家肯德基店内坐满了就餐的人,点餐台前也排着长长的队伍。记者注意到,不少顾客都点了薯条、汉堡或炸鸡等食品。

记者以消费者身份咨询点餐处工作人员,店内炸食品的油到底多久换一次时,对方避重就轻地说:“我们昨天刚换

的。”

而在海港路一家肯德基店,店员对该问题的回复是:“一般是4天左右,不过不能凭天数判断油的质量,我们的用油是符合国家标准的。”

据港城肯德基内部员工透露,媒体曝光肯德基的用油问题后,咨询油多长时间换一次这类问题的顾客明显增多。各分店负责人专门在员工大会上

要求,今后如遇到顾客问诸如用油、豆浆、汉堡制作方法等敏感问题时,服务员不得随意回答,需找值班经理统一答复。

这位内部员工称,肯德基炸制薯条的油是7天换一次,炸鸡用油是4到5天换一次。“盛油的机器只有到了深夜才停,一整天不停地炸。炸薯条的油到后来都变黑了,炸鸡的油最后是土黄色的。”这位员工说,每

天晚上,都会有工作人员把这些油中的油渣滤掉,第二天继续使用。

但这位员工说,经理在给员工开会时称,油的更换不能以使用了多少天为标准,店内都有专门检测烹饪油化学成分的试纸,接近指标要求限度就会换油。但他在肯德基工作以来,从未见过店内使用过这种试纸。

## 自爆问题二 其他饮料就不是冲兑的吗?

据几位在肯德基内兼职的内部员工称,肯德基醇豆浆系豆浆粉冲兑的消息传出后,在港城部分肯德基店内,单点豆浆的顾客明显减少。但大多数顾客不知道的是,除了豆浆之外,店内其他的饮料也是基本是由各种粉冲兑的。

据介绍,肯德基各店的饮料原料均是山东总部配送来

的。其中,可乐是可乐糖浆加部分添加剂冲制而成。店内正在进行的夏日酷饮第二杯半价活动中,九珍的原粉是果维C。碳烤珍珠奶茶也是由粉冲兑而成。

此外,店内热饮中的咖啡、橙味C、美禄、牛奶等,也均由咖啡粉、袋装橙C、袋装美禄、袋装奶粉等冲兑而成。在店员提供

的图片中记者看到,橙C和美禄与超市中在售的雀巢橙C和雀巢美禄的包装相同。不一样的是,超市在售的包装规格多是500克及以下的,而肯德基用的包装规格则多是1000克的。

记者注意到,超市销售的500克装橙C价格在12元左右,每袋可冲20杯。而在肯德基店内,橙C的价格为6.5元/杯。15

## 自爆问题三 对员工的培训为何松紧不一?

有媒体指出,肯德基员工流动性大,不少兼职人员未经岗前培训便提前上岗。而在港城一家肯德基店打工的部分兼职人员告诉记者,在肯德基打工,需要员工自己去烟台疾病预防控制中心办理健康证,之后再持证到就业店内接受培训。

据悉,每个店内都有干得较好的员工担任训练员。在培训期间会教新员工如何正确冲兑饮料、炸薯条、炸鸡,以及每样产品的保质期,过了保质期的操作处理等。

百胜方面称,肯德基餐厅员工的培训时间依照其所从事的

岗位决定,同时有一套考核机制以确保其所掌握的技能符合岗位要求。肯德基内部员工透露称,在烟台肯德基店内,所有岗位的员工培训时间都为3天。这3天的时间是算在正常工作时间内的,由训练员协助,边培训学习边工作。

3天后,值班经理考核员工培训成绩,通过后正式上班,单独完成烹制等任务。据介绍,每个员工的培训时间不一定,个人时间较充裕的每天培训时间可达10小时,时间短的,每天只培训三四个小时。考核的难度也不高,很容易便可通过。

## 自爆问题四 食品的废弃流程执行严格吗?

据肯德基内部员工透露,每样食品都有自己的保质期,过了限定时间就不允许再售卖。如薯条的销期是7分钟,汉堡的销期是40分钟等。肯德基员工称,在“后厨卫生问题”曝光之前,他所供职的肯德基店内,到了限定时间的食品多未销毁,而是继续销售,很多服务员根本不注意食品旁边的时间提示牌。

13日晚,记者在壹百货肯德基店外看到,店员刚扔出黑色垃圾袋,就有废品回收者凑上前去。但回收者翻出来的多是纸壳、空杯子。这位回收者说,她很少见到肯德基有被弃的食品。

记者了解到,在“后厨卫生问题”曝光后,肯德基专门召开了一次“食品安全与卫生”为主题的员工大会,特别强调产品的保质期问题。此后,过了保质期的产品均被废弃。

“以前都会提前存很多汉堡或鸡块等,现在为了减少废弃的几率,都是根据人数来准备,很多都是现炸现卖。”肯德基一员工说,目前废弃最多的是薯条,其他的商品已经比较少了。

废弃的这些东西都去哪里了呢?据介绍,每天晚上店内都会对当日废弃的食品进行统计。统计完毕后扔进黑色的垃圾袋,放到店外垃圾桶或垃圾间,打烊人员会将这些垃圾统一扔到垃圾间门口,之后由肯德基雇佣的回收人员统一回收。这些废弃的食品会送到垃圾场门口,次日再送到青岛的发电厂烧掉。

# 实惠天天有 便宜天天剪

## 本报“剪便宜”报角广告火爆征集中

即日起,《齐鲁晚报·今日烟台》在报耳位置推出“剪便宜”报角,读者凭报角可以享受打折、减价等多种优惠。

小小一角,在商家与读者间架起互动的桥梁,轻轻一剪,享受超值优惠。

为了让更多的商家共同掀起一场优惠风暴,让更多的读者享受到实实在在的优惠,“剪便宜”报角面向广大商家公开征集。

**本报“剪便宜”报角广告优惠信息主要包括:** 各个商家的打折信息、凭券领奖、抵用现金等。

**征集的商家范围主要包括:** 餐饮、酒店类,旅游类,商业类,家电类,家居建材,教育培训机构类,通讯类,美容保健类等。

咨询电话: 6630821 13808903393  
QQ群: 50102795





