

# 消毒餐具加工暗访实录

## 碗碟从污水中涮过后直接烘干包装 筷子靠阳光消毒 餐具消毒乱象造“杯具”



记者于8月8日上午9时来到位于合肥新安江路上孙大郢某楼内,在周围转了一遍,发现这栋小楼的南侧是一片菜地,只有一楼被租给一家餐具清洗加工厂,其他的楼都被租赁给物流公司作为仓库使用。记者以打工的身份暗访发现,洗刷刷就那几桶水,无菌包装间其实苍蝇乱飞,湿漉漉的筷子靠阳光消毒,每天加工近2000套餐具。

黄洋洋 记者 李尚辉  
张敏 张威文 图



塑胶桶内洗洁水很脏



碗碟烘烤后包装

### 清洗步骤一：漂了一层油还不舍得换水

女工将回收回来的餐具经过去除杂物后,放进左侧已经浮起厚厚油污的三个大塑料盆中,经过洗洁精浸泡后,碗碟上油

污已经漂浮在塑料盆上,其中两名女工则手忙脚乱地将塑料盆中的碗碟捞起,在捞起的瞬间用已经沾满大量油迹的抹布在碗

碟上擦拭一番,随后被装进两个筐中。

“这水什么时候能更换一下?”女工笑而不语,只是称还有几个冲洗消毒的环节。

### 清洗步骤二：水管冲洗码放碗碟

在碗碟被放入筐内后,在筐口则竖放着一根水管,直接冲洗在碗碟上,稍微过了一遍后,就被齐刷刷码放在另一个筐中。整个过程中,水管里的水一直流动着,污水顺着地面上凿开的水道流到外

面。

可能是添加了消毒液,与一般的女工不同的是,这边的女工手上里边戴着塑料手套,外面还套着棉质手套,“一方面防止伤手,另一方面这样可以避免碗碟滑落后

打碎了。”

玻璃杯清洗在南边的一角,同样是塑料盆和水管,唯一不同的是,女工手中的脏兮兮的抹布变成了一把海绵刷,但已经看不到海绵的最初模样了,耷拉在刷子上。

### 清洗步骤三：十秒钟能消毒干净吗？

装筐后碗碟被拖拉到中间的机器旁,一直码放了半人多高,其中两名中年人开始将碗碟逐一放进传输带上,利用机器进行喷淋。在将碗碟的底部朝上,沥净碗碟

上的水后,就被传输带送到一米多远的平台上。为了能赶上传输带传递的速度,包括老板娘在内的两名员工则不停地将碗碟扔进传输带中,有的碗碟也因此“纠缠”

在一起,从而根本无法喷淋干净。在机器的上方还摆放着大量杂物,各种生活用品随便扔在上面。这个所谓的机器喷淋过程不过十秒钟。

### 清洗步骤四：二次擦拭成二次污染

餐具从喷淋传输带出来,就被送到东侧另一间20平方的小房间,在接收处的平台旁,一名女工则用已经黑漆漆的抹布抹干积水、清走残余的菜渍。随后碗碟被

扔进另一台小型传输带中,“这是最后一道程序,烘干消毒。”

在房间里,两名女工一同将出炉的碗碟收拾起来,斜放在桌面上,一直堆码了

半人多高,然后被转移到一侧的平台上,而这两名女工并不急着包装,原来碗碟经过不到10秒钟的烘烤,有的还带着水珠,为此只好先放在桌面上晾干。

### 清洗步骤五：露天下徒手包装餐具

一个大型电风扇正对着出炉的餐具,吹干碗碟的水珠。之后,一名女工麻利地用塑料薄膜封起来,放在一个机器下封口,随后被装入拎箱中,据女工介绍,每天有近2000套餐具就从这里进入各家餐厅。在大门内,还堆码着十多箱准备装车

的餐具。终端两名负责包装的工人跟他人一样,全部身穿便装,没有佩戴任何口罩、手套等其他卫生防护措施,直接露天徒手给餐具塑封,房间里不时嗡嗡飞舞着苍蝇,有的在没包装的餐具上歇息。

工人们使用的就是普通的塑封机,跟

塑料薄膜上宣称的“产品经过380℃远红外高温消毒及无菌保洁包装”有很大出入。

记者了解到,临时招来的工人都是附近的家庭妇女。至于清洁剂,用的是散装洗洁精。

### 筷子消毒：太阳下晒后包装

记者发现在离大门仅数米远的一处,一个用塑料筐装满了成堆的木质筷子,在阳光的高温下逐渐被烘烤。这些筷子胡乱堆在一起,四周的苍蝇不停飞

舞,而仅一墙之外,就是一个农田里的旱厕。据介绍,这些被擦洗过后的筷子为了能尽快包装,只好借用阳光“烘烤”。工人竟表示,这样晒筷子可以消毒。



筷子晒后包装



餐具流向餐桌