

一觉醒来，天塌了！

燕梳楼

作者 | 燕梳楼

这还没到3.15呢，著名国民快餐品牌黄焖鸡就出事了。

昨天媒体曝光，杨铭宇黄焖鸡多家加盟店存在严重食品安全问题。这些问题包括但不限于：剩菜回收清洗后再售卖，使用隔夜发酸土豆片，变质牛肉涂红色素充当鲜牛肉等。

除了食品安全触目惊心之外，还存在严重的卫生问题，表现在大量无证人员直接上岗，员工工作过程中抽烟、徒手接触食材，生肉放在垃圾桶上等问题。

看到这些黄焖鸡背后的食品乱象，很多食客感觉天都塌了。虽然说海底捞这几天因为“小便门”事件闹得大家心神不宁，但相比黄焖鸡的脏乱差来说卫生多了。

根据媒体爆料，涉事门店分别位于河南郑州、商丘的三家杨铭宇黄焖鸡米饭的加盟店。当记者质问吃出问题怎么办？后厨员工则见怪不怪，声称问题都是饭店的事，和员工没关系。

这让我想起此前多位外卖小哥发布的避雷提醒，其中黄焖鸡成为高频词汇，被列入“最不能点的外卖”。对于杨铭宇黄焖鸡来说，3家门店集体翻车，就不是一句简单的巧合能解释得了。

昨天下午，杨铭宇黄焖鸡发布道歉信表示，此次事件暴露出公司在涉事加盟门店的加盟管理、监督执行上的重大漏洞，公司承担全部责任。涉事加盟门店即刻停业，且永久关店，同时进行全国门店深度排查。

官方的态度当然是好的，但这绝不是关几家门店、搞两次排查就能糊弄过去的。郑州和商丘相隔200公里，曝出的问题却大同小异，这很难不被认为是总部的默许或纵容的结果。所以后续还需要各地监管部门介入调查。

我查了一下资料，黄焖鸡出事绝非偶然，而是前科累累。此前就曝

出过在黄焖鸡外卖中出到老鼠，还有门店曝出食物中毒致20人送医等事件。每次都是在舆论面前“痛改前非”，但每次都是坚决不改。

公开资料显示，杨铭宇黄焖鸡成立于2011年，当年曾以“一只鸡的传说”风靡大江南北，在短短一年时间扩张了近万家门店。后来经历了一些沉浮，目前在全国仍有2518家门店，覆盖251个城市。

杨铭宇黄焖鸡凭借“中央厨房+加盟店”的轻资产策略，曾被视为餐饮加盟模式的典范。但规模神话的背后，是品控体系的全面溃败。总部为了利润最大化“只收钱不监管”，加盟商也就为所欲为。

当总部把重心放在收钱而非品控时，“中央厨房”输送的就不再是美味，而是食品安全的风险了。所以黄焖鸡今天出事是必然的，也彻底撕开了连锁餐饮行业的遮羞布，更暴露了资本狂飙下的系统性风险。

事实上这些年连锁餐饮品牌的食品安全问题就没有断过。华莱士炸鸡掉地继续卖，蜜雪冰城使用过期原料，小龙坎的地沟油事件，这些企业一个共同点就是以加盟模式实现快速扩张，却在食品安全方面频频出事。

从海底捞到黄焖鸡，从“国民快餐”到“后厨噩梦”，从“真香”到“恶心”，当违规操作成为常态，当食品安全的底线不断被刷新，消费者对连锁餐饮的信任再一次濒临崩溃边缘。

同时，这些事件也折射出监管失责与管理失当的双重漏洞。食品安全问题之所以事故频发，就是因为我国现行法规无法形成有效震慑，现行《食品安全法》对单个门店最高罚款仅10万元。

10万元对单店可能是一笔巨款，但对于数千上万家连锁的餐饮巨头来说，就是九牛一毛。就以拿黄焖鸡来说，从回收剩菜到篡改食材保质期，一整套的违规操作已形成完整灰色链条，利润远远高于监管处罚了。

所以监管应该思考的是，为什么多次处罚仍不形成震慑作用，从而把整个风险转移到社会，根本原因就在于违法成本太低！

除了法律层面，也可以借鉴新加坡、日本的管理模式，比如食品安全记分制，第三方神秘顾客制度，加盟商黑名单制等。

只要切实将每一碗饭，每一口汤当成良心工程，我们“舌尖上的安

全”才成落到实处。

而对于我们消费者来说，远离外卖或许唯一的自我保护。