



“奈雪的茶”在上海的门店

本版图片/见习记者 姚沁艺 晨报记者 骆婷薇

# “奈雪的茶”上海门店 卫生状况尚可

见习记者 姚沁艺 晨报记者 骆婷薇

近日,新华社记者在北京“卧底”网红奶茶店“奈雪的茶”,发现其多家分店存在蟑螂乱爬、水果腐烂、抹布不洗、标签不实等问题,引发社会热议。昨天一早,“奈雪的茶”官方回应称,涉事的两家门店昨天暂停营业,公司已第一时间成立专项工作组,对涉事门店展开连夜彻查、整改。

作为连锁茶饮品牌,“奈雪的茶”上海拥有数十家门店。这些门店卫生状况如何?消费者对此又有何评价?昨天,晨报记者对上海多家“奈雪的茶”门店进行走访调查。

## 门店走访

### 整体较干净,但有小瑕疵

昨天上午,记者分别走访位于第一百货、美罗城、梅龙镇广场的“奈雪的茶”,以及位于凯德闵行商业中心的“奈雪的茶”闵行龙之梦PRO店,发现门店整体较为干净,但存在一些小瑕疵。

在“奈雪的茶”第一百货店,记者看到用餐区域布置整洁,饮品制作区域、面包柜也没有明显污渍,店员操作时均佩戴口罩、手套。

只是,记者点了一份“霸气玉油柑”后发现,装有饮品的玻璃瓶身粘有不明污渍,轻轻一摸会有一些颗粒物粘在手指上。瓶身标签显示,该饮品制作时间为当天早上8点48分。

稍后,记者又走进梅龙镇广场“奈雪的茶”,在门口就有工作人员检查健康码。虽然位置已经坐满大半,但门店整体同样保持得较为干净,仅饮品制作区域的地面有一些积水。记者同样点了“霸气玉油柑”,并未发现瓶身沾有污渍的情况。

记者在“奈雪的茶”闵行龙之梦PRO店注意到,在用餐区域整体已经较为干净的情况下,店员仍然不断对门店的台面和地面进行清洁,但在面包柜内的边角处,记者发现了部分污渍和灰尘。

在美罗城店,记者未发现明显卫生不过关的状况。

## 监管部门

### 目前尚未有针对性检查

上述4家门店的“食品安全监督信息公示栏”所公示的监督检查结果显示,闵行龙之梦PRO店检查结果为“良好”,美罗城、第一百货门店检查结果为“一般”。但在走访梅龙镇广场店时,记者没有看到检查结果的公示牌。



各家门店均有“食品安全监督信息”



门店操作环境整体干净

记者致电静安区市场监督管理局咨询后得知,该店的检查结果为“一般”,此前悬挂的公示结果不小心掉落,目前已经重新悬挂。

此外,记者从上海市市场监督管理局获悉,目前,上海市市场监督管理局尚未对某款茶饮品牌开展针对性检查,但在常规检查过程中如果发现有问题,会进行及时处理。

## 市民心声

### 食品安全问题还要重视

临近中午,梅龙镇广场“奈雪的茶”门店几乎坐满,看起来经营状况并没有受到影响。

记者随机对话了一名正在门店内品尝饮料的女士,对方表示,自己前天看到了相关新闻,但依然选择到店消费。

这名女士说,看到报道后,虽然

有一些担心,但自己此前已经在“奈雪的茶”购买了消费券,考虑到上海的门店看起来还比较干净,因此还是决定继续消费。“外面吃东西也要想开一点。”这位女士这样安慰自己。

在梅龙镇广场店门口,两名手拿“奈雪的茶”的年轻小伙子表示,此前并没有关注到“奈雪的茶”被曝光的相关新闻,但就自己消费的体验来说,还是觉得门店比较干净卫生的。

“我买过蛮多次的,也喜欢喝。”在美罗城店门口,一名购买了“奈雪的茶”的女孩儿听说该茶饮被曝光的新闻后十分惊讶,“包装看着蛮干净的,没想到产品背后会有这样的事。”女孩儿表示,“如果喝下去对身体有影响的话就不会再买了,食品安全问题还是要重视。”

## 中秋节提前暖场 沪上老字号月饼创新开炉

晨报记者 徐妍斐

虽然距离中秋节还有一个多月,但魔都市场的月饼已经开始上新了。本周,多家老字号月饼开炉,进入预售或销售阶段。

记者了解到,除了口味年年有创新的苏氏月饼今年继续“翻花样”外,今年老字号在广式月饼上也多有创新,除了新口味,各种礼盒系列也更丰富、精美。

### 腊肉、榴莲酥口味来了

现烤月饼每年都是月饼创新的“主力”。

沪上知名老字号德兴菜馆今年中秋也动足脑筋推陈出新,除了鲜肉月饼以外,还首次推出了青花椒腊肉、榴莲两种新口味月饼。

德兴菜馆龙云店的厨师长王翔介绍,首先,花椒要全部去籽留壳再烘干,然后研磨成粉再调成花椒汁,按比例加入肉馅中搅拌均匀。这样做成的月饼馅芯才能“由内而外”散发出花椒的清香,同时还有恰到好处的麻味。

除了青花椒腊肉月饼以外,榴莲酥月饼也值得广大“榴莲爱好者”一试。

据悉,这两款新口味月饼的售价均为9元/只,因采用手工制作,所以目前每日限量供应1000只,建议广大市民提前一天预订购买。

### 猪油豆沙月饼重出江湖

猪油豆沙月饼,老食客口中极想念的老味道,当年月饼中的“当家花旦”,因各种原因断供十多年,而今,在新雅制饼师傅的手

中,重出江湖。为此,研发团队做了各种口味调研,在传承的基础上加入了创意新点,便让这款全新的猪油豆沙月饼,有了八月桂花香的独特风味。

而另一款陈皮豆沙月饼,也是“传统经典新味归来”:在豆沙月饼中加入新会十年陈皮,在细腻香糯中生出一丝柑橘的陈香,陈皮不仅本就与豆沙是天作之合,还有消食健脾开胃之效,可化解月饼带来的饱胀感。

记者获悉,今年新雅广式月饼礼盒分为经典系列、高雅系列、匠心系列、时尚系列、电商系列和商超定制款六大系列。

### 苏式月饼将蟹粉裹进去

如果说“将鲜肉裹进月饼里”是上海特有的美食标志,那么全蟹粉月饼就是“蟹大王”王宝和的招牌了。

今年,王宝和的全手工苏式月饼有四款,分别是全蟹粉月饼、蟹粉明虾月饼、蟹粉鲜肉月饼和鲜肉月饼。全蟹粉月饼的馅料由王宝和蟹宴大师王浩亲自操刀,他用王宝和独特的技艺去除了蟹粉中的腥味,新鲜出炉的全蟹粉月饼香气扑鼻,咬开后都是金黄鲜美的蟹粉。

蟹粉明虾月饼中,整只深海明虾被王宝和招牌蟹粉紧紧包裹;蟹粉鲜肉月饼,馅料中蟹粉和品质猪肉严格按照1:3配比,这款月饼还曾荣获上海市餐饮烹饪行业协会评选的“上海名点”、“中国金牌小吃”称号;鲜肉月饼外酥里鲜,全部现烘现卖……除了线上可售,王宝和酒家还设有零售外卖窗口。

又迎“刑警 803”主题日,刑侦总队开展直播活动

## 刑技、反诈、法医—— 网友走进上海“刑警 803”

晨报记者 黄慧青

8月3日是一年一度的“刑警 803”主题日,这个日子是上海刑警的节日。今年的8月3日,刑侦总队精心开展“走近刑警 803”直播活动,通过公安部刑侦局微博、警民直通车上海视频号等新媒体平台,先后走进了刑技中心、反诈中心、警犬基地,还揭秘了毒化实验室、法医工具箱,通过直播互动,让广大网友看到了上海刑警与众不同的一面。

今年以来,上海市公安局刑事侦查总队聚焦人民群众“急难愁盼”,切实把打防管控各项措施抓细抓实抓落地,坚决实现全市命案、抢案保持全破,坚决遏制电信网络诈骗犯罪高发多发态势,日均预警劝阻潜在被害人14.7万人次,直接避损2.3亿元;打击抓获涉“两卡”人员1.1万余人,缴获“两卡”2.7万余张;持续推进“团圆”行动,已成功找回离散32年、22年的2名失踪儿童,并促成其家庭团圆;有力确保了全市治安形势持续向好、刑侦破案成效持续提升,助推了

事后向事前转变、线下向线上延伸,传统与新型兼顾、打击与治理并重的刑侦工作高质量转型升级,不断助力推动平安上海建设。

自2019年起,上海市公安局刑事侦查总队已经连续三年举办“上海刑警 803”主题日活动,组织全市刑侦条线集中开展防范宣传活动,通过零距离、面对面为群众排忧解难,营造“警民同心、共建共防”的良好警民关系,弘扬传承“勇者无畏、智者无敌”的刑警 803 精神,使得每年8月3日的刑警主题日成为上海百姓认可的品牌,不断擦亮新时代“刑警 803”金字招牌。

“刑警 803”这个称呼源自上世纪90年代以来一部在上海乃至全国家喻户晓的大型系列广播剧《刑警 803》,其中“803”这组数字,就取自上海市公安局刑事侦查总队地址的门牌号码:中山北一路803号。“刑警 803”的建队历史可以追溯到1949年上海解放后成立的市公安局刑事警察处,后来几经机构变动,1993年升格为刑事侦查总队,2000年更名为现在的刑事侦查总队。