

篡改食品保质期、过了保存期依旧售卖、汉堡偷工减料……

“麦当劳，你背刺我”

麦当劳中国：积极配合调查 市场监管部门：已调查取证

5月13日，“麦当劳给过期食材换标签续命”的消息引发网友热议。

据媒体报道，近期，记者先后卧底麦当劳郑州卓越农联餐厅和麦当劳济南大学餐厅，发现两家餐厅均存在篡改食品保质期标签、使用过期食材、食物过了保存期依旧售卖以及偷工减料等问题。麦当劳郑州卓越农联餐厅还存在炸鸡品质超标的情况。针对麦当劳门店上述行为，网友议论纷纷：“就在单位旁边，办公室几乎人人吃过这家店，谁懂……”“一直挺相信他们的卫生的”“麦当劳你背刺我”。

截至2023年年底，麦当劳已在中国拥有超5500家门店。中国目前是麦当劳全球的第二大市场。麦当劳官方披露：麦当劳中国正向2028年突破1万家餐厅的目标迈进。

针对门店“给过期食材换标签续命”一事，5月13日，麦当劳中国给予了回复：“对于任何违反操作标准的行为，我们绝不姑息，严肃处理。”同时，涉事门店麦当劳所属市场监管部门相关工作人员均表示“已赴涉事门店进行调查取证”。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江认为，餐饮企业不顾消费者的食品安全要求，盲目降低成本，是因为“违法成本太低了，不足以起到震慑作用”。

企业回复：积极配合调查

5月13日，麦当劳中国官网发布关于近期媒体报道的声明。详情如下：

感谢媒体的监督报道。我们正积极配合当地市场监管部门进行调查与核实。对于任何违反操作标准的行为，我们绝不姑息，严肃处理。

官方回应：已进行调查取证

5月13日上午10点10分，涉事门店麦当劳郑州卓越农联餐厅和麦当劳济南大学餐厅所属市场监管部门相关工作人员均表示“已赴涉事门店进行调查取证”。

济南市市中区市场监督管理局工作人员介绍，13日8时许，食品科调查组已前往麦当劳济南大学餐厅进行取样检测，检测结果将统一对外发布。

13日下午，记者实探麦当劳郑州

专家声音：违法成本太低 难起震慑作用

“每隔几年就曝出食品安全问题，说明企业的食品安全意识是非常淡薄的，根本没有食品安全的责任意识。”中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江认为，这是餐饮企业不顾消费者的食品安全要求，盲目降

>>屡遭曝光的麦当劳

2012年，央视的“3·15”晚会中，点名了麦当劳三里屯餐厅存在过期食品翻新再售等违规操作。

2021年10月，安徽合肥一麦当劳餐厅，被曝光存在生菜发黑还在使用、更换到期食材标签等问题。



3月6日晚，麦当劳郑州卓越农联餐厅，一名后厨员工熟练地用剪刀剪掉包装袋上的时间条，然后将新的时间条贴了上去。



3月9日晚，麦当劳郑州卓越农联餐厅炸区，1、2号油槽内的油过滤后仍呈墨色，但餐厅当天未更换。

我们对于涉事餐厅带来的影响深表歉意。我们责无旁贷，将进一步加强对餐厅操作规范的落实和执行，并坚持把正确的价值观传递到每一家餐厅和每一位员工。

卓越农联餐厅。下午1点多，记者在现场看到，该门店仍在营业状态，有部分顾客在店内就餐；同时，郑州市郑东新区市场监督管理局相关执法人员正在门店进行抽检等工作。

现场一执法人员告诉记者，针对上述被曝光的问题，郑东新区市场监督管理局相关科室在13日上午已经开展相关工作，并对该门店店长等相关负责人进行了约谈。

低成本，追求经济利益最大化的结果，“监管部门应把屡教不改的企业作为重点监管对象，一旦查出违法违规行，就要从严从重处理。以前的处罚没有起到震慑作用，违法成本太低了，不足以起到震慑作用。”

2022年3月，南京某麦当劳门店的员工反映店内存在肉类食材过期后，仍提供给顾客食用的情况。该员工称，该门店不止一次在值班经理和店长的授意下，将过期食品标签撕掉换成新的。

记者调查

过期食材咋不丢弃？员工：“你是老板，你扔吗？”

自1990年进入中国市场以来，麦当劳迅速发展成为中国餐饮连锁界的巨头品牌。然而，在其一路高歌猛进的同时，问题也频频发生。4月27日，因为辱骂申请退款的顾客，麦当劳登上热搜，引发网友对麦当劳“服务”的质疑。

记者调查发现，除了因“服务”问题被顾客频频投诉之外，麦当劳放在首位、宣称“力求做到极致”的品质，也会打折扣。“为什么不按标准执行？”面对问询，有员工反问“不要问太多”，而餐厅经理也默许涉嫌违规、违法的情况频频发生。

过期食材换标签只为“续命”

3月6日晚上10点40分，麦当劳郑州卓越农联餐厅后厨，用于制作麦辣鸡腿堡的面包已过期。在此卧底的记者将这一情况反映给后厨一名老员工，但该员工并没有让记者把面包丢弃处理。随后，该员工使用剪刀，将面包包装袋上的时间条剪掉，又重新张贴了一张新的时间条，到期时间从3月6日晚10点，延长到了7日下午2点。

当晚，一些用于制作板烧鸡腿堡的面包已到期。夜里11点，一名员工直接把原时间条撕掉，换上新签。原本记录着面包6日晚10点到期的时间条，被延后一天，更改为7日晚10点到期。

和面包一样，麦当劳的肉类食材也需要员工标注

解冻时间、使用时间和到期时间。

3月9日下午3点，记者在为后厨准备食材时，发现解冻区货架上摆放的板烧鸡腿肉已于当天下午2点到期。后厨的一名老员工得知后称，“肉拿过来就中。”值班经理在看完时间条后，留下一句“你先拿吧”（拿给后厨使用），便转头离开。

3月10日，解冻区内，当晚10点到期的8袋板烧鸡腿肉，被换签延长了16个小时的保质期。

篡改保质期的情况并不止出现在麦当劳旗下的这一家餐厅，在记者卧底的另一家餐厅情况亦是如此。

麦当劳济南大学餐厅，位于济南市中区济南大学主校区内。4月5日晚，两袋

板烧鸡腿肉当晚到期，需废弃，值班经理却以时间条错误为由让记者修改到期时间，“5日晚9点到期的，改到6日下午2点吧。”

等到第二天，时间条显示一袋鸡胸肉和一袋琵琶腿当晚到期，晚上9点多，这名值班经理亲自动手：将旧时间条丢弃，重新写了两张时间条放进去。到期时间从6日晚10点改成了7日晚10点。

对于过期食材，为何不按照规定丢弃处理？一员工称：“你是老板，你扔吗？”另有员工解释称，门店每周、每个月都会对出库量和售卖量进行盘点，如果废弃食材太多，两者数据差异太大的话，“门店领导解释不过去”。

内部品质标准唯检查时执行

麦当劳官网介绍，为了保证顾客吃到高品质的食物，获得最佳口感，麦当劳制定了食材“第二保质期”的标准，所有过了保存期的食物，禁止向顾客售卖。但在执行过程中被打折扣。“标准只是标准。”位于郑州市郑东新区的麦当劳卓越农联餐厅员工称。

3月9日下午4点，已过了用餐高峰时段，麦当劳卓越农联餐厅后厨的保温柜里，还存放着三个已炸制好尚未售出的琵琶腿。按规

定，琵琶腿炸制后需要放入保温柜，并开启倒计时功能，20分钟内未售出的，需要废弃处理，但到晚高峰时，这些下午炸制的琵琶腿又被相继售出。

记者在卧底的9天内，保温柜每天都在使用，却从未开启过一次计时功能。“有领导检查的时候才开，日常我们都不开，到时间后‘滴滴滴’地响，烦人。”卓越农联餐厅的一名员工称。

麦当劳济南大学餐厅，

存在同样情况。只在白天时，该店部分员工会使用保温柜计时功能，但即使食物到期，也不进行废弃处理。“有人来检查时，到时间了就要倒掉，不倒就违规，没人检查就不用倒掉。”一名员工提醒。

尽管麦当劳对外宣称汉堡都是现做，但在用餐高峰时段，员工会提前制作好汉堡包，以提高出餐速度，有时候错误预估销量，会导致做好的汉堡迟迟卖不出去。

炸油用到超标 汉堡用料减量

我国《食品安全国家标准 植物油》明确规定，食用油的极性组分数值超过27，就不能再继续使用。中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅曾表示，极性组数是对煎炸用油发生氧化劣变程度的数值体现。

大部分餐品都要经过炸制的麦当劳要求：在每天滤油前，工作人员需要对炸油进行检测，极性组分数值超过24，就要更换炸油。

麦当劳郑州卓越农联餐厅后厨的炸区，共6个油

槽，分别炸制不同类型的食材。1、2号油槽的油于3月7日晚更换，到9日晚，已呈墨色，即便在过滤之后，仍没有直观改变。值班经理在检测极性组分数值后，并未要求更换。

3月9日当晚，记者从1号油槽中取样，并送到广州一家具有食用油检测资质的公司检测，结果显示该样品的极性组分数值为26.6。

尽管这槽油已超过麦当劳规定的更换标准，但仍被继续使用至10日晚间。

除了油的问题，上述两

家店为了节省成本，在制作汉堡时，都存在偷工减料的情况。

炒双蛋堡是麦当劳早餐中的一款汉堡。按标准，该产品要现炒两个鸡蛋，再搭配培根、猪柳和吉士制成。早餐高峰时，员工会同时炒8个鸡蛋，并切分为4份，加入汉堡中。但郑州卓越农联餐厅的员工在教记者炒蛋时，常常要求只炒7个鸡蛋。“炒熟了也看不出来。”该店一名员工称。

据《新京报》、《重庆晨报》、《中新经纬