



## 商场自助榨汁机竟成“飞虫窝”

### 相关负责人回应称,飞虫聚集是隔壁商铺装修所致,目前该机器已清洗并更换位置

□文、图 信息时报记者 郑晓慧 陈雅菲

近年来,因方便快捷、干净新鲜等特点,自助售卖榨汁机俘获了不少爱好鲜榨果汁市民的心。但在方便快捷的同时,其卫生状况却引人担忧。日前,信息时报记者在越秀区保利·时光里商场中发现,该商场的一台“橙汁先生”自动售卖榨汁机机器取物口中,竟然堆满了密密麻麻的飞虫。对此,“橙汁先生”相关负责人回应称,该机器每日都有清理,大量飞虫聚集原因与隔壁商铺装修有关。目前,该机器已经清洗并更换位置,继续正常运营。



机器内壁和出汁口都残留污垢。

#### 事件:“橙汁先生”取物口堆满飞虫

4月25日下午,记者在保利·时光里商场发现,位于二楼南塔与北塔连廊处的一台“橙汁先生”自动售卖榨汁机,其机器内壁和出汁口都残留一层污垢,而在取物口,更是堆满了几十只飞虫。

记者发现此事后,马上联系了“橙汁先生”相关负责人。“橙汁先生”运营经理朱松称,“会立刻暂停该机器的运营,并通知清洁人员过来现场”。

不过,记者随后尝试在机器上进行购买,发现仍能正常使用付款,只需等待一分钟,一杯鲜榨橙汁就可以“出炉”。直到两个多小时后,才有商场保洁人员来清理取物口的飞虫,并对机器进行断电。

据记者在现场的观察,当日下午5点至6点期间,仅一个小时内就有19名消费者试图购买。在此期间,市民李先生付款成功后,在取物时发现大量蚊虫后立马选择了丢弃,并联系商家退款。

李先生告诉记者,自己算是这些榨汁机的“老粉丝”,没想到会出现这样的情况。“我和我太太从2017年年底就开始在自动售卖榨汁机买橙汁了,主要看重它是现榨,而且又新鲜。一般会在逛街休闲或口渴时买,每周买两三次。之前我有在网上了解过自助榨汁机,觉得挺安全可靠的,没想到这次出现了这种情况。”据李先生反映,他在自助榨汁机购买果汁的一年半中,仅在去年某天中午在正佳广场见过工作人员清洗这些榨汁机。“暂时不会再买这些橙汁了,如果日后卫生状况有改进,再考虑购买吧。”李先生说。

#### 回应:与隔壁商铺装修有关

资料显示,“橙汁先生”品牌使用的橙子均满足国家食品安全标准,从果树上采摘下来后,就进入了冷库,用冷链配送到自动贩卖机,贩卖机也是冷藏机,每台机器“自带智能清洁系统,每两个小时或每40杯自动清洗”,每天定期更换榨汁桶。既然如此,为何会导致机器“藏污纳垢”,取物口出现大量飞虫?

朱松表示,目前公司分布在广州商场、机场等地共计60多台榨汁机,每天会有专门的工作人员挨个清洗机器。对于为何榨汁机会出现飞虫,他也表示非常不解。他说:“以前从没出现过这种事情,有可能是前几天广州一直下雨的原因,才导致滋生虫子。”

但是,该机器所在地处商场过道,环境干爽,两边落地窗紧闭,飞虫从何而来?对此,朱松解释,通过调取监控发现,由于隔壁店铺前晚装修,强烈的灯光吸引了大量蚊虫从对面的通过门飞进来,而聚集了部分在机器取物口。“因为我们的机器紧邻装修店铺,本身也自带灯光,取物口那里因冷藏柜凉凉的,就吸引了蚊虫聚集。”

针对此事,记者联系了保利·时光里的相关负责人。负责人表示,该供应商于2016年进驻商场,进驻时提供有效食品经营许可证、食品经营许可证资质方进行合作。当时,在供应商没来得及到现场前,商场已马上安排人手进行断电,关闭机器防止顾客使用。“目前我们要求该商户把机器内所有水果进行更换,机器所有零件进行清洗。”

#### 跟进:涉事机器已换位置继续运营

4月29日,记者再次来到该商场发现,涉事的“橙汁先生”榨汁机上已经贴着“设备维护 暂停使用”的提示。朱松告诉记者,目前已将该设备的相关盛装器带回公司进行清洗消毒,五一假期期间就会恢复正常运营。他再次强调,“橙汁先生”的自助榨汁机每天都会有专人清洗,此事发生后会更重视卫生安全等问题。

5月6日,记者再次走访了现场,发现机器已被撤离原来的位置。保利·时光里商场的相关负责人表示,现该机器已移到保利时光里北塔二楼。“因为原先位置对外相通,会有虫子飞进商场,所以更换了位置。”朱松说。目前,机器已恢复运营。



▲取物口布满飞虫。

◀涉事的“juice橙汁先生”自动售卖榨汁机。

#### 行业观察

### 自动售卖榨汁机卫生问题时有发生

记者注意到,这种自动售卖榨汁机遍布广州各大商场和高铁站、机场等,品牌也各式各样,其出现卫生问题也并非首次。

2017年12月,钱江晚报在其官方微博报道称,维果部落橙汁里出现黑色颗粒,橙子表皮发霉;今年1月,深圳市市场监管局在其官网上公布,“天使之橙”因被认定为“不符合食品安全标准”,品牌运营方被罚款119万元;今年3月2日,有同城媒体刊发《智能榨汁机现榨橙汁检测 两款样品霉菌最高超标三万倍》报道,通过对“橙汁先生”和“恒纯”自动售卖榨汁机的现榨橙汁样品进行微生物检测,结果显示,选取样品的两

个品牌现榨果汁的菌落总数、霉菌和酵母计数、大肠菌群均不合格,最高超标3万多倍。

资深食品行业分析师、中国品牌研究院研究员朱丹蓬表示,目前自动售卖榨汁机运营方对果渣处理、鲜果保存、机器清洗等是如何操作的业内暂未有统一的监管标准。“我建议,一方面需对整个流程处理设定统一标准,规范企业行为,提高果汁的加工品质,一定程度上保障食品卫生,使消费者的权益得到保障;另一方面相关监管机构需设立完整的审批、规章、管理制度,并加大监管力度,进而形成可循环的有效竞争环境。”朱丹蓬说。

#### 相关链接

### 多地探索自动售卖即食产品监管新举措

食品无人销售模式的兴起,也带来监管新命题。记者了解到,近年来,多地积极探索关于自动售卖即食产品监管新举措。2018年10月,上海市卫健委发布《食品安全地方标准即食食品自动售卖(制售)卫生规范(征求意见稿)》,对预包装即食食品的自动售卖制定了更为详细的相关标准,但目前仍未正式发布。据悉,《食品安全地方标准即食食品自动售卖(制售)卫生规范(征求意见稿)》中,规定了即食食品自动售卖(制售)过程中场所、设施设备、卫生管理、

食品安全过程控制等基本要求和和管理准则。该标准适用于通过即食食品自动售卖(制售)设备进行预包装即食食品自动售卖和即食食品自动制售的过程。

今年2月,福建省石狮市发出首张自动售卖机食品经营许可证,标志着在石狮市经营食品自动售卖机的商家正式被纳入市场监管部门的日常监管范畴;今年4月,佛山市桂城区分局联合各社区,对辖区内的自动售卖食品机进行检查,并对其经营者进行食品经营要求方面的教育。