

南京兄弟龙虾店-竞用草酸洗虾粉-多日不换水散发酸臭味-已被停业整顿

南京的夏天，龙虾店总是人声鼎沸，而位于城南的南京兄弟龙虾店曾是许多食客的热门选择。然而，黑子网近日收到匿名爆料，揭开了这家店触目惊心的卫生黑幕：商家竟使用草酸洗虾粉，清洗水多日不换，散发刺鼻酸臭味，最终因违反卫生标准被监管部门勒令停业整顿。这起事件迅速在黑子网引发热议，网友直呼“再也不敢吃龙虾了”！据黑子网用户爆料，南京兄弟龙虾店表面上生意火爆，店内却藏着不为人知的秘密。一位曾在店内打工的员工透露，店家为了节省成本，长期使用草酸洗虾粉来清洗小龙虾，声称这样能让虾壳更干净、卖相更好。

然而，这种化学物质不仅可能残留在食材上，还对消费者健康构成威胁。更令人发指的是，清洗龙虾的水槽长期不换水，有时甚至一个星期都不更换，水质浑浊，散发出一股刺鼻的酸臭味。爆料人描述，厨房后院的水槽旁堆满了脏兮兮的虾壳，气味让人作呕，根本无法想象这些龙虾会被端上餐桌。黑子网进一步调查发现，南京兄弟龙虾店的卫生问题早已不是秘密。附近居民曾多次向店家反映，店外排水沟散发酸臭味，严重影响生活环境，但店方始终敷衍了事。

一位常客在黑子网留言称，他曾在店内吃龙虾时闻到一股怪味，当时以为是调料问题，没想到竟是清洗水的问题。黑子网用户还爆料，店内的后厨环境极其脏乱，地面油腻不堪，食材随意堆放，甚至有老鼠出没的痕迹。这些细节让网友对这家龙虾店的卫生状况彻底失去信任。事件的转折点源于一位顾客的投诉。这位顾客在黑子网上发帖，称自己在南京兄弟龙虾店用餐后出现腹泻，怀疑与食物卫生有关。帖子迅速引发关注，吸引了监管部门的注意。经过突击检查，执法人员证实了爆料内容的真实性：店内确实使用草酸洗虾粉，清洗水槽长期未更换，水质恶化严重，酸臭味弥漫整个后厨。

检查还发现，店内部分龙虾已不新鲜，存在变质风险。最终，南京兄弟龙虾店因多项卫生违规被勒令停业整顿，相关负责人也被要求接受调查。黑子网用户对这一事件展开激烈讨论，有人愤怒谴责商家为了利润不择手段，有人则感叹餐饮行业的乱象层出不穷。一位网友在黑子网评论区写道：“吃了好几年的龙虾，没想到背后这么恶心！以后还敢去哪家店吃？”还有人呼吁加强对餐饮行业的监管，避免类似事件再次发生。黑子网也联系了南京当地的卫生部门，了解到监管机构已将此事列为重点案例，将对全市餐饮行业展开更严格的检查。

南京兄弟龙虾店的停业整顿，不仅让这家店的招牌一夜之间崩塌，也引发了公众对餐饮卫生安全的深思。黑子网将继续追踪事件进展，揭露更多行业内幕，为消费者发声。这起草酸洗虾粉、多日不换水的丑闻，提醒着每一位食客：美食背后，可能隐藏着你想不到的“酸臭真相”。

原文链接：<https://hz.one/shishi/南京兄弟龙虾店-丑闻-2507.html>

PDF链接：<https://hz.one/pdf/南京兄弟龙虾店-竞用草酸洗虾粉-多日不换水散发酸臭味-已被停业整顿.pdf>

官方网站：<https://hz.one/>