



18日23时47分,城区火炬路,泔水车疾驰向下一家饭店。

“泔水车”夜奔记

本报记者深夜直击饭店泔水进了农村养猪场

文/本报记者 岳茵茵 公素云 图/本报记者 李岩松

饭店临近打烊,食客相继离去,服务员开始收拾残羹剩饭时,泔水车的“夜生活”才刚开始。每天晚上,济宁城区总能看到很多沾满油污的农用三轮车在街头行驶,城区大小饭店每天产生的大量泔水都被这些三轮车免费收走,很快就送到养猪场,成了最物美价廉的饲料。18日晚,记者暗中跟随泔水车,见证了泔水车的夜奔记。

4个大桶,3个小时就收满了

18日21点55分,科苑路与海关路路口,一辆满是油污的三轮车停在一家火锅店门口,车上放着4个约1.2米高的泔水桶,还杂乱地堆放着一些垃圾和纸板。三轮车上走下一名瘦弱的中年男子,拿着两个白色小桶径直走进火锅店后厨。

3分钟后,中年男子清理过火锅店外的垃圾桶后,从后厨提着刚拿进去的2个白桶往车上的大泔水桶倾倒,“哗哗”的水声和刺鼻的酸臭味,路过的市民皆掩鼻而过。

22点20分,该男子驾车沿海关路向西行驶了约100米,在一家烧烤店内收集泔水后,回到海关路与科苑路路口向南驶去。22点50分,泔

水车停在了红星路与科苑路路口西约100米的一家大型餐厅外,该餐厅后厨的灯已经熄灭,男子只好拿着手电收拾垃圾和泔水。由于餐厅较大,该男子在此停留了近半个小时,用白色小桶收集了十几桶泔水,于23点16分离开,沿红星路向东行驶。

23点48分,该男子在火炬路与红星路路口的一家餐厅收完泔水,在附近一加油站加油后,又到达太白楼路上的一家海鲜馆外。海鲜馆已经熄灯关门,所有的泔水和垃圾都放在门口。清理过这家饭店的泔水后,车上的纸板和垃圾已经放的满满当当,4个大泔水桶也差不多收满。

掺上玉米面,泔水就能喂猪

该中年男子收泔水的过程中,记者以朋友开饭店需要处理泔水为由,与男子攀谈。

“你们收泔水还要钱么?”记者问。“双方都不用给钱,我们收泔水还可以帮忙清理少量垃圾。”中年男子说,自己每天晚上都会到城区收泔水,一天能收4桶,得有五六百斤。城区大多数收泔水的养猪户都是主动找饭店,免费为饭店清理垃圾换取免费的泔水。“都是喂猪用,掺上饲料、玉米面就行,但得给饭店说好,泔水里面不能有餐巾纸和塑料袋。”

19日0点30分,中年男子驾车至任城大道和共青团路路口,在一家烧烤店收了最后一家的泔水,沿着共青团路一路向北驶去。约1个小时后,泔水车驶入李营街道黄

楼村一处树林里停下,旁边就是一处养猪场。

19日上午10点半,记者再次来到泔水车停下的树林。远远望去,泔水车还停在破旧的红砖房边,车上的垃圾已经卸下,院子里堆满了杂乱的各种垃圾,中年男子正在院子里忙活。这处院子被纱网围了起来,离得很远就能味道刺鼻的臭味,两排低矮的砖房里不时传出“吱吱”的猪叫声。从墙上的空隙处可以看到,这些砖房都是猪圈,里面的猪正在进食,地面上还散布着不少辣椒皮和其他餐厨垃圾。

记者发现,这个养猪场对面还有一处养猪场,院内也是同样的景象,沾满油污的泔水车、黑乎乎的泔水桶和杂乱堆放的垃圾,一名中年妇女正戴着手套分拣垃圾。



18日22时04分,泔水车停在科苑路与海关路路口收集泔水。



19日0时5分,城区太白楼路,泔水车从一处饭店收完泔水后驶出。



19日1时35分,泔水车驶入李营街道黄楼村内的一片树林里停下,旁边是一处养猪场。

19日10时50分,记者重新来到该养猪场,猪场内的猪正在吃食。



相关链接

违规泔水养猪

可处3万以下罚款

“《畜牧法》中规定,禁止使用未经高温处理的餐馆、食堂的泔水饲喂家畜。”济宁市畜牧局相关工作人员介绍,但高温消毒如何操作,温度、时间设定等方面以及应该在何种环境下进行高温消毒,都没有明确规定。

根据规定,凡用餐馆剩菜直接喂猪将被处以最高3万元的罚款;擅自从事餐厨垃圾收运、处置,将餐厨垃圾作为畜禽饲料,或者提供给规定以外的单位、个人收运或者处置的,可处以3000元以上3万元以下的罚款。但现实中,这种处罚落实的寥寥无几。

而在济南,餐厨垃圾早已引起注意。2002年,济南市发出《关于禁止泔水养猪的通告》,对位于市郊的黑猪场进行“围剿”。2005年,济南市政府审议通过了《济南市餐饮垃圾管理规定》,明确规定餐饮行业、集体伙食单位日常生产、经营过程中所产生的餐饮垃圾,不得直接作为畜禽饲料。

小贴士

泔水猪肉咋识别

一看二摸三尝味

吃泔水长大的猪,肉质会产生哪些变化?食用了泔水猪肉有那些危害?

济宁一位相关专家介绍,泔水猪的养殖环境恶劣,死亡率比正规饲养的猪要高30%-50%,而且容易感染沙门氏杆菌、大肠杆菌等10多种传染病,而且由于病原体寄生在猪的体内繁衍,还可造成多种人畜共患病的发生。同时,用泔水喂猪的一般都是散户,绝大多数不具备应有的防疫条件,而且这些猪肉一般由非法渠道销售,没有检疫监督,很容易导致疫病的传播。

如何识别泔水猪肉,首先要仔细观察,泔水猪长期食用油脂超标的食物,肥肉部分看上去有油浸的透明感,色泽发黄,而正规饲养的猪肉肥肉部分则发白;其次,泔水猪肉油脂大,不易冷冻,摸上去较软,而正规猪肉须经正规屠宰环节出厂,经过冷冻排酸环节,有明显的冷冻感。最后,泔水猪肉肉质低劣,尝起来有糜碎感,而正规猪肉则比较硬挺有嚼劲。

本报记者 岳茵茵 公素云