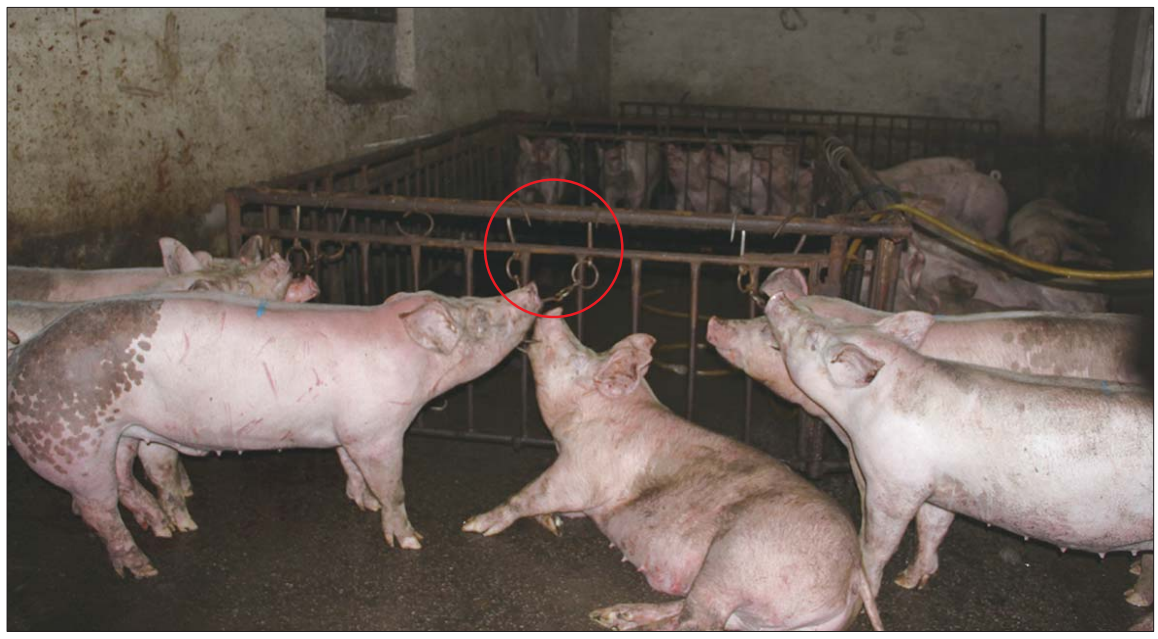
生猪灌水,每头最多增重50斤

济南端了俩屠宰黑窝,注水肉流向农村集市和市内流动摊点

双头铁钩一头钩住猪上颚,一头挂在铁栏杆上,一根胶皮软管插进猪胃里灌水,这样最多能让一头猪增重50斤。灌水后的猪整个身体如同气球一样,甚至无法站立。近日,济南槐荫警方捣毁两处涉嫌非法经营的生猪屠宰加工黑窝点。

本报记者 杜洪雷



生猪被双头铁钩挂在栏杆上,防止其在灌水时乱跑,灌水后生猪膨胀得都站不起来。 警方供图

●案例一

污水遍地,猪下货扔地上

“早前群众举报称在前周王村有人私自屠宰生猪,而且可能注水。”省城槐荫公安分局食药环侦中队民警接到举报线索后,立即对前周王村的嫌疑人进行调查。“这处窝点离村子较远,是外地人租赁的,村民反映晚上能够听到生猪被屠宰时的叫声。”

今年2月11日20时许,食药环侦中队会同腊山派出所对前周王村崔某某家突击检查,当场抓获正在处理猪下货的崔某某、张某某(女)、刘某、李某、王某(女)五人,查获屠宰后待销售的生猪肉36片(18头)及大量灌水、屠宰工具。现场污水遍地,猪下货扔在地上,非常脏。

通过检查,民警在屠宰现场未发现任何畜牧屠宰和工商营业资质证照,于是依法将上述五人带回办案区审查。经查,崔某某、张某某夫妻二人为获取非法利益,在未办理生猪定点屠宰证书、工商营业许可执照等任何资质证明的情况下,在其居所内私设生猪屠宰点,雇用刘某、李某、王某等三人为生猪灌水并屠宰、加工。2月25日,办案民警赴德州齐河,将供给该黑窝点生猪的邓某某抓获。

●案例二

灌水猪肚皮像气球

通过对上起案件的重点审查,民警意外发现了一条同类案件线索。

“这处黑窝点隐藏在树林里,从外面根本看不到。”民警称,平常铁大门上锁,院子里面养着狗,一旦有生人接近就会叫。

经侦查,5月13日21时许,槐荫公安食药环侦中队会同腊山派出所对吴家堡镇申庄窑场东北角的独立院落突击检查。当民警进入现场时,嫌疑人正在从事生猪灌水及屠宰加工。在现场,二十多头已经灌完水的猪用双头铁钩挂在铁栏杆上,肚皮像气球一样,一些猪因腿肿胀得厉害,根本无法站立。

民警在现场抓获嫌疑人张某、刘某某(女)夫妻以及协助灌水屠宰的下线销售人员冯某某、薛某某(女)共四人,同时查获待屠宰生猪23头、生猪肉两片(一头)。经查,张、刘夫妻二人在未办理生猪定点屠宰证书、工商营业许可执照等任何资质证明的情况下,私设屠宰点从事生猪灌水及屠宰加工生意。

为减少知情人、提高屠宰效率,夫妻二人还在院内私打水井,并花费三万余元购置了一套流水线屠宰设备用于生猪煺毛等处理工作,宰杀一头猪仅用十多分钟。办案民警于6月1日在德州禹城将向该屠宰点提供未检疫生猪的董某某抓获归案。

●注水原因

每头多获利200至400元

民警介绍,在灌水之前,需要将猪固定在铁栏杆上,一般用双头铁钩一头钩住猪上颚,一头钩住铁栏杆,防止其在灌水过程中因为剧痛而乱跑。

犯罪嫌疑人在屠宰前两个小时直接用胶皮软管插入生猪胃部灌水,用这种方法可以让每头生猪增重30至50斤。如果按照每斤8元左右的批发价格,嫌疑人在每头生猪身上可以直接增利200至400元。除直接增加收入外,被灌水的私屠生猪与冷冻排酸的定点屠宰生猪相比肉色会更加鲜亮,手感不黏,给消费者带来肉质更加新鲜的错觉。

民警称,由于发现及时,两处屠宰黑窝点生产的注水猪肉仅有不足百头流入市场,多流向农村地区的非正规集市和少量市内流动摊贩。市民在选购猪肉时一定要到正规市场的固定摊点或大型超市,以免买到未经检疫的私屠注水肉。

目前,两起案件11名嫌疑人均因涉嫌非法经营罪被公安机关采取刑事强制措施,除对刚到案的董某某需进一步审查外,其余10人被依法移送检察机关审查起诉。

私屠黑窝致合法屠宰场关门

猪肉上市要双证双章,市民发现私屠者可电话举报

2012年前后,全国范围内进行了一次生猪屠宰点的审核清理工作。济南市商务局、公安局等10部门联合清理,最终确定了部分合法定点屠宰企业。

“设立生猪定点屠宰场需要经过严格的审查,而且生猪进出定点屠宰企业都要经过严格的检验检疫,非法屠宰点的猪肉存在不安全因素且冲击了定点屠宰企业。”29日,济南市生猪屠宰稽查大队负责人称。

本报记者 杜洪雷

黑窝点的卫生条件非常差。 警方供图

设立定点屠宰场需多部门审核

据济南市生猪屠宰稽查大队负责人介绍,根据国家、山东省和济南市的生猪屠宰管理规定,申请设立生猪定点屠宰场需要具备很多条件。“首先环境方面,需要远离医院、幼儿园、学校和居民区,再者对屠宰场的工作人员也有严格要求,需要有健康证明的技术人员,有肉品品质检验人员。”该负责人称,屠宰场需要有符合国家标准的消毒设施和药品,同时具备污水排放和病害生猪、生猪产品无害化处理措施。

“所有条件具备之后,需要经过畜牧、商务、卫生、环保等部门审核,报请市政府批准,才能颁发《济南市生猪定点屠宰许可证》。目前,济南辖区内共有53家生猪定点屠宰企业,主要分布在县区乡镇。”据该负责人称,一些私设的屠宰黑窝点根本无法具备上述条件,也不会花钱购置各种排污和处理设备,所以其生产的猪肉质量就无从保证,“很多查处的黑窝点环境特别差,污水遍地,猪肉随处摆放。”

生猪要进屠宰场需有三张“通行证”

一头猪从进入定点屠宰场变成白条猪走向市场,需要经历十多道工序及多个检验环节。

“进出定点屠宰场都需要检验检疫,而且有专人检查。”济南市生猪屠宰稽查大队负责人介绍,根据规定,生猪批发户收来的猪在进屠宰场前,必须具备三证,即出县境检疫证、车辆消毒证和非疫区证,经检验合格后方可进入定点屠宰场。

为防止生猪注水,进场生猪必须在头一天晚上8点前送到屠宰场,如果是注水生猪,经过六个多小时之后水也基本排出了。

所有猪肉产品从屠宰车间出来后,已完成从活体动物到新鲜肉品的“变身”。这时,合格的猪肉产品须具备双证双章,即《动物检疫合格证明(产品B)》、《肉品品质检验合格证明》、检疫验讫印章(蓝紫色)、肉品品质检验印章。如果在检疫检验过程中有不合格猪肉,兽医将开具《检疫处理通知单》,并在其监督下,由专人实施无害化处理。

举报电话

0531-67819206

私设的屠宰黑窝点严重冲击了定点屠宰场的经营,也影响了市场价格和生肉质量。“合法屠宰场需要租地,花钱购买设备,而且雇用工人,所以成本比较高。”据生猪屠宰稽查大队负责人称,非法的屠宰窝点几乎没有什么设备,也没有专用场地,不用检验检疫,不用交税,费用大大降低。

此外,一些生猪批发户为了获取更大的经济利益,或者逃避对有问题的生猪的检验,选择了那些小屠宰户,从而使定点屠宰场的屠宰量越来越少。“现在一些定点屠宰场由于土地租金比较贵,费用比较高而不干了。”该负责人介绍。

针对私屠滥宰黑窝点,济南市生猪屠宰稽查大队一直在打击。“我们的工作也存在难点,这些黑窝点流动性比较强,而且都非常隐蔽。前期查获的多个黑窝点一般都隐藏在村外面,甚至树林里面。”该负责人称,现在行政执法的力度不够,对于发现的黑窝点主要是没收猪肉和行政罚款,对于违法者震慑力不够。“近期,我们和公安食药环侦部门合作打击私屠滥宰黑窝点,效果不错。”

此外,济南市生猪屠宰稽查大队希望广大群众能够举报私屠滥宰黑窝点,共同维护舌尖上的安全。举报电话为0531-67819206。

灌水有何危害?

使猪吸收肠道毒素

一动物卫生监督所工作人员介绍,吃了注水肉,会对人体造成伤害。

该工作人员介绍,注入大量水分后,使胃肠严重松弛,造成肠道蠕动缓慢,胃肠道内的食物会腐败,分解产生氨、胺、甲酚等有毒物质。这些有毒物质通过重复吸收后,遍布猪的全身肌肉。

此外,大量灌水,猪的胸腔受到压迫,呼吸困难,造成其组织缺氧,肌体处于半窒息和自身中毒状态,胃肠道细菌通过血液循环进入肌肉。

再者,有时因为注的水太脏,水中细菌残留在猪肉内。

据新京报

如何识别注水肉?

看、挤、碰、贴

市民在市面上购买猪肉时,除查看检验检疫章等合格证明以外,也可参考以下几种简易方法,来识别是否遇到注水猪肉:

方法一:眼看。未灌水猪肉呈红色,灌水的猪肉一般颜色较淡。

方法二:手挤。未灌水猪肉有弹性,灌水猪肉经不起手挤,顾客只要用手一挤,就会渗出水珠。

方法三:手碰。未灌水的猪肉,手一碰就会被粘住,灌水猪肉表面没有黏度。

方法四:纸贴。用纸贴在灌水猪肉上,很快会湿透,取下看时,纸上不沾油脂。

本报记者 杜洪雷