

成也

我们一直奔跑

【媒之责任】

还原真相，服务百姓，记者承担着这样的责任。
暗访中，顶着压力冒着危险，但不怕，因为这是责任，更是职业操守。

不怕危险，只为百姓餐桌安全

本报记者 王尚磊

食品厂竟买孵化蛋做蛋糕
买一个蛋才花两毛三，质监部门查封库存鸡蛋

核心提示

记者暗访 食品厂竟买孵化蛋做蛋糕
买一个蛋才花两毛三，质监部门查封库存鸡蛋

记者暗访 有人用变质蛋做蛋糕
一个孵化蛋才卖两毛三

记者暗访 查封鸡蛋取样检测
孵化蛋不能吃

2011年6月14日，本报以《食品厂竟买孵化蛋做蛋糕》为题，报道了茌平县胡屯镇陶桥村一家食品加工厂使用孵化蛋做蛋糕。

每一个暗访都是一次挑战，期间有很多不确定的因素，比如暗访对象不在或者大门紧闭，最让人遗憾的就是被人识破，哪怕细小的疏忽也可能引起对方的警觉，采访计划就会流产。

今年5月底，一名网友在网上发帖举报阳谷县寿张镇，存在一座生产地沟油的

黑作坊(后来证实这是一家用臭骨头造饲料的黑作坊)，臭气熏天。由于这名网友提供的地址很准确，6月1日上午，记者很容易就找到了这家作坊，果然现场让人触目惊心。“吃了这样的东西，该怎么办”，我心里一直犯嘀咕。

这座作坊门口有专人把

守，不容易进入。记者想尽各种办法才勉强通过门卫的“安检”，进入核心位置(加工现场)。

这是一个用发臭动物骨头加工饲料的作坊，环境污染相当严重，成群的苍蝇在飞，骨头上爬着蛆虫。最终，记者用藏在口袋中的卡片相机拍照取证。

本报记者暗访黑作坊并举报，阳谷有关部门迅速取缔发臭骨头摇身一变成饲料

核心提示

记者暗访 黑作坊大院里堆满腐烂发臭的鸡骨头
卖给饲料厂做添加剂

2011年6月3日，本报以《发臭骨头摇身一变成饲料》为题，报道了阳谷县寿张镇，一黑作坊大院里堆满腐烂发臭的鸡骨头变成饲料饼。

泰山啤酒
TAISHAN

泰山啤酒德国专家卢特哈德

产品特点

- 采用德国上面发酵工艺，100%全麦啤酒原液；
- 不经过滤，富含酵母，如氨基酸、维生素等多种营养成分；
- 7日保鲜，8日回收！最极致的新鲜保证！

配送热线：聊城：18769513300 (3311、3322) (永泰酒水) 18606354321 (天地合副食) 高唐：13361468082 (亿发酒水) 临清：0635-2411607 (兄弟酒水)
冠县：0635-5236565 (顺昌酒水) 阳谷：13780716636 (清华酒水) 茌平：0635-4267666 (泰山酒水) 莘县：15069571999 (浩洋酒水) 东阿：13863549697 (宋经理)

第一时间
酿厚新鲜

净含量：720ml