

»最新消息 兴旺屠宰场8人被刑拘 “健美猪”昨晚深埋处理

快报讯(记者 吴钟寅)3月15日,央视曝光南京市建邺区兴旺屠宰场内宰杀含有“瘦肉精”的问题猪后,南京警方高度重视,迅速采取行动,于16日晚组织警力将犯罪嫌疑人安某等8人抓获。目前,安某

等8人已被警方刑事拘留。经初步审查,兴旺屠宰场位于南京市建邺区沙洲街道朱一队,1996年由安某(男,53岁,南京市秦淮区人)出资100余万元兴建,建成后由其私人经营。目前,该屠宰场共有经营者

7人,租用场地宰杀生猪。分别是郑某(男,41岁,安徽芜湖人)、何某(男,46岁,安徽芜湖人)、宛某(男,41岁,安徽芜湖人)、李某(男,40岁,安徽马鞍山人)、王某(男,50岁,安徽芜湖人)、张某(男,20岁,安徽芜湖人)、王

某(男,43岁,江苏盱眙人)。昨天下午,建邺沙洲的兴旺屠宰场里会集着建邺区政府、农业办公室、公安分局等多个部门的工作人员。在前天的检查中,这里共有264头来自河南的活猪被检出尿

样中还含有“瘦肉精”残留物。这些有问题的猪被分批赶进几个宰杀圈内,等待宰杀。昨晚8点,这些“健美猪”都被宰杀,清点数量无误后,猪的尸体都被抬上货车,送至溧水的一处垃圾场做深埋处理。

从河南养猪场到南京菜市场 四道关为何卡不住“瘦肉精”?

“瘦肉精”猪肉事件目前虽然有了处理结果,可很多市民仍然感到困惑,这些猪从原产地河南进入南京市场,应该是哪些环节在把关?这些用“瘦肉精”喂大的猪为何能突破重重监管?

□快报记者 吴钟寅

第1道关:出河南省 三证可以买 耳标可附赠

实际情况:在河南当地,猪的养殖、运输环节的监管都存在问题。央视的调查显示,在河南的部分检疫站,不管从哪个地方调猪,不管运猪车是否过来真正接受检疫,检疫站都可以出具检疫合格证明的相关票据。在当地虽然有

对“瘦肉精”的抽查,可检疫人员只是随便看看,“尿检”都由养殖户自己采集,花200元钱就买到了往南京调运120头猪的三大证明:动物检疫合格证明、运载工具消毒证明和五号病非疫区证明,另外还获赠150个耳标。

规定程序:每头猪在养殖过程中都需要上耳标,以监督疫苗接种。对“瘦肉精”这样严格禁止使用的药品,农业部门应安排抽查。此外,农业部门还应该对饲料生产企业检查,从源头上杜绝各种激素加入饲料。

第2道关:运到南京 不查“瘦肉精” 检验靠目测

实际情况:问题猪送至兴旺屠宰场后,检疫人员只查“三证”。一名检疫人员说:“我们只管进场的数量和‘三证’,不检瘦肉精”。派驻屠宰场的检疫人员进行简单的目测后,就直接打上“肉检”、“验讫”的印章。

规定程序:记者从南京市动物卫生监督所得知,检查人员的做法确实不够严密,但也有深层原因。一位姓陶的工作人员解

释,“我们的检查权限只能查传染病和寄生虫,‘瘦肉精’不归我们管。外地猪在进入屠宰场前,各区动物卫生监督所驻屠宰场的动检人员要进行4道检验:一、检查调运活猪的‘三证’是否齐全;二、检查猪的耳标;三、清点运来的猪数量是否与‘三证’上一致;四、目测猪的健康状况。4道检验合格后,猪才能进入屠宰场。

宰杀前,动检人员会再次

观察猪的健康水平,然后屠宰人员才能宰杀。宰杀完成后,猪的头部、胴体、内脏将逐一检查,有淋巴、肌肉组织病变的猪都将禁止流向市场。当确认猪没有传染病、寄生虫后,动检人员将会给猪出具检验合格证明,盖上长条形的“合格验讫”章。这套流程看似严密,可检查通常不会用到精密仪器,除了看“三证”,主要依靠目测猪肉检验好坏。

第3道关:卖给小刀手 自己查自己 章子随意盖

实际情况:在兴旺屠宰场,生猪完成宰杀后,直接盖上“肉品品质检验合格验讫章”,然后卖给小刀手。小刀手可以自己挑选宰杀后的猪肉,喂过“瘦肉精”的猪因瘦肉多,顾客更为青睐,小刀手也更乐意进这样的货。

规定程序:根据《生猪屠宰

管理条例》,肉品品质问题由商务部门监管,屠宰场应该聘请经过考核的肉品品质检验员,商务部门不需专门派驻检测人员。屠宰场杀猪的同时自己检测,自然可以蒙混过关。商务主管部门可以对屠宰场违规行为处罚,但相关法规缺少监管程序的详细规

定,也缺少屠宰场检测应有的项目。记者咨询南京市食品安全委员会得知,根据《生猪屠宰管理条例》,屠宰场的肉品品质检验人员,应负责“瘦肉精”的检测。这个“肉品品质检验合格验讫章”是由屠宰场自己盖上的,具有较大随意性。

第4道关:到农贸市场 查证不查猪、查章不查肉

猪肉从屠宰场流入各个农贸市场。市场管理方和工商人员都会抽查猪肉,可他们没有相应的设备,检查仍然是停留在“查证不查猪、查章不查肉”的层面上,只要小刀手能提供检验合格

证、销售的肉品上盖有一方一圆两种验讫章,这就算是过关。

农贸市场内,蔬菜的农药残留可以通过试纸速测的方式查出。“瘦肉精”可以这样速测吗?记者咨询了南京市农委和南京

市产品质量监督检验院的专家,专家表示,猪尿样可以用试纸快速测出是否含“瘦肉精”,肝脏和肌肉取样的检测方式则要至少数个小时。目前,暂无一套成熟的快色检测方法。

»反思

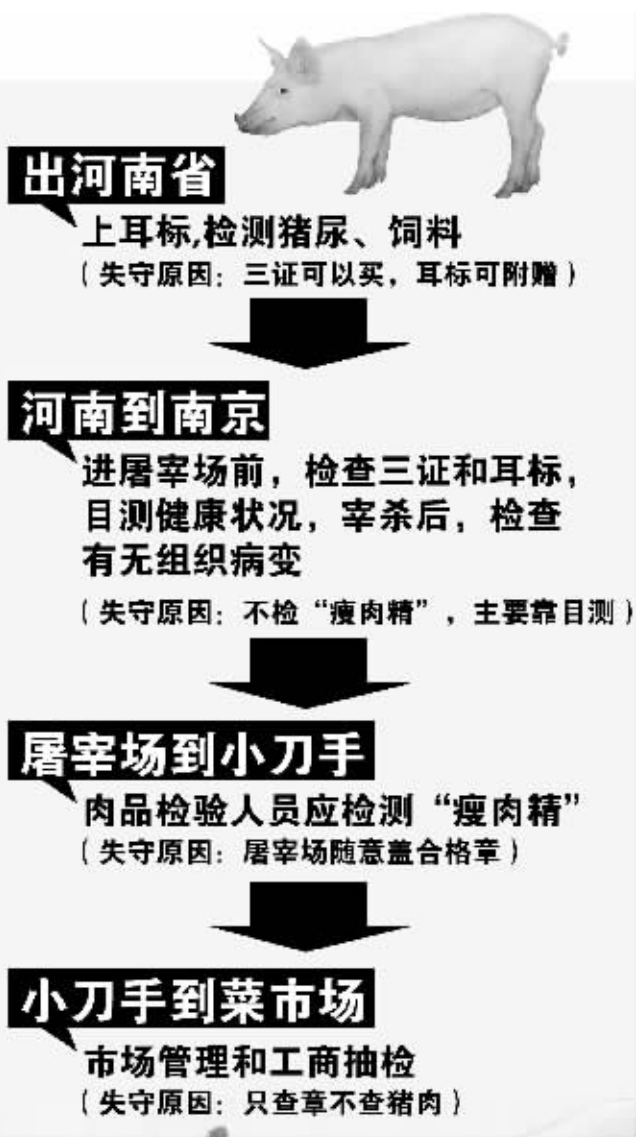
预防很关键 “瘦肉精”应成必检项目

“瘦肉精”猪肉流入南京,再一次暴露出政府部门监管体制的问题。我国现行“分段监管为主、品种监管为辅”的食品监管体制,分为养殖、生产、流通、餐饮等众多环节,对应的管理部门包括农业、质检、工商、卫生、食品药品等多个部门。其中存在任务交叉重叠,管理过程中可能每个部门

都能管到,可在出现问题后,每个部门都会有不管的理由。虽然新的《食品安全法》已经颁布,但未能对现行食品安全监管体制作出根本改动,不法商贩仍能在监管部门的缝隙中找到机会,而监管部门常常要到问题经过媒体曝光,才能引起重视。

一直以来,我们的监管部门

总是在弥补监管中的漏洞,却不能在预防环节上下功夫。“瘦肉精”这个违禁药品已经困扰我们多年,可相关部门迟迟没有把它列入生猪进入市场的必检项目,也一直没有找出对肉品快速检测的办法。但愿这次相关部门可以吸取教训,但愿这是“瘦肉精”最后一次进入公众的视野。



制图 俞晓翔

»相关

重庆查获万斤“福尔马林”血旺

17日凌晨4时左右,记者跟随重庆工商执法人员来到当地九龙坡区白市驿一血旺作坊,现场查获近万斤涉嫌用“福尔马林”保鲜的血旺。记者在现场看到,200多平米作坊卫生条件极其恶劣,四周墙壁油污不堪,地上满是污水,二三十个没有任何遮盖放在地上的特制方形铁盒内是半凝固血旺,3个热气腾腾的水泥池子正在对血旺进行最后加工,作坊门口只近1米的塑料桶装满了待运的血旺。

“部分检测结果显示每公斤血旺含甲醛量超过最大检测值100毫克。”重庆工商局食品管理处的负责人告诉记者,经快速检测,被查封的血旺含有甲醛,目前工商部门已经责令生产者停止生产,并对生产工具予以查封,有关部门正就此做进一步调查处理。

在当地工商部门的监督下,作坊的打工者还现场演示了制作甲醛血旺的过程。据该名打工者介绍,他们每天从沙坪坝等地屠宰场收购猪血后,主要采取添加盐、自来水等对猪血进行半凝固,再把半

凝固的血旺放入含有甲醛的水泥池子进行保鲜。

重庆九龙坡区工商局介绍,该作坊于2009年开始生产加工血旺,没有工商执照和卫生许可证,加工制成的血旺主要销往小龙坎、盘溪、烈士墓等地。甲醛是一种极强的杀菌剂,具有防腐、灭菌和稳定功效,被世界卫生组织确定为致癌和致畸形物质。35%—40%的甲醛水溶液俗称“福尔马林”。综合



执法人员抽样检测“毒血旺”