

# 40吨福建病死猪肉未入长沙

## 省公安部门正追查入湘途径 省工商近期将有大行动专查猪肉

针对近期舆论热议的“40吨病死猪肉流向广东湖南餐桌”，记者从湖南省食安办了解到，湖南省食安办已协调省工商、公安、农业、质检、食药监等成员单位展开调查，并部署各成员单位采取行动，努力堵住这些病死猪肉流向餐桌的通道。

### 【进展】 我省正向福建了解案情

日前，公安部公布了今年侦破的十起打击肉制品犯罪典型案例，其中一案指出两名被福建省南靖县当地镇政府雇请来负责处理病死猪肉的工作人员，将捡来的或以几毛钱一斤买来的病死猪肉私自屠宰后销往周边省份，累计销售近40吨病死猪肉。有媒体报道称这些病死猪肉主要销往广东、湖南等地，最终流向了餐桌。

湖南省食安办的有关负责人介绍说，目前他们正在向福建省公安部门了解具体案情，只有知道这些病死猪肉是从哪个环节流入湖南的，才能更有效地采取防范措施。

### 【检查】 病死猪肉没流入长沙

湖南省工商局食品流通监督管理处处长孔凡哲告诉记者，湖南省工商局已于第一时间向福建省工商和公安部门、湖南省公安部门了解情况，并着手展开调查。据他们从长沙公安局初步了解到的情况，这一批病死猪肉没有流入长沙。

此外，记者从长沙市工商局了解到，在这两天的市场检查中，并未发现病死猪肉流入长沙市场。长沙市工商局局长卓精华说，“现在暂时不清楚病死猪肉是从哪个环节流入湖南的，我们将进一步核查流通环节，积极采取有效的防范措施。”他同时表示，长沙市场上的所有猪肉都需要持本地检疫证明方能上市交易。长沙市工商局将采取行动，努力堵住这些病死猪肉流向餐桌的通道。

孔凡哲也表示，近期湖南省工商部门有可能在全省范围内开展猪肉及其制品的专项整治行动。

■记者 彭可心  
综合新华社报道

### 支招

#### 三招便可辨别病死猪肉

- 1、病死猪肉表皮有充血或出血，有紫红色块或黄色隆起疹块，挤压有暗红色汁渗出。
- 2、病死猪肉脂肪呈红色、黄色或绿色，淋巴结肿大、萎缩、坏死、充血、水肿或化脓。
- 3、病死猪肉无弹性，多有异臭味。



漫画/新华社



食安、工商等部门现场查获的“化学海蜇丝”。



### 食安·大案

#### 长沙破获最大海蜇丝造假案 小屋内制出8万斤假海蜇丝 4人被拘，适用“两高”新规

本报5月6日讯 藏身高桥大市场，用化学原料造假，利润高达800%……今日，长沙市食安办对外通报了长沙目前为止最大的海蜇丝造假案。目前涉案的4人已被刑拘，正在接受进一步调查。

海蜇，是一种海生腔肠动物，营养丰富。切丝加工的海蜇丝色泽一般呈白色偏黄，价格在每斤10元到40元不等，凉拌海蜇丝是一道可口的开胃菜。

安徽人江乃强却打起了歪主意，他在高桥大市场一个100平方米的简陋房间里，用海藻酸钠、明矾、工业氯化钙等原料配制成了“化学海蜇丝”，品相做到了以

假乱真，售价为每斤1.2元。据其供述，日产最高可达600斤，不少造假海蜇丝销往长株潭干货店。自2012年2月以来已非法制售“假海蜇丝”8万余斤。

在掌握到相关情况之后，长沙市食安办与公安、工商、质检等相关部门联合一举捣毁了这个人造海蜇丝的窝点，同时对出售人造海蜇丝的商铺展开追查。

随后，长沙市食安办安排技术人员对查获的“化学海蜇丝”进行检测，发现严重铅超标。而制假产品中的化学原料明矾、工业氯化钙食用后会沉积在脑、心、肝、肾、神经系统等组织器官中，会引起大脑损伤，引发痴呆。

### 分析

#### “涉案人员将适用刑法规定”

此案件的侦破恰好处于“两高”出台《关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》的背景下，长沙市食安办一工作人员说：“以往都是行政处罚，此案刚刚赶上‘两高’司法解释出台，适用刑法规定。司法解释对今后查办类似食品安全刑事案件具有很强的指导意义，有利于高压强势地打击危害食品安全的违法犯罪行为”。

■记者 杨艳 实习生 赵翌

### 大案链接

#### 近期曝光的 食安大案

##### 假羊肉

5月2日，公安部公布，无锡公安机关在无锡、上海两地打掉一特大制售假羊肉犯罪团伙。经查，2009年以来，江苏江阴犯罪嫌疑人卫某等人从山东购入狐狸、水貂、老鼠等未经检验检疫的动物肉制品，添加明胶、胭脂红、硝盐等冒充羊肉销售至江苏、上海等地农贸市场。

##### 毒药姜

央视《焦点访谈》5月4日曝光，潍坊峡山区王家庄街道有农户为灭虫使用“神农丹”剧毒农药种生姜。据了解，50毫克“神农丹”就可致一个50公斤重的人死亡，所以不能直接用于蔬菜瓜果。

##### 毒鸡爪

2013年3月，贵州贵阳公安机关成功捣毁2个制售“毒鸡爪”黑窝点，当场抓获犯罪嫌疑人6名，查扣成品、半成品“毒鸡爪”1.6万余斤及非法添加物质一批。经查，2011年7月以来，袁某等将采购的鸡爪浸泡在按比例兑过的过氧化氢水中加工成半成品，每天制售约600斤。

### 食安·新举措

#### 天心区问题豆腐作坊 集体“入园”成正规军

本报5月6日讯 装满脏水的大桶、发臭的黄豆渣、遍地的垃圾、飞舞的苍蝇，这是半年前15家豆制品小作坊的共同特征，作坊小老板偷偷地做豆腐然后又偷偷地卖。

今日，记者从长沙市天心区食安办得知，该区一改原来“发现一家、打击一家”的做法，转为“发现一家、引导一家”，将原先查处的豆制品小作坊集中起来，引导其集中生产经营。

#### 定期查验原料，抽检产品

今日下午，记者来到位于天心区黑石铺的这家豆制品生产“园区”。

在几间大厂房的不同生产区内，不少加工户正在加工水豆腐、油豆腐、香干等各类豆制品。厂区面积2500平方米，可容纳近30家豆制品加工户。

天心区聚益豆制品公司负责人胡先生介绍，公司采取集中租赁厂房、集中供热、统一检测、统一管理的集约运作方式，“租赁户只需缴纳场租费、设备使用费和管理费就能入驻。”小作坊入驻后，公司为租赁户提供集中的生产场地和设备，并提供保洁和废渣废水处理。

记者看到，该公司对入驻的租赁户和原料供应商的信息都做了备案。“我们会对原料供应进行登记和查验，在源头上杜绝隐患。”同时，胡先生说，公司同租赁户都签订了《质量承诺书》，每月统一将产品抽样送检，确保生产质量。

#### 仅是简单组合，期待升级

来自安徽的水豆腐加工户赵居龙是第一个入驻这里的租赁户，这已是他“入园”的第二个年头。他以前的小作坊没办理相关证照，每天都是提心吊胆地生产，生产好的豆制品也只能偷偷地进行销售。还多次被工商、卫生、质检等部门查获处罚。而现在，他可以安心生产了。

“集中生产经营模式便于质量监管。”天心区食安办主任伍子建表示，食品加工小作坊往往有“小、散、乱”的特点，一直以来都让监管部门头疼不已。集中后，小作坊分布不再隐蔽，集中经营便于集中管理，统一监管。

“尽管管理模式有创新，但和真正意义上的园区还有差距。”长沙市食安办副主任向建洲说，“园区”模式仍在探索阶段，仅仅是小作坊的简单整合，经营生产依旧是“各自为政”。他建议，15家“抱团”的公司可以采用股份合作的形式，实现统一、规范的经营模式，真正形成“园区”的合力。

■记者 杨艳 实习生 赵翌