

“黑圈子”内有哪些非法交易？监管存在哪些问题？……

“地沟油”：隐蔽的非法利益链

□据 新华社

运作十几年、规模越滚越大的“地沟油”加工窝点为何能够生生不息？在国办2010年颁布加强“地沟油”整治的意见后，其供、产、销为何仍然如此肆无忌惮？记者对此进行了追踪。



图为记者在对北京粮油批发市场的暗访中，经常可以看到市场商贩往这种白色大桶中灌油的场景。据记者调查，这种罐装散油正是地沟油流向餐桌的主要途径之一。
(新华社发)

“黑圈子”的非法勾当

作为一种非法勾当，“地沟油”利益链条上的每个人都有着天然的戒备心理，而且还逐渐有了组织和暴力色彩，这使得“地沟油”非法生产的发现与取证都十分困难。

——非“熟人”介绍难进入。养猪场是“地沟油”原料的主要来源地之一，记者决定先去突破养猪场这一关。

“没有熟人，你就是找到养猪场，看见了泔水油，人家也不会理你，更不会卖给你。”知情人的话表明，这一行非“熟人介绍”很难介入。记者曾到昌平区一个养猪场暗访。车还没停稳，听到声响的几条狼狗就冲了出来，围着汽车吼叫。记者隔着车窗大声喊人，一个头发蓬乱的中年妇女盯着记者走了出来。

“请问您这儿卖油吗？我们收油。”记者说。

“你们是哪儿的？”中年妇女一直不肯正面回答问题，只是不断地用狐疑的眼光往记者的车里张望。

记者赶紧说出几个圈里人的名字，她的疑虑才有所降低，并含含糊糊地告诉记

者，“这片的油都有固定的人来收，一个礼拜来一次，该清的都清走了，都是十多年的老关系了”。

即使熟人介绍，初次见面时，对方也是高度警觉。记者第一次和一家黑窝点的联系人见面时，他们高度警觉，把记者的车里车外翻看了一遍。

另外，记者暗访的大部分窝点以及泔水油中转站，几乎都有狼狗看门，很难接近。

——暴力色彩浓厚。记者实地探访所谓的“点野火”“地沟油”炼制作坊。由于采访初期，对行规了解不多，贸然进了这家院子，询问是否有油卖。突然，几个光着膀子，胳膊上、胸脯上布满文身的彪形大汉从屋里冲出，呵斥记者：“这里没什么油！赶紧走！”但记者亲眼看见，他们房后的大片土地焦黑、浸满油渍。据线人说，这些地方都有黑社会把持，周围的村民都不敢过问，任凭他们夜夜“点火”，而这种点过“野火”的土地连草都不长。

在一次与“地沟油”加工窝点的接头人交谈时，对方威胁说：“我黑道白道都有人，

你要是敢跟我玩花样，你就等着挨手段吧！”类似这样的威胁、试探，记者在采访中多次遇到。

——具有一定的组织性。知情人说，这种违规生意没有法律保护，想生存下来，做大做强，除了拼价格外，最重要的还是要有有人，壮大自身实力。这些人慢慢形成了“势力”，有了“老大”。

在北京，一家地下灌装厂的负责人被圈内人称为“老大”，只要说出他的名字，立刻就会得到对方的礼遇。业内人士告诉记者，他的厂什么牌子的桶装食用油都能做，而且都用厂家的真桶，有防伪，每天送往北京一些超市和商店，日产量大约10吨。他还经常到天津、河北，和供货厂商联络感情，甚至带队参观过江苏的精炼厂，学习先进的提炼技术。

天津地区同样有这样一个知名人物，在“圈内”说话颇有分量。

一个曾做过多年“地沟油”生意的知情人说，北京有数千人从事这一行当，各有分工，合作紧密，年产值几个亿。

掐断“地沟油”产业链 需监管部门联手齐心

有关人士认为，要掐断“地沟油”产业链，单靠某一部门难以奏效，需“各种兵”联手齐心，把住四道关。

严控原料关：一方面加快建设餐厨垃圾处理设施，增强正规渠道的消纳能力；另一方面加强对餐厨垃圾排放行为的监管，并将是否依法依规进行餐厨垃圾排放作为营业许可的考查要素。另外，记者采访时了解到，不但北京，很多省市都出现了以餐厨垃圾为原料的生物柴油加工厂，都面临“收不上油”的原料紧缺困境，相关部门可考虑进一步加大对正规餐厨废油加工企业的政策支持力度。

严控加工关：记者暗访时发现，无论是小作坊还是大规模加工窝点，只要检查其加工现场，就能很容易发现破绽。比如天津一家炼油厂空地上码放着一箱箱的“大豆调和油”，然而，记者在生产厂区内根本没发现大豆的影子。而且，监管部门只要仔细查看交易台账、银行资金往来明细等，很容易掌握其违法证据，进而取缔这些非法窝点。

严控流通关：通过记者的采访发现，相当比例的“地沟油”是以散装油的形式回流餐桌的，应进一步加强对散装油市场的管理，同时，进一步规范餐饮酒楼食堂、食用油市场，并加大对食品加工厂等用油单位的检查力度，防止其从非正规渠道购油。

严控司法关：多位受访专家表示，对于炼制“地沟油”的行为和监管部门的渎职行为，应在相关法律框架内，从快处理，顶格处理，以增强对不法分子的震慑力。对一些久打不绝、地方保护严重的“地沟油”炼制窝点，可借鉴部分地区异地查处酒驾的方式予以重创。

截至记者发稿时，记者反映的相关问题已引起国务院食品安全办公室、公安部，以及北京市主要领导的高度重视。北京市主要领导专门作出批示，公安、农业、质检、工商、卫生等部门全面开展了食用油生产加工、进货和使用环节的安全隐患排查工作，并着手研究案件线索的侦破方法和长效机制建设。

北京市表示，正努力构建餐厨废弃物处置管理的长效机制，运用现代科技手段多层次、多渠道解决餐厨废弃物的排放处理问题，大力提升餐厨废弃物的消纳处理能力，实现短运距、密闭化、资源化和无害化处理。今后北京还将组织专家力量，就食用油回流二次提炼行为开展检测技术攻关。

一笔监管糊涂账

2004年6月，河北南和县“地沟油”炼制窝点曾被媒体曝光，监管部门迅速行动重创了这一地区的非法炼油窝点。然而，这种突击式的执法很难彻底消除“地沟油”生存发展的根基。

记者此次在南和县炼油窝点暗访时，一张规范使用添加剂的相关文件赫然张贴在其“厂长”办公室里，这是近期食品安全整治工作的重要一项内容，这说明，这个窝点至少应该在监管部门的视线范围之内。

不仅如此，记者暗访的几家规模化“地沟油”加工窝点都自称三证齐全，走到哪儿都不怕查。

那么，有关监管部门是怎么面对这一顽疾的呢？

北京市市政市容管理委员会：目前，北京的餐厨垃圾处理还处于一个无序的状态，尚未形成统一规范的收集、运输、处理体系。部分餐厨垃圾流入非正规处理渠道，对城市公共卫生安全构成威胁。离开监管视野的餐

厨垃圾被当作泔水喂猪、淘油，这几乎是大城市的通病。对违规清运单位的处罚权在城市管理综合行政执法局。

北京市城市管理综合行政执法局：我们没有对餐厨垃圾违规排放的执法权，近年来也没有相关执法记录。

北京市工商局：我们只负责进入商场、超市、批发农贸市场等区域的食用油检查，一般通过索票、索据的检查办法，了解厂家、价格等信息，至于卖的是不是“地沟油”需由质检部门判断。

北京市质量技术监督局：我们基本依靠市民投诉、举报以及各区、县和街道的主管食品安全的工作人员进行产品抽检发现问题。近两年来，质监局未收到过“地沟油”的相关投诉。

中国粮油协会油脂分会会长王瑞元告诉记者，“地沟油”之所以能大行其道，一是食用后，不会立即产生恶果；二是“地沟油”被包装成食用油后，一般很难从感官上加以判断。如此一来，市民难以投诉，举报“地沟

油”的概率几乎为零。

除监管的糊涂账外，更令人诧异的是：武汉工业学院教授何东平曾称，我国每年有300万吨“地沟油”流向餐桌，但不久又收回这一说法。何东平这一做法成为很多人质疑“地沟油”存在的口实。

一名卫生部的权威专家对记者说：何东平都承认自己说的不对，为什么还要把这个问题看得那么严重？让人颇为感慨的是，就在记者要发稿时，何东平告诉记者，他搜集到了一些“地沟油”样本，并正在研究其检测方法。

其实，仅仅是监管不力，还不足以让“地沟油”窝点肆无忌惮。这些生存发展了十几年的窝点与监管部门背后的关系令人生疑。河北南和县的一家“地沟油”生产窝点负责人明确地说：“在河北你放心，什么事咱都能摆平。这么多年了，咱也不怕查。”

天津某“地沟油”加工窝点负责人也说：“没有关系，没有背景是绝对不敢炼油的。”