

泔水、炸货油、动物内脏成“食用油”原料，最终流向令人心忧 暗访“地沟油”：黑色的地下炼油厂

■编者按 调和油、色拉油、棕榈油……充斥北京、河北、天津市场的一些油品，其背后可能都和泔水油、炸货油、动物废弃油脂紧密相连。新华社记者历经一个月、数千里艰难追踪，初步揭开京津冀“地沟油”产业链冰山一角……请看本版及B05版相关报道。

这里销往外地炼油厂(视频截图)。这些油桶中装的就是泔水油、鸡鸭屠宰废油等，中转商们将它们从图为位于北京郊区的一个中转站，里面摆满了近百个汽油桶。



□据 新华社

记者采访了解到，天津、河北甚至北京都存在“地沟油”加工窝点，其规模之大出人意料，仅记者实地探访的几家窝点日加工能力合计已近百吨。

这些“地沟油”黑窝点加工工艺、提炼设备经过多年“升级”，科技含量越来越高，对其识别也愈发困难，通过“地下渠道”不断流向食品加工企业、粮油批发市场，甚至以小包装形式进入超市。

▶▶ 泔水、炸货油、动物内脏成“食用油”原料

夜晚的北京城，如果稍加留意，就会发现很多饭馆门口或是饭店后门，一辆辆拉泔水的农用车以及在夜色中忙碌着的收泔水的人，他们动作熟练、安静迅速，却几乎没有回收餐厨垃圾的相关资质。

“我们餐厅的泔水从开业那天起就有专人来收了，大厨给介绍的，每天晚上来拉一趟，一个月还交几百块费用，挺好，省心。”北京丰台区一家餐厅老板对记者说。

每一辆泔水车，都连接着泔水猪养殖户。在北京市六环路内外，环布着难以计数的以餐厨垃圾为主要饲料的泔水猪个体养殖户，他们收购泔水，经过熬煮，将“泔水油”打捞起来，以每桶1000元左右的价格卖给“地沟油”收购商，剩下的菜渣和饭羹则用来喂猪。

记者走进北京郊区一家养猪场，几百头皮毛脏的肥猪挤在笼舍里，正在熬煮的两米见方的泔水池，以及堆满筷子、卫生纸、餐盒塑料袋、食物残渣的垃圾堆，恶臭难挡。一阵风吹过，地上、墙上的苍蝇像波浪一样翻滚。

“泔水都得煮，否则油太多，猪吃了受不了。”猪场老板说：“我家养300多头猪，一天能掏出这么一桶泔水油。”老板一脚踩在猪圈旁布满黑色油污的蓝色油桶上说：“现在卖1000块一桶。”

养猪户告诉记者，每隔一两天会有人来这里挨家挨户收泔水油，然后运往一些集中存放点。这些存放点在行内被称为“中转站”，每天傍晚一直到深夜，陆续会有小面包车拉着泔水油桶送到中转站。

记者驱车前往位于北京南城的一家中转站，这家中转站占地约半亩，院子里摆满了上百个污秽不堪的塑料桶。知情人说，现在炼“地沟油”的原料不再局限于泔水，反复烹炸后的废油、屠宰场废弃的猪肉边角料、鸡鸭脂肪等，只要能出油、能脱色，就能用来炼“食用油”。

记者在河北、天津的暗访也佐证了知情人的说法。记者在河北某县一个加工厂里看到，厂区内虽然摆着装满泔水油的铁桶，但工厂负责人说，他们的加工原料主要是从屠宰场弄来的鸡油、鸭油。工厂负责人说，厂子加工能力很强，原料需求旺盛。炸货油对他们来说也是宝，如果记者可以大量提供的话，他们就可以加工成色拉油。他甚至自豪地说：“这才是循环经济。”

记者在天津一家油品精工厂也看到，除了大量泔水油外，还有动物屠宰废弃物。据北京市市政市容委统计，目前北京市每天餐厨垃圾的产生量大概为1750吨，另外还有餐厨废油脂60吨左右，而正规途径的日处理能力只有五六百吨。至于每天产生的动物内脏、鸡油鸭油的数量则无从统计。

▶▶ “地沟油”实现机械化规模生产

记者调查发现，在河北、天津、北京等地存在的“地沟油”加工窝点，从原料供应到成品销售，基本形成较为完整的产业链，实地暗访后令人震惊。

首先，是生产规模惊人，日加工能力动辄以十吨计。河北省邢台市南和县曾是泔水油黑工厂的集中地，几年前，因媒体曝光，当地“泔水油”加工业受到重创，如今却有死灰复燃之势。

记者在这个县看到，一家工厂占地一亩左右，分为两大部分，加工车间集中在北半部分。车间外矗立着3个高近10米、直径三四米的柱形大铁罐。据附近村民介绍，那就是储油罐，工厂的日加工能力在20吨到30吨。

记者在天津一家“地沟油”加工厂也看到了好几个这种储油罐，工厂负责人说，他们的日加工能力在30吨左右，技术顶尖、设备一流。

一名工厂工人透露，厂房内存有很多肮脏的泔水油，主要的炼油设备是大铁罐和锅炉，中间用管道连接，通过过滤器后，流出来的油就变清澈了，老板把它包装成色拉油。

其次，科技含量高。此前一些权威人士告诉记者，降低“地沟油”的酸价成本太高，根本不合算，还不如买好油，所以“地沟油”

上餐桌的事属于以讹传讹。然而，记者采访发现，不论是河北还是天津的“地沟油”加工厂，最不当难事的就是“降酸价”。知情人说，用碳酸氢钙去除杂质，用碱中和酸性，出来的油比茶水还要清亮。

记者通过多种途径，在河北、天津的多家工厂取得了“地沟油”样品。从外观看，其中一些油颜色黄白，透明清亮，和真的色拉油没什么两样。一家工厂负责人称，他们的油，水杂不超过3，酸价在6以内，很多工厂都来买，“只要不进实验室，绝对看不出来是什么油”。

记者将获得的样油送国家食品质量监督检验中心检验。送去时，其中一瓶油样颜色灰黄，打开后的怪味让监测人员的脸迅速别向一边：“这明显不是油，这是什么东西！”监测人员坚持拒绝收下“怪油”，但另外两瓶样油的检测结果竟然符合食用植物油和食用动物油的一般指标要求。

中国粮油协会油脂分会会长王瑞元告诉记者，目前，还没有检测“地沟油”的有效办法。

此外，记者还注意到，一些颇具规模的加工厂大多存在了十几年。天津一家工厂的办公室墙上挂着卫生许可证。一些工厂负责人说，他们各种证件齐全，不怕检查，甚至通过了QS认证。

▶▶ “地沟油”最终去向仍是餐桌

记者通过在加工窝点、粮油批发市场暗访发现，这些加工窝点、加工厂的“地沟油”主要以散油的方式流向了食品加工企业、工地、粮油批发市场，甚至流向了部分超市。

在河北一家“食用油脂有限公司”，老板告诉记者，河北、山西、河南等多个地方的客户经常来买他们的油，甚至一些知名食品加工企业也从他们公司购油，这家工厂生产证明齐全，“只要找人，什么证都能办下来。”

记者调查发现，这些地沟油加工厂一般不散卖，主要卖给食品厂或者建筑工地。

粮油批发市场是“地沟油”的另外一个重要去向。知情人告诉记者，加工窝点把油用油罐车运到批发市场后，批发市场的商户再把油分装到一个个几十斤装的白色汽油桶里。这些散装油桶一般没有任

何标志。北京水屯批发市场上树立的蓝色招商大牌子上写着国家某部门“定点批发市场”。记者来到这里暗访发现，除了各种小包装的品牌食用油外，白色散装油桶随处可见，无法鉴别。

一名商户说，水屯市场确实卖过用泔水油或者用废弃的鸡鸭猪油提炼出来的“那种油”，“最近风声很紧，大家都收敛了很多，进货的人少了。”当着记者的面，老板拨通了以前一个供货商的电话，对方表示，暂时没货。老板随后告诉记者：“真心要的话，自己去天津找，那边有货。”

令人忧心的是，除散装油渠道外，品级较高的“地沟油”以更为正规的面目流向市场。记者在暗访一家黑窝点时看到了许多码放整齐、包装正规的“大豆调和油”。

洛阳人看洛阳手机报

洛阳本地新闻资讯内容丰富，总量占到了60%以上。

定制方法 移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅，3元/月，不收GPRS流量费。
联通用户发送短信 712 到 10655885 订阅，3元/月，不收GPRS流量费。