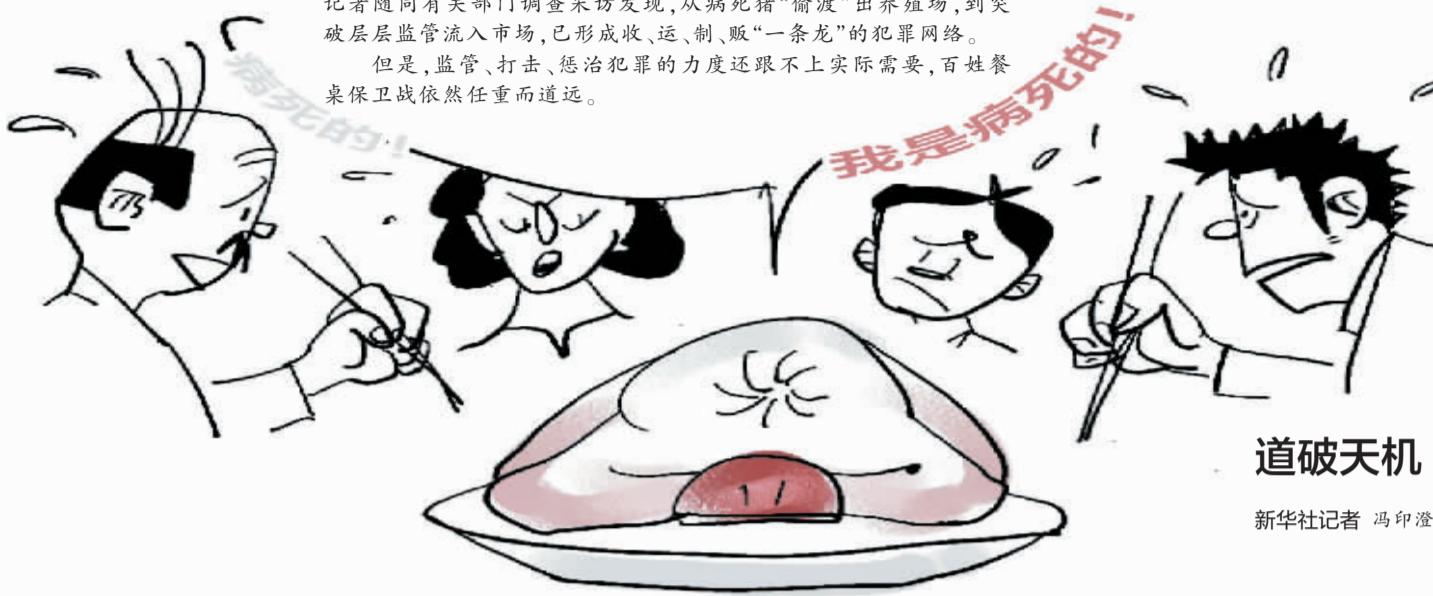


□新华社记者 邹伟 史竞男 郑良

近年来,一些地方不时曝出制售病死猪肉案件,涉案猪肉数量和金额巨大。不久前,福建警方连续破获多起销售病死猪肉的案件。记者随同有关部门调查采访发现,从病死猪“偷渡”出养殖场,到突破层层监管流入市场,已形成收、运、制、贩“一条龙”的犯罪网络。

但是,监管、打击、惩治犯罪的力度还跟不上实际需要,百姓餐桌保卫战依然任重而道远。



道破天机

新华社记者 冯印澄 作

# 病死猪肉“逃”过数关上餐桌

## 已形成暴利产业链,现有法律法规惩罚力度太轻使不法分子“边罚边犯”

### 1 收、运、制、贩“逃”过重重关卡

2011年7月的一天晚上,民警在福州市乌龙江大桥北侧一小山半山腰的一栋小楼里,当场将犯罪嫌疑人刘永和控制。眼前的情景让人触目惊心——

3台大型冰柜内存放着恶臭刺鼻的病死猪肉,屋外运货车和屋内案板上也放着猪肉,上面爬满了蛆,猪肉总量超过2吨。

刘永和2009年开始租用此地,打着养鸡的旗号,从附近养猪场收购病死猪,再进行屠宰、分割,将这里变成了一个私宰“黑

作坊”。

在另一个抓捕点,犯罪嫌疑人凌建君落网。现场同样恶臭熏人、满地污血,黑乎乎的墙边摆放着用来制作腊肠的色素罐子,院子里挂着密密麻麻的腊肉、香肠。

经调查,刘永和等人收购、屠宰病死猪,将病死猪肉卖给凌建君等人,后者加工成腊肉、腊肠,销售给福州、温州、宁波等地商贩。

根据国家相关规定,任何一个环节发现病死或者死因不明的生猪,都应在动物防疫

监督机构监督下做无害化处理,无法做无害化处理的要一律销毁,严格禁止生产经营病死猪肉,严格禁止流入食用环节。

然而,这些病死猪肉“逃”过了数道关卡:一是在生产环节,对病死猪未按规定无害化处理,卖到私宰点;二是在加工环节,病死猪肉未经检验检疫,被制作成肉制品;三是在销售环节,再次“逃”过了检疫、工商、质检、卫生、市场管理等关卡,销往各地食品市场。

### 2 暴利驱动,形成产业链

刘永和非法收购病死猪案,只是制售病死猪肉犯罪的冰山一角。2011年7月以来,福建警方侦破一系列病死猪案件,查获病死猪肉1300余吨、制成品480余吨。

此前到底有多少病死猪成了盘中餐?具体数字可能没人说得清。

陈金顺是此次落网的犯罪嫌疑人之一,2005年曾因贩卖病死猪肉被以生产、销售伪劣产品罪判刑11个月。出狱后,陈金顺仍然贩卖猪肉,从2010年11月开始,再次贩卖病死猪肉。

陈金顺的病死猪肉是从哪里买来的?又销往何处呢?

陈金顺的“上家”是陈开梅、林彬霞夫妇。他们在仙游县枫亭镇铺头村一个废弃屠宰场

屠宰病死猪。这个窝点由陈金顺提供,条件是屠宰的病死猪肉都卖给陈金顺。

陈金顺还交代,2010年11月到2011年7月,他从陈开梅夫妇处收购的病死猪肉多达60吨,转手卖给泉州、石狮、福清等地一些肉制品作坊。泉州的吴鸿就是“老客户”之一。

记者见到了犯罪嫌疑人吴鸿。吴鸿承认,买来的肉基本上都是腊肉和腊肠。“病死猪肉做成腊肉腊肠后是很难分辨出来的。”他说,腊肉和腊肠一般批发给一些小摊贩,或者直接卖给消费者。

自此,一个典型的制售病死猪肉产业链产生了。出售病死猪(生猪养殖户)→私宰(一级收购商)→加工(二级收购商)→销售(集贸

市场或餐饮企业)。每个环节都有利可图——

收购病死猪的价格一般为每斤1元多或更低;屠宰后以每斤3到4元的价格卖出;加工成香肠、腊肉,以每斤10元以上出售。而市场上正规产品的价格基本都在20元以上。

“管好养猪场的病死猪,这个生意就堵住了。”陈金顺承认,产业链之所以能运行,源头就是病死猪能够从养殖场流出。

福建省公安厅治安管理总队副总队长沈冬说,制售病死猪肉的犯罪团伙,规模庞大、组织严密、人员相对固定,基本是“老客户”。有人负责屠宰,有人负责制作,有人负责销售,已经形成了一个完整的地下体系。

### 3 有法难依,病死猪肉不易禁

虽然刘永和对贩卖病死猪肉供认不讳,但由于证据不足,司法机关对他取保候审。

大肆贩卖病死猪肉却难以定罪,暴露出执法的尴尬。

“这主要是因为执法上存在操作困境。”中国政法大学教授阮齐林介绍,我国刑法中,适用病死猪肉犯罪的条款主要有:第140条,生产、销售伪劣产品罪;第143条,生产、销售不符合安全标准的食品罪;第144条,生产、销售有毒、有害食品罪。

若适用第140条,需证实销售额达5万元以上或查处商品案值15万元以上,但“黑作坊”“黑工厂”大多无账可查;伪劣产品案值低,一般难以一批查证15万元以上。

若适用第143条,需证实“含有可能导致严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病

的超标准的有害细菌或污染物”,而这也难以及时证实,且食品存在腐烂变质、二次污染可能,不易封存保管,留待日后鉴定。

若适用第144条,需证实食品中存在有毒有害物质,这要相应的技术设备才能鉴定。目前,一些地方设备不足、经费缺口很大,没有实力解决检测鉴定的问题。刘永和家的猪肉样本送到有关部门鉴定,却拿不出有质量问题的检测报告;对其“下家”的追责依据,是在加工时加入亚硝酸钠超标,而非制售病死猪肉行为本身。

据了解,当前制售病死猪肉案件,大多以“生产、销售伪劣产品罪”论处。除非数额特别巨大的案件,一般刑罚较轻,判处几年徒刑以及一定数额罚款。一些犯罪分子服完刑重操旧业,还有一些不法分子“不怕轻刑、不怕

轻罚”,屡犯不止,甚至“边罚边犯”。

“不应将安全食品犯罪视为一般经济犯罪,而应视为危害公众生命健康的严重犯罪,加大惩治力度。”阮齐林说。

另据了解,过去打击“地沟油”犯罪也存在取证难、鉴定难的问题。公检法三部门日前联合发文,进一步统一标准,规范案件侦办,确保犯罪分子依法受到严惩。

“治理病死猪肉问题,也需要出台规范性文件或司法解释等,使得法律更具操作性。”四川鼎立律师事务所律师施杰说。

业内人士呼吁,有关部门要加大监管及执法力度,建立健全行政执法和刑事司法相衔接的机制;同时,针对食品安全违法犯罪新特点、新趋势,适时调整法律、法规,以确保人民群众的食品安全,营造出安全放心的餐饮环境。

### 相关链接

#### 五招识别病死猪肉



##### 一是看表皮

健康猪肉表皮无任何斑痕;病死猪肉表皮上常有紫色出血斑点,甚至出现暗红色弥漫性出血,也有的会出现红色或黄色隆起块状。

##### 二是闻气味

新鲜猪肉具有鲜猪肉正常的气味;变质猪肉不论在肉的表层还是深层均有血腥味、腐臭味及其他异味。

##### 三是看弹性

新鲜猪肉质地紧密富有弹性,用手指按压凹陷后会立即复原;变质猪肉由于自身被分解严重,组织失去原有的弹性而出现不同程度的腐烂,用手指按压后凹陷,不但不能复原,有时手指还可以把肉戳穿。

##### 四是看脂肪

新鲜猪肉脂肪呈白色或乳白色,有光泽;病死猪肉的脂肪呈红色、黄色或绿色等异常色泽。

##### 五是看肌肉

健康猪的瘦肉一般为红色或淡红色,光泽鲜艳,很少有液体流出;病死猪肉颜色发红发紫,无光泽,挤压时有暗红色的血液渗出。

##### 专家提醒

市民在购买猪肉时,一定要注意猪肉上是否有蓝色的检验检疫章,不要购买来历不明的猪肉。(据人民网)