

# 2分钟给牛灌水近50升

## 注水牛肉流入市场,5人被抓

lv

9月6日上午,东莞市委市政府就“东莞存在灌水活牛进入屠宰场”一事发布通报。全文如下:

9月5日,南方+等媒体报道了东莞市存在灌水活牛进入屠宰场的新闻,东莞市委市政府高度重视、迅速行动,第一时间组织相关部门赶赴厚街镇河田社区七姐妹山涉事“活牛灌水窝点”、东莞市食品有限公司南城分公司现场调查处置,现场活牛尿液抽检均为阴性(主要检测“瘦肉精”),目前涉事活牛供应商李某等5名人员现已被公安机关控制,并暂停东莞市食品有限公司南城分公司活牛屠宰业务。

经调查,李某等人提供活牛全部购自东莞市横沥牛行,在厚街镇河田社区七姐妹山一处农场内对活牛强行灌水后,送往东莞市食品有限公司南城分公司进行屠宰,肉品销往东莞、广州等地。9月5日下午,相关部门迅速对相关肉品进行全面追查截留,并送往东莞市农产品质量安全监督检测所进行检测,检测结果出具后将依法从严处理。同时,派出执法检查组对全市4家牛羊肉屠宰企业深入开展屠宰企业查验验物、“瘦肉精”检测以及肉品品质检验等情况详细检查,确保相关屠宰企业规范管理。自9月6日起,东莞将进一步严格牛羊、生猪进场关、屠宰关和出场关把控,通过实行横沥牛行与屠宰企业“点对点”调运管理、督促屠宰企业严格落实食品安全主体责任、落实运输车辆闭环管理、提升视频化信息化监管能力等措施,切实完善食品安全监管机制。

**食品安全无小事。东莞市委市政府始终坚持以人民为中心的发展思想,对危害食品安全的行为实行“零容忍”。**下一步,东莞市将加快调查进度,举一反三,进一步加强对牲畜、活禽、水产品等全链条溯源以及全过程监管,以全市屠宰企业、农贸市场、生鲜超市(便利店)为重点,迅速开展一次拉网式、地毯式食品安全隐患排查和专项整治行动,坚决守护好广大市民群众“舌尖上的安全”。

此前报道

### 暗访注水牛追踪: 东莞执法部门雷霆出击封锁现场,卖到深圳的一批肉已召回



牛贩子为牟取暴利,每日拉牛到此处进行灌水,以增加牛的重量。

近日,有市民报料称,在东莞市厚街镇七姐妹山上,存在一处注水牛窝点,牛贩子为牟取暴利,每日拉牛到此处进行灌水,以增加牛的重量。根据这一线索,记者对该窝点开展了暗访调查。

#### 每头牛注水约50升

顺着报料人提供的线索,记者在东莞市厚街镇七姐妹山上找到了这处注水牛窝点。8月下旬,连续多日中午,都有两辆装满牛的红色卡车,将牛送到该窝点注水。

此处注水牛窝点位置隐蔽,面积不大,四周被树木或铁皮环绕,路过的人很难看到内部情况。窝点旁边是一个陵园,窝点内仅有一个简易的棚子,棚顶是编织布,下方是铁架,用于将牛拴住。

牛被拉到此处后,有2-3名工人负责给牛注水。记者在现场看到,工人将牛拴在铁架上后,将一根长约两米长的黑色硬管直接插入牛

嘴,再接上另一根软管往里注水,每头牛要注水2分钟左右。场地内湿漉漉,工人们打着赤膊,只穿一条内裤,挨个给牛注水,动作粗暴、娴熟。

经估算,每头牛的注水量近50升,可给牛增重近百斤。工人给牛注水时,牛会前后踱步挣扎,面相难看,牛嘴不断有白沫吐出。有的牛不配合,吐出水管,工人会强行把水管塞入牛嘴,继续进行灌水作业。数个小时候,等到全部牛注完水,两辆卡车再将牛拉走。

记者看到,同一批牛离开注水窝点时,体型已发生明显变化,浑身变得浮肿,肚子被撞得滚圆。

#### 被送进“绝不收注水牛”的屠宰场

为了弄清楚牛的来源和牛肉流向,8月25日,记者对该注水牛窝点车牌号为粤BDE988和粤SW9989的两辆货车进行了跟拍。

当日上午8时,两辆货车出现在东莞市横沥牛行,牛贩子在此处购买了20多头牛。横沥牛行是全国四大知名牛行之一,也是华南地区规模最大的活牛交易市场,这里的牛来自全国各地。一名牛行员工称,这名牛贩子买的是西门塔尔牛,每头牛约800公斤。这种牛被畜牧界誉为“全能牛”,是大型乳、肉、役三用品种。

随后,牛贩子将买到的牛装车,驱车40余公里,驶向位于厚街镇的注水窝点。当日中午12时许,两辆货车先后到达,窝点内的工人开始像往常一样给牛挨个注水。当日14时20分,十多头牛被注完水后重新装车,一辆货车驶出注水窝点,一个小时后,另一辆货车也载着十多头牛驶出。

跟随两辆货车继续行驶,记者发现,牛被注完水后,立即就被送到

东莞市食品有限公司南城食品分公司,这是一家正规的屠宰场。牛被拉进屠宰场前,有检疫人员在门口对牛进行取样。

记者以自家有牛需要屠宰为由咨询检疫人员,其表示,该公司绝不收注水牛,如发现注水牛将拉去垃圾站进行无害化处理。但记者发现,上述注水牛窝点拉来的牛却连续数日畅通无阻被拉进该公司进行屠宰。

东莞市食品有限公司南城食品分公司的一名工作人员告诉记者,该公司只提供屠宰服务,并不收购牛肉,牛贩子将牛拉到此处进行屠宰后,需要自寻销路,“一般来说来这里屠宰后都是卖给了市场、超市,也有些卖给了机关单位的食堂。”

在这批注水牛拉进屠宰场后,记者在对应的档口桌子看到一沓“动物检疫合格证明”,上面显示,牛肉的目的地有东莞虎门的农产品批发市场、东莞某餐饮公司、广州天河区沙河广场等地。

#### 起底注水牛黑窝点:

#### 活牛插管灌水入胃, 牛肉流入东莞、广州市场

9月5日上午,南方+发布报道起底了东莞一处注水牛窝点。在东莞市厚街镇七姐妹山附近,建有一处牛棚,牛贩子为牟取暴利,每日屠宰前将牛拉到此处进行灌水,以增加牛的重量。

报道发布后,5日中午,当地镇政府、公安部门、农业部门、市场监管部门相继赶到现场进行勘察。执法部门赶到时,窝点内有工人正对牛进行灌水作业。

记者进入窝点内部看到,场地内有约20头牛。场地内地面湿漉漉,气味难闻,四周摆放着多条水管。有几头牛不断口吐白沫,其中一头牛受伤出血。

5日13时许,当地公安部门拉起警戒线,对现场进行了封锁。现场工作的警察表示,已联系场地负责人和窝点经营人员,催促他们赶往现场。

厚街镇农林水务局负责人告诉记者,执法部门后续会继续查实相关情况并采取进一步措施。

东莞食品有限公司南城食品分公司负责人黄李表示,该公司和上述窝点的牛贩子已合作有两年,该窝点的牛肉主要销往东莞、深圳等地的市场。黄李称,今日中午已紧急召回该窝点卖到深圳的一批牛肉。

#### 每头牛多卖数千元

东莞一位活牛养殖从业者称,目前牛肉的市场价格约40元一斤,一头牛灌进约百斤重的水,屠宰后肉重量能增加约60斤,注水能使牛贩子在每头牛身上获得数千元的非法收入。

按照国家标准,牛肉的水分限量指标为≤77%,注水牛一般会超过这一指标。广东中检达元检测技术有限公司理化检测组主管莫金梅表示,活牛被注水后,肉的风味和口感都会变差,且牛贩子在给牛注水时,基本都不会给水消毒,水中的

病菌等生物会污染牛肉,造成牛肉腐败。同时,注过水的牛肉,其细胞容易吸水膨胀破裂,从而使蛋白质流失,还会使其中的酶遭到破坏,加快了牛肉的腐败。

律师汤嘉丽告诉记者,将被注水的低品质牛肉充当未注水牛肉予以销售的行为,属于刑法第一百四十四条规定的以次充好行为,一旦销售金额达到五万元以上,即构成生产、销售伪劣产品罪,可判处有期徒刑或拘役,并处或单处销售百分之五十至二倍以下的罚款。 据南方+客户端