

“餐厨垃圾养猪”现象如何破解？



“餐厨垃圾猪”也被称为“泔水猪”，是指利用餐厨垃圾饲喂的猪。餐厨剩饭剩菜和垃圾未经无害化处理，直接收集喂猪，容易传播疫病，也会对周边环境产生恶劣影响。有媒体发现，围绕天津城市周边有多处“餐厨垃圾猪”饲养点。

目前,这一问题已经引起当地高度重视。4月中旬,发现不少区域已经开始行动,查处“餐厨垃圾猪”饲养点。在陈台子排水河荣华桥附近的养猪点,有公安、综合执法、环卫等部门的车辆停靠,挖土机、卡车等正在将垃圾清运;在外环线津霸桥附近,多个养猪户已经清理完毕。但仍有一些区域,养猪户仍照常养殖。

养殖点绕城分布 有的在清理中“幸存”

在天津市外环线以外陈台子排水河荣华桥附近,有一个饲养“餐厨垃圾猪”、提取“地沟油”的集中地。

走进一间养猪场,发现养猪场大致分为

三个区域：一个是餐厨垃圾加工区域。半露天的棚子里是简易土炉和烟囱，炉子上架着一口大黑锅，里面有半锅餐厨垃圾正在嘟嘟冒泡，旁边用塑料布蒙着几个大油桶；一个是养猪区域，大棚里是用砖头砌成的猪圈，几头肥猪正在进食；一个是居住区域，一座简易的砖砌房屋，与养猪场一墙之隔。

棚屋区外面,几辆拉泔水的小型货车停在旁边,车淌油渍斑斑,每辆车上面有四到八个蓝色大桶。纸箱、塑料袋或者其他看不出原材料的各色垃圾在棚屋旁边堆积,有的已被油渍污染。

附近的村民介绍,这里的养猪场已经存在很多年,都是从外面拉来餐厨垃圾喂猪。

顺着天津市外环线往前走,在天津中心城区东部外环线外,也有一处相对较大的“餐厨垃圾猪”养殖点,一辆小型卡车上上面有几个拉泔水的塑料桶,旁边分布着数十个油桶。知情人介绍,这可能是从餐厨垃圾中提取出的油脂,会有专门的人过来收。

在滨海新区中塘镇附近,有一个规模较大的“餐厨垃圾猪”养殖聚集区域。一位来自东北的养猪户说,他在这里养猪已经十多年了。这里聚集了十多家养猪场,每个养猪场都有一两百头猪,地是租周边村民的,一个养猪场的土地租金每年8000元。

**当地不收
“都卖别的地方了”**

类似的几十家养殖点,无一例外卫生状况都非常差。一些养殖户把长时间放置的餐厨垃圾直接喂猪,一些塑料袋、餐巾纸都来不及挑出来。

专家介绍,因为“餐厨垃圾猪”所吃的剩菜里可能含有各类病体,病原寄生在猪的体内繁衍,猪的发病率比正常饲养的猪要高很多。人吃了这样的猪肉患病风险很大。

中塘镇的养猪户介绍,吃泔水的猪肉肥膘厚,比一般正规化饲养的猪要大得多,能够长到400多斤。“这些猪天津本地不收,也不允许出售,我们都卖到别的地方了。”

与此同时,“餐厨垃圾猪”养殖也带来环境污染。“餐厨垃圾猪”养殖设施非常简陋,污水和固废垃圾大都直接向外排放,给周边水土环境造成污染,有的养殖点甚至直接把猪粪露天堆积在猪舍旁边。养殖户收集饭店、宾馆的泔水的时候,多数也被要求义务打扫卫生或者清扫垃圾,这些垃圾往往会被他们随意丢弃在养殖点附近。

另外，餐厨垃圾猪养殖还会导致“地沟油”问题的产生，给百姓餐桌安全带来重大隐患。一位养猪户介绍，他们把泔水拉过来后要把表面的油脂收集一下。在多处“餐厨垃圾猪”养殖点，都可以看到有装满“地沟油”的油桶存在，有些养猪户还用塑料布加以遮盖，防止被外人看到。

餐厨垃圾管理失控 养殖游离于监管之外

“餐厨垃圾猪”养殖点的存在,与餐厨垃圾管理失控密切相关。

早在2010年,国务院办公厅就下发了《关于加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》,禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理,不得用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽。

在天津,《天津市生活废弃物管理规定》《天津市餐饮废弃物管理实施细则》等文件也明确,禁止将餐饮废弃物作为畜禽饲料,禁止将餐饮废弃物交由未取得生活废弃物经营性收集、运输、处置服务许可证的单位进行收集、运输、处置。

“餐厨垃圾猪”的存在,意味着餐厨垃圾管理失控,收集、运输、喂养等一系列管理的失守。”天津一家大型养猪场的负责人说。

多位养猪户介绍,除了有时会领取免费药物外,他们跟政府管理部门再无联系,没有人管他们收运、储存、使用餐厨垃圾,也没人管他们怎么养猪,甚至不存在出栏检验检疫等。

一些养猪户与监管部门打起“游击战”，客观上也增加了监管难度。一位养猪户介绍说，他们这些年基本上在天津多个区域来回转圈，一个地方查了就转移，查完还可以再回来。

专家和业内人士建议,要解决“餐厨垃圾猪”问题,必须采取“一揽子”措施加以解决。市容、畜牧、食药、环保等政府管理部门应强化监管,开展联合执法,深入基层开展整治清理专项行动,形成高压态势。尤其要做好区域交界地区的管理工作,防止养殖点“打游击”。

同时,要切实管理好餐厨垃圾,把餐厨垃圾处理作为整治饲养“泔水猪”的关键之举。建议将监管重点放在产生餐厨垃圾餐饮服务单位,严格落实相关法律法规,确保餐饮服务单位按规定向有关部门申报餐厨垃圾的种类和产生量,让有资质的单位收运、处置。

翟永冠

“舌尖谣言”屡辟屡传，如何织密免疫网？

“紫菜是塑料做的”“紫菜嚼不烂别吃了”……今年年初刷爆朋友圈的“塑料紫菜”视频,引发一轮“塑料紫菜”风波。从“速成鸡”“激素鸭”到“浑身是虫的皮皮虾”,“舌尖上的谣言”千变万化、耸人听闻,造谣者乐此不疲,消费者却如入迷阵。舌尖谣言泛滥成灾,很大程度上源于造谣传谣者利用潜在的食品安全风险蓄意编造、偷换概念,而消费者又缺乏科学判断。专家指出,粉碎“舌尖上的谣言”,需要系统治理、综合施策,不能用“头痛医头、脚痛医脚”的老套路。

病毒式传播为哪般？

据调查,虽然一些诸如“2016年朋友圈热门谣言,2017年不要再传了”此类辟谣文章也有较高关注度,但与此同时,一些旧谣言改头换面后重新传播,动辄“10万+”“刷爆朋友圈”,仍然引起很多人的焦虑。

为何一些谣言“屡辟屡传”？中国农业大学教授罗云波指出，一方面是由于辟谣主体公信力不高、专家声音缺失，另一方面也归因于一些民众科学素养不高，更容易接受负面信息。此外，一些人受利益驱动，对造谣传谣乐此不疲，也导致谣言“屡辟不止”。

低成本造谣、高成本辟谣,是谣言传播的特点。专家指出,网上谣言不过几句话、一张图、一段视频,但一旦传播开来则呈现“病毒式”“裂变式”趋势,一方面对行业带来巨大损失,另一方面也对老百姓正常生活产生了较大负面影响,甚至给社会带来恐慌情绪。比如“面条洗出胶不能吃”等谣言的传播,势必冲击面条生产企业,而“塑料紫菜”谣言则会伤及菜业的元气,同时给相关替代产品生产者带来利益。

朋友圈“爆文”须甄别

专家指出,食品安全谣言借助新媒体平台传播快捷、广泛,造谣者善于利用受众心理造势、借势,导致食品谣言不断翻新。与此同时,随着新技术的发展,从微信文章到短视频,谣言传播渠道和方式也在不断更新。

在小道消息面前,“宁可信其有,不可信其无”是不少人的心理;一次善意的转发,往往无意间成为谣言传播的推手。究其原因,对食品信息缺乏及时的科学解释,以及信息的不对称,为谣言的肆虐提供了土壤。

专家呼吁公众警惕朋友圈中的不实消息,关注权威机构的信息发布,避免自身利益受到损害。清华大学健康传播研究所副所长苏婧指出,公众在面对食品信息时,应多想、多听、多看、多问,学会利用官方公布的信息查询渠道求证,避免为谣言所伤。

“五位一体”织密免疫网

“辟谣力度越大,谣言舆论场的净化速度就越快。加大打击谣言的威慑力,用足够的速度和精准度去辟谣,需要社会各界力量



共同参与。”食品安全博士钟凯说。

国家食品药品监督管理总局新闻宣传司司长颜江琪强调,食药监总局推动建立社会多元主体共治谣言的长效机制,让政府部门、专业机构人士、相关企业、新闻媒体和公众形成合力,“五位一体”击碎谣言,共同织密甄别、抵制谣言的免疫网。

信息公开是遏制谣言传播的利器。据了解,食药监总局近年来不断加大信息公开力度,增加重点信息展示强度,强化信息查询服务功能。食品药品安全抽检信息现已做到“周周抽检、周周公开”。

苏婧指出,在应对谣言上,企业作为食

品谣言的直接受害者,应积极主动开展科普,尽量将谣言传播的影响降至最低。同时还要拿起法律武器进行维权,坚决维护自身合法权益,让造谣者付出代价。

中国社会科学院法学研究所法治战略研究部主任李忠指出,制造、传播谣言违法成本低、维权成本高,导致对造谣传谣行为的处罚力度和对谣言对象造成的损失不相匹配。专家指出,在法律层面上,要加大对食品谣言制造、传播者的处罚、追责力度,对造谣情节严重的,要坚决打击,追究其刑事责任,起到震慑作用,使食品谣言无处遁形。

陈聪