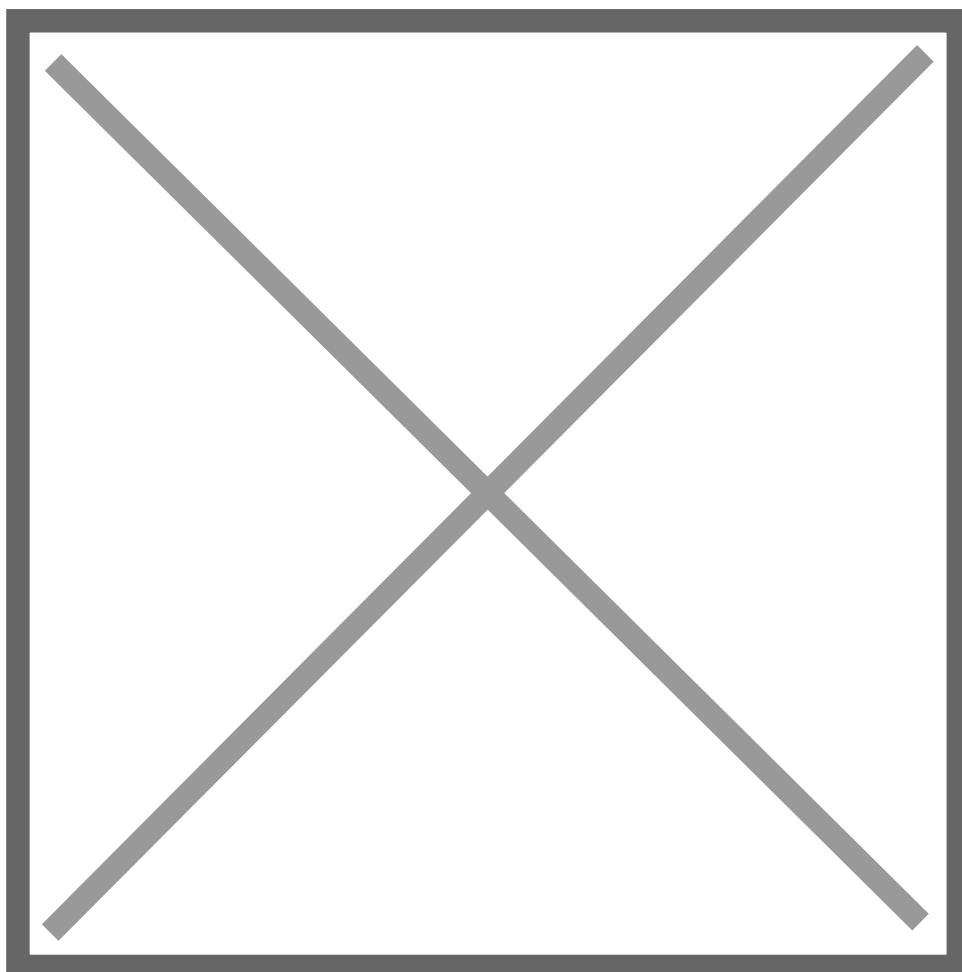


Hà Nội: Kinh hoàng xưởng sản xuất hơn 1.000 lít mỡ lợn không rõ nguồn gốc

01:30 10/09/2014

Tại thời điểm kiểm tra cơ quan chức năng phát hiện cơ sở đang

Tại thời điểm kiểm tra cơ quan chức năng phát hiện cơ sở đang tích trữ hơn 1.000 lít mỡ được rán từ mỡ lợn không rõ nguồn gốc và nhiều loại thực phẩm để chế biến, chiết xuất mỡ lợn đem giao cho các cửa hàng tiêu thụ.



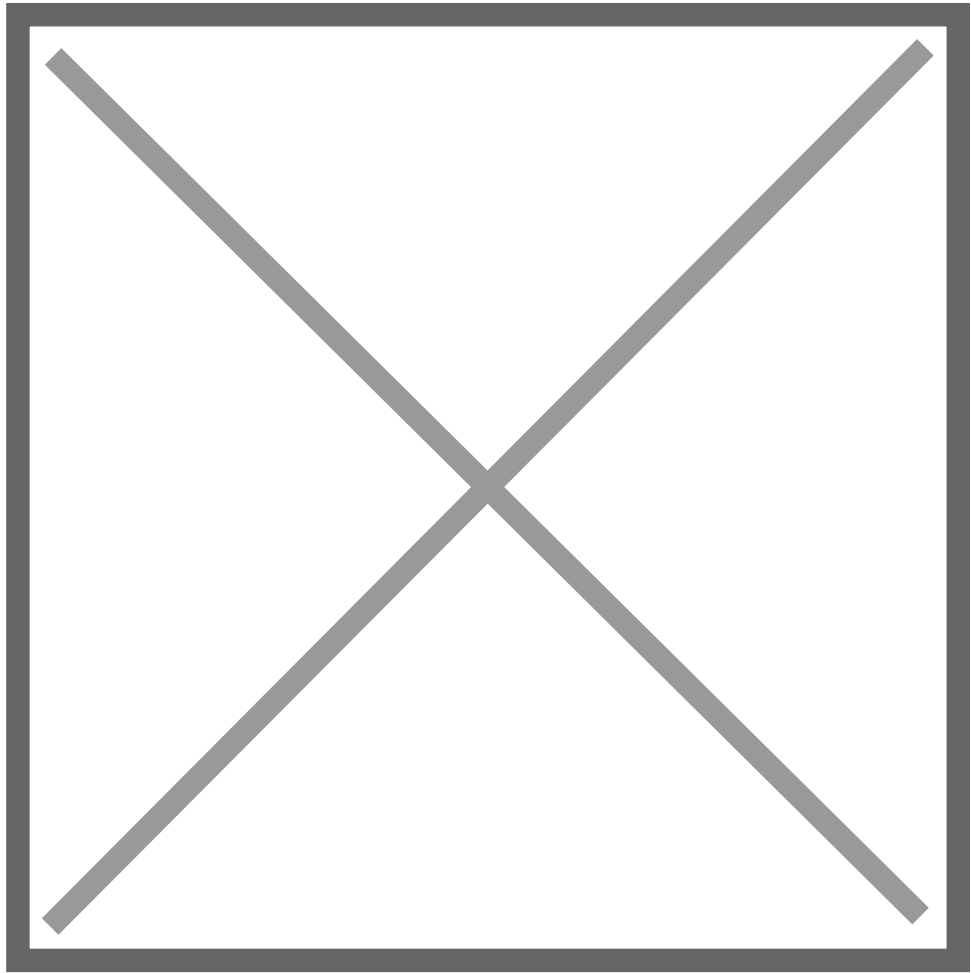
Kinh hoàng xưởng sản xuất mỡ lợn bẩn.

Ngày 9/9, Đội 6, Phòng Cảnh sát Phòng chống tội phạm về môi trường (PC 49, CATP Hà Nội), tiến hành kiểm tra cơ sở chế biến bì lợn, mỡ lợn (tại xã Tân Hội, Đan Phượng, Hà Nội), do bà Nguyễn Thị Nga làm chủ cơ sở.

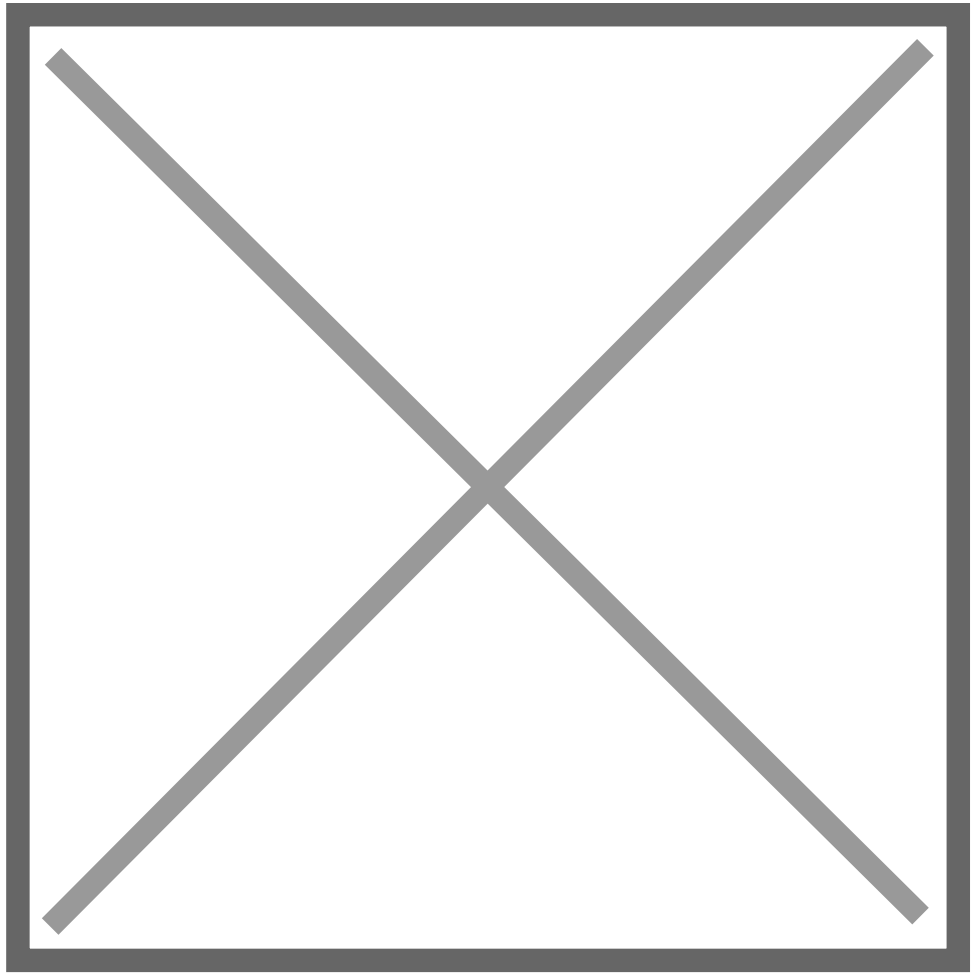
Tại thời điểm kiểm tra, tổ công tác phát hiện cơ sở này đang chiết xuất mỡ nước từ loại mỡ lợn không rõ nguồn gốc qua hình thức đun, rán. Ngoài 1 tấn mỡ lợn đang được cơ sở này chiết xuất, tổ công tác còn phát hiện thêm tại cơ sở do bà Nga làm chủ đang tích trữ 1.310 lít mỡ nước, 110 kg mỡ lợn sống, 100kg tóp mỡ, 75kg bì lợn sống và 140kg bì lợn đã qua sơ chế. Tất cả số mỡ lợn, bì lợn này đều không rõ nguồn gốc và không đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.

Một cán bộ trong đoàn kiểm tra cho biết, số lượng mỡ lợn được cơ sở này chiết xuất sau đó được đem đi tiêu thụ tại một số cửa hàng chuyên rán đồ.

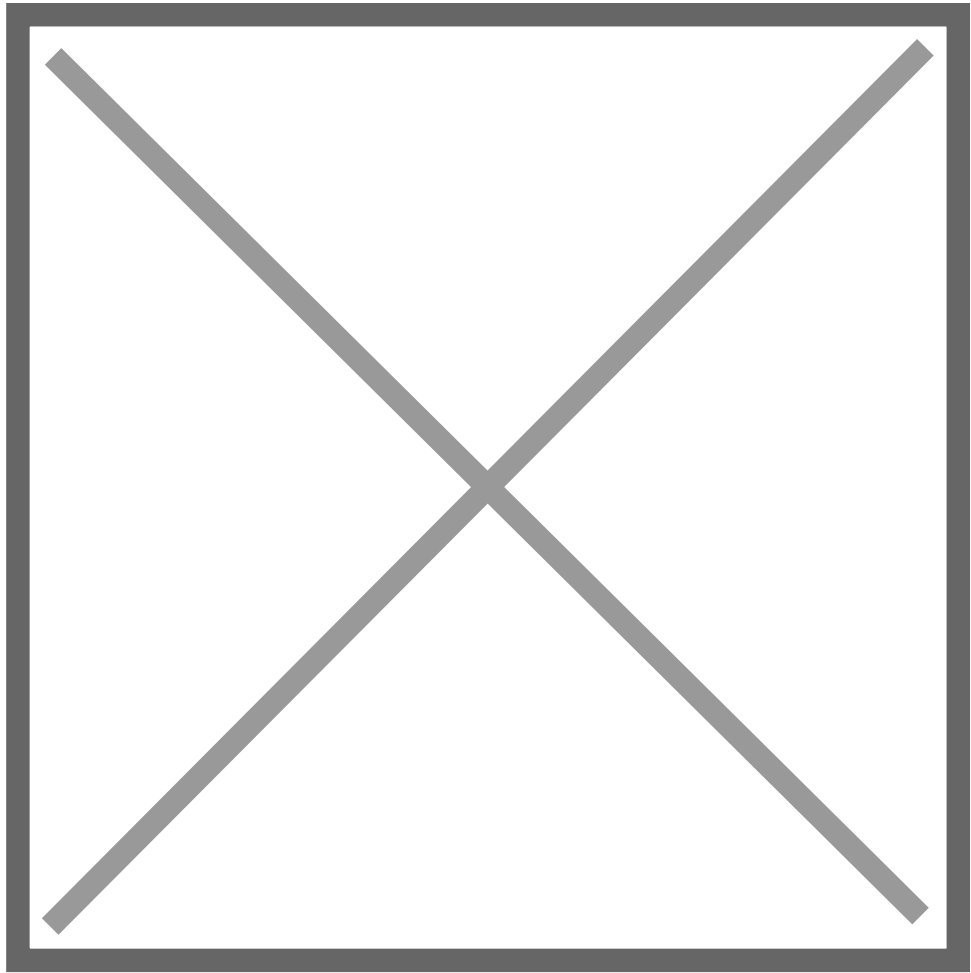
Sau khi lập biên bản tiến hành xử phạt hành chính, tổ công tác đã bàn giao số thực phẩm trên cho Trạm Thú y huyện Đan Phượng tiêu hủy theo quy định.



Hàng trăm kg bì lợn, mỡ lợn được cơ sở này dự trữ trong tủ bảo ôn để chế biến thành mỡ lợn.



Chiếc chảo dùng để chiết xuất mỡ lợn nhìn thấy mà "nổi da gà".



Ngoài số lượng mỡ mỡ lợn bán đang được cơ sở này chiết xuất, đoàn kiểm tra còn phát hiện hàng nghìn lít mỡ lợn không rõ nguồn gốc được cơ sở này tích trữ để đem đi giao cho các cửa hàng chuyên bán đồ rán.

Tuấn Hợp (DT)