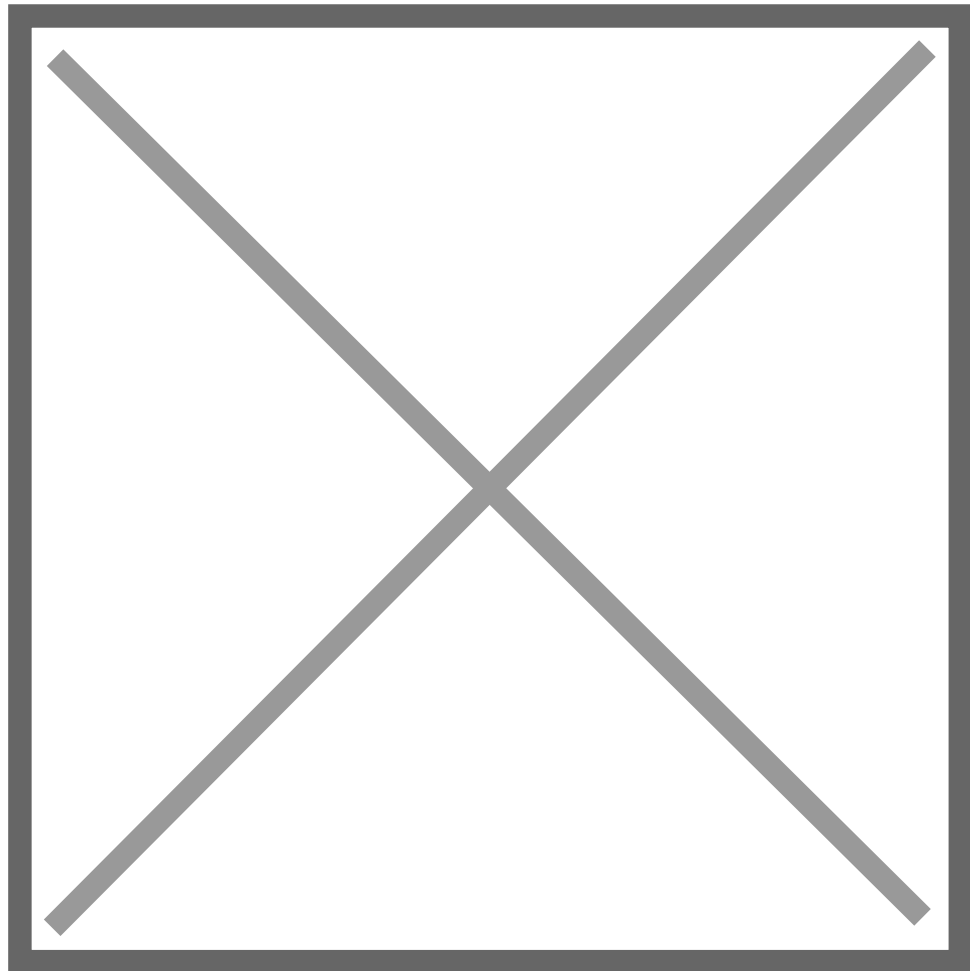


Thâm nhập điểm tập kết nội tạng bẩn

01:52 05/12/2013

Qua nhiều ngày tìm hiểu, chúng t

Qua nhiều ngày tìm hiểu, chúng tôi đã tìm về hai thôn Bái Đô và Cô Liêu, xã Tri Thủy (Phú Xuyên, Hà Nội), tận mắt chứng kiến việc tập kết và đóng gói các loại thực phẩm bẩn.



Lòng, nội tạng vớt tràn lan ra sân lẩn với đất cát và phân

Bình quân mỗi ngày hai thôn Bái Đô và Cô Liêu giết mổ từ 300 - 400 con trâu, bò, bán ra thị trường. Sau khi giết mổ thì chân, đuôi, lòng và nội tạng được các thương lái mua lại để đóng thùng chuyển vào Đà Nẵng, TP. Hồ Chí Minh tiêu thụ.

Tại nhà bà Ph, một trong những điểm tập kết lớn ở thôn Bái Đô về chân, lòng, nội tạng. Trong khoảng sân nền gạch, rộng chừng 30 m² của nhà bà Ph, hàng chục đầu bò, chân, lòng và nội tạng ngổn ngang lẫn lộn với phân trâu, bò vương vãi, ruồi nhặng bu đầy, bốc mùi hôi thối.

Người ta vô tư làm lòng, dùng ngay nước (được bơm vào sân) tráng qua rồi vớt ngổn ngang giữa sân; kế bên những người làm chân, tim, gan cũng dùng ngay nước trong sân để rửa. Khi mọi việc đã xong, họ rút nước, sau đó dùng vòi bơm nước tưới qua loa, đợi ráo nước thì đóng thùng, nhiều phần lòng, thịt còn dính phân...

Theo bà L, một chủ tập kết khác thì: “Đợt này, thương lái đổ về mua đông nên hàng rất hiếm, những hôm khan hàng, tôi phải lên tận Hòa Bình, Lạng Sơn mua chân, lòng, nội tạng cũ về sơ chế rồi bỏ lẫn với hàng mới để đóng thùng. Hàng đã bị ôi, chỉ cần ngâm thuốc tẩy vài tiếng là tươi rói, khi đóng thùng cho thêm ít chất bảo quản rồi bỏ lẫn với số lòng đông lạnh, khó mà phát hiện”.

Không chỉ là nơi giết mổ bò thuộc diện lớn nhất miền Bắc, thôn Bái Đô còn trở thành điểm chế biến cung cấp mỡ bò cho thị trường Hà Nội và các tỉnh miền Bắc. “Mỡ rán nóng chảy thì vi khuẩn nào mà sống cho nổi, làm để bán chứ mình có ăn đâu mà phải rửa cho sạch, có rửa hay không rửa thì cũng không tài nào mà nhận ra được”, bà Ng, một đầu nậu chuyên mua mỡ bò về chiên lấy tóp và mỡ nói.

Khi rán xong mỡ, bà Ng múc ra các thùng phuy rỉ sét để bên cạnh đợi nguội, rót vào can nhựa để la liệt giữa nhà.

Sau khi được sơ chế và đóng thùng, các chủ đầu nậu ở các thôn Bái Đô, Cô Liêu cho người vận chuyển hàng, tập kết quanh khu vực chân cầu Giẽ và các điểm từ chân cầu Giẽ về đến cầu vượt Đồng Văn (Hà Nam) để chuyển vào miền Nam bằng xe khách Bắc Nam chất lượng cao.

“Chuyến bằng xe khách ít bị cơ quan chức năng phát hiện, các chủ hàng ở miền trong cũng dễ nhận hàng, mọi giao dịch được tiến hành qua điện thoại nên rất thuận tiện”, một chủ đầu nậu tên Dương cho biết.

Qua tìm hiểu, chúng tôi được một tài xế xe khách chất lượng cao cho hay, hành trình từ Hà Nội vào TP. Hồ Chí Minh nhanh nhất cũng mất 35 - 40 tiếng đồng hồ, khi chở được hàng vào đến TP. Hồ Chí Minh thì hầu hết đã hư hỏng và bốc mùi, cung cấp chủ yếu cho

các nhà hàng gần các khu công nghiệp...

Đỗ Luyện