

病死豬危害人體健康

國立宜蘭農工專校/林育安

常有不肖商人對病死豬肉加工再出售給消費者食用，而消費者除了罵一聲缺德之外，卻一點辦法也沒有。

對於病死豬，可說是需要花費成本處理的垃圾，然而農民因經濟的考量或人工的不足，而交由他人處理，因此，產生了到處收、購病死豬的商人，雖然有一部份是送往生產有機肥的化製場做堆肥原料，但是，流入食品市場卻不知有多少？

病死豬的影響可分為健康及心理的影響，在許多查獲病死豬屠宰場的同時，豬肉銷售量往往下跌一成至二成。然而，同時並沒有發現食物中毒或是有人因吃病死豬肉而死亡的新聞。是否吃病死豬肉不會影響人體健康，或是消費者本身緊張過度呢？這些都值得進一步討論。

一、在病豬方面

因治療無效而送往屠宰場，有可能在屠宰前已注射過量的藥品，例如抗生素等，並且在停藥期期滿前就屠宰，往往殘留人體有害的過量藥品，或是染有人畜共通傳染病未經治療就屠宰，這些對人體的健康影響甚大。

二、在死豬方面

因屠宰前已死亡，肉質已開始腐敗，其中的細菌大量繁殖，產生對人體有害的毒素，而且因肉質已變壞，產生不良的氣體、肉質變差，因此在加工的過程中加入大量的防腐劑、香料、色素等，這些物質對人體而言可以說是健康的一大威脅。

病死豬肉雖無對健康立即影響的報告，但是，經長期的食用抗生素、細菌、病

毒、毒素、防腐劑、香料、色素等，在人體內累積而增加慢性病或是癌症的機會，更是導致抗藥性的產生，以後一生病可能找不到適合的藥物來治療。

再就是在屠宰的過程中，因屬於違法的事，所以常在衛生條件極差的地方屠宰，而污染上大量的病菌、或是溫度保存不當而導致肉品腐敗。

而在心理的層次，為人父母者擔心子女吃到病死豬肉，外食者擔心餐飲內不是病死豬排，就是病死豬滷肉飯，每日三餐生活於病死豬的陰影下，導致消費者心存恐懼，常常怕吃出病來。

消費者在病死豬未能杜絕流入市場之時，所能做的除了拒食之外，可以用下列方法購買較無問題的豬肉，首先挑選信譽及衛生良好的商店。挑選時如果肉品色澤不佳、蒼白、氣味不佳、保存溫度不良、來路不明等肉品一律不購買、寧可不吃，也不要吃後再來後悔，並且豬肉一定要熟食，不要生吃。

至於市場上病死豬肉和新鮮豬肉加工的食品很難分別，不容易判定，因為已被加工為香腸、肉鬆、肉乾、罐頭等口味較重的加工製品。如果沒有其他考慮的話，購買新鮮豬肉回家煮食較佳，或是挑選優良廠牌的加工製品，最少其成品有經過分析檢驗。最後還是希望政府能杜絕病死豬肉流入市場，並且確實做到食品衛生檢驗，以使百姓健康得於保障及免於心理的恐懼。

