

豬隻發生口蹄疫 農政單位嚴把關

· 消費者安心食用豬肉 ·

農林廳新聞股/莊 敬

國內自3月19日發生豬隻「口蹄疫」，由於新聞媒體大幅報導，影響消費者之購買意願，惟至4月6日止本省養豬場遭感染者僅占8.2%，而有91.8%之養豬場生產的毛豬均是健康的，加上農政與衛生單位配合實施三道關卡，嚴加把關，目前上市之豬肉都是安全、衛生的，消費者可安心購買食用。

依據文獻資料記載，口蹄疫（Foot - alud - Month Disease FMD）係急性病毒性動物傳染病，豬、牛、羊等偶蹄類動物都具感受性，為世界各國所重視，但本病非人畜共通傳染病，對人並無影響。行政院衛生署張博雅署長3月28日列席立法院時表示：「口蹄疫絕非人畜共存的疾病，病毒在攝氏85度以上的環境中即會死亡。所以豬肉經過高溫煮熟，消費者食用，絕

不影響身體健康。

農林廳為防止疫情擴大，已依動物傳染病防治條例規定，督促養豬業者嚴禁病死豬移動，及協調國軍支援病豬的撲殺、掩埋和焚燬工作，並會同衛生單位實施三道關卡嚴加把關。

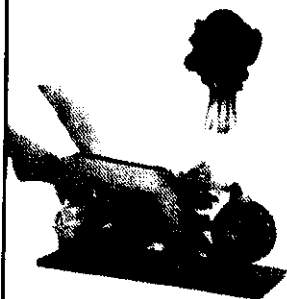
第一道為養豬場要出豬時，所有毛豬要經當地獸醫師（佐）檢查，確認未感染口蹄疫，並出具「出豬證明書」，才可以出豬。

第二道為毛豬進入家畜肉品市場交易時，運豬卡車先於大門口停留，出示出豬證明書，經肉品市場獸醫人員上車逐頭檢查，沒有病豬才能進場交易，同時並消毒車輛。

第三道為毛豬交易完成進行屠宰，有關之屠體再經衛生人員檢查合格後，於肉體上蓋滿「屠體衛生合格」的紅色印章，及發給「衛生肉品電宰證明」後，才送零售市場販賣。

另農政及衛生人員為落實執行上述措施，除協調警政單位加強查緝走私和私宰外，並派員至傳統市場肉攤，檢查販賣的

蔬菜、花卉快速捆束機



特點：

- 1.包裝快速輕鬆，綁一把菜只須2~3秒。
- 2.機體嬌小，不用電，任何場所均可操作。
- 3.使用橡膠系膠帶，不易脫落，防水，輕鬆可調整，不損傷葉、莖。
- 4.包裝後的蔬菜、花卉美觀、清潔，提高產品價值。
- 5.膠帶上可印刷，產地、供應者的名稱，具有宣傳效果。

專利號碼：7983號

（各大超市、農會、合作農場等已有使用）

佳音包裝機材有限公司

台北市中山北路二段115巷4號1樓

電話：5639401 · 5314905 FAX:511-3878

網袋、塑膠袋束口機

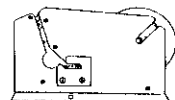


特點：

- 特殊鋁釘，可完全封閉，防止濕水性商品，漏水



塑膠袋束口機



豬肉是否蓋有衛生檢查合格章，及有無懸掛「衛生肉品電宰證明」，對不合格之豬肉除沒入焚燬外，並依食品衛生管理法等相關規定予以重罰，以遏止病死豬流入市面。本省養豬業者及肉品相關團體，為取信消費者特於3月28日上午10時發動3~4百人到農林廳大門口集合共同宣誓「建立產業新形象，確保豬肉衛生」大會，表明他們提供安全衛生豬肉之決心，並於3月31日中午發起「百萬人吃豬腳麵線」活動，普獲消費者響應。

政府已為消費者建立了把關工作，消費者只要記住幾個法則，即可買得放心，吃得放心：

(一)習慣在傳統市場肉攤選購豬肉的消費者「要」認明屠體上蓋滿紅色的「屠體衛生合格」章，反懸掛有當日核發的「衛

生肉品電宰證明」肉攤，才予以購買。

(二)喜歡在超市購物的消費者，「要」選購有CAS（中國農產品標準）優良食品標誌的冷藏、冷凍豬肉。因CAS優良食品是符合衛生檢驗標準的食品，可以放心的選用。

(三)一般肉類應以熟食為主，所以買回來的豬肉一定「要」經過高溫煮熟後才食用。因口蹄疫病毒不耐熱，經過加熱達攝氏85度以上，即可將之殺死，讓我們又多了一層保障。

(四)依文獻資料記載，感染口蹄的豬隻，在口及鼻外圍粘膜、趾間和蹄冠等部位的皮膚，會產生水腫（泡）及糜爛，購買時可查看這些部位的狀況，同時健康豬表皮光滑，肉色鮮紅，脂肪層白皙無血液殘留。

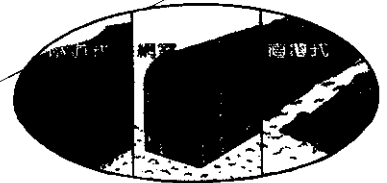


特點：

1. 掛耳處織有補強帶，堅固耐用。
2. 掛耳與網身緊密織成，一體成型。
3. 農友使用時，不必再加工省工又省錢。

掛耳式網品系列

清潔蔬菜專用網、木瓜專用防蟲網、遮光網系列網品



防蟲網

- 效果：
1. 防止蟲害
 2. 舒緩暴雨
 3. 減少用藥
 4. 提升品質

- 特點：
1. 透光性佳
 2. 通風良好
 3. 質輕強韌
 4. 耐候持久

煥坤企業股份有限公司

地址：彰化縣福興鄉西勢村員鹿路2段155號
TEL：(04)777-3878(總機) FAX：(04)778-9778