

農委會為豬事用心

文圖／楊育年



李金龍主委致詞

「新鮮，是台灣豬肉最大的特色；除了新鮮，台灣豬肉肥瘦適中，無羶味，烹煮得宜，還會入口即化，是不可多得的好食材。」國賓大飯店行政主廚鄭衍基先生細數著國產豬肉的好處。

大約是在農曆春節前後，病死豬肉流入市場的消息，鬧得滿城風雨；近來，又有媒體報導豬隻有藥物殘留的疑慮。為了不讓這些少數的不法情事，影響到整體的國產豬肉市場，農委會特別舉辦了一場「豬事用心·食用安心」，教導消費者如何挑選合格、安全、衛生的國產豬肉。

消費者通常會到傳統市場或超級市場選購豬肉。傳統市場裡的溫體豬肉，挑選時須注意豬皮上是否有紅色「屠宰衛生檢查合格」章、色澤是否呈現淡紅色、鮮紅色或暗紅色、表面是否有光澤、肉質摸起來必須是有彈性、味道聞起來無腥味，符



有合格標章的溫體豬肉

合以上的標準，才算是正常豬肉；另外，在超市購買的小包裝冷藏或冷凍豬肉，則要選擇貼有CAS標章的肉品，才有保障。

國產豬從飼養、拍賣到屠宰的整個過程，政府及業者共同在衛生、藥物殘留檢查(包括抗生素殘留)上，做了相當大的用心及努力。像是在養豬場，縣市政府人員

會抽檢飼料是否含有不法藥物；豬隻到了肉品市場，有動物植物防疫檢疫局的人員負責抽血檢驗；而中央畜產會則負責CAS分切工廠及超市、量販店、團膳的肉品檢驗；另外，衛生單位也會在各零售市場做不定期抽檢。政府為維護消費者健康，也逐年刪減含藥物飼料添加物的品目，減少動物用抗生素使用量。

農委會李金龍主委致詞時表示，跨部會的聯合查緝小組，對於私宰、販售斃死豬的查緝工作會持續進行，且一定會除惡務盡。而豬隻藥物殘留方面，在相關單位嚴格的把關下，合格率高達99.5%，為了讓消費者吃得更健康，將朝向「無抗生素、無藥物殘留」的目標全力以赴。

您有多久沒有享用東坡肉、蒜泥白肉、荷葉粉蒸？今晚不妨大快朵頤，記的要用國產豬肉為食材，絕對會讓美味加倍。



屠宰合格標章