

企劃製作／豐年社編輯部

病死豬 麥攔來！

由於國人消費意識提升，「吃得安心」的重要性已凌駕於「好吃」的階段。對於國人擔憂的病死豬議題，財團法人中央畜產會行銷組組長林松筠除了深入探討外，對於消費者如何選購安全衛生的豬肉，以及避開黑心病死豬肉，提供了許多實用的撇步。

林松筠在「農情蜜意話台灣」廣播專訪中表示，病死豬問題在台灣存在已久，其實數量並不是很多，但隨著國人生活水準的提升，才逐年受到國人的重視，變成一個重要的議題。但林松筠強調，病死豬事件會讓消費者膽戰心驚，這和每次發生相關事件，被大肆炒作有關。

他說，國內抓病死豬抓得很嚴，行政院農業委員會動植物防疫檢疫局就有一個部門專門在抓非法屠宰；此外，全省各縣市警察、法務部檢察官也相當重視病死豬事件，凡是會影響到國民生活飲食健康的問題，都是政府的重點工作，國人的消費安全已受到相當的保護。



獸醫師派駐合法屠宰場

至於目前豬隻私宰問題是否嚴重？林松筠說，在每個合法的屠宰場，不論是政府經營或民間合法業者，農委會動植物防疫檢疫局都會派駐獸醫師。他說明，過去在鄉下，私宰的情況較為嚴重；但屠宰場開放設立後，只要符合屠宰設廠標準，經檢查合格後，政府就會派駐獸醫師到屠宰場執行檢查。

林松筠不諱言，雖然私宰比率已大幅減少，但私宰情形畢竟還是存在。目前經過獸醫師屠宰衛生檢查合格的，每年約有800多萬頭，目前經過屠宰衛生檢查的豬隻已有高達9成以上，與10年前比較，經屠宰衛生檢查豬隻的比例已大幅提高，但100%經屠宰衛生檢查才是最終的目標。

由防檢局所公布的數據顯示，國內每年成豬的病死數量並不大，和成豬抵抗力較強有關；而母豬1胎約可生8-10頭小豬，但1頭母豬1年只有13-14頭肉豬上市，顯示小豬的





死亡率是較成豬為高。但林松筠建議消費者放心，買肉的時候，只要稍加注意，不購買來路不明的豬肉，就不容易買到病死豬肉。

不購買來路不明的豬肉

林松筠指出，選擇衛生安全的豬肉，



農情蜜意話台灣

節目時段：每周六下午二時至三時

播出頻率：寶島新聲Super台灣 FM98.5

節目主持人：阮慕驊

工商時報採訪中心副主任

華視新聞部顧問

運通財經台新聞總召

消費者只要不貪小便宜，不購買來路不明的豬肉，其實是相當安全的。如果到一般傳統市場選購溫體豬肉，最好選擇豬皮上印有紅色屠宰衛生安全合格印章，代表屠前、屠後已經過獸醫師的檢查合格。這個章是滾輪式的章，直直的一條，豬體從頭刷到尾，約刷個2至3趟。

此外，想在傳統市場買到新鮮的溫體豬肉，就得起個大早，由於溫體肉都是晚上屠宰，現在的天氣白天約在30度左右，炎熱的夏天更不必講了，細菌滋生得非常快，到了上午10點時，細菌就慢慢繁殖，肉質的新鮮度也開始變差了。他建議，最好上午7點到8點就上市場選購肉品，買回家後，最好放在冰箱內，若在室溫中保存，約到中午就漸漸腐敗，如果放到晚上，味道就跑出來了。

林松筠強調，購買時先看肉品的顏色，正常新鮮衛生的豬肉，外觀帶有光澤，呈鮮紅或淡紅色，但有些豬可能是基

水果保存小撇步

廣播節目「農情蜜意話台灣」中的「輕鬆話農情」單元，告訴大家水果保存的小撇步，讓買回家的水果保有風味及新鮮度，讓家人能吃到最美味的水果。

我們從市場買回來的水果仍是具有生命的個體，它們會進行呼吸作用，將養分消耗分解以產生能量、維持活力。此外，由於水果還是活的，會行蒸散作用，而水果因香甜多汁而易被微生物侵襲，導致發霉腐爛。

水果買回家後，如果暫時還不食用，放入冰箱的冷藏室是最簡便的作法。但有些要訣還是謹記在心，一定會有幫助的啦！冷藏的水果先不要清洗，以塑膠袋或紙袋裝好後再行放入冰箱，可防止水分蒸散。塑膠袋最好打數個小孔改善通氣，以免水氣聚積促使病菌微生物滋生。水果貯藏要記得一個大原則，即買回來的水果盡量在一週內吃完。

有些熱帶水果，如香蕉、鳳梨、芒果、木瓜、檸檬等，如果在冰箱裡貯放久一點，果皮常會產生凹狀斑點、塊斑或變成褐黑色，果肉變褐色，嚴重地影響食品品質。這種現象，就好像我們人受了風寒而傷風感冒一樣，稱為水果的「感冒現象」，學理上叫作「冷害」。造成水果感冒的原因，是這些水果在低溫環境下，細胞膜的穩定性被破壞所引起的。

如果要避免水果產生感冒現象，就要注意了，容易得「冷害」的水果，貯藏時只要放在室內陰涼處即可。若一定要放入冰箱，請置於溫度較高的蔬果槽中，且最好不超過2天。至於還沒有成熟的果實因耐寒性更差，絕不要放入冰箱內；而已受冷害的水果於冰箱冷藏時，症狀較不易出現，常於取出後在正常溫度下加速顯現出來，因此從冰箱取出的水果應儘早食用，以免風味品質改變。



因關係或屠宰前受到劇烈之刺激，肉色會呈暗紅色，這些都屬正常。但有些緊迫的豬，在屠宰後，因肉的體溫未迅速下降，造成體內的蛋白質變性而呈水樣肉，肉色較白，夏天發生率更高達整體的5-6%，這種肉吊在肉攤

上會滴水，煮的時候肉汁會流失，完全失去了肉品的鮮味與彈性，這種肉就不建議購買。

除了觀色外，也可以乾淨的手加以觸

摸，觸感有彈性，才是新鮮豬肉；聞起來，不會有味道，即使有，也只是一點淡淡的味道。如果有人肉攤前聞到很濃郁的肉香味，千萬別高興得太早，可能該肉品已經有細菌繁殖，而且油脂開始氧化，才會散發出肉味。

到傳統市場買肉，易發現有些來路不明的肉，即使1斤便宜5-10元，千萬不要貪小便宜購買這種肉品；至於冷藏、冷凍肉品，還是建議到超市購買，品質更有保障。

CAS標章保證消費安全

在生鮮超市或大賣場，則可選擇包裝上貼有CAS標章的豬肉，標籤上會詳細註明生產時間及有效日期，保證消費安全。在顏色方面，和選購溫體肉的原則相同，以鮮紅色為佳，如果血水很多，這塊肉的鮮度可能有問題了。鮮肉的血水透明、澄清，血水量少；一旦血水呈混濁，有點白白的，代表細菌開始繁殖；肉的本身如果有「牽絲」現象，則表示已經腐敗，信譽佳的超市，



約2-3個小時就會派員巡視一次，發生這種現象的機會較少。

林松筠接著說明，傳統市場肉攤現代化，也有助於維持溫體豬肉的新鮮度。以台北市的市場為例，如長春、光復及士東市場，全面設有空調，維持在20餘度的溫度，細菌繁殖的速度自然趨緩。此外，農委會在87年、88年曾補助全省260個攤位設置改良式肉攤，亦即在肉攤上裝設冷氣，且要求環境衛生一併作改善。畜產會曾在夏天11：00左右作過比較，肉攤裝有冷氣的肉品顏色仍很漂亮，但未裝冷氣者，肉品則變為白色，且開始出水，這種肉的鮮度就不好了。

加工肉品該如何選購呢？林松筠指出，最好不要買味道很濃的調理品。因為有些肉品鮮度不佳，業者就以很濃的調理品加以調味，味道甚至蓋過肉品，因此建議家庭主婦在選購調理肉品時，還是以淡淡的調理味道較佳；至於香腸、貢丸等加工品，最好選擇知名品牌且有包裝的產品，或以CAS為優先選擇。此外，加工製品在外觀上，如果色澤太鮮艷，就得懷疑色素加得太多了，不宜選購。

最近，連CAS優良肉品標章都有不肖業者仿冒，林松筠說，由於CAS認證制度是由政府輔導，且作有效監控，保證產品品質的穩定與安全，因已建立起聲譽，成為多數消費者可接受的認證品牌。因此，許多團膳或機關團體伙食採購在訂貨時，都將CAS肉品作為招標的指標。

中央畜產會執行監控

覬覦CAS肉品知名度高、被指名選購，在有利可圖下，導致無法申請到CAS認證的不肖廠商，就興起了CAS仿冒念頭。過去，畜產會已抓過好幾起相關的仿冒案件，並移送法務部調查局偵辦，以保障消費者的安全。林松筠進一步說明，國內較具規模之冷凍肉品業者多已加入CAS優良肉品制度，包裝上都會有CAS的清楚標示，消費者如果怕買到仿冒品，只要到信譽較好的超市，就可避免這種情形發生；至於團膳部分，最好直

如何分辨好蜜

目前正是龍眼花綻放的季節，近來真假蜂蜜事件讓人無所適從，不妨思考直接向蜂農選購，減少受騙的可能性。高雄縣大崗山地區盛產龍眼花蜜，產量幾乎是全台灣的七成以上，也有不少產品外銷至國外。其實，蜂蜜的相關產品還包括蜂膠、花粉及蜂王乳等產品。

想在酷暑中享受一杯天然且營養的冰涼飲品嗎？不妨將蜂蜜加冷開水稀釋十二至十五倍，再放進一點點連皮的檸檬切片，冰在冰箱內，就是人間美味了。

至於如何選購好的蜂蜜呢？「農情蜜意話台灣」提供以下幾項要點作為參考：

1. 手指頭放在蜂蜜玻璃瓶後面，從正面看過去，手指頭看不清楚。
2. 觀察蜂蜜的液體最好氣泡少，甚至沒有氣泡。
3. 用鼻子聞一聞，散發出一股自然植物花香。
4. 品嚐起來有花香味，且回甘良久。
5. 以熱開水沖泡，喝起來味道香甜且帶酸味。

接向CAS廠商訂購。

此外，為了讓消費者安心購買，農委會特地委託中央畜產會執行CAS肉品制度監控，除了教導團膳採購、驗收人員如何買肉及驗收外，並要求CAS工廠的產品及包裝規格能符合末端團膳業者的需求，例如採規格化、密封式包裝，讓不肖業者難以仿冒。

林松筠說，畜產會促成產銷雙方密切結合，由源頭、末端作管控，並到工廠作追蹤，若被查到有不合格的情事，則取消其CAS資格；另外，末端的團膳部分，如學校、監獄及軍隊等機關團體，發現其食材有問題，會主動告知末端消費者；而畜產會也會不定期巡視了解這些團膳的食材，一旦發現不良產品，會立刻追蹤產品來源。他強調，這些舉措，都是為了杜絕仿冒於滴水不漏，以保障消費者的安全。

最後，林松筠說明中央畜產會的性質，係由農委會捐助基金，並依畜牧法所成立的財團法人，最主要的工作是作好國內畜產品的產銷調節。他舉例，若國內生產過量，則價格會下滑，影響生產者利益；一旦產量減少，價格提高，又會導致消費者受不了。因此，畜產會藉著推動資訊透明化，讓生產者了解到整個生產的狀況，自己調節產量、維持一個供需平衡的狀態。

