

從瘦肉精事件 談動物源食品衛生安全

文／康道春 現任台北市獸醫師公會顧問 曾任台北市家畜(動物)衛生檢驗所所長·台北市政府建設局副局長

長年來，食品衛生及食物安全問題層出不窮，也引起社會各界之注目與討論。事實上，食品衛生安全問題絕非始自近年。

過去，一般民眾之食用習性根深蒂固，故有「不乾不淨，吃了沒病。」的俗語。甚或有些得了慢性疾病如胃腸炎、腎臟病、肝病或無礙立即死亡之病例，均不歸咎於食品衛生之心理作祟。

國人飲食水準提升

直到近20年來台灣之經濟發展，國民豐衣足食，在食的方面，早已由溫飽、可口及營養的層次到健康安全的考量，以證明國人對飲食水準之提升。

於是食品衛生問題始受重視，另一方面亦受媒體及消保團體之報導與追蹤，而發掘了諸多食品源感染及中毒問題，其中以含高蛋白質之動物性產品占極重要之角色。

所稱，動物性產品包括各種家畜、家禽、水產動物、野生動物等之乳肉蛋、血液及其附屬產品(內臟)等，同時亦包含已加工之動物性製品。

這些產品在供人數食用者，大部分屬高蛋白質之營養食品，對人類而言是日常生活中必備的食物。因此其品質衛生之良窳，直間接影響人類健康至鉅，實不容有任何問題發生。否則，將未蒙其利先見其弊。

產品衛生影響健康

至於，引起動物性產品品質衛生良否之原因，歸納不外下列諸端：

一、原料本身已有病原微生物存在，如牛乳中含結核菌，豬肉中含豬肉旋毛蟲(目前台灣尚未發現)，蛋中含沙門氏菌等。

二、動物性產品生產過程或飼養過程中，污染重金屬或原子塵而殘留於動物性產品中，如魚中含汞、皮蛋中含鉛、米中含鎘、蚶中含銅等等。

三、動物飼料中添加禁止使用之抗生素、化學

物質，或准許使用之添加物，而未依規定做宰前停藥期而殘留於乳肉蛋中。如魚中含氯黴素、呋喃劑，豬肉中含瘦肉精等。

四、為保有動物性產品之新鮮度或風味而添加保鮮劑、防腐劑等，如蝦含硼砂、香腸含硝等。

五、原料畜產品中，摻雜非該產品本身之物質，如牛乳中加水或脂質，鳥肉、龜肉當牛肉賣。

六、因無冷藏設備或保存不當，而引起食物中微生物繁殖或污染異物、塵埃等。

七、其他可能造成動物性產品品質之因素。

不得檢出含瘦肉精

近來引起社會各界爭論的豬肉瘦肉精事件，則屬上述影響食品安全因素的第三項，亦即動物飼料中是否添加瘦肉精而殘留於豬肉或其內臟的問題。

持平而論，倘農委會在豬飼料中已規範不得添加瘦肉精，基本上衛生單位對肉品殘留藥物之容許標準，即不得檢出，進口肉品亦應採同一標準始為正辦。

依國人長期對動物性產品衛生安全之研析所得，一般藥物在體內之代謝過程，雖因藥物之不同而異，有些可完全排出體外，有些則部分排出，有些則能長期殘留於體內。

重視內臟殘留藥物

通常飼料中長期添加使用，或屠宰前停藥期太短，則肉中之殘留必然存在，惟如在幼畜期飼料中添加使用，而於宰前1.5~2個月以上之停止使用添加藥物，則肌肉中殘留之機會較低，但內臟之檢出率仍高。

因此，進口豬肉如當地國僅於幼畜中使用，且有1.5~2個月以上之停藥期，原則上，豬肉中驗出之機率不高，但，內臟仍為危險群。

依個人見解，似可規範其內臟不得輸入。而豬肉部分則在不得檢出之同一標準下，得予進口，以減少爭議。