

認識CAS 優良衛生豬肉

文/陳文賢

▼ 台灣的豬肉好吃，少數不肖商人將不堪食用之死病豬肉混充正常肉，讓消費者對豬肉衛生安全常存有疑慮；之後口蹄疫悄悄抵台，掀起一場畜產災難，造成吃豬肉的消費者頓減，甚至成拒絕往來戶，使豬肉生產者及相關行業均紛紛中箭落馬，無一倖免。是否豬肉真的無法下嚥？不，只要各位消費者選購豬肉產品時認清這個CAS優良衛生豬肉的標誌，絕對可買到安全、衛生的豬肉，讓美味的豬肉佳餚使你口齒留香。因為CAS優良食品具有四大特點：

- 1.品質及成份規格一定合乎CAS標準。
- 2.衛生條件一定符合《食品衛生管理法》規定。
- 3.包裝要完整，標示內容誠實並且明確。
- 4.均以國產農水畜產為主原料，富含本土風味特色。

CAS優良肉品如何由生產農場經過CAS屠宰工廠到達消費者手中呢？

標準流程如下：

屠前處理

- 1.豬隻來源：發現口蹄疫豬隻全場撲殺、銷毀，健康豬場全部豬隻施打疫苗；對其他豬隻疫病均嚴格監控，防病

豬進入市場。

- 2.運輸與繫留：以符合動物福利的運輸方式如限制裝載頭數，運輸距離，適當趕豬工具，足夠休息空間，適當絕食時間，噴水淋浴，讓毛豬屠宰前充分休息，緩和緊迫，維持良好的豬肉品質。
- 3.屠前檢查：毛豬運至肉品市場及冷凍肉品工廠繫留處理，均需經獸醫師及有關機構檢查人員，對豬體進行健康安全檢查。另有抽血檢驗豬隻抗生素及磺胺劑之殘留，殘留量超過法定標準，則行退運處理，防止豬肉藥物過量殘留。

屠宰處理

- 1.昏迷及放血：冷凍肉品工廠及肉品市場通常利用高伏特電壓或二氧化碳昏迷豬隻，在無知覺情形下刺殺放血，可得到放血完全而減少肌肉血斑、出血點現象，讓豬肉外觀潔淨、清爽。
- 2.剥皮或脫毛：依消費形態不同，毛豬放血後立即進行脫毛機脫毛或以剥皮機剥皮，使產品分為帶皮及去皮豬肉。豬皮收集後用於製造皮革製品。
- 3.剖腹、鋸半：剖腹取出內臟處理後銷售上市。屠體以電鋸剖半後用高壓水槍沖洗骨

屑、污物，沖洗亦有降低屠體溫度及減少微生物之作用。

- 4.屠後檢查：由檢驗人員針對屠肉及內臟進行檢查，若有病變則挑出銷毀處理。

屠後處理

- 1.預冷：清洗後屠體送入0℃預冷室，經24小時預冷讓屠體溫度低於5℃，以延緩微生物增殖。
- 2.分切、包裝：分切室溫度應不得超過15℃，工作人員依規定行衛生清潔程序，維持分切肉品清潔衛生。
- 3.冷藏或冷凍：冷藏肉置於1℃環境下貯存；而冷凍肉包裝置於-40℃凍結庫，48小時內使豬肉中心溫度降至-18℃，而後移至-18℃的冷凍庫貯存。
- 4.配送運輸：肉品運輸車輛應設置冷藏或冷凍機，維持肉品運輸期間之溫度，確保豬肉品質，直至消費者手中。

CAS優良肉品均需經過相當嚴格的標準程序加以管制，避免病死豬，不安全、不衛生的病變豬肉流入市面，確保豬肉品質安全，讓消費者吃得安心，恢復對豬肉的喜愛而多多食用豬肉。*