



## 第三河川局廉政服務簡訊

108年4月號

編印：第三河川局政風室

### 餐桌上的國安：防豬之心 不可無

#### 選購烹調冷凍肉品原則

從購買生鮮豬肉或冷凍肉品，到保存、烹調、食用，掌握以下原則，有助確保食品衛生安全與營養：

- 一、注意來源產地：應注意有臺灣優良農產品標章（Certified Agricultural Standards；CAS）或「國產生鮮豬肉追溯資訊網」QR code 的肉品；購買加工肉品，建議挑選國內CAS或GMP廠商製造的食品，切勿透過網路郵購來路不明的冷凍食品。
- 二、避免反覆解凍：冷凍食品解凍時，食物內的水分重新分布，細胞內的維生素、礦物質伴隨水分向外流失，反覆結凍會讓小冰晶變大，再次解凍時營養流失更多。所以，冷凍食品不宜反復冷凍；解凍方式不正確，會產生解凍滴液，將造成營養素流失。
- 三、儘早烹調食用：冷凍食品雖然保存期限較長，但營養素還是會隨著時間，因氧化作用而緩慢分解，破壞食物的營養成分及風味。所以，還是要注意食品的有效日期，儘快在期限前食用完畢。
- 四、確實加熱再吃：非洲豬瘟病毒不怕冷卻怕熱，超過攝氏70°C就足以殺滅，所以豬肉經過高溫加熱煮熟就能有效預防非洲豬瘟病毒。

#### 防杜非洲豬瘟 全民有責

非洲豬瘟以接觸傳染為主，雖然並非人畜共通傳染病，仍可藉由廚餘、節肢動物、動物分泌物或排泄物以及車輛與人員夾帶等途徑傳播。一旦臺灣爆發疫情，將造成毛豬市場及其它加總豬肉相關產業產值、撲殺、後續防疫成本等損失，預估將高達新臺幣（下同）2,000億元。

臺灣自從1997年爆發豬隻的口蹄疫情後，豬肉不得外銷，造成產業損失超過1,700億，經過21年的努力，農委會終於宣布不再為豬隻施打口蹄疫苗，最快2020年就能重返世

界市場。倘再爆發非洲豬瘟，不僅前功盡棄，亦將再次重創養豬產業。

政府面對嚴峻疫情，提高旅客違規攜帶疫區肉品入境罰鍰，從20萬元起跳，最政府面對嚴峻的非洲豬瘟疫情，除了加強對民眾宣導，提高攜帶疫區肉品入境之罰鍰外，亦強化監控與通報機制，致力全面防堵疫情入侵。重處100萬元，以遏止旅客僥倖心態；並加強主動監控、通報機制，透過進口查驗、海關檢查，阻絕非洲豬瘟疫區豬肉或相關製品於境外。然而，民眾除當提高警覺、配合防疫，不攜帶疫區的肉品入境外，也應不透過網路、郵購等方式購買來路不明的冷凍食品；

若持有來路不明的冷凍肉品或肉製品，也不可在未經高溫加熱等妥善處理就擅自丟入廚餘桶，而應送交防檢局各地分局由專業人員處理。

【文章來源：清流雙月刊】