

機關安全維護—餐桌上之國安： 防豬之心不可無

中國非洲豬瘟疫情持續擴散，一水之隔的臺灣如臨大敵！但是，非洲豬瘟病毒在冷凍豬肉裡能存活 3 年，冷凍食品會不會成為傳染病毒的溫床？民眾又該如何防範？

朱小姐（化名）是位職業婦女，為方便準備晚餐，常先把市場買來的肉品切好再分裝冷凍，或上網購買一些切好的冷凍肉品或料理好的冷凍食品，方便下班後回家烹調。可是，媒體最近大幅報導非洲豬瘟疫情，病毒在冷凍豬肉裡則能存活三年，她不禁擔心「會不會吃到非洲豬瘟病毒？」

豬瘟係由非洲豬瘟病毒（African swine fever virus, ASFV）傳染，豬（不論家豬或野豬）是唯一會被 ASFV 感染的經濟動物。病原性高的病毒株會引發急性出血，出現高熱、無食慾、皮膚與內臟出血，豬隻快速（4 ~ 10 天內）死亡，甚至未及產生症狀即死亡，死亡率高達 100%，目前無疫苗可預防。ASFV 是具封套，呈二十面體外型的複雜大型 DNA 病毒。病毒抗酸鹼能力強，可存活於酸鹼值（PH）4-13。ASFV 自 1921 年在非洲現跡後，靠著頑強的環境適應力，以每年 100 公里擴散速度席捲歐洲；2005 年迄今，已至少有非洲 29 國、歐洲 17 國及亞洲中國、越南淪陷，成為非洲豬瘟疫區。

室溫下，ASFV 在糞便中可存活 11 天；沒有洗乾淨的豬舍、豬欄至少可存活 1 個月；在部分豬肉產品（如：加工過的火腿肉）中可存活超過 140 天以上；在冷藏豬肉能存活 100 天；在冷凍豬肉裡則可存活 1,000 天。

選購烹調冷凍肉品原則：

一、注意來源產地：應注意有臺灣優良農產品標章（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。

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。

~~ 節錄自 2019/3 月號-清流雙月刊 ~~政風室 關心您

