

再論狂牛病-3

揭開美國牛飼養秘辛及其五大危機 非放牧吃草，乃集中餵養玉米、動物蛋白、抗生素，免疫力差，易心絞痛，15~30%有肝膿瘍；且牛胃已由中性變酸性，似人胃；人吃後除狂牛病外，還易感染出血性大腸桿菌，出血性腹瀉、腎衰竭、神經受損下半身癱瘓…

再承前三週美國牛的議題，本週續論美國牛的飼養秘辛及其五大危機。

今年 10 月《紐約時報》曾披露一個真實故事：一位 22 歲的美國兒童舞蹈老師史蒂芬妮，因某次晚餐吃了含出血性大腸桿菌的牛絞肉漢堡後，突然胃痛，隨後腎臟失去功能，身體不停抽搐，之後神經受損而下半身癱瘓。研究發現：這種菌只要 10 隻進入人體內，就會造成致命的感染，其所製造的毒素，可以破壞人的腎臟。

何以吃美國牛會造成狂牛病、出血性大腸桿菌感染的風險呢？其五大危機分述於下：**危機一：大量餵食玉米飼料，免疫系統差，引發肝膿腫**：從 1950 年起美國生採集中型動物飼養經營，不是吃草放牧，而是集中以人工飼料餵養：以大量玉米、動物蛋白質及抗生素，從出生時的 30 幾 Kg，到可供宰殺的 500 多 Kg，只需 14~16 個月，一般 2~3 年才能屠宰，肉質油花雖然分佈更佳、更有風味，但卻明顯不利於人體健康，因為這種人工牛，比用牧草為食的天然牛，含有太多的飽和脂肪及太少的不飽和脂肪。

更重要的是，天然牛的胃，酸鹼值本是中性的，不像人的胃是酸性的。被密集餵食玉米的人工牛，胃卻開始變酸，牛隻也會出現心絞痛，或是免疫系統減弱等徵兆，牛群也很容易受到各種疾病的侵襲。

隨著時間經過，這種酸性會腐蝕牛的胃壁，細菌會因此囤積在牛的肝臟，造成膿瘍，肝臟功能也因此被破壞。根據美國柏克萊大學新聞學教授波倫所引述的數據：有 15~30% 的美國養殖場肉牛有肝膿瘍，某些養殖場還高達 70%。

危機二：飼料添加抗生素，牛腸內產生致命抗藥性細菌：要怎麼讓這些病懨懨的牛增加對疾病的抵抗力呢？很簡單：餵牠們吃抗生素！美國出售的抗生素裡，絕大多數最終用途都是加在動物飼料裡。這些隨著玉米吃下肚的抗生素，如果有些細菌沒被殺死，就會演化出抗藥性的細菌，它們會存在牛的腸道中，或死亡時身上的任何部位。當人們吃下這些牛肉，就會感染這些細菌，而

它們也可以抵抗我們用來治療感染的藥物（即產生抗藥性），使感染無法控制，甚至死亡。

本來在牛腸道中的那些細菌，即使進入人體的胃裡，也會耐不住強酸而死亡，因為這些細菌原本的演化環境，是酸鹼值為中性的牛胃。但是以玉米餵養的牛隻，胃已經變酸，和人胃差不多，因此在這種新環境下演化出的新型大腸桿菌：包括讓史蒂芬妮癱瘓的 0157:H7，就可安然穿過人類的胃酸，置人類於死地。

危機三：用動物性蛋白質餵食，從雞隻萃取羽毛粉，讓牛快速成長：美國養殖場餵食牛隻，以期讓牛快速成長，過去甚至還把從別的牛身上萃取出來的蛋白質，用來餵養牛。這種以牛骨粉「牛吃牛」的餵養方式造成狂牛病後，1997 年開始被明令禁用。但法律並沒有規定「牛」不能吃「雞」，故養殖場隨即改用從雞身上萃取出之羽毛粉來餵食牛隻。而養雞、豬或魚，仍可使用牛骨粉。所以繞了一圈：用牛骨粉餵出來的雞或魚，再用來餵牛，最後還是「牛吃牛」。

危機四：人工屠宰增加感染風險，檢測杯水車薪，95% 沒抽檢：異常的普利昂蛋白會殘留在牛的大腦、神經組織、脊髓及迴腸中，但肉品是否會受到污染，卻要看屠宰時這些殘渣是否會濺到肉品上。如果能夠把這些屠宰器具用蒸氣或高壓水柱清除掉，是可以降低肉品感染的風險，因此屠宰場的清潔是相當重要的。

然而美國的屠宰場中，牛肉的內臟主要還是以人工方式取出。據美國著名新聞記者西洛瑟在其《速食的恐怖真相》中所述：在生產線上，工人每小時要清除 60 頭牛的內臟，技術不純熟的工人可能會讓有大量細菌的胃液噴到肉品上。而且刀子原本幾分鐘都要消毒一次，但因為生產線速度過快，許多工人都省略這個步驟；另外，由於市面上肉品來源太多，「只能抽驗 5%」。

危機五：牛絞肉來源難管控，一頭牛染病，恐污染幾百萬公斤牛肉：西洛瑟形容：「只要一頭牛感染出血性大腸桿菌 0157:H7，就可能污染幾百萬 Kg 的牛肉。」（98. 11/27 摘錄、整理自 98. 11/16《商業周刊》1147）