

野味的消费行为及其对人体的危害

郭锡铎 (湖南唐人神集团股份有限公司, 长沙 412002)

摘 要 目的在于让人们清醒地认识到:(1)狂吃野味,加快了濒危野生动物的灭绝;(2)野生动物不是绿色食品;(3)野味对人体危害极大;(4)禁食野味,珍爱地球,尊重自然,是人类必须遵循的准则。

关键词 野生动物 野味消费 危害

我国是全世界拥有野生动物资源最丰富的国家,其中脊椎动物约有 6266 种,包括兽类约 500 种、鸟类约 1258 种、爬行类约 376 种、两栖类约 284 种、鱼类约 3862 种,占世界脊椎动物的 10%。当然,我国也是对濒危野生动物迫切需要加大保护力度的重点国家。2003 年 4 月,在全国推行“春雷行动”期间,共查处破坏野生动物资源各类案件 9000 起,收缴野生动物 93 万只,其中属国家重点保护野生动物约 4 万只。由于滥捕乱杀、疯狂捕食,造成了野生动物种群锐减,例如素有“鸟类王国”之称的海南岛,20 年前有 350 种鸟类,而如今不足 210 种。目前,全世界濒危动植物种每年走私贸易额高达 50 亿美元,是继毒品、军火之后的第三大非法贸易。

1 我国野味养殖产业的现状

全国各地都建立了养殖规模不同、基础设施不一的野生动物驯养繁殖场,大多数都经过当地农林行政部门审查批准,并发给《准许证》。现以广州和湖北为例:在广州市有驯养繁殖场 21 个,驯养的野生动物种类很多,其中有鹿类 10 个、猴类 6 个、蛇类 3 个、野猪和松鼠花鼠各 1 个;全市从事野生动物驯养繁殖、经营销售的人员约 3500 人。在湖北现在已经审查登记的人工驯养繁殖场(户)有 410 户,从业人员近 6000 人,被驯养的野生动物种类有 101 种,例如红腹锦鸡、白颈长尾雉、果子狸、梅花鹿、野猪等。作为一个野味养殖产业,现尚处于方兴未艾、探索发展的萌芽阶段。2003 年 4 月 29 日,国家工商局、国家林业局下发紧急通知,要求各地立即停止捕猎、出售、收购、运输、进出

口野生动物,对驯养繁殖野生动物的场所进行全面监控。6 月 2 日中国烹饪协会发布了《关于禁止购进、储存、制作、出售野生动物及其制品的通知》。目前,我国对这一产业发展政策尚不明确,管理法规亦不科学和完善。国家应出台明确的政策法规,对野生动物分类,哪些能吃,哪些不能吃,让企业有法可依,有利于野生动物驯养业的发展。

2 我国野味餐饮消费的现状

野味,指利用野生动物的肉类及其副产品,经烹调加工后送上餐桌供人们食用享受的美味佳肴。

2.1 消费区域

遍布长城内外、大江南北,主要集中在大中型城市。野味的烹调技艺不断创新,拌、炒、蒸、煮、烫、炸、烩、煨,十八般厨艺招招鲜,尽显绝技。据中国野生动物保护协会调查报告:在全国 21 个大中城市中,50% 以上的餐厅经营野生动物的菜肴,46.2% 的城市居民吃过野生动物,2.7% 的居民经常吃野味。

2.1.1 广东:据统计,全国餐桌上的野生动物约有三分之一是在广东被吃掉的。2002 年 1 月由广东旅游出版社出版的《款款新式野味》(中英对照)一书中,把野味当作中华美食,所利用的野生动物种类有:鹿、海豹蛇、大水蛇、水律蛇、榕蛇、鲟鱼、野驴、黑鹿、孔雀、钳鱼、果子狸、芝鼠、鳄鱼、野兔、鸽、甲鱼、野驴、花螺、鹌鹑、鳄鱼掌、鹌鹑、鹿筋、鸵鸟、石蛤、澳乳羊等。深圳平均每天吃掉野生动物 20 吨,多达 30 个种类。广州每天买卖交易蛇达 10 吨。2003 年 5 月 12 日,在广州白云机场仅一天里就从三个航班中查获偷运抵

达广州的野生动物 1000 多只。仅天津每月运抵广州的猫达 2 万只。据 2003 年 6 月 21 日《信息时报》载,广州市白云区槎龙畜禽批发市场不顾国家三令五申,有人专门做死蛇肉生意,每天宰杀 3000 多条死蛇,然后偷运到市区,以每公斤 30 元卖给酒店。据香港大学社会研究中心报告(98 年 12 月 11 日),香港经常吃野味者约占 9%。吃野味的热门之地:内地为 47%,香港为 45%,广州为 17%,深圳为 17%,澳门为 0.5%。

2.1.2 上海:上海原来没有吃野味习惯,自 1994 年起,每年吃掉蛇近 1000 吨、蛙类 150 多吨、野鸟 5 万多只。全市三万家餐馆有 70% 以上供应野味菜肴。据家居青浦练塘的一位先生说,每天从安徽、浙江、江苏运来的癞蛤蟆至少有几千公斤,加工癞蛤蟆的那几户人家把房前屋后的水都弄黑了。

2.1.3 南京:每年夏天,每天消费的蛇类达 2 吨多。

2.1.4 天津:在市内 20 多家可烹制“龙虎凤”的粤菜饭店。

2.1.5 长春:在吉宇大厦某饭店烹制的“葱烧白孔雀”、“白玉珍珠飞龙汤”,可谓闻名遐迩。

2.1.6 西宁:青海的“百鸟宴”由 104 种鸟类组成,如天鹅、丹顶鹤等

2.1.7 柳州:在市里有一家驾鹤市场专营野生动物,号称“野生动物集中营”。2002 年 11 月 26 日从该市场一次收缴了眼镜王蛇 10 条、果子狸 1 只、白额狸 3 只、竹鸡 11 只、竹鼠 20 只、斑鸠 15 只、麻雀 1000 多只。

2.1.8 景洪:位于云南西双版纳,2003 年 5 月 20 日收缴穿山甲 16 只。

2.1.9 南宁:在中越边境,2003 年 4 月 10 日破获一起大案,其中收缴巨蜥 55 只,穿山甲 86 只、鹌鹑 51 只。

2.1.10 内蒙古:在内蒙古东乌珠穆沁旗的两家酒店冷库中查获 14 只冻体蒙古狼、7 只冻体旱獭、黄羊。

2.2 野味种类

用于烹制野味的各种野生动物可说是种类繁多,有滇金丝猴、藏羚羊、绿孔雀、熊、骆驼、鸵鸟、麝子、狸子、穿山甲、鳄鱼、龟、巨蜥、蒙古狼、黄羊、鹿、娃娃鱼、旱獭、袋鼠、猫头鹰、猴、猫、野猪、石鸡、田鸡、斑鸠、青蛙、蟾蜍、麻雀、蜘蛛、蝗虫、蛇、鹌鹑、鹌鹑哥等。

2.2.1 黑熊(*Selenarctos thibetanus*): 2001 年 9

月 6 日,陕西汉中城固县陈忠善未经批准,擅自调运 10 头黑熊,被判刑和罚金。2002 年 12 月 25 日在 321 国道开封段,从一辆由四川开往广州的大巴上查获 107 只熊掌、21 个熊胆,并将犯罪嫌疑人陈某父子俩拘捕。2003 年 1 月 16 日,陕西省安康市宁陕县王忠贵、彭小刚等人捕杀了一头黑熊,并贩卖了熊掌。

2.2.2 龟(*Chinemys reevesii* (Grgy)): 2002 年 12 月 18 日、21 日,厦门海关查获从马来西亚走私进口的 4056 只马来闭壳龟,其中 1000 多只已死亡。

2.2.3 巨蜥(*Eremias argus* Peters): 2002 年 6 月,北京市朝阳区四环路外一家粤菜馆老板从安徽农民陈克金处收购了 2 只巨蜥、2 只穿山甲和 4 条眼镜蛇,俩人均被依法判处有期徒刑和罚金。

2.2.4 猫头鹰(*Otus Sunia Stictonotus* (Sharpe)): 在深圳宝安工作的李先生为了吃“猫头鹰炖汤”,专程驱车 60 公里从茂名赶到电白赴宴。

2.2.5 癞蛤蟆(蟾蜍/*Bufo bufo gargarizans* Cantor): 仅上海市金山区每年从四川调入冷冻“拉丝”(即剥皮蟾蜍) 30 多吨。

2.2.6 河豚(*Fugu Ocellatus* (Osbeck)): 据国家卫生部统计,2002 年全国发生河豚中毒事件 7 起,26 人中毒,7 人死亡。海南省从 1980 年至 2003 年 5 月,共发生了 7 起河豚中毒事件,49 人中毒,12 人死亡。

2.2.7 蝗虫(*Oxya chinensis* Tbnb): 1998 年,哈尔滨有 10 多人吃蝗虫、甲壳虫后引发过敏反应,幸亏抢救及时才没有造成伤害。

2.2.8 丹顶鹤(*Grus japonensis*): 又称仙鹤,自古以来,是人们长寿的象征。目前,全世界野生数量不足 2500 只,而其中一半以上又分布在中国。自 1976 年,我国的扎龙建立丹顶鹤保护区后,由建区前 120 多只,现在已经增长到 1300 多只。但是在某地的“百鸟宴”中一次就吃掉 100 多种鸟类,其中就有刚从锅里油炸出来的丹顶鹤!

2.2.9 果子狸(*Pagumalarvata*): “红烧果子狸”、“双冬果子狸”等佳肴曾经被列入国宴名菜。

2.2.10 据 1998 年东亚野生动物贸易研究委员会报告,香港人吃野味的种类及其所占比例为蛇 51%,果子狸 30%,穿山甲 17%,其它(狗、野猪、龟、鹿、娃娃鱼、猫等) 2%。

2.3 菜肴命名

一品烧蛇碌、干煸鹿肉、口味蛇、白玉珍珠飞

龙汤、双冬果子狸、四大美人（西施猫、貂蝉鼠、昭君兔、贵妃蛇）、百鸟宴、龙虎斗、龙虎凤、活猴脑、气锅龙虎斗、香蒜凤尾蛇、红烧猫肉、红烧竹鼠、红烧果子狸、纯柱侯酱烙果狸、花生芝鼠煲、塞北笋干鳄鱼肉、四川水煮驴肉、宫爆鸵鸟丁、荷兰豆荸荠炒孔雀片、葱烧白孔雀、葱爆黄羊、鲜淮山炒麂柳、清蒸中华鲟、猫头鹰煲汤、椒盐蛇等。

2.4 消费心理

2.4.1 “药补不如食补”。据《中药大辞典》（江苏新医学院编，上海科技出版社，1986 年 6 月第 1 版），载有马肉、牛肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉、驴肉、猪肉、虎肉、狐肉、狗肉、狼肉、豹肉、豺肉、狸肉、蛇肉、骆驼肉、海豚、河豚、海狗、海豹、黄羊、羚羊、黄鼠、黄鼠狼、雀、眼镜蛇、蟒、蝗虫、鸽肉、猫肉、象肉、鹿肉、雁肉、狷肉、犀肉、蜗牛、雉肉、貉肉、麂肉、巨蜥、蜘蛛、獐肉、熊肉、熊掌、獭肉、穿山甲、鹧鸪、蟹肉、鳖肉、獾肉等家畜家禽和野生动物资源，按中医药食疗学原理，分别就以上资源的成分、性味、归经、功用主治、用法与用量、医家论述等内容均作了较详细的诠释。因此，长期以来人们在日常生活中形成了“吃什么补什么”，认为野生动物不仅是一种难得的美味，而且还对人体具有重要的滋补功能，陷于一种迷信、不可自拔的误区。

2.4.2 “野生动物是绿色食品”。何谓绿色食品？绿色食品是指可持续促进生态环境和经济发展，无公害、无污染，按照国家有关绿色食品生产作业标准要求，经过相关职能机构检验审定，并且发给绿色食品使用标识的食品。因此，国家卫生部曾经严肃指出：“野生动物不是绿色食品。”野生动物在大自然环境中生存和繁衍过程中，也存在生老病死，也会感染一些形形色色的疾病。我国政府规定对动物必须进行强制性检疫检验的人兽共患疾病有 110 多种，其中包括传染病和寄生虫病。2003 年 5 月 23 日深圳市疾病预防控制中心和香港大学联合宣布从 6 只果子狸标本中分离到的 SARS 病毒与人类 SARS 病毒有 99% 以上的同源性。据美国疾病预防控制中心报告，在美国已经有 150 多种野生鸟类、15 个哺乳类和 1 个爬行类动物物种感染了一种名称为“西尼罗河脑炎”病毒。由于这种病毒流行传播，2002 年全美共有 4156 人感染，其中 284 人死亡。1999 年 5 月以来，在美国洛基山脉南部的两栖动物蟾蜍，突然大批不明原因地生病或死亡，后来经

诊断确定病原体是一种壶状真菌，而且扩散速度十分惊人，波及到哥斯达黎加、巴拿马、波多黎各和澳大利亚。至今，科学家尚未揭示这种壶状真菌闪电般地传播之谜。可见，野生动物不仅不是绿色食品，而且还可能是疾病传播的病原体。

2.5 濒危的生灵在呼唤

据中科院新疆生态与地理研究所报告，远古时代大约每 500 年才有一个动物物种灭绝，但自 20 世纪以来，平均每 4 年就有一种哺乳动物灭绝，其中一个重要原因，是由于人为捕杀野生动物，工业化污染空前加剧，雨林大面积消失，荒漠向人类聚集区逼近，臭氧层持续出现巨大空洞，自然生态环境极度恶化促使野生动物物种濒临绝迹。我国的华南虎（*Panthera Tigris amoyensis*）现存不超过 20 只，可能随时灭绝。东北虎（*Panthera Tigris Altaica*），又称西伯利亚虎，现存量 150~200 只，且大多生活在俄罗斯，在我国境内不足 10 只。中华白海豚（*Sousa chinensis*）在全球只有 500 只，在我国厦门海域尚存不超 100 只。双峰骆驼（*Camelus bactrianus*）仅生存在蒙古西南和我国塔里木至柴达木盆地一带，总量不到 1000 只。野生梅花鹿（*Cervus Nippon*）在我国仅存 200 只。白暨豚（*Liopotes Vexillifer*）是我国特产，素有“水中大熊猫”的美称，在 20 世纪 80 年代尚有 200 只，到 1998 年仅存 20 只，已进入灭绝边缘。扬子鳄（*Alligator Sinensis*）是一种古老的爬行动物，在地球上至少生活一亿年以上，目前野生数量不足 500 只，只限于江苏、安徽的长江南岸。为了保护濒危的野生动物，严厉打击捕猎、出售、收购、宰杀、运输、携带、走私等活动，全世界 160 个国家于 1973 年缔结了《濒危野生动植物物种国际贸易公约》，尊重自然，尊重生命，爱惜美丽的家园。

2.6 驱使疯狂偷猎、捕杀的利欲

为何偷猎、捕杀者在法律面前毫不畏惧，敢于铤而走险、疯狂经营、顶风作浪？其关键在于：（1）大有市场；（2）巨额利润。

云南省在 2003 年 4 月“春雷行动”中，共查破野生动物案件 1137 起，清理饭店、酒楼、餐馆 10935 家，收缴野生动物 9001 只，其中国家一级保护动物 240 只，收缴野生动物制品 4325 公斤，野生动物皮 635 张；4 月 10 日在昆曲高速路严家山加油站旁的“迎春野味餐馆”查获眼镜王蛇 8 条、果子狸 12 只、绿孔雀 3 只、巨蜥 5 只、滇金丝猴 2 只、大黑熊 1 只；在“马过河野味餐馆”，

每公斤的穿山甲 800 元,鹿肉 500 元、白腹锦鸡 1200 元、藏羚羊肉 5 万元(每只藏羚羊体重为 20~30 公斤,肉和皮共计可卖得 100 多万元)。对滇金丝猴,只卖脑汁不卖肉,每小匙 3000 元,一只成年滇金丝猴的脑汁为 30~40 小匙,餐馆单卖脑汁即可赚 10 万元以上。果子狸被捕猎后卖价由 1989 年每公斤 40 元涨到 2003 年每公斤 180~200 元,现偷猎者每只果子狸可卖得上千元。偷猎者捕捉一只小穿山甲起码可以卖得两头大肥猪的收入,养猪约用半年多时间,狩猎往往用半天功夫即可,远比养猪要划得来。每公斤穿山甲可卖得 100~120 元。餐馆经厨艺加工,穿山甲变成野味,每公斤至少可卖得 700~800 元。

在星级酒店的野味利润更加令人惊撼。长春市吉宇大厦饭店每份“葱烧白孔雀”2700 元,每份“白玉珍珠飞龙汤”1800 元。上海市餐馆的果子狸每公斤价 400 元,田鸡每只 20 元。广州市餐饮业的野味价格:穿山甲每公斤 1200 元,王雀每只 25 元,娃娃鱼(1000 克以上)每公斤 1200 元。2003 年 1 月 18 日陕西省宁陕县王正贵等 6 人打死 1 只黑熊,并先后以每公斤 70 元、105 元、150 元、200 元出售,并倒卖 4 只熊掌(计 16.25 公斤)。

每根象牙或 6000 克象牙制品可卖得 25 万人民币。

3 野味对人体健康的危害

3.1 野生动物本身所含有毒成分对人体的危害

据统计,在野生动物种类中有许多动物的肌体、腺体或血液含有巨毒成分。

3.1.1 河豚毒素(Tetrodotoxin):毒性极强,比氰化钾高近千倍,0.5 毫克即可致人死亡。不同性别、不同季节及不同部位的鱼体,所含毒素的量也有所不同。通常,卵巢和肝脏含毒量最多,毒性也最大;其次是肾脏、血液、眼、腮和鱼皮等处。我国《水产品管理办法》规定:禁止河豚鱼流入市场,不准饭店供应河豚鱼。而在日本吃河豚有着悠久的历史,每条河豚要经去毒的加工,专门厨师也要花 20 分钟才能完成。

3.1.2 蟾蜍毒素:存在于蟾蜍的卵、腮腺、皮肤腺的分泌物,烧煮也不能破坏分解其毒性。

3.1.3 鳝鱼毒素:黄色鳝鱼无毒,青色鳝鱼有毒,一次食用 250 克可致死。

3.1.4 蛇毒:含有神经毒、细胞毒和溶血素等。

3.2 野生动物与人共患传染病对人体的危害

据中国兽类学会理事长、华东师范大学博导徐

宏发教授指出:人兽共患的传染病有 100 多种,如狂犬病、炭疽、结核病、布氏杆菌病、类丹毒、口蹄疫、鼠疫等。比如说天花最初就是从骆驼传染给人的。20 世纪 70 年代,生存在大西洋中部国家的浣熊等发生了狂犬病,并很快传播到新英格兰。美国为了迅速扑灭浣熊狂犬病,在德克萨斯州丛林中空投了 260 万个狂犬病疫苗诱饵,从而有效控制了疫情,使得丛林中 82% 的狼群获得了狂犬病的免疫力。据研究报告,艾滋病流行始于 1975 年,第一位患者是个猎手,由于他在宰杀猿猴作为肉类食物时不慎割破了自己的皮肤,而感染上了艾滋病。上世纪初,西班牙爆发全国性流行感冒,导致了 500 万人先后死亡,其病原体就是来自于鸭流感病毒的急剧扩散。

3.3 野生动物与人共患寄生虫病对人体的危害

人兽共患的寄生虫病有 20 多种,如囊虫病、旋毛虫病、鞭节舌虫病、腭口线虫病、异尖线虫病、肺吸虫病、曼氏裂头蚴病、东方次睾吸虫病、血吸虫病等。在青蛙、蛇的身上发现多种对人体有害寄生虫,如多寄生在蛇和青蛙的皮下、肌肉和腹腔中的曼氏裂头蚴,以及在蛇胆内粘膜上寄生的鞭节舌虫。据报道,蛙类感染曼氏裂头蚴病非常普遍,高达 91%。1998 年家居杭州市的钱先生因喝蛇血而感染了鞭节舌虫病。

3.4 野生动物烹饪过程中交叉污染对人体的危害

由于餐饮业公共卫生管理基础设施差,厨具(包括刀具、砧板、容器具、冰柜等)生熟不分,混合使用,因而经常发生野生动物与其它食物相互之间的交叉污染,导致了因食野味而引发的食物中毒事件。据 2001 年 4 月 11 日,福建省卫生防疫站报告广东省平远县当地居民因偏爱吃生鱼或半生鱼而感染了东方次睾吸虫病,这在世界上还是首例。

4 禁食野味,珍爱地球,尊重自然

站在新世纪之初,回望过去的百年,人类的足迹清晰可辨。在过去的百年中,人类从未停止过对自然的征伐。他们创造的财富抵得上以往所有祖先所创造的总和,但是祖先千百年来对自然的破坏总和远抵不上他们所作所为的十分之一。当欲望无限扩张时,必定要受到自然规律的惩罚。自然规律是限制人类欲望的根本法则,当然,也是最后法则。一旦人类的行为超脱了法则的临界值,其后果可能是人类空前的劫难!

21 世纪的人们必须为 20 世纪人类的无限扩张承担后果,还必须为以后生活 (下转第 4 页)

明显滞后了。

据有关专家和有关主管部门反映,《生猪屠宰管理条例》一些条款过于笼统,调整范围太窄,只局限于猪一个方面,而牛、羊、禽无法可依;管理体制不顺,多部门多头管理,协调难度大;屠宰厂设置原则自相矛盾,难以操作;屠宰厂定点条件低,不利于推广先进屠宰设备和屠宰技术,为过多定点提供了借口;屠宰与市场分别管理,成为管理监督工作的一个漏洞;屠宰检验与检疫分离,既不利于屠宰检验综合判定处理,易造成漏检误判,又浪费人、财、物力;对违法行为处罚不仅力度小,而且有些《条例》中规定的应执行的条文,却无处罚规定,强制性和震慑力不足。由于《条例》规定缺陷的存在,制约屠宰管理工作的表现主要有:私屠滥宰,病害肉上市,特别是牛、羊肉的问题还没有根本解决;肉品流通秩序还较混乱,人民吃肉仍不放心;屠宰管理中发生的刑事案件难以量刑处罚。因此。迫切需要制定《畜禽屠宰法》来引导、规范、保障和约束,进一步加强和提高畜禽屠宰管理工作,适应国内外形势发展的要求。

3 加快制定《畜禽屠宰法》,确保肉类食品安全

加快制定《畜禽屠宰法》,依法规范屠宰行为,确保肉类食品安全卫生,使广大群众真正吃上“安全肉”,是广大消费者和屠宰、经营企业的迫切要求。全国人大代表多次在人大会上提出议案,要求

尽快出台《畜禽屠宰法》,以保障人民早日吃上安全卫生的肉类食品。世界上发达国家畜禽屠宰和肉品安全卫生法律法规都比较健全,规定的条款较具体明确,覆盖面广,可操作性强,并与国际法典接轨。如日本的《屠宰场法》、美国的《家畜保护法》、《肉品加工厂和牲畜市场法案》、英国的《家畜屠宰法》、新加坡、中国香港的《屠宰场法》等,不仅适应国内,而且也适应动物产品的进出口贸易。

中国畜牧兽医学会兽医食品卫生学分会,在总结我国贯彻实施《生猪屠宰管理条例》经验的基础上,研究提出了《畜禽屠宰法》的内容,包括:制定《畜禽屠宰法》的目的、制度、适应范围;屠宰厂设置的原则、程序、条件和管理要求;畜禽的屠宰、分割工艺、设施、储藏、销售和环境卫生;畜禽屠宰检验的机构、程序、内容、设施、责任、肉品出厂、病害肉无害处理;畜禽屠宰监督管理人员的条件、职责和日常监督检查;违反《畜禽屠宰法》行为的法律责任等。目前,这部《畜禽屠宰法》初稿已经完成,食品兽医卫生学分会秘书处正在广泛征集各方面意见,争取尽快形成送审稿,报国务院法律主管部门审定。与会专家希望国家主管部门尽快组织有关部门和有关方面的专家,进行调查论证,争取早日提请全国人大常委会审议后颁布施行。

The Constiution of Law on Animal Slaughtering Ensures the Meat Safety

Zhu Dexiu

ABSTRACT The function and deficiency of the Ordinance on Pig Slaughtering Management is indicated, meanwhile, the necessity and emergency of constituting the Law on Animal Slaughtering as soon as possible are stressed.

KEY WORD ordinance on pig slaughtering management; law on animal slaughtering.



(上接第 8 页)

在这个星球上的人们留下起码的生存环境。我们既要提高文明卫生素质,抛弃不良的饮食习惯,不吃野味,同时又要依法治国,严厉打击非法捕杀、贩

卖、经营野生动物的罪行,并把对野味烹饪资源纳入食源性疾病(Food-borne disease)控制和兽医卫生管理的范畴。尊重自然,爱惜地球,这是人类必须遵循的准则。

Consumption and Hazard of Wild Animal

Guo Xiduo

ABSTRACT The purpose of this article is to clarify people:(1) to eat wild animal will speed the extinction of wild animal;(2) wild animal is not green food;(3) wild animal tremendously will harm human being(4) the principle of inhibiting taking wild animal, protecting earth and respecting nature must be obeyed by human being.

KEY WORD wild animal; consumption of wild animal; hazard