



認明屠宰防檢標誌~不失食「雞」、安心吃肉 本會鳳山家禽批發市場附設屠宰場為合法電宰場



▲駐場專業獸醫師，在屠宰場對雞隻逐隻檢查。

【本刊訊】「吃雞肉，想吃就吃啊，只要認明『防檢局屠宰衛生合格』標誌，就可以安心吃囉！」，市場上消費者在購買時需認明「有屠宰衛生合格」的標章，就可避免吃到病死雞肉最好的方法，因為現在化專業屠宰場，都會有防檢局的獸醫把關，任何不合格的雞肉，包括禽流感或其他疾病，甚至屠宰後狀況不好的雞肉，都會被銷毀，如此高規格檢驗，才是真正最安全的方式。

由於食品安全意識抬高，依屠宰衛生檢查規則規定，屠宰衛生檢查包括家畜、家禽在屠宰場內之屠前、屠後檢查及其他有關檢查工作。所以設立合法屠宰

場，都需經由農委會防檢局會同檢查合格，且會有駐場專業獸醫師，在屠宰雞隻前及後逐隻檢查。

當家禽類送至屠宰場後，獸醫師會先就活體判斷其健康狀態，若有疑慮就直接淘汰（俗稱屠前檢查）。在屠宰後，獸醫師還會以專業判斷屠體的內臟狀況，一旦發現有病症者也會留下銷毀（俗稱屠後檢查），絕對能有效的為國人食用健康把關。

如此經屠宰衛生檢查合格的雞、鴨、鵝等家禽肉品，外包裝上會貼有屠宰標誌，正面是以白色為底，上面標示著「條

碼」、「流水編號」、及「檢核碼」，中間印有紅色「防檢局屠宰衛生合格」字樣，下面則標有「屠宰場編號」與「屠宰日期」，可供民眾選購時參考。

在重重嚴格的把關下，標有「防檢局屠宰衛生合格」合格屠宰標誌的禽肉，經過合格屠宰場的嚴格把關，不論是生鮮、冷藏或冷凍方式販售，都既安全又有保障，就可以放心吃囉！所以購買時，請認明『防檢局屠宰衛生合格』標誌，就可安心吃雞肉啦！

除了傳統市場認明張貼有「攤商販售屠宰衛生合格禽肉看板」的攤商，可以買到合格屠宰場禽肉，動植物防疫檢疫局的「國產合格禽肉」網頁中也提供標有屠宰衛生合格標誌之禽肉產品的全國販售通路資訊，供大家選購時參考唷！



▲標有「防檢局屠宰衛生合格」標誌的合格雞肉

農事推廣教育~ 加強建構安全農業城市

本會推廣部於105年5月25日及27日假本會大樓3樓會議室，辦理105年度「加強建構安全農業城市計畫」講



習由推廣部向高雄市政府農業局申請計畫經費辦理，並邀請行政院農業委員會高雄區農業改良場陳俊吉技師，來會擔任講習會講師，主要讓農民了解申請產銷履歷的優、缺點及如何合理化安全使用農藥，並介紹如何自行製作天然有機藥劑使用。兩次課程中每位農民都仔細認真聆聽高雄區農業改良場陳技師的介紹及運用，學員在課程上如遇到不懂的地方立即舉手發問，而陳講師也不厭其煩的一一為農民做解答，讓農民可以更加瞭解申請產銷履歷的優缺點，及農藥過度使用的嚴重性與合理使用的差異性。

而陳技師也為農民講解新型波爾多液的有機藥劑製作及應用，由於大部分的農民因為沒使用過，更是仔細的聆聽，舉手提問的機率也更加踴躍，而講師也是耐心的一一為大家做解答，但考量到大部分農民沒使用過，所以老師的解答更加詳細，讓農民了解使用波爾多液後，可能造成的結果是正面而不是負面的，不僅植株可以有更強的保護力，在生展發育上也會使植株更加健壯，長出來的果實及蔬菜形狀也更加漂亮，而且由於波爾多液是有機藥劑，所以使用上農民不必擔心會對身體造成嚴重負擔。

另外陳講師也為加深農友印象，以投影照片比較噴灑農藥及噴灑波爾多液後的植株，兩者在外觀上的差異，陳講師表示雖然噴灑農藥的植株株型漂亮，但無形中已造成農地生態及人體嚴重危害，所以在噴灑農藥時，一定要控制好劑量，在合理的範圍內噴灑，讓所種植蔬果在市場上，讓消費者更能安心的食用。

兩次課程講授下來，農友們每個都收穫滿滿，在課後提問時，農友個個都欲罷不能踴躍提問，讓陳講師應對上非常樂於分享經驗，為大家仔細地解釋及補充相關問題，讓農民每個都收穫滿滿。（文／推廣部 簡家睿）

從產地到餐「豬」，豬肉的小旅行



毛豬養到6、7個月大時，便從養殖場送往肉品市場拍賣，拍賣前先用獸醫檢查是否有明顯咳嗽、流鼻涕、嘔吐下痢、口蹄水泡、皮膚病等臨床症狀，確認健康無虞後，才能進行拍賣程序，幾個牧場送來的豬隻，隨著柵欄一開一合，一頭一頭的豬隻依序出場，參與拍賣的肉商個個睜大眼睛，觀察

豬的體型與行動步伐，在短短的10秒鐘內就要出價競標，以最高價來決定這頭豬的買主是誰。

白天被買下的豬隻，先送往繫留場等待晚上屠宰，到了晚上10點左右才在肉品市場附設屠宰場進行屠宰，屠宰場獸醫會再次檢查肉品是否有寄生蟲、膿包，並翻看內臟確認有無病變，一切都沒問題後，屠宰場才依照盤商需求，將肩胛、背脊、腹脊、小里肌、後腿等5大部位做大分切，這時大多已半夜12點了。

分切後的大塊豬肉，有

些被肉品加工業者買走，有些進入大通路的分切場，處理後冷藏或冷凍出貨，有些則由盤商趕著清晨時分送往傳統市場，讓剛開市的豬肉攤商把握時間進行更小的梅花肉、五花肉、肋排等部位肉進行分切，這時已大致天亮了，就等這開店販賣等候客戶上門，7-8點市場裡的人越來越多，一個又一個顧客上門，指定買肉片、切肉絲、要絞肉，這趟豬肉小旅行，往往只發生在短短24小時內。

近年產銷履歷的溯源已廣為民眾接受，在食安問題頻傳之際，牧場與屠宰場等紀錄透明化，能提升消費的信任。請以手機掃描肉品包裝上的產銷履歷QRcode貼

紙，可立即追溯肉品來源、飼養狀況、屠宰狀況、是否經獸醫檢查合格、包裝方式等所有產品製程資訊。

豬肉要擁有完整的生產履歷並不容易，若是只有養豬場通過生產履歷驗證，經由農業科技研究院、中央畜產會等第三方公正單位依照農委會法規進行稽查，也只是取得入場券，接下來還必須持續上網登陸飼育資料，並與同樣有產銷履歷驗證的屠宰場合作，優先屠宰，確保肉源未混雜

，這份豬肉才能算是擁有真正完整的產銷履歷追溯資料，最重要的是產品一定要有工具讓消費者可以追溯所有的過程。

建立產銷履歷的過程耗時費力，卻能提高豬肉品質與安全性，希望消費者能一同支持，讓臺灣豬農養好豬，將一份好豬肉送到每一個家庭的餐桌。

資料來源：文/圖：行政院農業委員會台灣農業故事館 摘要
http://theme.coa.gov.tw/storyboard.php?type=b&web=C&id=coa_taita_20151113152756

