

鵝肉產銷履歷制度標準操作簡介

賈玉祥 粘碧珠

壹、前言

目前食品安全問題層出不窮，喚起消費者重視食物的供應流程及食物的安全性，為了要獲得消費者的信賴，確保養鵝產業永續發展，肉鵝在風險管理上應有妥切的因應對策，鵝肉產銷履歷追蹤系統的建立及其確實性即成為一個重要的課題；目前鵝肉產銷履歷追蹤系統，著重在肉鵝場及屠宰廠之源頭管理，其管理項目包含推展產銷履歷必要紀錄保管的資訊內容，及提供消費者資訊的查詢方法等項目，希望能夠促使鵝肉的生產者及屠宰業者自發性的建立與引進追蹤系統，並且有助於鵝肉追蹤系統的普及與其確實性；提供從事鵝肉生產及屠宰事業相關人員在現場遭遇各種狀況之參考。

鵝肉產銷履歷制度標準操作訂定是由鵝肉生產者、屠宰業者、產業團體代表、學術研究單位及教授等相關人員共同組成「鵝肉產銷履歷制度推展委員會」(以下簡稱本委員會)，負責執行及進行各項資料的撰寫與檢討。本委員會的組成成員如下所列：

1. 鵝肉產銷履歷制度推展委員會 (依照姓氏筆劃排列) (*召集人)

- | | |
|------|------------------------|
| 李舜榮 | 行政院農業委員會畜產試驗所宜蘭分所分所長 |
| 李鴻忠 | 中華民國養鵝協會秘書長 |
| 沈瑞鴻 | 國立中興大學獸醫學系副教授 |
| 林高塚 | 國立嘉義大學動物科學系教授 |
| 許振忠 | 國立中興大學動物科學系教授 |
| 陳盈豪 | 東海大學畜產與生物科學系副教授 |
| 陳秋麟 | 國立嘉義大學獸醫學系副教授 |
| 曾再富 | 國立嘉義大學動物科學系教授 |
| 劉登城 | 國立中興大學動物科學系教授 |
| *賈玉祥 | 行政院農業委員會畜產試驗所彰化種畜繁殖場場長 |
| 蔡平 | 中華民國養鵝協會理事長 |

蔡淑惠 啟揚食品股份有限公司總經理
蔡培津 全宏食品企業有限公司負責人
譚發瑞 國立屏東科技大學畜產學系助理教授

2. 鵝肉產銷履歷制度推展委員會查核小組（依照姓氏筆劃排列）（*召集人）

李鴻忠 中華民國養鵝協會秘書長
沈瑞鴻 國立中興大學獸醫學系副教授
胡怡浩 國立宜蘭大學動物科技學系助理教授
曾再富 國立嘉義大學動物科學系教授
賈玉祥 行政院農業委員會畜產試驗所彰化種畜繁殖場場長
*劉登城 國立中興大學動物科學系教授
謝昭賢 行政院農業委員會畜產試驗所產業組副研究員兼組長

一、鵝肉產銷履歷管理對象

1. 產品目標：生鮮冷藏與冷凍鵝肉。
2. 產業或事業對象：鵝肉的生產及屠宰包裝等相關之企業、團體與個人。
 - (1) 生產階段：肉鵝場。
 - (2) 屠宰階段：屠宰場。

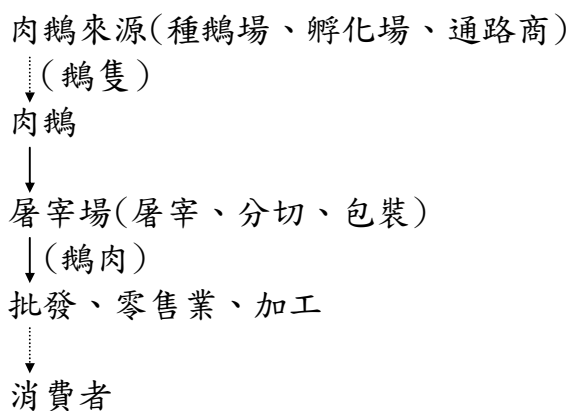


圖 1. 鵝肉的主要流通過程和管理對象。

鵝肉追蹤系統係經由生產、屠宰、加工、流通及販售等階段過程，對食品的採購源頭及販售去處等進行記錄與保管，並且利用識別編號等和食品密切結合，經由記錄食品和其產品之流通過程，以及產品之所在地等資訊，形成可以追蹤及追溯源頭之組織架構(圖 2)。

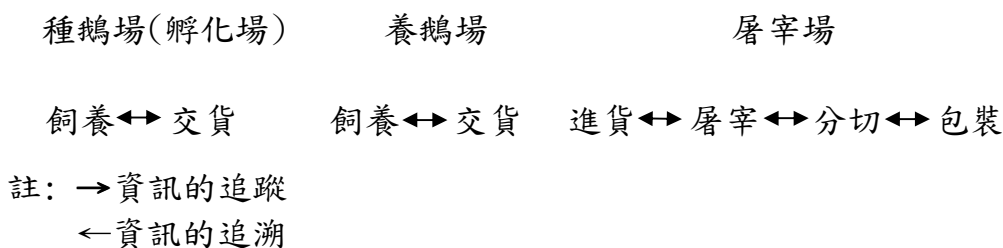


圖 2. 鵝肉資訊的追蹤及追溯。

貳、鵝肉產銷履歷預期效果

1. 提昇消費者對產品的信賴感

經由提供有關生產履歷或是流通過程等相關資訊，有助於提昇生產者對產品負責及消費者對產品的信賴感。並且經由資訊資料的提供，消費者很容易確認標示的內容，藉以提昇標示的信賴性。

2. 風險管理的強化

對於鵝肉的安全性方面，可以很容易的經由追溯流通過程查明原因，同時可以經由追蹤流通去處，找出產品所在地迅速的進行產品回收與撤除等作業。另外，能夠將連鎖食品零售店及產業全體的經濟性損失減少到最低程度。

3. 生產流通業者的責任明確化

從事鵝肉生產、流通業者，連鎖食品零售店等相關業者責任歸屬可明確的釐清。另經由此作業過程也可提昇連鎖食品零售店對供貨品質的信賴性。

4. 生產管理及品質管理的提昇和效率化

經由生產履歷的資訊記錄、製品識別管理等作業，提昇鵝肉生

產品質。

參、鵝肉識別單位的形成

鵝肉產銷主要流程如下：

- (1) 交貨前流程（飼養階段）：種鵝（孵化場）→肉鵝場（進養→原料鵝）→交貨→屠宰場繫留場→繫留（肥育）→屠宰
- (2) 出貨流程：屠宰場之屠宰→分切→包裝（成品）

為確保能有逆向追蹤功能，必須在各個階段訂定追蹤制度，且在各個階段訂定追蹤鵝肉的識別記號、單位及其識別方法。一般在識別單位形成的時候以同一批次的肉鵝及同一肉鵝場為原則，不可將數個原料鵝來源（肉鵝場）之產品合併在一起，或同一原料鵝來源（肉鵝場）供給不同屠宰場時，其識別單位（肉鵝場）應相同。

有關屠宰場原料鵝的來源（肉鵝飼養場）若由數個養鵝場同時供應其肉鵝來源時，必須就各肉鵝飼養場之飼養管理水平、鵝肉品質及特徵較相似為原則，儘可能減少供應場的戶數到最少為佳，其標示應清楚確實，以利事故發生時，可以有效率的進行製品回收與究明原因；具體的識別單位將以同一批肉鵝為前提，有以下四種情形：

1. 同一批次肉鵝，給予同一個編號。
2. 在同一養鵝場同一批次若分為數個肉鵝飼養區舍時，應在同個場編號下延伸個別（區舍）碼。
3. 不同養鵝場（原料鵝場）雖同一日進養，應分別給予不同編號。
4. 同一養鵝場，同一批次，若有不同飼養區舍，且有不同之飼養管理方法或肉鵝品種，也應另有識別碼。

以 A、B 肉鵝場為例(圖 4)，把從 A 鵝場不同來源的肉鵝，鵝舍編號 01、02、03 所飼養的肉鵝編號分別為 11、12、13，交貨供給甲屠宰場及乙屠宰場。另外，從 B 鵝場不同鵝舍編號 01、02 所收集的肉鵝編號為 21 及 22，交貨供給乙屠宰場，這就是所謂以「肉鵝舍區」為識別單位。而 A 肉鵝場肉鵝舍 03 編號 13 之肉鵝，分別交貨給甲和乙兩屠宰場，仍給予相同的識別編號。

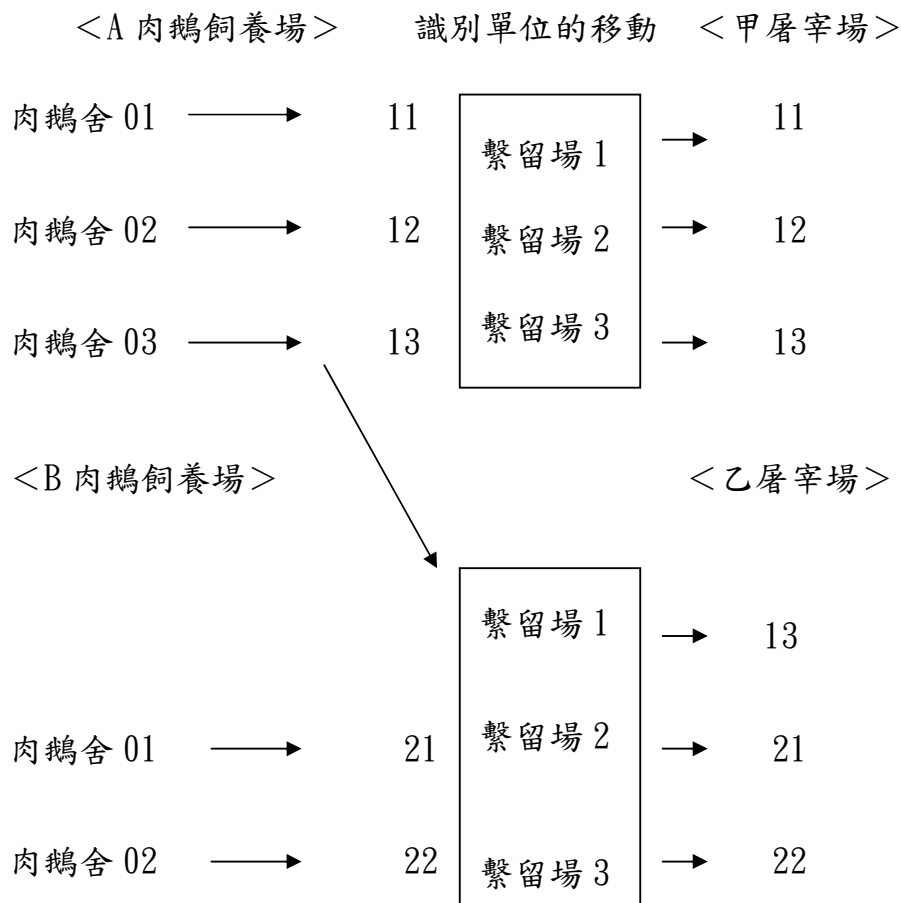


圖 4. 以肉鵝舍區為識別單位進行原料肉鵝識別編號管理。

從養鵝場進貨編號 11 之肉鵝，加註日期(ddmmyy)，設當日為 2005 年 6 月 30 日即編號延伸為 11300605(圖 5)，經繫留後送進屠宰線經屠宰→獸醫檢查→分切及包裝，肉鵝經屠宰後被分切或包裝成各類製品。這個編號 11 的原料肉鵝經屠宰分切包裝後，編號因分切部位不同，可依產銷履歷追溯編碼設計之原則來編碼，例如分切編號為二位時，可分別延伸為 1130060501 至 1130060504。

肆、鵝肉生產流程中各階段資訊的紀錄、保管和傳達

1. 必備資訊和推薦資訊

在鵝肉追蹤系統中所被記錄及保管的資訊，被區分為二大類別，第一類為成立追蹤系統所不可欠缺的必備資訊；第二類是為了

提昇消費者的信賴性或好奇心等觀點，於必要時須適時提供消費者所希望知道的推薦資訊。除此之外，如果發現有其他有益的資訊時，亦可經由業者的創意作為隨性之資訊資料加以進行記錄、保管或者是對消費者提供相關資訊。

在鵝肉產銷履歷制度標準操作手冊中將針對肉鵝場及屠宰場之各階段中所應該記錄及保管的資訊內容及傳達方法進行指導。另外，在批發業、專賣店、零售業及超市等各事業者間所共用的資訊內容及傳達方法，則應該由相關業者來形成共識。

2. 鵝肉識別管理的方法

在養鵝場及屠宰場，其主要的作業流程是為了要進行原料肉鵝及製品的識別管理，必須要設定識別單位、授給編號、記錄肉鵝、屠體和其生產流通履歷資訊之間的相對關係等資料。

識別單位和識別管理的方法，如下說明：

- (1) 設定原料肉鵝及製品的識別單位，並附上識別編號及識別記號，記錄並保管其相關資訊。
 - (2) 每一個被標示之識別單位，將就其原料肉鵝和製品分別加以管理。
 - (3) 對於鵝肉的生產履歷如飼養肉鵝場、屠體和分切製品等，其分別所屬的識別單位和識別單位的關聯性都要記錄。
 - (4) 若原料肉鵝及分切製品的作業流程進行合併或被分割時，皆要記錄作業前的識別單位和作業後的識別單位之間的相關資料。
- 肉鵝生產及屠宰各項流程中的識別管理，如圖 6 所敘述。

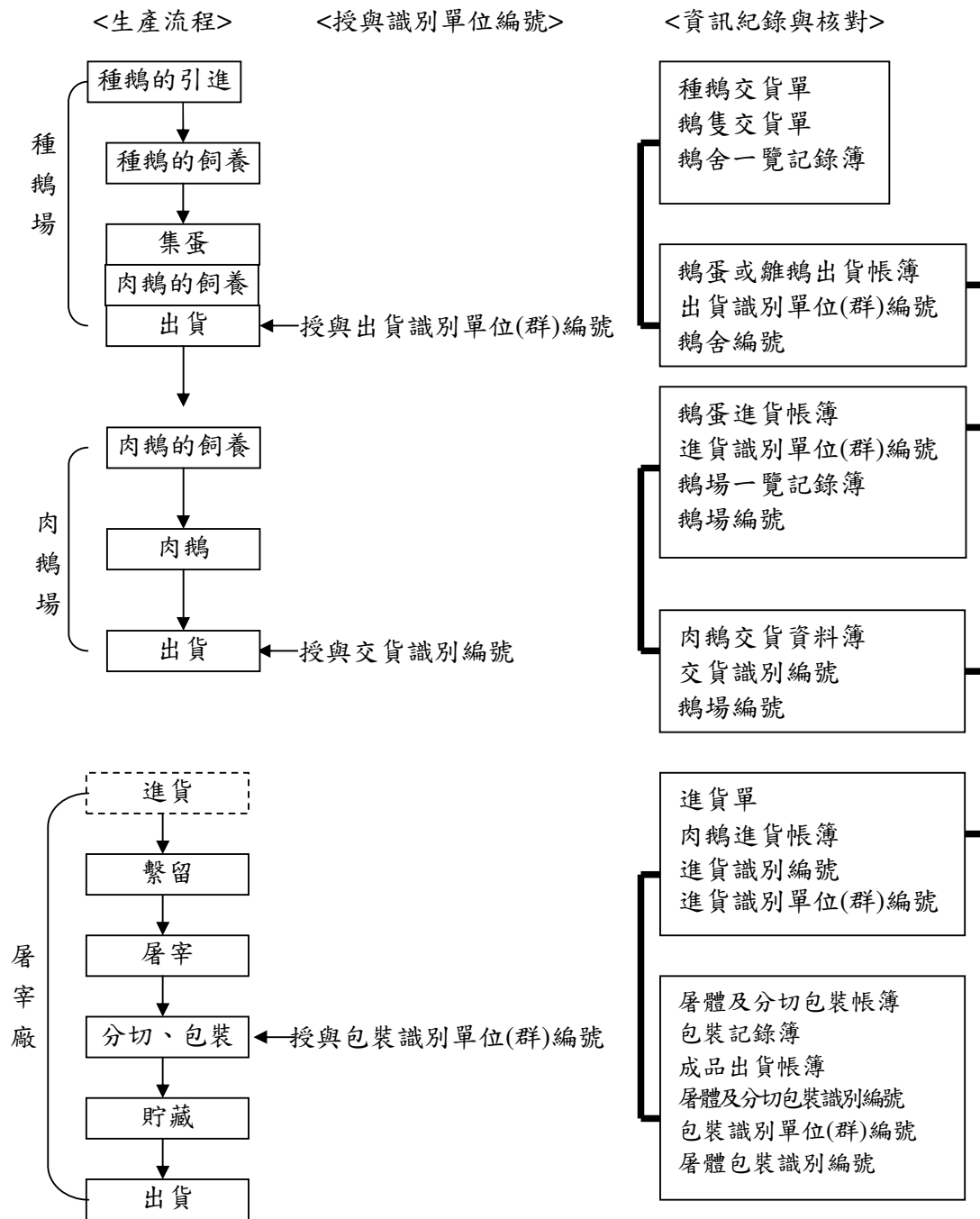


圖 6. 肉鵝生產場及屠宰場識別管理流程。

3. 養鵝場資訊

(1) 資訊內容

① 養鵝場必備資訊

乃指在養鵝場中，為了要針對肉鵝和其生產之資訊進行追蹤和追溯，所必須具備之最低限度的資訊。

a. 養鵝場的資訊

包括「養鵝場名稱」、「地址」及「生產者姓名」等資訊。

b. 肉鵝的履歷

為了要進行疫情等的追蹤，肉鵝的履歷有必要很明確的事先記錄保存；交貨單上註明種鵝引進來源、種鵝引進日期、交貨品種、交貨日期及交貨隻數等資料。

c. 交貨

肉鵝賣出應有交貨日期、隻數及交貨對象等紀錄。

② 養鵝場推薦資訊

乃指有助於消費者進一步了解生產過程的資訊，包括飼養管理及衛生管理等資訊。

a. 飼養管理

飼養管理如飼養之場區地點、飼養方式採開放或密閉，有無鵝舍或遮蔭棚架，飼養密度是否合乎自然需求、最低需要或符合動物福利等。所使用飼料的名稱、主要成分與製造者名稱等資料。

b. 衛生管理

衛生管理包括鵝舍的洗淨、消毒、蟲害的驅除、接種疫苗、疫病監測、藥物使用添加等紀錄。其他如針對沙門氏桿菌及禽流感等的檢查報告。

(2) 資訊的紀錄及保管

在養鵝場內主要的三個作業包括①鵝隻的引進②肉鵝的飼養③交貨，應該記錄和保存的資訊資料。有關養鵝場方面，必須要

記錄同批肉鵝相對應之各項相關資訊。經由管理單位授予識別碼後，在發生問題的時候才有可能進行原因的究明。

有關資訊的記錄、保管及傳達方面，在可能的情形下，把業務範圍內所有的收據、傳票類、帳簿與紀錄原封不動。

鵝隻的引進

鵝隻被搬入並配置於鵝場的時候，有關「肉鵝履歷」資料以「鵝舍單位」為基礎進行資料記錄作業。要求購買鵝隻的孵化場保留能夠追溯源頭之相關資訊資料，或直接加註予進貨收據，並確保未來追溯時不會發生任何困難。

肉鵝的飼養

應將育雛、生長、肥育等期間作業詳細記錄保存。

交貨

記錄交貨日期、交貨對象、交貨數量以及交貨識別單位編號。有關交貨飼養場批編號，可採用契養收購公司，如屠宰場的原料肉鵝交貨傳票、收據或收購公司相關帳冊資料。

有關對於交貨對象應該傳達的資訊內容，先要斟酌考量對於消費者或批發商應該提供哪些資訊資料，經由與事業夥伴間形成共識。應打聽或詢問在交貨傳票內被記載的資訊內容，如此應可以確保追蹤的最低限度要求。

4. 屠宰場資訊

(1) 資訊內容

① 屠宰場必備資訊

在屠宰場內，為了要針對有關肉鵝和屠宰、分切、包裝、出貨之資訊的追蹤及追溯，而必要的最低限度的資訊資料。有關屠宰場的資訊內容。

② 屠宰場推薦資訊

乃指在屠宰場有關衛生管理及品質管理等必備資訊以外的資訊。

(2) 資訊的記錄及保管

在屠宰場記錄進貨時識別單位的編號和出貨時識別單位的編號之間的對應關係，乃是識別管理的基本作業；具體方法為：在原料肉鵝進貨時授與「進貨識別單位編號」；在包裝完成後授與「包裝識別單位編號」，並記錄各個識別單位之間的對應關係。有關資訊的紀錄、保管及傳達方面，在可能的情形下，利用現行所使用之傳票類及帳簿，也可加上所需要變更的項目以更有效地運用。

① 原料肉鵝的進貨

原料肉鵝進貨的時候，需要記錄進貨的日期、進貨的對象、進貨的數量以及進貨的識別單位編號。

② 屠宰與分切

記錄屠宰作業之批號、時間及隻數，分切之品名及數量。

③ 包裝

記錄包裝日期、品名、有效期限、規格、數量（隻數、箱數）及包裝識別單位編號。經由核對包裝識別單位編號和進貨識別單位編號，即可確認原料肉鵝和包裝完成的製品之對應關係。

④ 出貨

記錄出貨識別單位編號、出貨對象、肉鵝交貨傳票、品名、規格、出貨日期及出貨量。經由核對出貨識別單位編號和肉鵝交貨傳票，即可掌握原料肉鵝和製品之間的對應關係。另有關於出貨對象應該傳達的資訊內容，先要斟酌考量對於消費者應該提供哪些資訊資料，再由連鎖食品零售店的各個事業者之間形成共識。

5. 資訊的保存期限：記錄及保管的資訊其保存期間建議為 1 年。

伍、鵝肉產銷履歷良好生產作業準則

一、生產階段標準流程

(一) 生產階段以養鵝戶為主，對其產品的追蹤包括雛鵝購入來源(含種鵝資料)、飼料來源及疫苗來源。而養鵝戶本身則須進行撰寫管理日報表，完整紀錄飼養各階段(育雛、育成、肥育等)之工作，包括飼養紀錄及衛生管理紀錄(如消毒、防疫、藥品使用及疾病發生等)。肉鵝的生產係以批次統進統出的作業模式，因此理想的產銷履歷識別單位，應以肉鵝場每批為一識別單位，並為生產紀錄之單位。鵝肉主要的消費包括生鮮及加工品兩大類，為了讓消費者能即時追蹤所購買產品的產地，養鵝戶必須能隨時提供基本資料，包括：

1. 鵝隻來源資料：種鵝場名稱、孵化批號、品種、進養日期、隻數。
2. 生產場資料：鵝場名稱(編號)、負責人、地址/電話、鵝舍型態、飼養密度。
3. 防疫、衛生資料：防疫計劃：有 無、藥物使用紀錄：有 無、疫苗紀錄：有 無、疫病紀錄：有 無。
4. 飼料來源資料：飼料品牌、製造日期或批號、主要原料。
5. 鵝隻交貨紀錄：品種、隻數、單價、金額、孵化批號、種鵝來源、引進日期等。

(二) 產銷履歷肉鵝生產管理紀錄：場名、鵝舍編號、記錄人員、鵝隻來源、進養數量、進養日期、日期、天數、天氣/溫度、工作記事(進養、進料、給料、處理等)、鵝隻損耗等。肉鵝生產場自主檢查項目：周邊環境、水、水源、水質檢查、作業人員、紀錄、消毒藥、進養日期、來源種鵝場、孵化場紀錄、墊料、飼料、添加物、疫苗等。

- (三) 產銷履歷飼料及衛生保健紀錄：飼料及衛生保健紀錄：場名、鵝舍編號、鵝隻來源、進養數量、進養日期、日期、飼料或衛生保健摘要、記錄人員等。當飼料品牌或成分有變動時，須填寫飼料紀錄。飼料紀錄事項含飼料品牌、製造日期或批號等，並將從飼料廠取得之飼料憑證黏存於憑證欄。衛生保健紀錄事項含消毒劑名稱、消毒劑廠牌或批號、濃度、防疫紀錄、水質檢測紀錄與投藥紀錄等，並將憑證黏存於憑證欄。

二、屠宰作業標準流程

- (一) 肉鵝到達契養日齡，由屠宰場派車前往載運。
1. 運輸車隊經挑選評核許可後與其簽約合作，作業車應依規定清洗消毒。
 2. 載運至指定地磅過磅後至屠宰場，先安置於繫留場，該場所應定期清洗消毒。
 3. 肉鵝屠宰作業宜依屠宰量及批次規模安排，同日若有多批時應以作業時間或台車區隔，以利追蹤。
 4. 肉鵝進場應有進貨、入庫及出貨紀錄。
 5. 屠宰場應於屠宰前後進行抗生素及藥物殘留等之檢測。
 6. 鵝肉依據屠宰、分切、包裝及入庫流程等相關規定作業，並接受管理單位之檢查或認證查核。
- (二) 屠宰場自主檢查項目：周邊環境、水、水源、水質檢查、作業人員、紀錄、消毒藥、運輸、器具機械、車輛、設施及鵝隻、臘、包裝材料等。
- (三) 屠宰場屠宰紀錄
1. 肉鵝屠宰紀錄：日期、肉鵝批號、作業起訖時間、屠宰隻數等。
 2. 鵝肉分切包裝紀錄：日期、品名、有效期限、規格、數量、包裝識別單位編碼等。
 3. 鵝肉出貨紀錄：出貨識別單位編號、出貨對象、肉鵝交貨傳

票編號、品名、規格、出貨日期、出貨量(公斤)等。

陸、結語

消費者對吃的安全、安心的意識提高，養鵝業者與屠宰廠所採取的相對應措施；「什麼時候」、「在什麼地方」、「是誰」生產的？「什麼時候」、「在什麼地方」、「是誰」屠宰、包裝的等等，皆是鵝肉產銷履歷系統所不可或缺的資訊，並在成立追蹤系統上積極的提供消費者所需要的資訊，希望能達到提高消費者對鵝肉產生信賴感，永續養鵝產業，從這樣的觀點來看，有關以識別單位來識別管理有關肉鵝的生產流通履歷及有關養鵝場和屠宰場的概要，是可以藉由鵝肉產銷履歷系統來傳達。從重視消費者的觀點來看，鵝肉產銷履歷推動是很重要的。