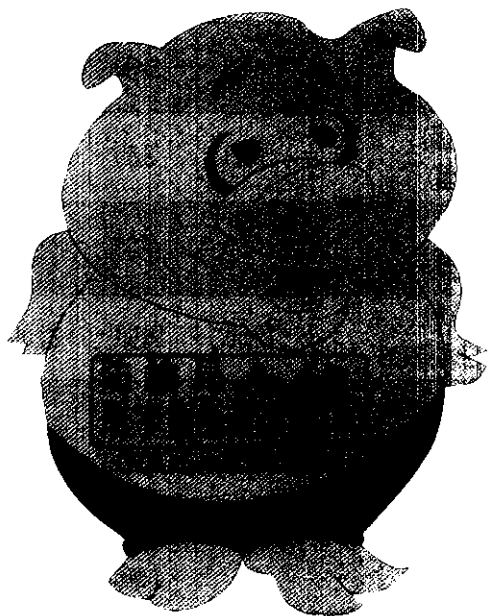


# 購買豬肉認明合格標誌有保障

／防檢局



我可是有品質保證的唷

農委會防檢局表示，為防止不合格肉品流入市面，該局正式公告「屠宰衛生檢查合格標誌」（圖樣如附件），並自10月4日起開始使用，今後消費者可以安心購買蓋有合格標誌之衛生豬肉。

防檢局表示，為確保肉品衛生品質，該局依據畜牧法派遣經專業訓練之屠宰衛生檢查獸醫師，駐於全國各地合法屠宰場，執行畜禽屠宰衛生檢查工作，為食肉衛生安全嚴格把關。屠宰衛生檢查作業係從屠宰前至屠宰後，均由屠宰衛生檢查獸醫師作全程之衛生檢查，任何不符合衛生條件的活豬與屠體，均必須予以廢棄銷燬。並為避免違

法屠宰之豬肉濫混進入市面，該局除了從本年7月起由各縣市政府同步查緝私宰外，又自10月4日公告使用「屠宰衛生檢查合格標誌」，讓消費者也能為自己的權益一起把關。

防檢局說，凡經屠宰衛生檢查合格之豬隻，豬皮上均蓋有檢查合格標誌，消費者於肉攤購買豬肉時，只要注意選擇蓋有合格印的豬肉，並核對屠宰日期，就可避免買到沒有衛生保障之不良豬肉。目前各屠宰場屠宰作業時間係從前一日晚上至當日凌晨，故合格印上之屠宰日期可能為消費之當日或前一日。因合格印係蓋於豬皮上，豬隻屠體一經分切後不易見到合格印，消費者可以要求肉攤展示蓋有合格印之豬皮，如無合格印之豬肉應予拒買，並向當地縣市政府農業局或衛生局檢舉。此外，消費者至生鮮超市購買豬肉時，只要選擇CAS標誌之肉品，同樣也經屠宰衛生檢查，因取得CAS認證之第一要件，就是須經主管機關同意派員執行屠宰衛生檢查，因此購買CAS標誌之肉品一樣可獲得保障。

防檢局並提出呼籲，消費者購買蓋有合格印的豬肉，可以避免買到口蹄疫豬肉或其他不良豬肉，請消費者支持並協助政府推行屠宰衛生檢查合格標誌的豬肉，以確保自己的消費權益及食肉衛生安全。

