

# 建立畜牧產業品質保證新形象 提昇國際競爭力

文／葉小慧

在加入WTO後，國外價格低廉且衛生條件不差的豬肉可能會大量地進入台灣市場，這對低迷已久的養豬產業，可說是雪上加霜。這個問題已引起政府、業者以及研究機構的關心，解決之道是建立養豬產業現代化的經營管理系統，提供衛生、安全又美味的豬肉，並提昇國內消費者的品牌忠誠度。

## 種豬場建立ISO9001國際品質認證，以提昇經營效率及確保豬肉品質

在行政院農業委員會的輔導下，財團法人中央畜產會在今(90)年11月2日，於農委會舉行「建立ISO9001國際

品質認證典範豬場授證典禮」，由中央畜產會陳董事長武雄與農委會畜牧處江處長中江主持。

陳董事長表示，中央畜產會今年成功輔導了東盈農牧有限公司、應嶽牧場、水波種畜場以及中容牧場等4家，獲得國際標準組織新頒2000年版的ISO9001國際品質認證，這就是要推動養豬場全面品質化管理制度。他強調，個別牧場的產品品質雖然是最好的，但兩家一流的牧場加起來通常不等於一流的企業體，原因就是缺少標準作業的體系。種豬事業是養豬事業的火車頭，純種豬場公豬的飼料效率平均提昇0.1，

全國養豬產業每年可增加2.6億元的效應，要將育種效應發揮於肉豬群，就需要養豬產業全面品質化管理。

## 「好畜圃」品牌認證，由豬場到餐桌的一貫化豬肉生產流程監控作業

為確保國內豬肉品質及衛生，台灣動物科技研究所（前台灣養豬科學研究所）在行政院農業委員



程處長中江與認證豬場代表合影





翁所長仲男表示養豬場的源頭管制很重要



張理事長穎發展示自然豬的真空包裝

一 會的支持下，於今(90)年10月23日舉行記者會，由翁所長仲男主持，正式推出「好畜圃」(HACCP)認證，並輔導台灣省肉品運銷合作社，經過兩年多的努力與堅持，率先推出「自然豬」品牌。

動科所顏副所長宏達表示，為提供餐桌上衛生肉品，強化產業的競爭力，有必要先從生產的豬場進行整合。因此，動科所已將危害分析與重點管制(HACCP)系統引入豬場，針對豬場危害發生的項目進行建檔及控管，再以微生物污染及藥物殘留為主要重點進行管制，建立從豬場到餐桌(From farm to table)的品質保證，從而設定豬場標準管理模式，從繁殖、配種一直到肥育後出售，進行連貫性的控制，以期生產零污染與零危害的肉豬及其產品。

顏副所長強調，好畜圃認證是將食肉衛生的理念延伸到養豬農戶，落實消費者吃的安心的願望。同時為了因應肉品消費市場對外開放，利用現有科技及資訊建立豬肉品牌，以區隔市場。更重要的是統合經營團體的組成，進行批次生產目標，以取得低成本分攤及高利潤分配。

肉品運銷合作社張理事長穎發說，「自然豬」共有三道把關手續：豬場部分，必須經過農委會的「優良養豬場認證」，及動科所的「好畜圃」雙重認證；屠宰及分切部分，目前認證豬場的豬隻均委託擁有優良級CAS及HACCP控管的信功實業股份有限公司屠宰；還有六大保證：(1)保證絕無抗生素殘留(2)絕無磺胺藥劑(3)絕無荷爾蒙(4)保證



210日齡成熟豬，確保肉質美味(5)農委會和動科所雙重認證，確保每頭豬隻的安全健康(6)在最嚴格的CAS及HACCP控管工廠屠宰，確保肉品安全衛生。

張理事長說，2年來推動自然豬的經驗顯示，每頭豬用藥成本可降低200元，出售價格則比一般豬肉高出3~4成，也較不受一般豬肉降價的影響。而合作社與豬場是雙方契約，除合理保障價格，也將來源豬場名稱標示在包裝上，讓消費者了解哪一家才是優良豬場。就通路來說，目前自然豬大多提供給公教福利、學校以及講究健康飲食的高級餐廳（如新竹科園旁的柑仔店及台南成大旁的轉角西餐廳），未來將在頂



轉角西餐廳的曾師傅堅持選用最好的豬肉



HACCP的嚴密控管，連人都一樣

好北部10家店內銷售，逐步推向一般超市，也會視情形推出機能性的產品。

動科所表示，實施好畜圍有幾個利基：(1)改善經營管理的操作模式(2)避免違反藥物殘留規定(3)降低生產成本(4)增加消費者關切食肉安全的認知(5)提高生鮮豬肉售價的依據。該所也呼籲養豬業者，應利用國際規範做好產業的自主管理、源頭管制以及產品責任，這也是將來產業維持競爭力的最好方法。如果對好畜圍認證有興趣或任何疑問，都可以向動科所請教與詢問。

危害分析與重點管制 (Hazard Analysis and Critical Control points, HACCP) 原為美國太空開發計劃（阿波羅計劃）中，確保太空食品之安全性所開發的管理系統。國際間食品安全法規以其建構特別的衛生標準，強調「預先」防範危害的發生，保障消費者食肉安全。