

請認識這個標誌！

農委會食品加工科 鄭玉馨

消費者在超級市場選購下列8類肉品時，請指定有“優良肉品標誌”的產品：冷(凍)藏豬肉／冷(凍)藏禽肉／中式香腸／西式香腸／西式火腿／肉酥／肉絨／肉乾。



台灣肉品工業存在著許多不公平現象。未經屠宰檢驗的私宰肉大行其道；未經工廠登記，不重視品管的家庭式工廠產品充斥市面；在市場上以價格競爭，常導至劣幣驅逐良幣，合法廠商遭受不公平競爭。消費者面對琳瑯滿目的產品，尤其是加工層次愈高的肉品，因為已失去原有的面貌，且在包裝、調味後，消費者很難分辨出產品品質的好壞與真偽。有無藥物殘留，更需賴檢驗分析，而非人的感官所能判定。

為了協助消費者認知什麼是好的肉品及提升肉品品質，政府有關單位於民國76年開始推動“優良肉品標誌”制度，並於今(78)年納入行政院農業委員會“優良農產品標誌(CAS)”項下，以雙標誌合併使用，為消費者提供選購肉品之參考。

優良肉品標誌制度，是由農委會及衛生署共同輔導，由台灣區肉品基金會執行，聘請國內學者、政府主管單位、消費者代表等有關專家二十餘人，組成委員會，共同籌劃、推動。集合多位專家智慧，擬訂了管理辦法、產品標準、檢驗方法及審查作業流程，以廠商自願參加之方式，經由工廠查核及產品檢驗，授予合格產品“優良肉品標誌”。經核可之工廠及其產品仍需定期接受審核、檢驗，以維持優良肉品之品質。

本制度的重點，一為提升國內肉品事業之水準，因此重點在於輔導，協助有意願參加而尚有一些條件不合的工廠，逐步改善，使達到合格；或者是已獲優良肉品標誌的廠商，能在標準之上繼續進步。除了協助其改善軟硬體之規劃外，並經常協助業者訓練檢驗人員、衛生品管人員、屠宰衛生檢驗人員等。因此，本制度甚獲業者歡迎。同時因為執行態度嚴謹，建立起優良品質公信力，亦獲消費者肯定。

目前獲得本標誌之廠商有11家，132項產品經檢驗合格准予使用本標誌。以大類區分，包括中式香腸、乳化型西式香腸、西式火腿、肉酥、肉絨、肉乾、冷(凍)藏豬肉、及冷(凍)藏禽肉等八大類。未來將陸續增加產品項目，並加強廣告媒體之宣導，普及消費者認識本標誌，使國民皆能選擇衛生安全、高品質的優良肉品。

鄉間小路 Agri-week

The way of an intellectual living.

周刊：每星期一出版



15卷47期

78年11月20日

● 消費資訊

- 2 家禽內的選購.....本刊
- 3 請認識這個標誌.....鄭玉馨
- 12 木製品：我的最愛.....吳金村
- 14 樹番茄上市了.....溫秀嬌
- 16 燕巢蜜棗.....鈴尹

● 保健教室

- 4 表情太豐富皺紋早出現？.....黃美月
- 5 老年人的皮膚.....黃美月
- 6 走出動脈硬化症的陰影.....洪建德

● 生活

- 8 如何烤出有風味的嫩牛排.....郭俊欽
- 10 凄美神秘的鮭魚.....來隆祥

● 家庭園藝

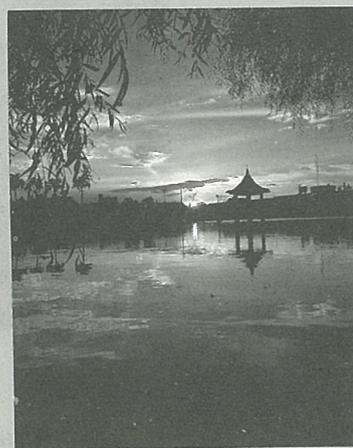
- 24 秋之紅顏 花公草.....花圃
- 28 觀葉植物栽培守則.....蔡尚光
- 31 喜陰花.....黃瑤娜
- 32 美人樹開花了.....章錦瑜

● 創意攝影

- 18 當彩霞滿天.....朱義朝／夢溪

● 旅遊

- 22 琉球仙人掌公園.....曾石南
- 20 日本經驗.....陳秋伶
- 26 園藝資訊：迷你天堂鳥.....周朝
- 34 休閒農業



攝影：朱義朝
封面：幾度夕陽紅

● 下期預告

快步走向健康
華麗多彩的竹芋
LISA低投資的新農業