

首批有身分證的台灣鯛魚片上市

為因應全球食品可追蹤性和重視食品安全衛生的趨勢，建立優質台灣鯛魚產品形象，並落實「產銷履歷制度」與「優良水產養殖場認證制度」，台灣鯛協會經過一年時間的投入，終於完成台灣第一批「有身分證的台灣鯛魚片」上市，證明台灣鯛旗艦產品的競爭力。

每一片鯛魚片都有一張「身分證溯源碼標章」，憑「溯源碼」在台灣鯛協會網站，可以查詢到該批鯛魚片的養殖場、養殖記錄、加工廠、加工記錄、抗生素殘留、農藥殘留、及衛生檢驗報告等資訊。

這批有身分證掛保證的台灣鯛魚片，僅有3,300公斤，是經過嚴格的審查過程，從養殖場的遴選、原料魚的多次篩選檢驗、加工廠的篩選、與成品檢驗，層層把關。

優良漁場

台灣鯛協會自93年2月份起共輔導雲嘉南等地區近100場台灣鯛養殖場，進行「養殖工作日誌填寫」和「養殖與用藥安全教育訓練」，建立相關養殖生產的資料庫，並同時進行養殖場環境檢測。

第一批有身分證的鯛魚片原料魚供應者－林清富養殖場，是經過特別遴選，該場不僅是93年農委會認證的優良水產養殖場（認證號碼：471-1244901188），同時也是台灣鯛協會長期輔導的會員養殖場。



溯源標章

歐盟標準

所遴選出的養殖場，其原料魚由台灣鯛協會派員至該養殖場進行飼料和魚體取樣，每一池取樣2尾魚，並送達國立屏東科技大學水產檢驗服務中心，依歐盟標準和使用LC/MS/MS檢驗方式來進行藥物殘留的檢驗。檢驗的項目計有氯黴素、硝基夫喃類4項代謝物、孔雀綠及還原型孔雀綠。

原料魚必須通過上述的藥物殘檢驗，始能捕撈並以活魚運輸車當天送到加工廠。

嚴格檢驗

在鯛魚片加工階段，凱寅企業股份有限公司（Real Friend Enterprise Co., Ltd.）獲得歐盟和美國註冊登記，並取得HACCP的認證。其所加工的鯛魚片，除了內部所必要的細菌衛生檢驗項目之外，包括總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、及沙門氏菌等；台灣鯛協會再以隨機取樣方式，將五片鯛魚片成品送到屏科大水產檢驗中心，依照全球最嚴苛的歐盟標準和LC/MS/MS方法，來進行衛生檢驗、抗生素殘留、及農藥殘留



台灣鯛生魚片

等10項檢驗，以確保鯛魚片的安全衛生。

溯源標章

歷經前述層層嚴格的把關，始由台灣鯛協會提供專屬的「台灣鯛魚片身分證溯源標章」給加工廠，黏貼於鯛魚片的真空包裝袋上，每一片鯛魚片貼上一張溯源標章。

台灣鯛協會依照原料魚和加工鯛魚片成品的批次，製作「溯源號碼 (Trace Code)」，而每批次的標章數量，係就實際加工成品數量來核發，以控管認證產品和標章數量。

因認證過程嚴謹，故第一批具有身分證溯源鯛魚片的產品數量僅有3,300公斤。

線上查詢

台灣鯛協會將93年以來所建立的養殖場生產工作日誌和基本資料、優良養殖場認證書、原料魚檢驗報告、鯛魚片成品檢驗報告書、及產品的對應溯源號碼等資料上網，以供消費者和相關人士查詢。

消費者上網連結到台灣鯛協會網站 (<http://www.taiwantilapia.org>) 後，點

選「鯛魚片身分證溯源」，再點選所購買的鯛魚片包裝袋上的「溯源身分證碼」，即可查詢到相關的產品來源資訊和檢驗數據。

鯛魚片身分證溯源標章除可以提供產品可追溯性的功能之外，重要的是建立產品的區隔，創造產品的額外價值，以發揮優良養殖場的實質效果；並提昇產品的品質和等級，代表了台灣鯛產業的競爭力提升。

第一批「有身分證的台灣鯛魚片」是屬於上等生魚片等級，除了可以滿足五星級飯店、日式和海鮮料理店、速食便當業者、及高所得消費族群對於「優質、安全、新鮮」鯛魚片的需求，也可以供應國內外市場高品質鯛魚片之所需。

93年是台灣鯛產業艱辛的一年，因為該年10月發生台灣輸歐盟吳郭魚被檢驗出藥物殘留事件以後，一直到今天還沒有吳郭魚出口到歐盟。第一批「有身分證的台灣鯛魚片」的誕生，將有助於提振台灣鯛業者信心，為未來輸歐盟奠下基礎。🌱



有身分證的台灣鯛