

動植物防疫檢疫局表示，目前全國共有 90 家屠宰場，國內生產的豬、牛、羊及雞、鴨、鵝等家畜禽，都必須在屠宰場內經過屠宰衛生檢查獸醫師的逐隻檢查嚴格把關，因此消費者只要購買合法安全衛生的畜禽肉品，不論自用或餽贈親友，一定可以送得放心、吃得安心。相關的資訊，可到防檢局網站 (<http://www.baphiq.gov.tw>) 查詢。



雞隻屠後衛生檢查情形

檢查合格的畜禽肉品

資料彙整 | 編輯部

吃得安心

防檢局去年經屠衛生檢查之豬、牛、羊共約 870 萬頭，雞、鴨、鵝共約 1.8 億隻，相關的屠宰場，其硬體設施設備除必須符合屠宰場設置標準、防止屠宰作業時的交叉污染外，軟體作業更須符合屠宰作業準則之要求。防檢局對於業者申請設立屠宰場時，均會邀請專家學者嚴謹辦理屠宰場設立及變更登記審查會，輔導業者規畫設計；同時在執行

上，屠宰衛生檢查獸醫師依法一律將不合格屠體內臟予以廢棄、改質或化製處理。因此民眾食用家畜禽肉品，只要選購合法屠宰場生產的畜禽肉品，衛生安全便多一層保障。

防檢局說明，農委會訂定之「獎勵民眾檢舉死廢畜禽非法流用案件實施要點」，已提高檢舉獎金為每件最低 50 萬元，最高 200 萬元。該局呼籲民眾，如發現斃死畜禽有非法流用行為時，請立即向所在地縣市政府農政機關或警察機關檢舉或撥打免付費電話 0800-039131 向防檢局提出檢舉，一起為維護國民食肉衛生安全做好把關，並再次籲請消費者要選購蓋有「防檢局屠宰衛生合格」章或有「優良農產品標章」及 CAS 之肉品，以確保食用安全。豐



畜屠衛生檢查合格豬肉