



為協助全國消費者方便選購包裝上貼有「防檢局屠宰衛生合格」標誌的國產生鮮禽肉，即日起在動植物防疫檢疫局網站上放置可供消費者查詢販售貼有「防檢局屠宰衛生合格」標誌禽肉消費包之超市賣場名單資料，請消費者多多認明選購。

國產合格禽肉哪裏買？

資料來源 | 動植物防疫檢疫局

防檢局派專業訓練合格獸醫師在全國各地合法家禽屠宰場執行屠宰衛生檢查工作，96 年全國共檢查 1.9 億餘隻家禽，其中經檢查不合格者，即依規定處理，包括整隻廢棄或將有病變之屠體或內臟全部割除，據統計其不合格率約占所有檢查家禽數的 3%。而經衛生檢查合格之禽肉，在上市時才可貼上「防檢局屠宰衛生合格」標誌。

防檢局指出，為了維持合格標誌之可信賴度及加強把關，該局只允許在其獸醫師持續監控之屠宰場內進行屠宰及分切之禽肉，才能貼合格標誌，如有將屠宰後之屠體或禽肉運出屠宰場後再由其他下游分切包裝場自行拆封處理者，就不得再黏貼該標誌。由於該把關措施使肉品的衛生安全更有保障，因此目前已有許多學校、軍隊、醫院、政府機關等團膳採購人員，都指定要採買來自合法屠宰場直接供應的肉品。

為使全國消費者也能享用合法屠宰場直接生產之生鮮禽肉，防檢局已建立全國各屠宰場所生產禽肉之販售通路資料，並置於該局網站 (<http://www.baphiq.gov.tw/>) 上，因此籲請消費者在家多上網查詢（消費者只要進入後點選網頁右邊「國產合格禽肉」圖案，或直接在各大搜尋引擎輸入「合格標誌」、「合格禽肉」之關鍵字即可查到該些資料）。

