

雞肉篇

# 指定 CAS， 衛生安全有保障

**前**兩期我們走訪了冷藏、冷凍豬肉以及加工肉品的CAS廠商，這一次我們來到位於中部南投市南崗工業區的台灣卜蜂企業股份有限公司，以實地了解國內CAS雞肉產品的情況，由卜蜂南投肉品加工廠品保課陳信雄課長帶領我們參觀。

## 現代化的雞肉加工廠

陳課長表示，卜蜂南投肉品加工廠是全亞洲最大的自動家禽電宰廠，於民國77年設置第一條電宰每小時3,000隻的生產線開始營運，現在已發展擴建成電宰量每小時8,300隻，是目前

亞洲最大的單一肉雞電宰工廠，獲得SGS ISO-9001國際品質認證，同時也是國內政府授證的優良級CAS肉品加工廠。

卜蜂透過策略聯盟方式，由優良的種雞到雛雞，供應營養均衡的優質飼料，與保證收購的契約養雞場結合，以一貫的生產流程及嚴格的品質檢驗後電宰，堅持清潔、冷藏及新鮮的理念，

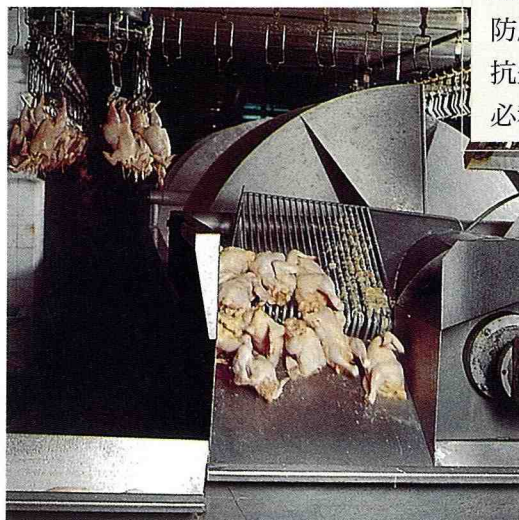
每天生產22萬隻安全、新鮮和便利的雞肉，供應台灣約35%市場，從各連鎖速食店到傳統市場都有卜蜂的產品。除了白肉雞，卜蜂也有土雞的垂直整合契約飼養、電宰及加工。

## 標準冷藏鍊作業

在亞熱帶氣候的台灣，宰殺後的屠體若未經「預冷」就無法保鮮，是肉品衛

### CAS 檢驗項目

產品標示  
官能性質  
細菌、黴菌及酵母菌  
一般成分、澱粉、過氧化價  
亞硝酸鹽、磷酸鹽  
防腐劑  
抗生素、磺胺劑  
必利美他命



■ 出冷卻槽。



■ 過磅、分級、包裝。



■ 獸醫屠體檢查

生的一大威脅。CAS肉品均依冷藏鍊程序進行作業，所謂冷藏(凍)鏈(coldchain)，是指肉品由肉品市場或工廠的電動屠宰(包含屠前檢查及屠後檢查)，經過預冷、分切、包裝、冷藏(凍)庫、冷藏(凍)車、細部分切包裝、冷藏(凍)庫、超級市場或肉店到最後我們消費者的冰箱，一切都在低溫控制下進行，所以不易讓細菌滋生，才可能保鮮。

在卜蜂看到的正是理想的冷藏肉，先經人道、衛生的屠宰，以及獸醫師的衛生檢查，將不可食用或病變的屠肉或內臟廢棄，經過「預冷」的過程，降低屠體溫度，並在低溫的環境下分切包裝，再以低溫貨櫃車運送到各地設有冷藏設備的零售店陳列出售。




■ 自動分切。

## 追求新鮮、衛生及安全 的雞肉

陳課長強調，卜蜂是合格的CAS優良肉品廠商，隨時接受主管檢驗單位的抽查，以確保CAS品質的穩定。除此之外，卜蜂的雞肉

生產透過垂直整合模式，由卜蜂策略聯盟中心主導，將生產中的各環節連接起來，以「品質就是企業生命」的理念，從種雞到雛雞的飼養管理、優質飼料到電宰加工，全程採用HACCP系統管理，堅持無藥物殘留，高雄飼料廠更因此率先通過「有機飼料生產廠」驗證，

希望讓消費者真正買到新鮮、衛生又安全的。

經過幾家CAS肉品廠的現場參觀，我們實際地體認到CAS優良肉品的品質，不管是冷藏或冷凍豬肉、雞肉以及加工肉品，都是衛生安全有保障的。指定CAS優良肉品，讓我們買得安心、吃得放心。 

### ■ 低溫才可保鮮

肉品中微生物活動	溫度(°C)	肉品品質
細菌休眠或死亡	-40	肉品急速凍結溫度
細菌休眠或死亡	-18	冷凍肉品保存的溫度
細菌停止增殖	-1.7	肉品凍結溫度
一些嗜低溫細菌緩慢增殖	-1.7~5	屠體、肉品冷藏區
有些引起食物中毒的細菌開始增殖	10~15	屠體分切及肉品加工室應有的溫度
細菌增殖快，且可能有些細菌產生毒素	20~50	肉品危險區，肉品迅速腐敗，產生惡臭異味
某些細菌可生長，大部分細菌殘存	60	肉品半熟
一般細菌被殺滅	77	肉品加熱煮熟的中心溫度

## 如何選購優良肉品

1. 選擇冷藏肉應注意觸感柔軟、肉色正常，有少許濕度且以保鮮膜封好。冷凍肉則應堅硬，包裝牢固密封，有明確標示，無乾燥泛白現象。
2. 選擇有CAS優良食品標誌之產品，切忌購買來路不明或標示不完全的肉品。
3. 選擇儲存在冷藏設備7°C以下或冷凍設備-18°C以下的肉品。
4. 注意販賣場所的衛生條件，包括陳列櫃、刀具、砧板、秤、包裝材料等。
5. 選擇商品流通率高的肉品商店。 