文圖／葉小慧

這是我們吃得到的好豬肉！

好畜圃(HACCP)認證品牌豬肉

為確保國內豬肉品質及衛生，台灣動物科技研究所(前台灣養豬科學研究所)在行政院農業委員會的支持下，於今(90)年10月24日正式推出「好畜圃」(HACCP)認證，並輔導台灣省肉品運銷合作社，經過兩年多的努力與堅持，率先推出「自然豬」品牌。

動科所表示，現有CAS標章主要是控管豬隻屠宰以及加工階段的安全衛生，但對於源頭—養豬場控管及後端—通路控管部分較不完整，因此動科所用HACCP的理念，從豬場到餐桌(From farm to table)的每個階段，把可能對豬肉造成的危害進行全面控管，將食肉衛生的理念延伸到養豬農戶，使消費者吃得安心，也讓國內豬肉能符合國際管理，以確保競爭力。

肉品運銷合作社理事主席張穎發強調，「自然豬」與一般市售豬肉不同，前後須經過三道手續把關：豬場部分，必須經過農委會的「優良養豬場認證」，及動科所的「好畜圃」雙重認證；屠宰及分切部分，目前認證豬場的豬隻均委託擁有優良級CAS及HACCP控管的信功實業股份有限公司屠宰。自然豬有六大保證—(1)保證絕無抗生素殘留(2)絕無磺胺藥劑(3)絕無荷爾蒙(4)保證210日齡成熟豬，確保肉質美味(5)農委會和動科所雙重認證，確保每頭豬隻的安全健康(6)在最嚴格的CAS及HACCP控管工廠屠宰，確保肉品安全衛生。



■ 認明真空包裝上的好畜圃標章，把衛生安全帶回家。

豬肉是國人攝取動物性蛋白質的主要來源，但長期以來，因為沒有品牌可以作為依據，我們不知道如何買到衛生安全又美味的健康豬肉。現在，好畜圃認證的「自然豬」就是一個很好的選擇。目前自然豬均採冷凍真空包裝，除了部分公教福利中心、醫院和學校等通路，也已經為新竹科學園區旁的有機餐廳「柑仔店」以及台南成大旁的「轉角西餐廳」等強調健康與高品質餐飲的業者所採用，未來會在頂好超市北部10家分店上架銷售，逐步走向超市等現代化賣場。

危害分析與重點管制(Hazard Analysis and Critical Control points, HACCP)原為美國太空開發計劃(阿波羅計劃)中，確保太空食品之安全性所開發的管理系統。國際間食品安全法規以其建構特別的衛生標準，強調「預先」防範危害的發生，保障消費者食肉安全。