

有「豬隻身分證」的 信功肉品公司

豬隻履歷專業管理 · 堅持品質雙優認證

文圖／蔡佩娟

從屏東火車站前往屏東縣長治鄉信功公司的車程中，迎接我的林先生遞來一個口罩請我戴上，語氣溫和地解釋：「自從SARS發生以來，公司員工就一直戴著口罩，2年了，人家都說我們瘋了，但我們還是如此堅持，我們要以最高的要求杜絕所有可能影響產品的因素。」在車上，我們閒聊著，林先生從年輕時進入信功，目前擔任電機課課長，19年的投入，對該公司產品製造過程瞭如指掌，不僅完全認同公司的理念，對其產品更是信心十足。他強調：「我們公司生產的，我看得見，也很有信心推薦給消費者。」



運送過程嚴格控管，運輸車都經過徹底消毒

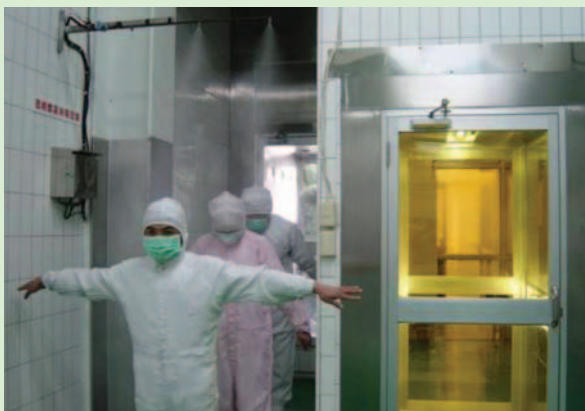
污水處理區 · 宛若渡假村

車子緩緩駛進一條綠意盎然的小道，周遭為白色建築。南台灣的天空很藍，氣氛靜謐，這種景象似曾相識，我彷彿進入某個不為人知的渡假村。後來我才知道那座白



這座小巧的木屋是豬隻過磅的工作室

色外牆的建築是污水處理區，四周及場區的植栽則是用心營造。「印度橡樹可以驅蟲，黑板樹可以除臭，別人的污水處理區是藏在廠區後面，可能還會放幾隻狗讓人無法靠近，我們公司的污水處理區則位在大門旁，讓大眾隨時檢視我們的努力。」信功公司楊博元自豪地說。



工作人員「全副武裝」，通過層層的環境控管關卡才能到達工作場所



電宰場的豬隻均離地90公分，遠離地面污染源

楊博元本身是醫師，深知食物與人體之間密切的關係。「醫師的工作是人類健康的最後一道防線，而食物對人類的影響更為深遠，健康的食品無異是人類健康的第一道防線。」楊醫師家族

已有三代從事同樣行業，是個擁有許多傳奇故事的家族，但楊醫師希望將焦點放在該公司以專業的管理與堅持的高品質製造過程所創造的奇蹟，讓消費者了解什麼才是真正安全健康的肉品。因為提供消費者安全健康的肉品才是驅使該家族不斷奮鬥向前的力量。

豬隻身分證・品質百分百

楊醫師指出，為監控養豬場的品質，信功公司設計出豬隻的身分證，舉凡牧場的基本資料、飼料成份、用藥情形、污水處理、檢驗報告、搬運過程，甚至豬舍方圓20公里的疫情報告，全部入檔。該公司採行豬隻履歷控管方式已10多年，而目前政府才開始規

劃實施。由於信功的豬隻百分之百來自契約牧場，編號清楚，追溯率幾乎可達100%。

契約牧場豬隻進入信功檢驗過磅後，進入嚴格的篩檢、採血、採尿以確認豬隻無藥物殘留，經過16-18小時的繫留時間，一方面加長觀察期，另一方面讓豬隻的情緒穩定後，再進行屠宰，經過上述處理過程，可使肉質更為鮮美。

生鮮及加工・雙優級認證

採訪加工廠時，我穿上從頭到腳包得密不透氣的防塵衣，戴了兩層口罩，手掌翻來覆去，像老師檢查小學生的雙手般，指甲過長得先剪短再洗手，光洗手的手續就有十多道，一下清潔液、一下碘酒，指腹、指尖、手背一搓再搓，用刷子一刷再刷，甚至惟恐相機影響製程而捨棄帶入。

哪裡可以買到「信功」的產品

信功實業網路商店 www.singskout.com.tw

中部

★裕毛屋超市

販賣黑白豬生肉及2、30項加工品

北部

★惠康JASON超市（台北101及大葉高島屋）

只販賣大麥豬生肉部分

★信功肉品天母店

地址：台北市士林區中山北路六段711號

電話：(02)2871-8155(可宅配)

生肉、豬骨及香腸、貢丸、熱狗、火腿、肉鬆、培根、燒肉等加工品。

南部

★山居歲月

地址：高雄市苓雅區林德街37號1樓

電話：(07)3800702

網路或會員聯盟

★主婦聯盟生活消費合作社

<http://www.gncoop.org.tw>

★江醫師的魚鋪子

<http://www.drfish.com.tw>



專業的檢驗人員與獸醫對每個重點過程做把關檢驗

哪裡吃得到信功的產品

★勝博殿日式炸豬排

地址：台北市天母東路68號

電話：(02)2874-4971

★新光三越信義店A4 東客三明治吧台

★新光三越A9 卡里咖哩豬排

★法式鹹派

地址：台北市忠孝東路四段216巷40弄18號

電話：(02)2773-2838

★美美餐廳好侍一番咖哩屋

地址：台北市漢口街一段19號B1

電話：(02)2382-2650

進出任一空間，全身都得以酒精消毒。加工廠嚴格區分成生食區、熟食區，為避免生、熟食的交叉污染，擁有各自的廁所及出入口，且雙方不得接觸。整個廠區呈現無塵無菌的狀態，宛如醫院開刀房一般。從熟食區到生食區，得換另一套防塵衣，所有清潔殺菌過程從頭來過。

楊醫師強調，信功公司有電宰場及加工廠，無菌的控管過程如出一轍，絕不馬虎。目前政府規劃推動的HACCP(註)品管制度，該公司早已運用類似的概念在品管程序上實施多年。信功同時榮獲經濟部標準檢驗局ISO 9001:2000 版認證工廠，HACCP 同等級認證工廠與CAS唯一生鮮肉品與加工肉品「雙優級」認證工廠，唯一的「優級」更讓信功成為官員帶同外賓參觀的模範廠區。

返日本市場・立模範標竿

1997年口蹄疫事件發生後，台灣輸日豬肉全面遭禁，但信功則在如此嚴謹的要求下，於1998年獲得日本農林水產省肉品加熱指定工廠，為第一家豬肉熟製品重返日本市場的廠商，為台灣相關業者樹立標竿。例如中日聞名的日式炸豬排專賣店「勝博殿」，無論在日本或台灣分店均採用該公司生產的豬排。

信功的產品包裝附有產品訊息，包括原料及食品添加物、產品特色均以醫學報告的方式呈現，讓消費者了解，例如信功最近推出的熱門產品檸檬熱狗，包裝上即說明，人體攝食肉製品後呈偏酸性體質，若添加物使用適量偏鹼的天然萃取物，如易於取得的檸檬，一方面可增加美味及大量維他命C，還可還原「亞硝酸鈉」，成為無毒的「氧化氮」，使食用熱狗不會對人體造成危害。楊博元秉持醫師的專業、細心，為消費者把關，思慮周到之處，由此可見。

信功在20年前專做日本高檔生意，近年來才開始經營國內市場，由於傳統通路品牌區分不易，消費者無法辨識肉品優劣，最後由通路業者掌控了市場通路，消費者也常以價格作為購買的決定因素，造成市場不時出現劣幣驅逐良幣的遺憾，傷害最大的還是消費者。信功公司最近開始投入網路直銷通路，讓消費者可以直接認識與購買優質肉品，這家經由日本與台灣政府肯定，並贏得日本消費者讚賞的肉品公司，也希望獲得台灣消費者給予掌聲。



註：HACCP 是以預防性措施取代傳統檢驗最終成品的品質管制方法，乃全球各先進國家認為最嚴謹的食品品質管制系統，從農場到餐桌全程管制。