

# CAS優質豬肉 深得你心

文／陳幸浩 CAS優良農產品發展協會 董事長

台灣豬肉聞名世界，旅居台灣的國外朋友也讚賞不已。近年來，國內消費大眾，對豬肉的要求，除了美味好吃之外，也重視衛生安全有保障，使用CAS標章的品牌豬肉，越來越受到國人喜愛。最近許多超級市場，為因應市場需求，接踵前來CAS協會申請使用CAS標章。已經取得使用CAS標章證明的廠商，甚至在超級市場設置專櫃，方便民眾選購。另外，每當政府查緝黑心豬肉，引起媒體報導時，據說，CAS豬肉的銷售數量，反而大幅增加，在在顯示民眾對CAS豬肉安全品質的肯定。

## 民眾肯定CAS豬肉的安全品質

國人為何如此喜愛CAS豬肉？首先我們來回顧國產豬肉外銷的歷史，民國86年3月口蹄疫發生前，每年毛豬總屠宰頭數達1,400萬頭，其中約有450萬頭豬的豬肉外銷日本，換言之，將近總生產頭數三分之一的豬肉，係供應外銷。眾所皆知，日本對進口豬肉的品質要求，極為嚴苛，然而台灣每年輸往日本豬肉數量，曾數度領先美、加、丹麥等主要出口國，如此亮麗的成績單，實在值得台灣養豬界引以為傲。基於前述成果，國內養豬產業早已建立穩固的基礎，原來專供外銷的肉品加工廠，申請生產使用CAS標章之豬肉，在發生口蹄疫之後，相對的比較容易轉型。

其次，我們來探討生產CAS豬肉應具備的資格及條件。當然CAS豬肉原料，必須來自國產的高性能豬隻，經CAS工廠或合格電宰場屠宰，並通過駐場獸醫師屠體檢查，而後在CAS肉品廠分切、包裝及冷藏或冷凍，最後陳列在賣場販售。再者，在CAS驗證體系下，除對肉品廠之硬體設備及衛生作業規範有嚴格要求之外，對肉品追蹤抽驗，更是繁複嚴苛。目前領有使用CAS標章之肉品廠，很多都

是當年出口豬肉的廠家，他們比較容易達到CAS規範的要求。

## 台灣豬肉，為什麼如此鮮美好吃

除前述CAS標章驗證之外，政府及民間一向重視豬隻育種，過去大量自歐洲、美加等地區進口高性能種豬，繁殖選育成適合本地豬群，並透過中央檢定站及民間優良種豬場，推廣優良種豬。口蹄疫發生之後，研究機構更致力於選育無緊迫基因豬種，這樣的豬隻就不會產生水樣肉。另外，藉生物技術，研發育成含有雪花肉基因之豬種。凡此種種，已經說明台灣豬肉，為什麼如此鮮美好吃的理由。

自民國89年4月19日公告「屠宰衛生檢查規則」之後，行政院農業委員會動植物防疫檢疫局指派獸醫進駐合格電宰場，負責屠宰衛生檢查。另外，活豬送至肉品市場拍賣時，亦先經逢機抽血檢查豬隻藥物殘留。因此，現在所有市售豬肉，都是通過屠宰衛生檢查合格的豬肉。

今日市售標有CAS標章的肉品，都是來自領有使用CAS標章證書的廠商所供應的。CAS豬肉，首先須通過屠宰衛生檢查，肉品工廠業也須通過CAS協會現場評核，肉品亦須通過中央畜產會追縱檢驗，經過這樣層層把關，CAS標章的豬肉，其品質絕對有保障。提供國人衛生安全又好吃的CAS豬肉，不僅是消費大眾應有的權益，也是CAS驗證機構及CAS廠商的責任，為維護CAS豬肉應有的規格，CAS優良農產品發展協會將會同中央畜產會努力做好把關的工作。

「台灣優良農產品CAS雙月報」於2006年4月發行創刊號，以刊登CAS有關消息，供使用CAS標章之農民、廠商及消費大眾參閱，了解CAS標章最新動態。第1期的主要內容：

- CAS協會94年的驗證業務成長13.5%
- 整合CAS標章 提升驗證效率
- 如何選擇優良超市或量販店
- 日本的無人自動精米機
- 春天的營養輕食

