

文圖／蔡佩娟

「從農場到餐桌」層層把關

大成集團推動「家禽垂直整合」系統

大成集團推動「家禽垂直整合」概念多年，已發展系統化作業，確保雞肉品質安全無虞。種雞部負責種雞牧場營運，種蛋孵化後，以專車送至契約農場，再由契約部依市場需求指導200多處農場安排入雛及電宰廠調度作業；契約農場依規定需採用大成公司生產的安全飼料，產品因此沒有藥物殘留問題。

大成集團在「家禽垂直整合與餐飲」領域中，早已享譽農畜界與食品業界，但對一般消費者來說，「家禽垂直整合」卻是個陌生的名詞，更不了解與食用雞肉有何關聯？事實上，台灣雞肉市場每年1億4,000萬隻白肉雞的消費量中，約四分之一係經大成集團處理；換句話說，只要吃過肯德基、麥當勞或雞腿便當，就曾經是該公司的顧客。

世界級水準·國際獎項肯定

來到台南縣大成柳營廠，毛雞運送車、雞肉冷藏車忙碌進出，「工廠從清晨五點就開始繁忙的一天了！」業務課長陳寶華語帶感性地訴說工廠員工的辛苦。

根據2005年台灣區電動屠宰工業同業公會統計，白肉雞電宰量為1億4,000萬隻，其中大成佔了3,800多萬隻，市場占有率為27.0%，若以每日供應量來說，台灣每天消費50萬隻肉雞中，高達7、8萬隻係由大成所提供。大成集團目前擁有2個電宰廠，一處位於桃園縣大園鄉，另一處即柳營廠，分別負責台灣北、南兩大區域的毛雞飼養及雞肉消費市場供應。

陳寶華課長強調，目前大園及柳營兩處電宰廠均已通過ISO-9001認證、RVA-HACCP認證，2005年的CAS優良食品追蹤查驗等級也由普級晉升至良級；2004年更榮獲全球知名餐廳品牌公司「Yum!」肯德基全球總部（百勝餐飲集團）全球星際獎(Star Awards)品質最高榮譽，該獎項每年評選一次，百事可樂、南海油脂、雀巢咖啡等國際知名品牌都曾獲得該項殊榮，「大成能獲頒該獎項，自是意義非凡，證明大成雞肉已達到世界級水準！」從陳寶華的語氣中，可以清楚感受到身為大成人的驕傲。



分級機將各式雞塊按大小分裝，圖中為雞腿分級機



全自動分切機



凍藏庫，其溫度控制在-20°C

土雞有特色·肉雞發展成熟

陳寶華說，台灣的禽肉共分為4種：白肉雞、有色雞(俗稱土雞)、肉鴨、肉鵝，大成集團產品以白肉雞為主、有色雞為輔，均通過CAS優良肉品認證。他進一步分析該兩個市場的差異：白肉雞體系發展最成熟，主要品種有愛拔益加(Arbor Acres)、哈巴(Hubbard)及艾維茵(Avian)3種，由於生產效率不斷改良，現階段白肉雞飼養至重量達1.8公斤上市之週期已縮短至38天，由

於該3種白肉雞品種外觀體型相似，有利於自動化處理，因此市場供應的白肉雞幾乎均經過電宰。

至於有色雞，除部分為山區原種外，其餘均是由中國華南地區、荷蘭及日本陸續引種雜交，成為特有的本土品系，有色雞具有量少、多樣性的特色，飼養週期約12至24週，長短不一，體型、肉質差異性大，目前市場上除了部分通過CAS認證，活雞買賣仍然活絡。

一貫化作業·沒有藥物殘存

陳寶華以淺顯易懂的語彙說明「家禽垂直整合」的概念。他將雞肉生產過程分成幾個階段，首先是雞寶寶的誕生，由種雞部負責旗下種雞牧場營運，雞蛋經過21天的孵化期後，雞寶寶破殼而出，隨即以專車接送至契約農場，接著由契約部依該公司及市場需求安排200多處簽約農場入雛及屠宰調度作業，並負責技術指導及品質控管，「換句話說，契約部是陪著雞寶寶長大的單位」。

陳寶華強調，大成的產品沒有藥物殘存問題，契約農場簽訂合約後，需採用該公司本身生產安全無虞的飼料，唯有安全的飼料才有安全的食品，目前歐美先進國家已將飼料製造業者歸類為食品製造者，「大成生產飼料無論硬體的機械設備或軟體的作業管理方面，都以食品的製造水準自我要求」。陳寶華表示，大成目前4個飼料廠(台南、彰化、屏東、雲林)均通過HACCP驗證，是台灣第1家、亞洲第2家取得HACCP認證的飼料廠。

大成電宰廠·五星級高規格

電宰廠則是雞肉的生產基地，陳寶華以「五星級」比喻大



屠宰區內煙霧瀰漫，圖為自動化內臟抽取機

成電宰場。他指出，柳營電宰廠派有專人負責屠宰前採樣送檢工作，採樣人員每天依契約部排定的時程，於契約農戶出雞前3天，前往其養雞場採樣，送至品管處進行毛雞藥物殘留檢查，確定該養雞場毛雞無抗生素、磺胺劑等藥物殘留時，才依排定日期進場屠宰。

柳營電宰廠全區分為屠宰區及分切加工區，兩區域嚴格區隔、避免交叉污染，除現場



毛雞車消毒區

工作人員外，還設有許多檢查站，檢驗人員忙碌地檢視屠體。陳課長解釋，進廠待宰的毛雞必須先經過行政院農委會動植物防疫檢疫局派駐電宰廠的7位專業獸醫師進行毛雞屠前健康檢查，確定毛雞健康情形良好後，才開始進行吊掛屠宰，少數瀕死或健康不佳的雞隻，都在專業獸醫師銳利的雙眼監控下，毫不留情地被淘汰。

屠宰處理流程包括雞隻屠前健康檢查，吊掛、電昏、放血、燙毛、脫毛、取內臟等連串程序後，必須經過駐廠獸醫師面前，逐一檢查內臟及屠體的外觀，將有病變或外觀不良屠體一一淘汰。

第一線人員·嚴苛衛生要求

不僅如此，第一線作業人員也必須接受高標準且嚴苛的安全衛生要求，舉凡個人服裝儀容、飲食行為、衛生習慣、作業規定都是衛生控管項目，「無論水溫、肉溫、室溫、庫溫、車溫，甚是連砧板、刀具、手套等微不足道的物品，都列入品管檢查項目」，陳課長強調，大成標榜必須經66道品質控管流程及檢查程序後，產品才能進入餐廳、飯店、超級市場、傳統市場等消費市場，可以說「從農場到餐桌」層層為消費者把關。

除了生肉供應外，大成在雞肉加工方面也投入許多心力，多項產品獲得CAS優良食品認證，「大成優質雞塊」、「大成雞塊小不點」、「大成鹿野土雞」、「大成燒烤雞肉」等。另外，大成也投入餐廳及速食市場，BK漢堡王、季諾意式休閒餐廳都是旗下頗有口碑的餐廳。

生命共同體·如何選購雞肉

大成集團的垂直整合系統已然形成一個完善體系，每個生產環節環環相扣，各部門之間、契約農場與集團之間緊密合作，共榮同享，成為緊密相繫的生命共同體，一起為消費者的食肉安全負責。

至於消費者如何選購優質雞肉呢？陳寶華表示，經過CAS優良食品認證的產品，從農場活禽飼養、屠宰到加工及產品保存、運輸等，每一環節均符合食品衛生安全標準，加上中央畜產會的不定期查核工廠、抽驗產品，雙重保障讓消費者買的安心、吃的健康，「健康雞肉，盡在大成」也是大成對所有消費者的承諾。

下次，當您打開香噴噴的雞腿便當時，請懷抱感激的心；因為，每一口雞肉，都是推動國家優良產業的手所生產的喔！