



領「鮮」潮流，食在安心！

第一張畜產品產銷履歷驗證在石安牧場

撰文■賴碧如 攝影■陳吉鵬

小男生、大牧場

在電話中聯繫採訪時間，「你們搭到高鐵台南站，我從牧場去接你們，很快，只要六到十分鐘，一點都不麻煩。」聲音裡屬於臺灣人特有的質樸和熱情令人感動；沒想到出現在我們眼前的石安牧場主人居然像個台北都會區的年輕型男，誠懇又帥氣！攝影師和我都很難將他與鄉下的養雞場連結起來。

「董事長說，雞蛋是生活中最平常必須的食品，如果連這基本的產業都做不好，遑論其他。」於是經濟系畢業的謝文峰，年紀輕輕就站上第一線，接續父親謝石川先生一手創建的石安牧場。

牧場在民國65年成立，有著在地人對鄉土的情懷，所以連牧場名稱都使用「高雄縣阿蓮鄉石安村」的地名。民國83年全面改建，引進德國現代化環保雞舍，全密閉自動環控設備，養產全面自動化管控；共有四落雞舍，約33萬隻雞，日產25萬顆蛋，是台灣頗具規模的大牧場。

小雞蛋、大學問

我們一到牧場迎接我們的見面禮，就是被送進消毒室接受碘噴灑；在進入蛋選工廠時，更是全副武裝，頭套、口罩、防護衣、腳套、雙手消毒……

工廠於民國85年引進歐、美、荷先進養產科技及洗選蛋設備，是遠東第一套MOBA330洗選蛋設備。當時日本七大商社約30多人前來考察，回去之後，馬上定了40多組相同的設備；可見石安經營者的理念和作法之先進。

別人的雞因為透過強迫換羽，延長雞的產蛋年限，可以生蛋三年；但是石安精選雞隻25週到70週的生產黃金期，只產蛋一年，除了確保雞蛋的品質，也是保障動物福利。

石安堅守不用藥原則，在飼料方面格外講究：不用動物性蛋白，以優質玉米、水解黃豆蛋白[優質蛋白]、納豆菌、酵母硒、鳳梨酵素、胡蘿蔔素，甚至還有靈芝多醣體等珍貴營養飼料餵養產蛋雞！我們笑說吃的比人好啊！

密閉雞舍不容雞隻生病，除了營養好，每個星期固定請



- 1 以人力精心挑選，品質控管滴水不漏。
- 2 小小的一顆雞蛋，就是要讓消費者吃得安心放心。
- 3 工欲善其事必先利其器，石安牧場引進遠東第一套MOBA330洗選蛋設備。
- 4 包裝採用環保PLA可完全被生物分解的材質。
- 5 白色的廠房在蔚藍天空下顯得格外明亮。

設備比別人好，成本比別人高，檢驗更是做的仔細確實，為什麼要這麼辛苦啊？

「就是要做品牌啊！讓消費者吃到安心的雞蛋！」

謝文峰說這是董事長一直以來的堅持。

獸醫師、營養師對雞專業看診：在天氣變化前，飼料就先微調，每兩個月取樣抽血檢驗抗體，確保雞隻健康，讓珍貴的營養成分轉嫁雞蛋內。

謝文峰捧來厚厚十幾本中央畜產會從民國85年起的檢驗報告，「這還只是外檢，不包括我們自己做的內檢報告哦！」設備比別人好，成本比別人高、檢驗更是做的仔細確實，為什麼要這麼辛苦啊？

「就是要做品牌！讓消費者吃到安心的雞蛋！」這是董事長一直以來的堅持。

小心願、大肯定

剛開始，石安掛上自有品牌時，還被同業取笑：「這樣出了問題，消費者不是馬上找到出產者了？」尤其在民國85年連著幾年虧損連連，金額龐大，謝文峰忍不住問父親，有沒有後悔？是否害怕？父親語氣堅定地說：「怕什麼？害怕當初就不會做了！只要東西品質好，一定經得起考驗。」

的確，好市多和麥當勞的例子驗證了父親的話。在好市多一開始有三家雞蛋品牌，後來變兩家，最後只剩「領鮮蛋」。是消費者肯定了產品，通路商就選定廠商。

而麥當勞是美商，美國對食品規範都有「黑皮書」，雞蛋是高過敏原，所以品質要求和檢測十分嚴格，「我們和麥當勞合作是互相提昇。」謝文峰說。

堅持好品質，因此石安牧場，在民國86年獲「消費者報導雜誌」評價滿分、87年第一家通過CAS認證優良蛋品及消費金牌獎、88年通過COAA有機畜品驗證、千禧年金牌獎、91年通過HACCP國際食品安全管制系統國際認證……多項檢驗以及獎項肯定。

產銷履歷、領鮮蛋第一領先

對消費者來說，「農產品產銷履歷制度」是一種從「農場」到「餐桌」所有的產銷資訊公開、透明及可追溯的一貫化安心保證制度。通過「產銷履歷」的驗證，這項農產品就



6 經濟系畢業的謝文峰，年紀輕輕就站上第一線，接續父親一手創建的事業。 7 堅持好品質的努力受到肯定，石安牧場獲獎無數。



擁有「身分證」，消費者上網輸入產品的產銷履歷追溯號碼，即可詳細追溯所食用產品完整的來歷，有點像「身家調查」。

「真的有消費者這麼做！」謝文峰曾收到消費者抱怨查不到領鮮蛋的產銷履歷，經查證，才知是對方的電腦有問題。

可見台灣的消費者意識已具國際水準，為了要杜絕來歷不明的黑心食品，為國民的健康把關，以及順應國際的潮流，與國際接軌，農委會「產銷履歷」制度的推動十分積極用心。

那麼石安是如何在台灣畜產品的產銷履歷認證拔得頭籌呢？

「其實94年我們就找到日本的生產規範來執行，沒想到農委會要驗證。」謝文峰說：「台灣一般的雞舍不大，可能養8萬隻雞，分三、四批蛋雞，所生產的蛋從同一個輸送帶出來，同一批雞蛋的雞齡無法掌握，產銷履歷就不太容易做。石安是規律地一整棟雞舍8萬雞汰換，所以雞齡、何時生產的雞蛋均可掌握。」再加上從雞舍、飼料、工廠的聲納檢測系統和溫控運輸設備等都是科技管理，連雞蛋的包材也採用環保PLA完全生物可分解包材來包裝！

也就是在政府未推動產銷履歷之前，石安已經像模範生般，老師還沒教還沒考的課程，他都準備好了！所以，96年5月中旬石安就領到全國第一張畜產品的產銷履歷驗證書！真是名符其實的領鮮、領先！

小食品、大未來

石安牧場除了生產新鮮雞蛋，也在91年成立上品王食品有限公司，從事蛋類的加工製品。除了供應團膳，在一般超商也可以買到好吃的溫泉蛋，目前更推動外銷市場。

「據統計，臺灣人平均一人一年約吃300顆蛋。這是因為蛋糕、麵包、餅乾等食品都以蛋為原料，一般人不知不覺就吃了這麼多。」謝文峰說。

300顆！？哇，那麼如果蛋的來源不明、雞隻的飼養亂投藥……「沒錯，蛋殼不漂亮只要兩三百元的藥一放就OK。雞隻生病只要打磺胺劑、必利美達名就解決。但是殘留在雞蛋裡，人就吃進了致癌的成分。」

沒想到小小的一顆雞蛋，卻關係到全民的健康和未來。

「所以我們牧場為什麼要如此用心並通過產銷履歷認證，就是想要讓消費者吃的真正安心放心；也期望消費者對這樣的產品給予青睞和肯定，讓我們能堅持好品質繼續努力。」

謝文峰年輕的臉龐寫著誠懇篤實和堅持，眉

宇更露出信念理想和願景：型男與他的石安牧場，讓我們看到新一代台灣的新希望。

履歷E指通

想知道「領鮮蛋」的身世嗎？消費者可以進入石安牧場首頁 www.shihanfarm.com.tw 輸入蛋品外裝標示產銷履歷追溯號碼，即知你買到的雞蛋從小雞孵出育雛、防疫、餵食等產銷全程紀錄，安全品質消費者看得見，讓消費者購買有信心，吃得安心！