

體檢台灣豬肉認證 首部曲

豬肉認證 不保障動物福利

鬼門開--受虐豬魂哀

生前善待 勝過死後立碑祭拜

台灣動物社會研究會

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

聯絡電話：(02)22398105-6

2008. 8. 1

目次

壹、摘要

貳、各項認證分項說明

一、電宰衛生豬肉標章

二、優良農產品 (CAS) --肉品

三、食品良好作業規範 (GMP) --肉品

四、台灣生鮮豬肉 (TFP)

五、屠宰衛生合格章 (標誌)

六、屠宰衛生豬肉

參、問題分析

肆、政策建議

壹、摘要

「豬肉及其製品」是國人主要肉類食品來源，每人每年消費量約 40 公斤，已是國人動物性蛋白質和脂肪攝取最大來源，其品質與安全與國人健康息息相關，養豬產業相關的各種問題，歷來格外受到社會各界重視。

農委會及經濟部為了讓民眾感覺可以「吃得安心與心安」，從民國 70 年起即開始推動電宰衛生豬肉，之後陸續推動優良肉品 (CAS) 標章、食品良好作業規範 (GMP)、台灣生鮮豬肉 (TFP)、屠宰衛生合格章、屠宰衛生豬肉標章等 6 種認證 (標章)。從已公佈可查之預算資料，政府花在這些認證的經費累計已超過 20 億；但台灣民眾的食肉安全有因此更安全無虞嗎？對供給人類肉品的經濟動物，去丫們的基本動物福利，有因此更獲保障嗎？

以下簡介上述六種豬肉認證的內容及弊端——

1. **電宰衛生豬肉**：業者只要將豬送到公立及農會系統肉品市場屠宰，都可拿到此認證，並獲頒一塊「電宰衛生豬肉標章」掛牌，可掛在攤前。標章名稱中的「電宰」二字，完全不表示豬有經過人道的「電擊致昏」程序，證據可經由本會在 2000 年及 2007 年公布的調查影片中得知！全台 21 個縣市 (台北市、基隆市無肉品市場) 27 個公立屠宰場，有超過七成的業者以極盡殘虐動物的方式來屠宰。因此這個標章可以說：連「電宰」都做不到，更談不上其他「人道屠宰」方法。且參與推動本標章的機關，本身就違反人道屠宰法規多年，政府睜一隻眼閉一隻眼，官商聯手欺騙社會大眾，讓民眾混淆，以為看到此標章，就代表他買的豬肉是經過電擊屠宰的！卻不知道他所買的豬肉，是虐殺豬隻而來的恐怖肉品！此外，此標章更無法證明業者賣的豬肉不會混入病死豬 (詳見下文)。
2. **優良肉品 (CAS)**：業者需向 CAS 優良農產品發展協會申請，經過書面、現場審查，認證項目包含豬肉及其加工食品。CAS 各類產品驗證基準，大多只管末端食品加工階段是否符合衛生安全，對於原料肉來源，只要求來自合格屠宰場。至於這些申請合格的屠宰場是否有符合人道屠宰法規，則沒有嚴格規範。且對於原料肉查核機制鬆散，以致過去就曾出現不肖業者混入病死豬或私宰豬肉等情形，這些問題豬肉被加工製成香腸、排骨、水餃等，輕易就蒙混過關！
3. **食品 GMP 認證**：業者需向台灣食品良好作業發展協會申請，經過書面、現場審查，以加工食品為主。僅注重豬肉加工產品之品質，對於原料肉的要求僅需合格屠宰場及經獸醫檢查通過，只要提得出合格屠宰證明即可，問題和優良農產品 (CAS) 如出一轍。

食品 GMP 認證規範加工食品安全，優良食品 CAS 同樣對肉品加工產品也有所規範。同一種畜牧產品，分別由不同政府單位推動施行驗證，卻缺乏有效連結，各自為政，經費又重複投入，疊床架屋，浪費公帑。

4. **台灣生鮮豬肉 (TFP)**：肉攤必須為各縣市家畜肉類商業同業公會會員才能參加，通過後可獲得農委會補助購買冷藏設備。其認證內容除了「在台灣生鮮豬肉 TFP 肉攤販賣」外，其他和農委會防檢局推動的「屠宰衛生合格章」相同。雖標榜有溫控運輸、冷藏販賣，但實際根本不是那麼回事，完全是官商聯手欺騙消費者，且浪費人民納稅錢！
5. **屠宰衛生合格章**：依據畜牧法規定，只要是合法屠宰場，政府均會派屠宰衛生檢查獸醫師進駐，豬隻屠體必須經駐場獸醫師檢查合格才能蓋上此章。但獸醫師只管屠體衛生安全，不管

屠宰是否人道。最近雲林肉品市場長期販賣「病死豬」被揭發，檢警發現「防檢局獸醫師未依規定駐線」。

6. **屠宰衛生豬肉**：標章圖樣與「電宰衛生豬肉」相同，不僅沒有法源，農委會長期補助產業團體推動「混淆不清」的認證，等於是拿納稅人的錢誤導消費者。

綜合研究結果發現，這6種豬肉認證，存在的根本問題為（參見次頁表1）：

- 一、半數認證不具法律基礎
- 二、查核形式化，缺乏第三公正稽查單位
- 三、各個認證之間疊床架屋
- 四、動物福利規範完全交白卷（應包含在內的法律要求，卻不在認證規範內）
- 五、成效不彰，浪費公帑

本會研究建議如下：

一、整合各種認證，建立基準線：所有畜牧產製品的生產規範均應符合現行法律

與畜牧產製品相關的現行法規包含畜牧法（畜牧場登記、屠宰衛生檢查）、環保护法規（廢污水排放）、食品法規（藥物殘留標準、冷藏鍊）、動物保護法（基本動物福利標準—飼養、運輸、驅趕、繫留、保定、致昏、宰殺）、其他（飼料添加物標準）等。農委會應協調各相關單位，整合各種認證規範，並建立符合現行法律的基準線。

二、應訂立屠宰場管理條例

經濟動物之運輸、銷售（拍賣）及屠宰最容易造成動物緊迫，也是各種動物或人畜共通疾病交叉感染，造成防疫、肉品安全漏洞的關鍵。應訂立專法，詳為規範。所有認證均應符合此基本法規！

三、挹注經費研究動物福利具體措施及政策


政府應整合疊床架屋的認證，並將節省下來的經費用於研究及訓練，研究並教導業者如何落實經濟動物福利：例如設施改善 -- 動物運輸、裝卸載、繫留、驅趕、保定、致昏、屠宰軟硬體設施等；畜牧行政措施或產銷系統改善 - 建立屠宰場評鑑、分級制度，廢除活體拍賣、改為屠體交易等；推廣消費者教育 - 鼓勵購買動物福利友善肉品等。

【表 1】一塊豬肉，六種認證的內涵比較【0 表示有規範 X 表示毫無規範】

認證名稱	認證圖樣	行政管理		經濟動物福利維護							衛生安全監控			產品加工	行銷識別	
		合格屠宰場屠宰	醫師檢查 屠宰衛生檢查獸	人道							人畜共通疾病	藥物殘留	冷藏運輸、販賣	製造、品管	冷藏設施	販賣場所(招牌)
				運輸	裝卸	驅趕	繫留	保定	致昏	刺血						
電宰衛生豬肉		○	○	X	X	X	X	X	X	X	○ 目測	○ 抽檢	X	X	X	○
優良食品(CAS)——肉品		○	○	X	X	X	X	X	號稱電宰，但認證規範未明定。	X	○ 目測	○ 抽檢	有規定，但屠體(原料肉)未落實	○	○	X
食品 GMP 認證		○	○	X	X	X	X	X	X	X	○ 目測	○ 抽檢	○	○	○	X
台灣生鮮豬肉(TFP)		○	○	X	X	X	X	X	X	X	○ 目測	○ 抽檢	實 有規定未落實	X	實 有規定未落實	○
屠宰衛生合格章		○	○	X	X	X	X	X	X	X	○ 目測	○ 抽檢	X	X	X	X
屠宰衛生豬肉		○	○	X	X	X	X	X	X	X	○ 目測	○ 抽檢	X	X	X	?
相關法律 (條文請見附錄二)		畜牧法		動物保護法							食品衛生管理法 畜牧法		食品衛生管理法		農業發展條例	

貳、分項說明

一、電宰衛生豬肉

標章	電宰衛生豬肉	
推動時間	民國 70 幾年開始，90 年以後幾乎沒有核發認證 ¹ 。	
法規	無法源依據	
政策(計畫)	無具體資料	
預算	無具體資料	
參與推動機關	<p>一、中華民國肉品市場發展協進會：推動機關</p> <p>二、公立及農會系統肉品市場（中華民國肉品市場發展協進會會員）： 核發標章</p>	
認證內容	<p>將豬送到公立及農會系統肉品市場屠宰的業者，都可拿到此認證，肉品市場協進會頒發一塊壓克力製的「電宰衛生豬肉標章」掛牌，肉商可掛在攤位前。申請此認證的，大都是傳統市場攤商，也有少部分是超級市場。</p>	
監督方式	<p>一、為避免有些攤商掛著「電宰衛生豬肉」牌子，卻賣不在指定場合屠宰的私宰豬肉，肉品市場每日會再發一張「電宰衛生肉品證明單」(有屠體編號)，由攤商保留以供查緝人員核對豬隻來源。</p> <p>二、該認證對所謂查緝人員組成方式、查緝頻率等，並無明確規定，也從未看到定期公布查緝結果。</p>	
認證廠家	<p>中華民國肉品市場發展協進會的成員，是由公立及農會系統肉品市場組成，目前應有 27 家屠宰場加入。這些肉品市場各自都可核發電宰衛生豬肉標章，認證家數無從得知。</p>	
認證產量	無數據公開	
認證產值	無數據公開	
問題	<p>一、這個由公立及農會系統肉品市場所推動的「電宰衛生豬肉」標章，只要豬是在這些場所屠宰，攤商就可以申請標章。其最大的用意，只是為了讓肉攤可以證明其所販賣的豬肉不是來自私宰場，而是來自這些縣市政府或農會所經營的屠宰場。標章名稱中的「電宰」二字，完全不表示豬有經過人道的「電擊致昏」程序，只是指屠宰過程有使用電動掛勾、輸送帶……等電動機械工具。證據可經由本會在 2000 年及 2007 年公布的調查影片中得知！據本會 2007 年最新調查證據發現，全台 21 個縣市（台北市、基隆市無肉品市場）27 個公立屠宰場，共有 72 條屠宰線，有超過七成的業者以極盡殘虐動物的方式來屠宰，除了宜蘭縣、高雄縣鳳山區肉品市場旗山分場、花蓮縣、金門縣、金門縣烈嶼鄉、苗栗縣等 6 處有電宰外，其餘共有 14 個縣市的肉品市場，其屠宰方式 100% 皆不人道。這些現象政府不是不知道，也正透過肉品市場協進會、肉商公會、彰化肉品市場、南投肉品市場、台中肉品市場等單位嘗試改善，但還是有少數市場擔心屠宰業反彈或放棄租用場地，影響收入，而不願意配合落實！</p> <p>二、一個標章的推行最重要的就是要有法源依據、政府執法單位依據法源執法、同時並有第三公正單位的稽核系統。但參與推動本標章的機關，本身就違反人道屠宰法規多年，政府睜一隻眼閉一隻眼，官商聯手欺騙社會大眾，讓民眾</p>	

¹ 實施時間是根據彰化縣肉品市場人員說法，他表示不知道其他肉品市場是否還繼續核發此標章。

混淆，以為看到此標章，就代表他買的豬肉是經過電擊屠宰的！卻不知道他所買的豬肉，是虐殺豬隻而來的恐怖肉品！

三、最後再看這個標章唯一僅存的目的：為避免有些攤商掛著「電宰衛生豬肉」牌子，卻賣不在指定場合屠宰的私宰豬肉，肉品市場每日會再發一張「電宰衛生肉品證明單」(有屠體編號)，由攤商保留以供查緝人員核對豬隻來源。但許多肉攤一天賣的豬不只一隻，屠體在被分切後，根本很難證明是否就是從屠宰場買來的那隻豬，真等到有查緝人員出現時，所能做的也只是檢查有無電宰證明單而已。




在各地傳統市場內，很容易看到肉攤掛有「電宰衛生豬肉」標章的招牌，但這個標章卻是由官商聯手欺騙社會大眾，因為多數參與推動本標章的機關—各縣市肉品市場，本身就違反人道屠宰法規多年，它完全無法保障民眾所買的肉品是經人道屠宰而來，也無法杜絕不肖業者將私宰肉品混雜其中販賣。



肉品市場宣稱每日會再發一張「電宰衛生肉品證明單」(有屠體編號)，由攤商保留以供查緝人員核對豬隻來源。但許多肉攤一天賣的豬肉不只一隻，屠體在被分切後，根本很難證明是否就是從屠宰場買來的那隻豬；也就是說，若有業者混入病死豬肉販賣，縱有查緝人員檢查電宰證明單，也根本無法證實什麼！

二、優良食品（CAS）認證

標章	優良食品（CAS）--肉品；「優良肉品」	
推動時間	民國 78 年（1989）	
法規	<p>「行政院農業委員會 CAS 優良農產品標誌作業要點」（78.5.20 公告；87.10.29 修正），此為優良食品（CAS）最初推動依據，屬於行政命令；直到 92.2.7 公告「農業發展條例」第 27 條修正條文後，依據該條第 3 項規定「前項農產品、農產加工品之證明標章驗（認）證相關作業規定，由中央主管機關定之。」依此農委會制訂「優良農產品證明標章認證及驗證作業辦法」，行政院在 93.12.15 公告施行，優良食品（CAS）標章始有法源依據。</p>	
政策(計畫)	<ul style="list-style-type: none"> ● 優先試辦：為了要以認證標章提昇產業，並讓消費者有選購依據，農委會於 75 年即試辦「優良肉品標章」。 ● 編列預算推動：例如「97 年度中央政府總預算案 - 行政院農業委員會單位預算—加強優良農產品管理」項目。 ● 嘗試整合：農委會官員表示，由於推行的證明標章過多，消費者不易辨識，而嘗試以 CAS 優良農產品標章來整合相關證明標章。其中國產優良黑毛豬、好畜圍（HACCP）、台灣珍豬、花蓮網室豬整合時間預估五年，而「台灣生鮮豬肉」預估所需時程要 10 年²。 ● 改弦更張：2007 年 6 月農委會主委又宣稱，目前市面上的 CAS 優良農產品標章，從 2010 年起，將全面轉換為 UTAP 優良農產品（肉品）標章³。 	
預算	<p>一、據農委會畜牧處提供立法院預算中心資料顯示⁴，優良食品（CAS）標章的預算分成「驗證經費」、「推廣經費」二部分。「驗證經費」從 85 至 96 年共編列 1 億 1,708 萬元；「推廣經費」因 91 年後，改由產業界經費辦理，農委會不編列預算，故僅有 85~90 年間資料，共編列 2597.2 萬元。此外，部分推廣經費是由農委會輔導處編列，用來推廣優良農產品，無法單獨區分出 CAS 部分，故未納入計算。</p> <p>二、但實際上，在農委會補（捐）助民間團體及個人資料中，91~93 年資料未公布，94~96 年雖有公布資料，但僅有 94 年度有列出補助 CAS 計畫費用，94 年度資料如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 農委會補助財團法人 CAS 優良農產品發展協會⁵，共計 1,325.1 萬元： <ul style="list-style-type: none"> 推廣 CAS 優良農產品：470 萬元（2005.3） 加強 CAS 媒體宣傳：376 萬元（2005.6） 提昇 CAS 驗證行政效率與品質：479.1 萬元（2005.7） 2. 農委會補助財團法人中央畜產會⁶： <ul style="list-style-type: none"> 加強 CAS 優良肉品品質衛生安全之抽驗及追蹤管理計畫：940 萬元（2005.3） <p>三、從中央政府總預算—農委會 97 年度單位預算發現：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 農委會畜牧處之「加強台灣優良農產品管理」計畫編列 3,458 萬元，全數用來委託民間團體辦理加強 CAS 標章及 CAS 優良食品之監督與管理；加強 CAS 	

² <CAS 優良食品證明標章制度推動現況>，林子清，農委會畜牧處食品加工科科長。2004，「商標法制發展學術研討會」。

³ 「農產品驗證標章啓動 安全農業邁入新紀元」，農委會新聞稿。96.6.14。

⁴ 此為立法院預算中心提供立法委員賴幸媛國會辦公室資料，96.12.24。

⁵ 行政院農業委員會補（捐）助民間團體及個人資料 93 年~97 年第 1 季 <http://www.coa.gov.tw/view.php?catid=8445>。

⁶ 行政院農業委員會補（捐）助民間團體及個人資料 93 年~97 年第 1 季 <http://www.coa.gov.tw/view.php?catid=8445>。

	<p>優良肉品品質與衛生安全之抽驗及追蹤管理；辦理 CAS 優良農產品推廣工作及各式展售促銷活動。⁷</p> <p>根據上述三項資料統計，農委會從 85 年到 97 年間，針對優良食品（CAS）標章的預算(包含驗證、推廣)，估計至少編列 2 億 1354 萬元。</p>
參與推動機關	<p>一、行政院農委會：主管機關、認證機關</p> <p>二、財團法人 CAS 優良農產品發展協會：標章驗證的行政機構及推廣業務。 (以前名稱為財團法人中華 CAS 優良食品發展協會，96 年 4 月更名改制)</p> <p>三、中央畜產會：標章驗證的技術機構、推廣宣導機構、技術輔導機構(肉品部分)</p>
認證內容	<p>一、CAS 標章所認證的是以國產「農水畜林」為主原料之產品及其加工品，目前分成 16 類，其中與豬肉相關的有肉品類、冷凍食品類、冷藏調理食品類、即時餐食類(例如盒餐、飯糰、壽司…)，每類產品都有各自驗證基準。</p> <p>二、以肉類驗證基準為例，內容分成廠區環境、廠房設施、設備及包裝材料、製程管理、品質管制、衛生管理、運輸管理、管理人員資格、其它，以及各項肉品類(例如冷藏及冷凍豬肉、火腿熱狗、培根臘肉、中式香腸…)之品質規格及標示規定。</p> <p>三、CAS 各類產品驗證基準，大多只管末端食品加工階段是否符合衛生安全，對於原料肉來源，只要求來自合格屠宰場。至於這些申請合格的屠宰場是否有符合人道屠宰法規，則沒有嚴格規範。其對於原料肉的相關規定如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 肉類項目驗證基準規定「分切場之原料肉(屠體)應在合格屠宰場屠宰，經屠宰衛生檢查合格，並在低溫下運輸，或是經由優良肉品廠分切之大塊肉。加工場之原料肉應為經產銷履歷農產品驗證或優良農產品驗證之肉品。(4.1.1.)」但肉類產品又細分成豬肉、火腿熱狗……等，在各自的品質規格及標示規定中，又要求「供製原料肉之毛豬，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。」 2. 冷凍食品項目驗證基準中，只規定「使用之原材料應符合相關之衛生標準或規定，並可追溯來源。畜產冷凍食品使用之禽畜肉原料應為經優良農產品驗證之品項。」(5.3) 3. 冷藏食品項目驗證基準中，只規定「使用之原料畜肉應由主管機關認可或許可進口之屠宰場或廠商提供。」(5.3) 4. 即食餐食項目驗證基準中，完全未提到原料肉來源的規定，也無查驗機制，讓不肖廠商有漏洞可鑽。 <p>四、肉類產品全程應採低溫控制(由於冷凍食品、冷藏食品販賣階段都有冷凍(藏)設備，故僅指出肉類項目)，其驗證基準提到：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料肉：屠體或部位肉運輸中，應分別使用清潔衛生之冷藏或冷凍運輸工具輸送，冷藏車溫度應維持在 5℃ 以下，冷凍車溫度應維持-18℃ 以下。(7.1) 2. 成品：在運輸中，應分別使用清潔衛生之冷藏或冷凍運輸工具輸送，冷藏車溫度應維持在 5℃ 以下，冷凍車溫度應維持在-18℃ 以下。(7.2) 3. 販賣場所設置規定冷凍肉應存放於冷凍櫃內，肉品溫度應維持在-18℃ 以下，櫃內清潔，並設有溫度計。(9.1.2.1) 4. 販賣場所設置規定冷藏肉應存放於冷藏櫃內，肉品溫度應維持在 7℃ 以下，櫃內清潔，並設有溫度計。(9.1.2.2) <p>五、無藥物殘留</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 抗生物質(初檢) 抑制圈 ≤ 12.0 ppm

⁷ 行政院農業委員會，「中華民國 97 年度中央政府總預算案 – 行政院農業委員會單位預算」，頁 62。

	<p>羶四環素、氯四環素、四環素、脫氧羶四環素黴素 總和≤ 2.0</p> <p>泰黴素≤ 2.0 ppm</p> <p>青黴素 0 IU/g</p> <p>氣黴素不得檢出 ppb</p> <p>2. 磺胺一甲氧嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶、磺胺一甲嘧啶、磺胺奎林、其他磺胺總和≤ 0.1 ppm</p> <p>3. 乙型受體素（俗稱瘦肉精） 不得檢出</p>
監督方式	<p>一、中央畜產會執行年度查核及突擊檢查，是否符合 CAS 標準。</p> <p>二、產品檢驗工作分別由中央畜產會技術服務中心及國立台灣大學畜產系肉品實驗室執行。檢驗內容包含微生物、一般成分、藥物殘留、食品添加物官能性質、產品標示等。</p> <p>三、每個月之 CAS 產品檢驗結果均需經「產品檢驗結果審查會議」監督。</p>
認證廠家	<p>生產 CAS 豬肉產品的廠商有 46 家，其中只生產冷凍豬肉及冷藏豬肉的有 16 家，只生產加工豬肉產品的 16 家，其餘 14 家兩者皆有生產。（見附錄二）</p>
認證產量	<p>根據農委會養豬產業管理及現況調查表顯示，以 94 年為例，經 CAS 認證工廠所生產之生鮮豬肉計 25 萬公噸，只佔當年度豬肉供應量 91 萬多公噸（約 950 萬頭豬）之 27.61%。⁸以當年屠宰豬隻頭數換算，CAS 認證肉品來源約為 262 萬頭豬。也就是說，一個政策推了將近二十年，花了無數中央預算，其市佔成效比率卻不到 3 成。</p>
認證產值	<p>95 年 CAS 優良農產品總產值 421 億 2317 萬 3 千元，其中肉品產值為 265 億 2100 萬元，占 63%。若以 95 年畜產產值約 1,181 億元來看，CAS 肉品產值約佔全部畜產產值的 22.4%。</p>
問題	<p>一、優良肉品項目，幾乎將全部重點放在肉品安全衛生上，完全忽略動物福利的問題。雖然 CAS 豬肉強調要電動屠宰，但在其書面資料並未規定要經「電擊致昏」程序，更無規定要符合動物福利或人道屠宰。就本會瞭解，許多通過 CAS 認證的廠商，其屠宰方式同樣為不人道屠宰。</p> <p>二、缺乏對原料肉來源的稽查機制——所謂的「工作評核小組」只作末端篩檢，依據工廠評等，小組每年只到工廠抽驗 2~6 次而已；對於原料肉的來源，只需有合格屠宰場的屠宰衛生檢查證明（1 次/批）即可，並無追蹤豬肉來源的設計，尤其針對非一貫化作業、只做豬肉加工的工廠，其原料豬肉來源，更無法建立追溯及有效的稽查方式，以致過去就曾出現不肖業者混入病死豬或私宰豬肉等情形，這些問題豬肉被加工製成香腸、排骨、水餃等，輕易就蒙混過關！</p> <p>三、依據今（97）年 1 月 16 日公告施行的動物保護法修正法條，未來經濟動物的運輸、拍賣、繫留、屠宰都要符合動物福利，未來 CAS 認證內容應儘速納入人道運輸、拍賣、繫留、屠宰的規定。</p> <p>三、推動近 20 年，認證豬肉產品數量比例成長有限，品質要求更是原地踏步。且農委會幾乎每年補助 CAS 優良農產品發展協會 1 千多萬元「宣導」，透過各種公關活動、置入性行銷等手段，結果 CAS 肉品市佔比率極低，社會大眾卻還以為，台灣幾乎所有豬肉都已是「優良肉品」。不僅大型超市，如「家樂福」（「優選台灣生鮮」豬肉）強調 CAS，甚至連在傳統市場買的「溫體肉」都是！</p>

⁸ 行政院農業委員會聲復審計部教育農林審計處查核 95 年度財務收支審核通知事項辦理情形。
http://www.coa.gov.tw/files/web_articles_files/12543/2170.doc。



依據「優良食品（CAS）肉品驗證基準—冷藏與冷凍豬肉品質規格及標示規定」：在超市販售之驗證產品，其標示應包括廠商名稱及電話。但照片中頂好超市販售的冷藏豬肉，在包裝盒上都沒有看到標明是哪家生產廠商的名稱及電話，只在架上標示「優良肉品·新鮮配送—採用CAS廠供應豬肉…」字樣，明顯違反了CAS產品標示的規定。

超市業者自行分切包裝、販售的冷藏肉品，是否可能來自傳統市場肉攤，甚至可能來自非法的屠宰場？消費者無法從包裝上判斷。

據查證，該超市並不是CAS認證肉品的廠商⁹，雖然未直接使用CAS標章，但宣稱豬肉來自CAS廠商，是否屬於濫用CAS標章，等同違法？認證單位的稽查如何取信於民？

⁹ 參見【附錄二】生產CAS豬肉之廠商名錄（中央畜產會網站2008.07.10更新）。



在頂好超市販售的另一種冷凍肉品，可在包裝盒上看到「生產廠商」名稱字樣。但同樣不見規定應印上的「電話」。




據查名單，家樂福為通過 CAS 認證的廠商，因此家樂福所賣的肉品包裝盒上可見「家福股份有限公司 政府授證 優良肉品」等字樣。



依據「優良食品 (CAS) 肉品驗證基準 9.1.2.2 規定：「冷藏肉應存放於冷藏櫃內，肉品溫度應維持在 7°C 以下，櫃內清潔，並設有溫度計。」但這家位在傳統市場內的豬肉攤，將肉品暴露在室溫中販賣 (上圖左)，完全不符合 CAS 規定，攤位上卻掛著 CAS 標章 (上圖右)，明顯違法，欺騙消費者，卻不見有人取締，凸顯 CAS 稽查機制之不足。該業者表示，豬肉從上游冷凍工廠買來後，就不再冷藏。

三、食品良好作業規範（GMP）認證

標章	食品 GMP 認證（本報告只針對肉類食品加工部分）	
推動時間	民國 78 年（1989）	
法規	一、食品衛生管理法第 20 條第 1 項 ¹⁰ ，及第 33 條（罰則） ¹¹ 。 二、食品良好作業規範。	
政策(計畫)	<p>一、78 年經濟部工業局參考美國食品藥物檢驗局（FDA）制訂之 GMP 法案及歐洲、日本等先進國家之食品管理制度，而設定食品 GMP 認證制度，同年開始推行食品良好作業規範，採用自願認證方式。¹²</p> <p>二、94 年將 HACCP 條文融入食品 GMP 通則，提高認證要求，追求更高的產品衛生安全與品質標準。¹³</p>	
預算	<p>一、95 年度： 經濟部工業局的「食品領域科技發展中程綱要計畫」編列 4,862.3 萬元，包含 3 項子計畫，其中 2 項是和食品 GMP 認證相關，分別為「一般食品 GMP 認證及技術輔導暨穀類及糖類食品 GMP 認證計畫」、「食品 GMP 推廣計畫」，由於預算書內容未列出每項子計畫預算，因此無法確定用來推動食品 GMP 認證的預算有多少。</p> <p>二、96 年度：經濟部工業局網站未公開此年度預算，無法得知。</p> <p>三、97 年度： 經濟部工業局的「食品工業技術輔導與推廣計畫」編列 4,379.7 萬元，包含 2 項子計畫，其中 1 項「食品工業優質化輔導與推廣計畫」目的在推動 GMP 認證及相關訓練，由於預算書內容未列出子計畫預算，因此無法確定用來推動食品 GMP 認證的預算有多少。</p>	
參與推動機關	<p>一、經濟部工業局：主管機關</p> <p>二、食品良好作業規範（GMP）認證體系推行委員會：推動單位、認證機關。成員包含經濟部工業局（召集單位）、經濟部標準檢驗局、經濟部商業司、經濟部中小企業處、行政院衛生署食品衛生處、行政院農委會畜牧處、食品工業發展研究所、中華穀類食品工業技術研究所、台灣食品 GMP 發展協會、消費者團體等。</p> <p>1. 食品 GMP 現場評核小組：成員包含經濟部工業局、經濟部標準檢驗局、行政院衛生署食品衛生處、行政院農委會農糧處單位代表各 1 人，及相關學者 1~4 人。</p> <p>2. 食品 GMP 技術委員會：由召集單位遴聘政府相關單位代表、專業執行機構代表、認證廠商代表及學者專家擔任。</p> <p>三、食品工業發展研究所、中華穀類食品工業技術研究所：受委託之認證執行機構（即驗證機關）。</p> <p>四、台灣食品良好作業發展協會：服務、諮詢及顧問機構</p>	
認證內容	一、應具備相關登記證及證書送台灣食品良好作業發展協會及 GMP 認證執行機構書	

¹⁰ 食品衛生管理法第 20 條第 1 項規定，「食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合中央主管機關所定食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合中央主管機關所定食品安全管制系統之規定。」

¹¹ 食品衛生管理法第 33 條規定第 20 條第 1 項，可處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰；一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照。

¹² 台灣食品 GMP 發展協會網站 <http://www.gmp.org.tw/maindetail.asp?id=102>

¹³ 台灣食品 GMP 發展協會網站 <http://www.gmp.org.tw/maindetail.asp?id=102>

	<p>面審查。</p> <p>二、審查通過，再安排現場評核（現場評核小組）、產品檢驗（認證執行機構），其結果經推行委員會秘書處確認、簽約，由推行委員會授證，台灣食品良好作業發展協會代發 GMP 證書。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 現場評核：需符合現行食品有關法令、食品工廠 GMP 通則及有關之專則規定。各類產品專則為評核基準，例如肉類加工品工廠—「肉類加工食品工廠良好作業規範專則」，其內容包含廠區環境、廠房及設備、機械設備、組織人事、製程管理、品質管制、倉儲運輸、標示等。 2. 產品檢驗：應符合食品 GMP 技術委員會訂定之產品檢驗項目及標準；應符合申請工廠之廠內成品規格；標示與內容物相符，標示方法符合食品 GMP 通（專）則。 <p>三、由於 GMP 認證對象主要是加工食品類，就肉類加工品部分，「原料肉」的來源是不能忽略的一環，該認證對於原料肉的規定如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 肉類加工食品工廠良好作業規範專則規定「原料肉應新鮮而無污臭，並由政府所認可之屠宰場所屠宰，且經獸醫人員作屠前屠後檢查合格而適合人類食用者。(9.2.1)」至於來自於廠外的肉類半成品或成品只要求符合衛生條件(9.2.3)，要求廠商自行建立其原材料供應商之評鑑及追蹤管理制度(10.3.1)，每批原料須經品管檢查合格(10.3.2)。 2. 冷凍食品工廠良好作業規範專則僅規定「原料畜肉應由主管機關認可或許可進口之屠宰場提供(9.2.1)。」 3. 冷藏調理食品工廠良好作業規範專則、罐頭食品工廠良好作業規範專則：對原料肉來源未特別規定，只要求廠商應建立其原材料供應商之評鑑及追蹤管理制度，並詳訂原料及包裝材料之品質規格、檢驗項目、驗收標準、抽樣計畫（樣品容器應予適當標識）及檢驗方法等，並確實實行。(10.3.1) <p>四、藥物殘留：肉類加工食品工廠良好作業規範專則規定，原料肉進廠前應要求殘留藥物（磺胺劑、抗生素及農藥）應符合法定標準(9.2.3)。</p>
監督方式	<p>認證工廠應接受認證執行機構的追蹤查驗（包括現場查核及產品抽驗）¹⁴。其追蹤查驗結果，應按月報請推行委員會備查，有關取消工廠或產品之認證資格與認證標誌之使用權等重大決策時，需報請推行委員會核備。</p>
認證廠家	<p>一、肉類加工品廠商 4 家¹⁵，如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 立大農畜興業股份有限公司冷凍食品廠肉類加工生產線 2. 統一企業股份有限公司新市廠肉品廠肉類加工生產線 3. 新力香食品有限公司肉類加工食品生產線 4. 臺鑫食品冷凍事業股份有限公司肉類加工生產線。 <p>二、其他冷凍食品、冷藏調理食品、罐頭食品，也有豬肉加工食品，例如味王股份有限公司豐田廠罐頭生產線（咖哩豬肉，香菇肉粳…），聯夏食品工業股份有限公司屏東廠罐頭生產線（香菇肉醬、東坡肉…）。</p>
認證產量	<p>肉類加工品共有 35 項產品，但產量不詳，產值不詳。¹⁶</p>
認證產值	<p>肉類加工品共有 35 項產品，但產量不詳，產值不詳。</p>

¹⁴ 食品 GMP 追蹤管理要點 http://www.gmp.org.tw/Downloads/138-附件_07_食品_GMP_追蹤管理要點.pdf

¹⁵ 台灣食品 GMP 發展協會網站的「食品 GMP 認證產品查詢」<http://www.gmp.org.tw/searchact.asp>。

¹⁶ 同上。

問題


- 一、食品 GMP 認證是規範加工食品安全，因此僅注重豬肉加工產品之品質，對於原料肉的要求僅標明「政府所認可之屠宰場所屠宰，且經獸醫人員做屠前、屠後檢查合格適合人類食用¹⁷」——也就是說，**這個認證只管豬在哪裡屠宰，只要提得出合格屠宰證明，至於是用什麼方法屠宰？是否合法？有落實稽核制度嗎？則不在認證的重點裡。**據肉品加工 GMP 廠商表示：他們購買原料肉進廠，會要求原料廠提供屠宰前後證明文件、藥物殘留檢驗、肉品檢驗報告等。因此，當 GMP 評核小組查驗時，通常是察看豬肉原料廠商提供給 GMP 廠商的屠宰證明文件、藥物殘留檢驗、肉品檢驗報告…等書面資料，並不會實際到豬肉原料廠察看，完全依賴廠商自行對原料廠的評鑑追蹤。此項工作可嚴謹、可鬆散，全憑廠商良心，若無第三稽查機制從源頭把關，這種評核方式只是流於形式。顯見政府及推動每一種肉品認證單位的心態，都只管美化「某一端」，而缺乏系統的有效稽核制度。
- 二、根據今（97）年 1 月 16 日公告施行新修的動物保護法，經濟動物的運輸、拍賣、繫留、屠宰都要符合基本動物福利。因此 GMP 認證內容該如何將這些基本的法規納入並有效稽核，而非僅是要求在政府認可之屠宰場屠宰，則是一大考驗。
- 三、食品 GMP 認證規範加工食品安全，優良食品 CAS 同樣對肉品加工產品也有所規範。同一種畜牧產品，分別由不同政府單位推動施行驗證，卻缺乏有效連結，各自為政，經費又重複投入，疊床架屋，浪費公帑。



這個品牌的香腸共有食品 GMP、CAS 及 ISO 三種認證。但原料肉的來源，是否就確保人道、衛生、安全無虞了？

¹⁷ 引用自食品 GMP 認證體系規章彙編(全冊)中的「肉類加工食品工廠良好作業規範專則」第 9.2.1 點 [http://www.gmp.org.tw/Downloads/161-18 肉類加工食品專則.pdf](http://www.gmp.org.tw/Downloads/161-18%20肉類加工食品專則.pdf)。

四、台灣生鮮豬肉 (Taiwan Fresh Pork , TFP)

標章	台灣生鮮豬肉 (Taiwan Fresh Pork , TFP)	
推動時間	民國 87 年 (1998)	
法規	<p>一、「台灣生鮮豬肉標章使用管理辦法」，屬行政命令。</p> <p>二、無法源依據</p>	
政策(計畫)	<p>一、87 年為建立台灣豬肉品牌及形象，因應加入 WTO 衝擊並與進口豬肉有所區隔，由產官學各界共同組成的「台灣生鮮豬肉推廣委員會」評選出「台灣生鮮豬肉」證明標章。當時行政院農委會也表示，將擬定標章的使用管理辦法，將此標章授權「中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會」使用。¹⁸但截至 97 年 5 月止，在農委會網站及公報資料中，都找不到任何關於此標章的使用管理辦法。</p> <p>二、「台灣生鮮豬肉」證明標章的構圖，是以豬隻體型烙印 TFP 三個字，即「Taiwan Fresh Pork」的縮寫，而上下兩片外圍紅色代表生鮮溫暖之意，中間白色代表台灣生鮮豬肉的新鮮、好吃、衛生、安全。¹⁹</p> <p>三、95 年中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會曾經辦過「台灣生鮮豬肉 (TFP) 料理五燈獎大賽」，指導單位為：行政院農業委員會、台北市政府、高雄市政府、財團法人中央畜產會等；協辦單位則為：台北市家畜肉類商業同業公會、高雄市家畜肉類商業同業公會、台北市烹飪餐飲商業同業公會、高雄市烹飪餐飲商業同業公會等，其目的為「促進生鮮豬肉銷售量，帶動養豬產業發展」云云。²⁰</p>	
預算	<p>農委會 94~96 年度補助中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會計畫經費(條列如下)，因農委會並未提供細部資料，無法得知其中用來推動「台灣生鮮豬肉 TFP」實際比例。</p> <p>一、94 年度：</p> <p> 肉品運銷現代化計畫：217 萬元</p> <p> 提升養豬產業產銷效率：51 萬元</p> <p>二、95 年度：</p> <p> 肉品運銷現代化計畫：222.1 萬元</p> <p>三、96 年度：</p> <p> 輔導毛豬共同運銷與肉品運銷現代化計畫：127.7 萬元</p>	
機關	<p>一、行政院農委會：授權機關、經費補助</p> <p>二、中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會：核發標章機關</p>	
認證內容 ²¹	<p>一、在政府許可之屠宰場所屠宰且經衛生檢查合格，留有紀錄可查核。</p> <p>二、經由獸醫師進行屠前檢查及抽血檢驗藥物殘留合格。</p> <p>三、屠後經獸醫師進行內臟與屠體檢查，合格者始得放行銷售。</p> <p>四、生鮮屠體運輸過程符合衛生安全條件，並由吊掛式運輸車配送。</p> <p>五、販賣環境及從業人員均保持清潔與衛生。</p>	

¹⁸ 87 年 4 月 12 日自由時報第 19 版，與進口豬肉區隔，「台灣生鮮豬肉」標章問世。

http://www.tlri.gov.tw/Info/News_Detail.asp?RID=4484

¹⁹ 87 年 4 月 12 日自由時報第 19 版，與進口豬肉區隔，「台灣生鮮豬肉」標章問世。

http://www.tlri.gov.tw/Info/News_Detail.asp?RID=4484

²⁰ 高雄市烹飪餐飲商業同業公會網站 <http://cakemall.cakc.org.tw/cakc/front/bin/ptlist.phtml?Category=100079>

²¹ 參考 TFP 宣傳單。

	六、在臺灣生鮮豬肉 TFP 肉攤販賣。
監督方式	<p>一、據中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會人員表示：他們會組成查核小組，每年查核二次，每次約花費一個多月。查核的方式就是將全台有申請 TFP 標章的肉攤巡視一遍。巡視的內容就是看肉攤有沒有將肉品放在冷藏櫃內銷售。該公會人員表示：這樣的查核方式不僅次數少，且逐區的地毯式查核，馬上就會走漏風聲，攤商早就準備好了等查核人員上門，哪有不通過的道理？查完後攤商是否確實使用冷藏設備，就看業者自律了。²²</p> <p>二、對於豬隻屠體由屠宰場運到市場是否以低溫運送，則無查核機制。</p>
認證廠家	約 300 多家。 ²³
認證產量	300 多家豬肉攤，若每攤日售以 2 頭計，每年約銷售 21 萬隻。
認證產值	無具體資料
問題	<p>一、為了因應加入 WTO，以便跟進口冷凍豬肉抗衡而推動的「台灣生鮮豬肉」標章，無異是農委會與家畜肉類商業同業公會聯手愚弄社會大眾、浪費全民納稅錢的一項政策。就其認證內容的六個項目來看，除了第六點——「在台灣生鮮豬肉 TFP 肉攤販賣」外，其餘五點要求，不僅是畜牧法的基本規範，就連食品衛生法規裡也都有相關的規範要求。官方與業者隨便將肉攤「包裝」一下，搞個「台灣生鮮豬肉推廣委員會」，編列預算去推動，從 87 年至今已逾十年，全台約 5,800 個「獸肉攤」裡，卻只認證了 300 多家；如果這個政策是重要的，能夠提升台灣肉品現代化的水準，為何大部分的肉攤不願加入；換言之，肉攤對於這個擺明了只是「包裝」、「虛有其表」政策的理解是「換湯不換藥」——一樣賣溫體肉，既然賣溫體肉，何需冷藏設施？而政策推行至今，另外五千多家沒有加入「TFP」認證的肉攤，政策面有對他們採取任何措施嗎？政府一方面推動 CAS 冷藏冷凍肉品，希望讓台灣的肉品銷售，能真正達到衛生安全，一方面卻又在選票壓力下，不敢有積極作為改變傳統肉攤與民眾對溫體肉的迷思，如此誤導民眾，進退失據的政策，不知道還要拖多久才會「從善如流」？</p> <p>二、傳統市場的肉攤，其豬肉來源幾乎都來自各地公立肉品市場，據本會自 2000 年到 2007 年的調查證據發現，全台 21 個縣市（台北市、基隆市無肉品市場）27 個公立屠宰場，共有 72 條屠宰線，有超過七成的業者以極盡殘虐動物的方式來屠宰，原因在於肉商長久以人道屠宰影響肉品品質為藉口，讓豬飽受殘虐與痛苦！且豬隻拍賣、運輸、繫留過程也都不符合動物福利。這些現象政府不是不知道，也正透過肉品市場協進會、肉商公會、彰化肉品市場、南投肉品市場、台中肉品市場等單位嘗試改善，但還是有業者，以影響肉鬆、肉絨品質為由，不願意配合改善！</p> <p>三、所謂 TFP 豬肉認證，與「屠宰衛生合格章」相較，其實只是要求肉攤加裝冷藏櫃、屠體必須冷藏運輸，實務上卻又做不到。無異一個疊床架屋的認證。</p>

²² 據 2008.05.08 訪談紀錄。

²³ 據 2008.05.08 訪談紀錄。

新鮮安全 誕生

台灣生鮮豬肉

TAIWAN FRESH PORK



一個生鮮豬肉行銷服務標章

為配合行政院農業委員會
推動改善傳統生鮮豬肉販賣環境
保障消費者食肉安全與衛生
我們以
安全、衛生、新鮮、好吃為訴求
在您熟悉且親切的傳統市場及販賣據點
與您歡喜相見。

行政院農業委員會 台北市市場管理處 高雄市市場管理處 台灣區肉品發展基金會
中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會



台灣生鮮豬肉 TFP 標章
係經謹慎過程之授証
每一個 TFP 標章代表一份
承諾與責任。








承諾

台灣生鮮豬肉 (TFP) 標章由行政院農業委員會
授權中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會
使用，攤商必須向公會提出申請，
經認定之攤商，始由公會授予認定證書
及使用 TFP 標章。

責任

我們販賣的產品保證：

1. 在科學化設備與管理下育成，肉質柔嫩多汁、風味絕佳的「台灣瘦肉型肉豬」。
2. 在政府許可之屠宰場所屠宰且經衛生檢查合格，留有紀錄可查核。
3. 生鮮屠體運輸過程符合衛生安全條件。
4. 販賣環境及從業人員均保持清潔與衛生。

1 在獨特的生產方法下，台灣瘦肉型肉豬的優良品質揚名國際，豬肉多汁、柔嫩，獨具特殊風味。

2 必須在政府許可的屠宰場，經由獸醫師進行屠前檢查及抽血檢驗藥物殘留合格。

3 屠後經獸醫師進行內臟與屠體檢查，合格者，始得放行銷售。

4 由吊掛式運輸車配送。

5 在台灣生鮮豬肉 TFP 肉攤販賣。



圖 1~5：民國 87 年時任農委會主委的彭作奎，親自上陣為只做外觀包裝、美化的「台灣生鮮豬肉」標章宣傳。這個標章內容就如同其文宣中所寫的那麼簡單，一樣賣溫體肉，只是換包裝！而且連強調「生鮮」最重要的冷藏櫃、運輸冷藏車都未明確規定！

五、屠宰衛生合格章

標章	屠宰衛生合格章	
推動時間	89 年 10 月 4 日正式公告 (2000)	
法規	<p>一、畜牧法第 32 條第 4 項規定訂定²⁴。擅自變更、偽造、未標示必須依據該法第 38²⁵、39 條²⁶罰則辦理。</p>	
政策(計畫)	<p>一、畜牧法於民國 87 年 6 月 24 日經立法院三讀通過、由總統公布施行後，屠宰衛生檢查業務規範於該法之「畜禽屠宰管理」專章。90 年 1 月 1 日起農委會動植物防疫檢疫局全面接辦屠宰衛生檢查業務，並委託財團法人中央畜產會陸續聘僱屠宰衛生檢查獸醫師執行實務檢查工作。</p> <p>二、每一屠宰場均編置屠宰衛生檢查獸醫師主任一名，並依各場之屠宰量配置屠宰衛生檢查獸醫師若干名，負責執行屠宰衛生檢查業務。這些人員均受其轄區防檢局所屬各分局（基隆、新竹、台中、高雄等 4 個分局）之肉品檢查課指揮及調派。</p> <p>三、89 年 10 月 4 日正式公告「屠宰衛生檢查合格標誌」，於各合法屠宰場正式使用。凡經屠宰衛生檢查合格的豬隻，豬皮均蓋有檢查合格標誌供消費者辨識。</p>	
預算	<p>農委會防疫局歷年編列屠宰衛生檢查業務預算：</p> <p>一、91 年：23,583.1 萬元</p> <p>二、92 年：30,231.8 萬元</p> <p>三、93 年：36,812.7 萬元</p> <p>四、94 年：29,794 萬元</p> <p>五、95 年：31,150.2 萬元</p> <p>六、96 年：30,025.2 萬元</p>	
機關	<p>一、行政院農委會動植物防疫檢疫局：畜禽屠宰管理之主管機關</p> <p>二、財團法人中央畜產會：屠宰衛生檢查獸醫師約聘</p> <p>三、台灣動物科技研究所：辦理屠宰衛生檢查獸醫師訓練</p>	
認證內容	<p>一、屠宰衛生檢查規則第 8~12 條</p>	
監督方式	<p>一、屠宰衛生檢查獸醫師駐場，對每一頭屠宰豬隻作屠前及屠後檢查，凡經檢查不合格的屠體或內臟均予以廢棄銷燬。</p>	
認證廠家	<p>一、合格屠宰場都有屠宰衛生檢查獸醫師進駐，依據農委會防疫局網站公布屠宰場登記證書核發名單(97.7.8 更新)，其中公私立有屠宰豬隻的屠宰場共 61 家。</p>	
認證產量	<p>依據防檢局統計，96 年通過「屠宰衛生合格章」的豬共有 8,767,746 頭。若以當年豬隻屠宰量 9,447,143 頭來推算，96 年豬隻通過屠宰衛生合格章的比例為 92.8 %。</p>	
認證產值	<p>因為屠宰豬隻均需通過屠宰衛生合格檢查，故豬隻供應屠宰產值幾乎可視為「屠宰</p>	

²⁴ 畜牧法第 32 條第 4 項：「經檢查為合格之屠體及內臟或其包裝容器，應標明屠宰衛生檢查合格標誌、屠宰場編號及屠宰日期，始得運出屠宰場；其合格標誌及標明方法，由中央主管機關定之。」

²⁵ 「違反第三十二條第一項規定，將未經屠宰衛生檢查或經檢查為不合格之屠體或內臟供人食用或意圖供人食用而分切、加工、運輸、貯存或販賣者。」、「擅自變更或偽造第三十二條第四項所定之屠宰衛生檢查合格標誌者。」將處新臺幣十萬元以上五十萬元以下罰鍰。

²⁶ 「違反第三十二條第二項規定，不依屠宰衛生檢查獸醫師或檢查人員之指示，為銷燬、化製或其他必要之處置者。」、「屠宰場未依第三十二條第四項規定，於經檢查合格之屠體、內臟或其包裝容器標明相關事項者。」將處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰。

	衛生合格章」之認證產值。以 96 年為例，豬隻供應屠宰產值為 571 億 7,411 萬元，占全國畜牧業總產值 45.75%，居冠。 ²⁷
問題	<p>一、「肉品衛生檢查獸醫師」僅執行肉品衛生檢查，並不監督是否人道對待動物，對於絕大多數屠宰作業毫無致昏過程，或致昏是否有效並不過問。而繫留、驅趕、屠宰時的虐待豬隻問題，造成豬隻因緊迫導致肉品品質不佳，也非其業務範圍。</p> <p>二、依據今（97）年 1 月 16 日公告施行新修的動物保護法，經濟動物的運輸、拍賣、繫留、屠宰都要符合動物福利，因此屠宰衛生合格章的審核內容，當然也必須符合動物保護法，將人道運輸、拍賣、繫留、屠宰等相關規定儘速納入規範。</p> <p>三、屠宰廠內獸醫的肉品檢驗，僅是對屠後的內臟及屠體進行「目視檢查」，以一個屠宰場平日配置 1-2 個獸醫師，每天需在三至四小時的屠宰時間內，「看」完數十、或數百頭豬隻屠體和內臟，與家禽屠宰線相比，數量相對少很多，但工作環境差、通常都在深夜值勤、若認真執法會被指為「擋人財路」，甚至飽受身心安全的威脅，許多獸醫師根本就只能「看心安—安慰自己而已」。</p> <p>四、雲林肉品市場長期販賣「病死豬」最近被揭發，民眾該如何相信政府的認證標章——「檢警發現動檢局獸醫師未依規定駐線」²⁸；而這些被賣出的豬隻屠體，如果沒有「屠宰衛生合格章」又如何能更夠運出場外販賣？</p>



屠宰場內，工作人員在經獸醫師檢查合格的豬隻屠體上，印上屠宰衛生合格標誌（見左圖），但這個合格標誌，不保證豬被運輸、繫留、驅趕與屠宰同樣也是「合格」，沒有遭受巨大痛苦與虐待的。圖右是每天在各公立肉品市場上演的「虐殺豬隻」情形，這些豬的「屠體」幾乎都可以被蓋上「屠宰衛生合格章」！

²⁷ 96 年畜牧農情概況分析 <http://www.coa.gov.tw/view.php?catid=13922> 。

²⁸ 中國時報，97 年 7 月 26 日，A10 版。

六、屠宰衛生豬肉

「屠宰衛生豬肉」標章圖樣與「電宰衛生豬肉」相同（見第一種認證），僅一字之差，嚴格說來，它並非官方資料上出現的「認證或標章」。但因出現在有行政院農委會以及中央畜產會掛名的2008年月曆上，不知是月歷印錯，還是真有其認證標章，已明顯誤導消費者。

此外，同樣的標章樣式（如下圖），在南投縣肉品市場的產品文宣裡，名稱則又變為「安全衛生豬肉」！掛名「指導單位」同樣有行政院農委會，另外還有南投縣政府。

是屠宰？還是電宰？還是安全？亦或通通都不是！

台灣省農會製作（版權所有，翻印必究）04-24853063

2008 3月

March

【歲次戊子年】

草莓 Strawberry



星期日Sun

星期一Mon

星期二Tue

星期三Wed

星期四Thu

星期五Fri

星期六Sat

2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
廿五 宜：祭祀、新福 不宜：開光、入宅	廿六 宜：開市、納財 不宜：動土、嫁娶	廿七 宜：新福、嫁娶 不宜：作灶	驚蟄 宜：祭祀、嫁娶	廿九 宜：祭祀、開市 不宜：出行	三十 宜：祭祀、嫁娶 不宜：作灶、栽種	廿四 宜：祭祀新福 不宜：安葬安門	二月 宜：祭祀、出行 不宜：嫁娶		
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
初九 宜：祭祀、出行 不宜：安葬、栽種	初十 諸事不宜	十一 宜：祭祀、開市 不宜：作灶、入宅	十二 宜：祭祀、開市 不宜：作灶、入宅	春分 宜：祭祀、動土 不宜：出行、安床	十四 宜：祭祀、入塲 不宜：入宅、嫁娶	十五 諸事不宜	十六 宜：出行、嫁娶 不宜：開張	十七 宜：祭祀、動土 不宜：嫁娶	十八 宜：祭祀、補祝 不宜：安葬、入宅
23	24	25	26	27	28	29	30	31	1
廿三 宜：祭祀、開市 不宜：嫁娶	廿四 宜：祭祀、開市 不宜：作灶	十八 宜：祭祀、補祝 不宜：安葬、入宅	十九 宜：祭祀、嫁娶 不宜：栽種、安葬	二十 宜：納財、栽種 不宜：嫁娶	廿一 宜：祭祀、移徙 不宜：作灶	廿二 諸事不宜	廿三 宜：祭祀、開市 不宜：嫁娶	廿四 宜：祭祀、開市 不宜：作灶	廿四 宜：祭祀新福 不宜：安葬安門



請選購衛生、安全、優質國產豬肉

行政院農業委員會 主任委員 蘇嘉全

財團法人中央畜產會 董事長 黃欽榮

中華民國肉品市場發展協進會 理事長 施明哲 常務監事 溫錦海 暨全體理、監事 敬贈

草莓為多年生草本植物，產期為12~4月，全省各地普遍種植，以大湖地區最富盛名。草莓含豐富的維生素B1、C、K、磷、鐵等。選購草莓，以果粒完整、顆粒、無外傷、無病蟲害者為佳。

四月

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

明明見農委會推廣的是「電宰衛生豬肉」標章，怎麼在2008年農委會、中央畜產會寄來的月曆上，看到變成「屠宰衛生豬肉」標章？並透過月曆宣傳！----請問農委會，到底哪一個標章才是真的？



安全、衛生、美味
盡在其中...

吃的安心 吃出健康

黑胡椒醃肉	600g / 售價150元	薑汁豬肉乾	150g / 售價120元
山藥養生香腸	600g / 售價150元	辣味豬肉絲	200g / 售價120元
黑胡椒香腸	600g / 售價150元	辣味豬肉絲	100g / 售價70元
紅酒養生香腸	600g / 售價150元	純豬肉酥	200g / 售價175元
蒜味香腸	600g / 售價150元	薑汁豬肉乾	180g / 售價120元
鳳梨香腸	600g / 售價150元		
烏梅香腸	600g / 售價150元		

以上價格以公司實際價格為主 **送禮、自用兩相宜**
以上均為低溫冷藏配送訂購金額滿1000元則免加低溫配送費130元

歡迎來電洽詢：049-2736761、2734305分機47
承接訂購傳真：049-2739645 行銷課
請利用合作金庫銀行南投分行匯款
戶名：南投縣肉品市場股份有限公司
帳號：0250871001266
南投縣政府事業單位
合法衛生屠宰場（屠宰場登記證第0003號）
合法工廠登記證號碼（99-532742-00）

http://www.ntp.com.tw
E-mail: ntp4000@yahoo.com.tw
地址：南投縣名間鄉仁和村彰南路250號
(中二高名間交流道下)

符合CNS國家檢驗標準



南投縣肉品市場股份有限公司
輔導單位：行政院農委會·南投縣政府



然後同樣這隻豬的圖樣，在南投縣肉品市場的產品文宣裡，名稱又變成「安全衛生豬肉」！掛名「指導單位」的有農委會和南投縣府。---請問農委會，到底哪一個標章才是真的？

參、問題分析

政府從民國 70 幾年即開始推動電宰衛生豬肉，之後又陸續推動優良肉品 (CAS)、食品良好作業規範 (GMP)、台灣生鮮豬肉 (TFP)、屠宰衛生合格章、屠宰衛生豬肉標章，要消費者購買豬肉時要認明這些認證 (標章)。但本研究發現，這 6 種豬肉認證，存在多項問題：

一、半數認證不具法律基礎

「豬肉認證」不同於「豬肉品牌」，原因在於認證系統應有法律基礎，並依法制訂各類驗證機構之驗證程序、追蹤查驗程序、標章使用辦法及生產規範 (驗證基準) 等，以確保認證系統的公正性。但是目前只有優良肉品 (CAS)、食品 GMP 認證、屠宰衛生合格章，有法源及相關罰則；台灣生鮮豬肉 (TFP) 則僅有推動辦法屬於行政命令，其他電宰衛生豬肉、屠宰衛生豬肉更是毫無法源依據。(見表 2)

尤其是電宰衛生豬肉、屠宰衛生豬肉，連標章名稱都可任意改變，毫無公信力可言，農委會補助產業單位推動這些「混淆不清」的認證，是以納稅人的錢誤導消費者。

【表 2】一塊豬肉，六種認證。半數無法源。

認證項目	法源	規範重點
電宰衛生豬肉	無	
優良肉品 (CAS)	農業發展條例	畜牧產銷
食品 GMP 認證	食品衛生管理法	食品加工
台灣生鮮豬肉 (TFP)	無 (僅有推動辦法)	
屠宰衛生合格章	畜牧法	屠宰衛生
屠宰衛生豬肉	無	

二、缺乏第三公正單位稽查，流於形式

認證除了需要法源基礎外，更重要的是有第三公正單位負責稽核。但是這 6 種認證均無第三公正單位稽查，認證的後續追蹤、查核，流於形式，無法發揮功效。例如民眾印象最深的優良農產品 (CAS) 豬肉，卻曾發生販售系統混入病死豬肉事件。問題在於優良農產品 (CAS) 只做末端篩檢，對於原料肉的來源，只需具備合格屠宰場的屠宰衛生檢查證明 (1 次/批) 即可，無確定豬肉來源的機制；另外，本會還發現在傳統市場無冷藏設備的肉攤，居然還掛著優良農產品 (CAS) 認證招牌販賣豬肉。顯示 CAS 光靠業者自律及現場評核小組抽檢，根本不能發揮監督的功效。

食品 GMP 認證的豬肉加工廠，對於原料肉的要求也只是「經政府所認可之屠宰場所屠宰，且經獸醫人員做屠前、屠後檢查合格適合人類食用²⁹」，同樣無追蹤豬肉來源的機制。

²⁹ 引用自食品 GMP 認證體系規章彙編(全冊)中的「肉類加工食品工廠良好作業規範專則」第 9.2.1 點 http://www.gmp.org.tw/Downloads/161-18_肉類加工食品專則.pdf。

而電宰衛生豬肉為了證明豬肉出自於合格屠宰場，每日會發一張「電宰衛生肉品證明單」(有屠體編號)，但許多肉攤一天賣的豬不只一隻，屠體在被分切後，難以證明是否就是從屠宰場買來的那隻豬，就算有查緝人員來查，能做的也只是檢查有無電宰證明單而已，無實質意義。

連農委會防疫檢疫局所推動的「屠宰衛生合格章」也出包！雲林肉品市場長期販賣「病死豬」最近被揭發，民眾該如何相信政府的認證標章代表「衛生、安全、人道」--「檢警發現動檢局獸醫師未依規定駐線」、「頭部沒有“敲擊”痕跡」³⁰；而這些被賣出的豬隻屠體，如果沒有「屠宰衛生合格章」又如何能更夠運出場外販賣？

三、各個認證之間疊床架屋

例如由農委會補助產業團體--中華民國肉品市場發展協進會推動的「電宰衛生豬肉」，除要求豬肉來源為「合格屠宰場」、需經「獸醫師檢查合格」外，認證內容幾乎等同於農委會防疫檢疫局推動的「屠宰衛生檢查合格標誌」，何必多此一舉。而補助中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會推動的「台灣生鮮豬肉(TFP)」認證，與「屠宰衛生合格章」相較，其實只是要求肉攤加裝冷藏櫃、屠體必須冷藏運輸，實務上卻又做不到。無異另一個疊床架屋的認證。

食品 GMP 認證主要規範加工食品安全，但優良農產品(CAS)也包含肉類加工品，同一種畜牧產品，分別由不同政府單位推動施行驗證，各自為政，經費卻重複投入，浪費公帑。

四、動物福利規範完全交白卷

依據今(97)年1月16日公告施行新修的動物保護法，經濟動物的運輸、卸載、繫留、驅趕、保定、致昏、刺血(宰殺)都要符合動物福利。

但在這6種認證中，沒有1種認證規範要求應符合人道運輸、拍賣、繫留、屠宰。即使是優良肉品(CAS)、食品 GMP 認證，都僅將重點放在肉品安全衛生上，其書面資料並未規定要經「電擊致昏」程序，更無規定要符合動物福利或人道屠宰。許多通過優良肉品(CAS)認證的廠商，其屠宰方式並無法保證合乎「人道屠宰」。

甚至連農委會防檢局所推動的屠宰衛生合格章，其「肉品衛生檢查獸醫師」僅執行肉品衛生檢查，並不監督是否人道對待動物，對於絕大多數屠宰作業毫無致昏過程，或致昏是否有效並不過問。而繫留、驅趕、屠宰時的虐待豬隻問題，造成豬隻因緊迫導致肉品品質不佳，也非其業務範圍。(參見表1)

據本會自2000年到2007年的調查證據發現，全台21個縣市(台北市、基隆市無肉品市場)27個公立屠宰場，共有72條屠宰線，有超過七成的業者以極盡殘虐動物的方式來屠宰，這些非人道屠宰豬肉大多供應到傳統市場，也就表示消費者到傳統市場買到不管是「電宰衛生豬肉」、「台灣生鮮豬肉(TFP)」、「屠宰衛生合格章」的豬肉，基本上都是屬於非人道屠宰豬肉。

這些現象政府不是不知道，也正透過肉品市場協進會、肉商公會、彰化肉品市場、南投肉品市場、台中肉品市場等單位的協助嘗試改善，但還是有業者，以影響肉鬆、肉絨品質為由，不願意配合改善！也有少數市場經營高層市場擔心屠宰業反彈或放棄租用場地，影響收入，而不願意配合落實！

³⁰ 中國時報，97年7月26日，A10版。

五、成效不彰，浪費公帑

上述種種認證亂象，不僅通過認證的豬肉產品數量比例成長有限，且通過的產品根本無法保障民眾的食肉安全及動物福利；從民國 70 幾年至今，推動近 20 年，已耗費超過 20 億人民納稅錢。從有公布資料的優良肉品（CAS）來說，農委會幾乎每年補助 CAS 優良農產品發展協會 1 千多萬元「宣導」，透過各種公關活動、置入性行銷等手段，結果優良肉品（CAS）市佔比率不到三成，社會大眾卻還以為，台灣幾乎所有豬肉都已是「優良肉品」！而農委會從 87 年開始補助中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會推動「台灣生鮮豬肉（TFP）」，至今已逾十年，全台約 5,800 個「獸肉攤」裡，卻只認證了 300 多家。

種種現象都顯示弊端重重，監察院應”馬”上介入調查！

肆、政策建議

根據本研究分析，本會建議如下：

一、整合各種認證，建立基準線：所有畜牧產製品的生產規範，均應符合現行法律

農委會首要之務應儘速要求，現行各項認證都將人道運輸、拍賣、繫留、屠宰等規定納入。並協調府內或府際相關單位，彙整統合各種認證，根據現有法律，建立各項畜牧產製品認證規範內容的基準線。以畜牧、環保、動物福利和肉品安全衛生而言，至少應包括下列各項：

- 畜牧法：畜牧場登記、屠宰衛生檢查
- 環保法規：廢污水排放
- 食品法規：動物用藥殘留標準、冷藏鍊
- 動物保護法：基本動物福利標準（飼養、運輸、驅趕、繫留、保定、致昏、宰殺）
- 其他：飼料添加物標準…等。

基準線建立之後，農政單位可依社會發展程度，民眾環保或動物福利意識，逐步建立超過基準線以上，各個等級的品質認證標準。例如：動物福利友善畜牧（不使用母豬夾欄、蛋雞不使用格子籠等）、有機畜牧…。

標準以上，才有不同品質等級可言；有明確清楚可分的品質等級，根據不同認證規格的品牌，才能建立不同的市場利基。有市場利基，透過消費者、生產者、行銷者，以及認證輔導、認證、稽核、監督機構的共同努力，市場秩序與倫理方能建立。

二、應訂立屠宰場管理條例

經濟動物之運輸、銷售（拍賣）及屠宰最容易造成動物緊迫，也是各種動物或人畜共通疾病交叉感染，造成防疫、肉品安全漏洞的關鍵。應訂立專法，詳為規範。

三、挹注經費研究動物福利具體措施及政策

政府應整合疊床架屋的認證，並將節省下來的經費用於研究及訓練，研究並教導業者如何落實經濟動物福利：例如設施改善 -- 動物運輸、裝卸載、繫留、驅趕、保定、致昏、屠宰軟硬體設施等；畜牧行政措施或產銷系統改善 - 建立屠宰場評鑑、分級制度，廢除活體拍賣、改為屠體交易等；推廣消費者教育 - 鼓勵購買動物福利友善肉品等。

【附錄一】生產 CAS 豬肉之廠商名錄（中央畜產會網站 2008.07.10 更新）

	CAS 編號	廠商	產品種類
1	第 010100 號	台灣農畜產工業股份有限公司	冷凍豬肉、中式香腸、西式香腸、培根、西式火腿、肉酥、調理肉製品
2	第 010200 號	立大農畜興業股份有限公司	中式香腸、西式火腿、西式香腸、培根、冷凍豬肉、冷藏豬肉（大分切產品）、調理肉製品
3	第 010300 號	統一企業股份有限公司	中式香腸、西式火腿、培根
4	第 010500 號	佳味香食品企業有限公司	調理肉製品、裹粉(及/或)裹麵肉品
5	第 010700 號	滋味珍食品股份有限公司	中式香腸、西式火腿、肉酥、肉絨、肉乾、臘肉、培根、調理肉製品
6	第 010800 號	富豐國際食品股份有限公司	西式火腿、西式香腸、培根
7	第 011000 號	雅勝冷凍食品股份有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉
8	第 011500 號	新東陽股份有限公司	中式香腸、培根、西式香腸、西式火腿
9	第 011700 號	津谷食品股份有限公司埤頭廠	冷凍豬肉、冷藏豬肉、中式香腸、培根、西式香腸、調理肉製品
10	第 0119 號	臺灣菸酒股份有限公司宜蘭酒廠	中式香腸
11	第 012600 號	臺灣菸酒股份有限公司屏東酒廠	中式乳化型肉品、調理肉製品
12	第 012700 號	萬烽實業股份有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉
13	第 013000 號	源益農畜企業股份有限公司	冷凍豬肉(附皮)、培根、中式香腸、西式香腸、西式火腿、調理肉製品
14	第 013100 號	普惠食品企業有限公司	冷凍豬肉
15	第 013200 號	中國青年商店股份有限公司	冷藏豬肉
16	第 013500 號	和榮意食品有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉、
17	第 013600 號	富統食品股份有限公司	西式火腿、西式香腸、中式香腸、培根、調理肉製品
18	第 013700 號	台鑫食品冷凍事業股份有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉、肉酥、肉絨、調理肉製品
19	第 013800 號	瑞輝食品股份有限公司	培根、西式香腸
20	第 013900 號	佳滋企業股份有限公司	中式香腸、西式香腸、培根、調理肉製品、西式火腿
21	第 014000 號	青映食品冷凍股份有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉
22	第 014300 號	峰榮食品工業股份有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉
23	第 014500 號	興農股份有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉、冷藏豬肉（黑毛豬）
24	第 014600 號	芬芳烹材股份有限公司	冷凍豬肉、
25	第 014700 號	台灣糖業股份有限公司畜殖事業部	中式香腸、肉酥、貢丸、佳格代工生產
26	第 014900 號	華鮮冷凍食品股份有限公司	調理肉製品
27	第 015000 號	美淇食品有限公司	冷凍豬肉、
28	第 015200 號	香里食品企業股份有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉、中式香腸、肉酥
29	第 015300 號	囿福有限公司	肉乾、肉酥
30	第 015400 號	台全珍豬工業股份有限公司	冷凍豬肉
31	第 015600 號	信功實業股份有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉、培根、西式香腸、裹粉及(或)裹麵肉品、調理製品、中式乳化型肉品、中式香腸、西式火腿、台糖委託 OEM 產品
32	第 016300 號	復進企業股份有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉
33	第 017000 號	嘉一香食品股份有限公司屏東廠	冷藏豬肉、冷凍豬肉、中式乳化型肉品、調理肉製品
34	第 017400 號	韋祥企業有限公司	臘肉、中式香腸、肉乾、肉酥
35	第 017500 號	紅政企業股份有限公司	培根、西式火腿、西式香腸
36	第 017800 號	嘉一香食品股份有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉、肉酥、肉乾、中式香腸(冷藏)、

			中式香腸(冷凍)、臘肉
37	第 017900 號	裕毛屋企業股份有限公司	冷藏豬肉(白毛豬、大麥豬)、
38	第 018300 號	香村食品有限公司	肉酥、肉乾
39	第 018500 號	味全食品工業股份有限公司	豬肉酥
40	第 018600 號	泰安食品企業有限公司	冷藏豬肉、冷凍豬肉
41	第 018700 號	保億冷凍食品有限公司	冷藏豬肉(附皮產品)、冷凍豬肉(附皮產品)、中式香腸、培根
42	第 018900 號	大潤發流通事業股份有限公司	冷藏豬肉
43	第 019100 號	佳格食品有限公司	肉酥
44	第 019300 號	家福股份有限公司	冷藏豬肉、冷藏豬肉(黑毛豬)
45	第 019500 號	源欣興農畜食品有限公司	冷凍豬肉、調理肉製品
46	第 019700 號	永源有限公司	冷凍豬肉

【附錄二】相關法規條文整理：

畜牧法

第 29 條	<p>屠宰供食用之豬、牛、羊或其他經中央主管機關指定之家畜、家禽，應於屠宰場為之。但經中央主管機關公告之情形者，不在此限。</p> <p>前項屠宰應申請中央主管機關派員執行屠宰衛生檢查；其檢查規則，由中央主管機關會同中央衛生主管機關定之。</p> <p>前項屠宰衛生檢查之申請程序、申請時應檢具之文件及停止屠宰檢查之情形，由中央主管機關定之。</p> <p>中央主管機關應自行或委託財團法人或經訓練合格之執業獸醫師執行前項屠宰衛生檢查。前項受託之檢查業務，應受中央主管機關之監督考核，其從事此項受託工作之檢查、檢驗及簽發證明文件之人員，就其辦理受託工作事項，以執行公務論，分別負其責任。</p> <p>中央主管機關為執行第二項屠宰衛生檢查，應編列預算。但派員執行屠宰衛生檢查超過政府機關規定上班時數時，應訂定收費標準，向屠宰場收取屠宰衛生檢查費用。</p>
第 30 條	<p>申請設立屠宰場，應報請所在地直轄市或縣（市）主管機關核轉中央主管機關會同中央工業及環境保護主管機關會勘，合格後發給屠宰場登記證書；其應檢具之文件、程序、審查程序、同意設立文件之核發與期限、會勘之申請與審查、屠宰場登記證書之核發及應登載之事項，由中央主管機關定之。</p> <p>屠宰場之設立應符合<u>屠宰場設置標準</u>；其設置標準，由中央主管機關會同中央工業及環境保護主管機關定之。</p> <p>屠宰場屠宰家畜、家禽時，應符合<u>屠宰作業準則</u>；其作業準則，由中央主管機關定之。</p>
第 30-1 條	<p>屠宰場登記後，如因故必須停工未達一個月者，應於停工五日前，填具停工復工報告書，報請直轄市、縣（市）主管機關核轉中央主管機關備查。</p> <p>屠宰場登記後，如因故必須停業一個月以上而未滿一年者，應於停業十日前，填具停業報告書，送直轄市、縣（市）主管機關核轉中央主管機關備查。復業時，應於復業十日前填具復業申請書，並檢具第二十九條第三項規定之文件，送直轄市、縣（市）主管機關核轉中央主管機關核准，始得復業。</p> <p>屠宰場登記後，因故歇業，應填具歇業報告書，連同屠宰場登記證書，送直轄市、縣（市）主管機關核轉中央主管機關註銷之。</p> <p>屠宰場停業滿一年以上者，視為歇業，應將屠宰場登記證書繳銷；其不繳銷者，由中央主管機關逕予公告註銷之。</p>
第 31 條	<p>為保護消費者權益，主管機關得派員進入屠宰場或其他建築物，檢查屠宰設施及屠宰作業，所有人或管理人無正當理由，不得規避、妨礙或拒絕。</p> <p>規避、妨礙或拒絕前項之檢查者，主管機關得強制執行檢查。</p> <p>第一項檢查人員執行任務時，應出示身分證明文件。</p>
第 32 條	<p>未經屠宰衛生檢查或經檢查為不合格之屠體、內臟，不得供人食用或意圖供人食用而分切、加工、運輸、貯存或販賣。</p> <p>前項屠體、內臟之所有人或管理人，應依屠宰衛生檢查獸醫師或檢查人員之指示，予以銷燬、化製或為其他必要之處置。</p> <p>第一項之屠體、內臟，除經證明為非供人食用者外，推定為供人食用或意圖供人食用。</p> <p>經檢查為合格之屠體及內臟或其包裝容器，應標明屠宰衛生檢查合格標誌、屠宰場編號及</p>

屠宰日期，始得運出屠宰場；其合格標誌及標明方法，由中央主管機關定之。

動物保護法

第 9 條	<p>運送動物應注意其食物、飲水、排泄、環境及安全，並避免動物遭受驚嚇、痛苦或傷害。經中央主管機關公告之動物種類，其運送人員應經運送職前講習結業，取得證書，始得執行運送業務。</p> <p>前項運送人員經運送職前講習結業並執行業務後，每二年應接受一次在職講習；其運送人員講習、動物運送工具、方式及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。</p>
第 10 條	<p>對動物不得有下列之行為：</p> <ol style="list-style-type: none">一、以直接、間接賭博、娛樂、營業、宣傳或其他不當目的，進行動物之間或人與動物間之搏鬥。二、以直接、間接賭博為目的，利用動物進行競技行為。三、以直接、間接賭博或其他不當目的，而有虐待動物之情事，進行動物交換或贈與。四、於運輸、拍賣、繫留等過程中，使用暴力、不當電擊等方式驅趕動物，或以刀具等具傷害性方式標記。五、於屠宰場內，經濟動物未經人道昏厥，予以灌水、灌食、綑綁、拋投、丟擲、切割及放血。六、其他有害社會善良風俗之行為。
第 12 條	<p>對動物不得任意宰殺。但有下列情事之一者，不在此限：</p> <ol style="list-style-type: none">一、為肉用、皮毛用，或餵飼其他動物之經濟利用目的。二、為科學應用目的。三、為控制動物群體疾病或品種改良之目的。四、為控制經濟動物數量過賸，並經主管機關許可。五、為解除動物傷病之痛苦。六、為避免對人類生命、身體、健康、自由、財產或公共安全有立即危險。七、收容於動物收容處所或直轄市、縣（市）主管機關指定之場所，經通知或公告逾七日而無人認領、認養或無適當之處置。八、其他依本法規定或經中央主管機關公告之事由。 <p>中央主管機關得公告禁止宰殺前項第一款之動物。</p> <p>任何人不得因第一項第一款所定事由，有下列行為之一：</p> <ol style="list-style-type: none">一、宰殺犬、貓或販賣其屠體。二、販賣經中央主管機關公告禁止宰殺動物之屠體。 <p>依第一項第七款規定准許認領、認養之動物，不包括依第八條公告禁止飼養或輸入之動物。但公告前已飼養或輸入，並依第三十六條第一項辦理登記者，准由原飼主認領。</p>
第 13 條	<p>依前條第一項所定事由宰殺動物時，應以使動物產生最少痛苦之人道方式為之，並遵行下列規定：</p> <ol style="list-style-type: none">一、除主管機關公告之情況外，不得於公共場所或公眾得出入之場所宰殺動物。二、為解除寵物傷病之痛苦而宰殺寵物，除緊急情況外，應由獸醫師執行之。三、宰殺收容於動物收容處所或直轄市、縣（市）主管機關指定場所之動物，應由獸醫師或在獸醫師監督下執行之。

	<p>四、宰殺數量過賸之動物，應依主管機關許可之方式為之。</p> <p>中央主管機關得依實際需要，訂定以人道方式宰殺動物之準則。</p> <p>經濟動物之屠宰從業人員，每年應接受主管機關辦理或委託辦理之人道屠宰作業講習。</p>
--	---

食品衛生管理法

第 10 條	<p>販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準，由中央主管機關定之。【備註：動物用藥殘留標準依據此條文訂定。】</p>
第 13 條	<p>屠宰場內畜禽屠宰及分切之衛生檢查，由農業主管機關依畜牧法之規定辦理。</p> <p>運出屠宰場之屠體、內臟或分切肉，其製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入或輸出之衛生管理，由主管機關依本法之規定辦理。</p>
第 20 條	<p>食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合中央主管機關所定食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合中央主管機關所定食品安全管制系統之規定。</p> <p>食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。</p> <p>食品工廠之建築及設備，應符合中央主管機關會同中央工業主管機關所定之設廠標準。</p>

農業發展條例

第 27 條	<p>中央主管機關對於種用動植物、肥料、飼料、農藥及動物用藥等資材，應分別訂定規格及設立廠場標準，實施檢驗。</p> <p>為提升農產品及農產加工品品質，維護消費者權益，中央主管機關應推動相關產品之證明標章驗（認）證制度。</p>
--------	---