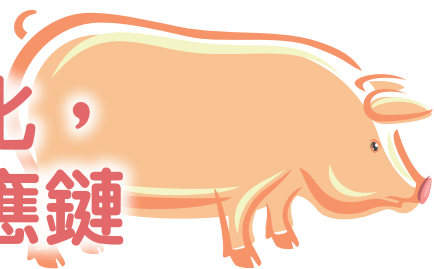


示範推動肉品現代化， 串聯豬肉溫控供應鏈



文圖 ■ 畜牧處 楊冷冷

一、前言

目前國產生鮮豬肉以常溫運輸、販售為主要供應模式，肇因於國人習慣在傳統市場消費溫體豬肉，因此豬隻經屠宰場屠宰後，約 70% 豬肉屠體進入傳統零售市場進行溫體肉銷售。然而臺灣屬亞熱帶地區，天氣高溫溼熱，溫體豬肉在常溫下放置一段時間後常滋生細菌，衍生食安問題。

為推動示範性豬肉肉品現代化溫控供應鏈，行政院於 105 年 10 月 3 日「食品安全會報」105 年第 3 次會議紀錄決定：「冷藏鏈的設置有助減緩肉品腐敗，提升畜牧業的競爭力……請行政院農業委員會（簡稱農委會）先行鼓勵屠體運輸車輛建置冷藏設備，漸進推動肉品物流供應現代化」，進行示範性計畫，期漸進推動現代化的豬肉溫控供應鏈。

二、推動溫控供應鏈前置作業

為使執行本項工作周延，農委會於 105 年度邀請肉品專家學者進行「符合國內生鮮豬肉冷鏈最適條件」之研究，以提供辦理生鮮肉品現代化溫控供應鏈之參考數據。同年亦調查國內豬肉運輸相關資料，獲知國內計有豬隻屠宰場 60 場、屠體運輸車輛約有 700 ~ 800 輛及豬肉販售攤位約有 10,000 ~ 12,000 攤。

要達到串聯國產生鮮肉品現代化目的，必須建構運輸與販售等各階段設置溫控設備，其涉及管理屠宰場、屠體運輸業者與傳統市場肉攤等單位，也涉及相關法規之修法，包括屠宰場設置標準、屠宰作業準則、食安法、食品良好衛生規範準則、零售市場管理條例與地方政府零售市場或攤販之自治法規等，主管單位涵蓋動植物防疫檢疫局、衛生福利部及經濟部中部辦公室等。

為減緩全面強制執行所造成之衝擊，前開法規尚未要求屠宰場、屠體運輸車輛與販售場所必須設置溫控設施前，農委會擬定 106 ~ 109 年 4 年期程，以示範性質與漸進式進行推動，並訂定「肉品現代化設施補助作業要點」，明確列出補助方式、標準與對象，同時成立專家團隊進行現場評核、現勘與驗收等實務作業。

三、溫控供應鏈執行現況

本項業務要求必須以肉品市場附設屠宰場、運輸車輛與傳統肉攤組合連動方式進行申請，並進行同步改善，預計 106 ～ 109 年累計完成 23 個肉品市場附設屠宰場、至少 120 輛屠體運輸車輛與 400 攤販售國產生鮮豬肉肉攤設置屠體待運區或溫控設施，並期使帶動民間自主添購該等設施的倍增效應。

106 年經過專家團隊進行現場評核、現勘與驗收後，其供應鏈各階段執行數量如下表。

表 1. 106 年肉品現代化供應鏈各階段執行情形

	肉品市場附設屠宰場	屠體運輸車	豬肉攤位
臺灣地區總數量	23	700	12,000
106 ～ 109 年 養豬振興輔導計畫目標	23	120	400
106 年目標	10	30	100
申請送審	9	54	123
通過專家委員現場評核	6	48	94
通過驗收	6	28	73

惟各階段執行過程仍遭遇困難點，茲分析如下：

1. 各供應鏈單位（肉品市場附設屠宰場、屠體運輸車與豬肉攤位）對於肉品現代化溫控的認知不同，以致申請設施改善方向與計畫目標不符，無法如數通過現場評核。
2. 部分供應鏈單位雖通過現場評核，但因經費或製作時程不足，導致無法於 106 年年底通過驗收，延滯整體計畫執行率的成效。

遴選通過驗收後，肉品現代化供應鏈各階段：肉品市場附設屠宰場、屠體運輸車輛與豬肉肉攤的改善前後對比照片如下。



肉品市場附設屠宰場設置屠體待運區或降溫遮蔽設備，可確保屠宰後的屠體冷鏈動線到屠體運輸前安全無虞。

屠體運輸車



屠體運輸車輛加裝溫控設施，有助於肉品運輸過程的衛生安全。

臺北市長春市場



屏東縣建國市場



豬肉肉攤加設冷凍（藏）展示櫃，確保屠體冷鏈動線直至零售市場，讓民眾購買肉品更安心。

四、結語

106 年度驗收計畫成果時，據裝設溫控設施的肉攤業者反應，當日豬肉很快就銷售完畢，而且營業額有明顯增加情形，業者希望政府能加強廣告宣導，讓更多消費者進入傳統市場消費食安無虞的溫控豬肉。

近年來國人因少子化及老年化，消費者相當重視食品安全，對於肉品品質的要求也日趨重視。透過本計畫推動示範性國產生鮮豬肉運銷現代化，串聯豬肉供應鏈，進行各階段溫控設施的改善，將有助於肉品運輸過程的衛生安全。