

落實「豬隻產銷履歷」制度

近年來，由於對狂牛症與藥物殘留等問題的恐懼，全球消費者興起食品「從農場到餐桌」全程衛生安全的強烈要求。台灣消費者對於豬肉「食品安全」的關切，也急速上昇。因此，公開飼養場地、過程和流通管道的詳細記錄，並接受各界檢驗品質管理、品質保證的制度，對建立消費者信心十分重要。因此，健全的豬場飼養管理與疾病防疫的程序，絕對必須；讓完善的飼養管理、合理的用藥記錄，以及透明公開的資訊，落實安全衛生豬肉的生產。

■產銷履歷保障消費者權益

台灣的優良肉品(CAS)制度行之有年，其主要是規範肉豬屠宰和加工後產品的安全衛生，但是並未要求生產過程中也需執行安全衛生之管控。因此，一旦豬肉產品檢驗出有衛生安全問題時，恐怕消費者已吃下受害。

豬肉產值占我農產品中最大比例，也是國人主要的動物性蛋白質來源。政府為因應符合消費者要求農場到餐桌(from farm to table)的安全衛生保障，正積極建立一套規格化的產銷履歷制度，提供產、製、銷業者在生產過程中的衛生安全監控體系，以保障豬肉生產(銷售)者和消費者的權益。

■源頭豬場的監控

豬隻產銷履歷制度中，養豬場監控是技術重點，此部分由台灣動物科技研究所負責，而豬場作業輔導則由各養豬團體推動。監控與輔導原則上依據豬場衛生管理重點，豬場必備資料與文件包括：全場清潔與消毒紀錄、飼料來源與配方、飼料例行檢測報告、批次豬隻施打疫苗廠牌與標籤、批次豬隻投藥廠牌與標籤、豬隻飲用水檢測紀錄、豬隻隔離治療紀錄與用藥標籤、豬隻隔離治療後流向紀錄等。這些記錄作業可協助業者落實自我管理、源頭管制。

生產衛生安全肉豬的最後把關，就是藥物殘留檢測。每一批次豬隻血液藥物殘留的檢驗報告，將會由豬隻產銷履歷紀錄表公告給消費者瀏覽。此外，肉豬後期飼料檢驗的結果，也作為監控管制參考，如果經檢測為陽性，則該批豬不能標示產銷履歷。目前，檢驗監控項目包括抗生素殘留、磺胺劑殘留、受體素殘留三項。

■肉品產銷全程監控

豬隻產銷履歷除了飼料和飼養全程外，尚有隨後的運輸、屠宰、分切、加工、包裝、流通、販售各生產階段的監控，這樣才能保證「從農場到餐桌」全程的衛生安全。

日本推動產銷履歷制度時，將生產者的相片貼在商品包裝上，淋漓盡致地發揮「產品責任」，向消費者者宣示「本人生產的保證安全，

有問題我負責」。我國豬隻產銷履歷制度，目的要讓消費者知道吃的豬肉是來自那個豬場？如何飼養？讓養豬場基本資料與養豬場生產流程資料全上網，對消費者公開，讓產、製、銷各業者都負「產品責任」。

■政府的決心和業者的配合

農委會為有效推動食品安全，在2005年12月制定「農產品生產及驗證管理法(草案)」送行政院轉立法院，進行法制作業。立法院已在2006年12月18日一讀通過草案。農委會為兼顧生產者和消費者權益，推動安全農業產銷體系，此法亦規劃建置獨立公正之第三者認證制度，使消費者對產銷履歷產品更具信心。

消費者重視豬肉的安全衛生，則必需多付出一些錢來補償衛生安全作業的成本，才會鼓勵養豬生產者堅持豬場衛生管理作業、落實產銷履歷制度，以生產安全健康的豬隻。提升豬肉安全衛生的品質，應是養豬生產者與豬肉消費者雙方都能獲得保障而獲得利益，才能共創雙贏的局面。

(顏宏達撰/楊天樹審)