

立法院第10屆第2會期

經濟委員會第4次全體委員會議

「開放含萊克多巴胺豬肉進口對我國
養豬產業影響、養豬產業提升政策措
施及如何達到 HACCP 規範標準」

行政院農業委員會

報告日期：中華民國 109 年 10 月 7 日

主席、各位委員女士、先生：

今天吉仲奉邀出席大院第 10 屆第 2 會期經濟委員會第 4 次全體委員會議，以下謹就開放含萊克多巴胺豬肉進口對我國養豬產業影響、養豬產業提升政策措施及如何達到 HACCP 規範標準等議題進行報告，敬請各位委員不吝指教。

一、開放含萊克多巴胺豬肉進口對我國養豬產業影響

(一) 養豬產業現況

養豬業在我國畜牧領域所占產值比最大，108 年養豬業產值約 709.4 億元，約占畜牧產值 42% 及整體農業產值 14%，依 109 年 5 月養豬頭數調查，目前養豬場 6,609 戶、在養頭數 549.9 萬頭，平均每場逾 830 頭，仍以小農經營占多數，養豬主要生產區之前 6 大縣市，依序為雲林縣、屏東縣、彰化縣、臺南市、嘉義縣及高雄市，約占總在養頭數 87.3%，每年上市供應屠宰毛豬頭數約 800 萬頭。

豬肉為國人主要消費之肉品，每年約食用 90 萬噸豬肉，我國豬肉自給率約 90%，108 年國產豬肉供應量約 82 萬公噸，豬肉進口量約 8.4 萬公噸（幾為冷凍肉，占國人消費量之 10%），主要進口國家依序為加拿大(市場占比 4.42%)、西班牙(1.65%)、美國(1.31%)、丹麥(0.95%)、荷蘭(0.76%)等國家。

(二) 開放含萊劑豬肉進口對養豬產業之影響

國產豬肉與進口豬肉因溫體、品質及口感不同，再加上國人愛吃溫體豬肉，生鮮豬肉一直為消費大宗，近七成國人習慣使用溫體生鮮豬肉，進口冷凍豬肉無法替代，致進口豬肉占比一直維持在 10% 左右；再者，美國豬肉進口已 20 餘年，美國豬肉之市占率僅約為 1~2%，顯見國人豬肉消費及習慣已有明顯區隔，開放對市場影響仍有限。

經查美國豬肉含萊劑之售價與不含萊劑之售價，兩者差異不大，而加拿大進口豬肉平均售價為 61.3 元/公斤，仍較美國進口豬肉平均價格 78.9 元/公斤，具高度價格優勢，所以，開放萊劑豬肉進口後，仍將回歸由各進口國彼此競爭我國冷凍豬肉市場。

因應此次開放政策，行政院率衛生福利部、教育部及本會共同研議相關配套措施，包括由衛福部做好肉品產地清楚標示，教育部推動校園午餐全面使用國產肉品，並責由本會對國內養豬產業積極輔導，提升產業整體體質及永續競爭力。衛福部依據「食品安全衛生管理法」，就肉品產地標示訂定相關規範及落實管理，自 110 年 1 月起，要求生鮮肉品、加工食品、散裝食品、包裝食品、餐飲、團膳及所有消費通路都要全面清楚標示，讓國人清楚識別國產或進口豬肉，可安心自由選購。本會亦將戮力推動整體養豬產業之全面轉型升級，形塑國產豬肉「新鮮、優質、衛生、安全」之優質形象，前開各項措施預期可有效控制

減緩開放含萊劑豬肉進口對產業的衝擊，爰開放萊豬預期對國內養豬產業影響相對有限。

二、養豬產業提升政策措施

從全面防堵非洲豬瘟於境外到正式脫離口蹄疫疫區，臺灣養豬產業邁入全新里程碑，因應含萊克多巴胺豬肉開放進口，為讓養豬產業安心放心，政府備妥百億養豬產業基金，將透過研提為期四年(110-113 年)之養豬產業全面轉型升級中程計畫，於 109 年底報送行政院核准後，自 110 年開始執行，以確保豬農收益不受影響、維繫國產豬肉自給率在 9 成以上，更提升臺灣養豬之永續競爭力邁向國際。

(一) 國內養豬堅守不用萊劑，積極開拓海外市場

國內養豬農民向來已有共識，絕對不會使用萊克多巴胺作為飼料添加物，本會也在 109 年 9 月 7 日的公告中重申，不會核准國內肉品使用乙型受體素，臺灣豬肉風味佳，無腥味，深受國人消費者青睞，海外買家更是紛紛詢問；除了豬肉加工產品已輸銷日本、香港、澳門、菲律賓、新加坡等地外，在我國重回口蹄疫非疫區後，除積極與潛力目標市場協商生鮮或冷凍豬肉之出口檢疫條件與市場准入程序外，已穩定外銷至澳門，另正積極與新加坡、越南、馬來西亞與香港等市場洽談中。持續輔導業者整備豬肉外銷產業鏈，強化生產端與屠宰加工端連結，推動導入 HACCP 驗證制度及先進屠宰分切加工包裝設備，接軌國

際，以符合輸銷國要求，優化工臺灣豬肉特色品項之加值開發，獎勵業者海外參展及通路拓展，以差異化切入利基市場，策略性擴大出口拓銷臺灣豬肉。

(二) 妥善運用百億產業升級經費，治本推動全面轉型

為完善百億養豬產業轉型升級計畫之經費用途，能治本切中產業需要，自 109 年 8 月 29 日起，本會透過 30 多場次座談，積極下鄉與養豬農民溝通及聆聽建言，並持續邀集重要養豬產業團體共同研商，迄今已擬定 8 大工作項目，包括「保障豬農收益穩定產銷」、「豬隻死亡強制保險增加保費補助」、「策略性擴大出口拓銷臺灣豬」、「推動屠宰場現代化及肉品冷鏈升級」、「輔導養豬場現代化轉型升級」、「提升進口肉品萊劑查檢量能與產地標示查核」、「獎勵餐廳標示使用國產畜產品」及「多元整合行銷養豬產業」等，並對主要用途已達成共識如下表。

工作項目	經費用途說明
1. 保障豬農收益穩定產銷	維持國內毛豬拍賣價格在合理區間： (1) 辦理源頭調節及總量管理：包括調節肉品市場供應、種母豬淘汰、仔豬去化、獎勵出口等。 (2) 國產豬肉多元推廣、穩定產銷：包括促銷活動、捐贈食物銀行、供應偏鄉學校餐食等。
2. 豬隻死亡強制保險增加保費補助	由政府增加保費補助，降低農民經營風險分擔： (1) 500頭以下豬場全數補助納保。 (2) 原有各級距增加補助1成。

<p>3. 策略性 擴大出口 拓銷臺灣 豬</p>	<p>(1) 積極與目標市場協商檢疫條件與市場准入程序。</p> <p>(2) 建構豬肉及種原出口國家隊，辦理目標市場需求與商情研析，輔導業者生產符合外銷規格品項。</p> <p>(3) 加強海外參展及通路拓展，提供外銷獎勵補助。</p>
<p>4. 推動屠 宰場現代 化及肉品 冷鏈升級</p>	<p>(1) 輔導屠宰場導入HACCP驗證制度，接軌國際。</p> <p>(2) 協助導入新式屠宰分切加工設施(備)，加速技術升級。</p> <p>(3) 中央畜產會設立屠宰分切冷凍廠，建立調節量能及外銷示範點。</p> <p>(4) 輔導及補助屠體運輸車輛及肉攤溫控升級，確保國產豬肉品質與鮮度。</p>
<p>5. 輔導養 豬場現代 化轉型升 級</p>	<p>(1) 擴大豬場導入新式整合型設施(備)，補助提高至1/2，包括豬舍更新改建、省工智能化設備、高效能廢水處理系統、資源多元再利用(含化製)設施等。</p> <p>(2) 推廣批次異地分齡生產模式，強化生物安全；擴大運用精準數據管理，提升生產效率。</p> <p>(3) 協助新式設施(備)導入，提供專案農貸3年免息補貼。</p>
<p>6. 提升進 口肉品萊 劑查檢量 能與產地 標示查核</p>	<p>(1) 加強美國進口豬肉之萊劑邊境抽驗，並依進口數量機動調整提高抽驗比例。</p> <p>(2) 建立進口豬肉正反向追溯之流向管理機制，杜絕加工品混充。</p>

	(3) 落實肉品清楚標示產地，加強標示稽查，提升消費信心。
7. 鼓勵餐廳標示並使用國產畜產品	(1) 加強餐廳通路之國產豬肉行銷，製作臺灣豬識別標章（透過中央畜產會推動），推廣100%使用國產豬肉之實體店面餐飲或販售場所自願性使用。 (2) 鼓勵餐廳使用三章一Q國產豬肉，建立使用臺灣豬標章店家平臺或App餐飲地圖。
8. 多元整合行銷養豬產業	(1) 型塑養豬產業優質形象，強化國產豬肉營養價值的專業論述，提升國人豬肉消費量。 (2) 辦理臺灣豬產品整體系列多元行銷活動，活絡國人對國產豬肉之消費量能。

本會將持續聆聽基層養豬農民心聲、廣納各界建言，審慎綜整擬訂工作項目之細部內容及作法，研提為期四年之中程計畫，並自 110 年落實推動執行各項工作，期以前開中程計畫，有效發揮提高育成率、降低生產成本、強化外銷佈局，以及完善產業鏈加值等實質效益，共同構築產業永續發展及全面轉型升級。

（三）滾動檢討法令的鬆綁或調適，改善養豬經營環境

本會將針對基層養豬農民對現行畜牧法、環保相關法令提出的建言，包括豬場更新改建或新設之設施容許使用申請，廢水多元再利用與水污費收取及其運用等，與環保

署共同滾動檢討法令之鬆綁或調適，並協調地方政府簡化相關行政程序。

(四) 強化國產豬肉的整體識別性行銷，做好市場區隔

本會正推動臺灣豬識別標章，輔導及獎勵 100% 使用國產豬肉的店家，期由業者透過豬肉來源的清楚標示，自願性方式運用前開標章，發揮正向宣傳效益，亦將透過響應式網頁設計臺灣豬餐飲地圖，使消費者易於辨識，同時也會配合整體行銷活動，以鼓勵消費者認明及消費國產豬肉，該標章已於 9 月底遴選出爐，10 月 6 日正式對外亮相，標章申請作業規範及資訊系統亦將接續於 10 月完成，11 月起開放店家申請，12 月起發送店家張貼標章試辦，於 110 年 1 月起正式啟用。

(五) 擴大學校午餐及國軍餐食使用國產豬肉，提升消費量

本會和教育部規劃自 110 年起將要求學校午餐全面使用國產可溯源食材，亦即主要食材採用三章一 Q 食材者，每人每餐獎勵費用由 3.5 元提高至 6 元，預計增加 8 億元，整體經費將視執行情形動態檢討，以持續提高業者對申請學校午餐使用三章一 Q 政策之吸引力；另外，亦將積極鼓勵國軍副食使用國產豬肉，向食材供應業者採購國產豬肉，持續透過擴大學校午餐及國軍餐食使用國產豬肉，由需求引動對國產豬肉消費，穩定國產豬肉市占率。

三、如何達到 HACCP 規範標準

(一) 背景說明

近年來歐洲、美國及日本等國已逐步施行屠宰場 HACCP，以提升肉品衛生及國際競爭優勢，且具肉品輸入需求之國家多以 HACCP 作為肉品輸出國屠宰場查核之重點。而日本亦將自 110 年 6 月 1 日起，要求對於輸出至日本的肉類產品生產流程之屠宰場、分切場及加工廠皆需實施 HACCP。此外，我國畜禽產業亦面臨進口畜禽產品之產業競爭，因此需以 HACCP 之自主衛生管理之方式，促進產業再次升級並符合國際趨勢；另一方面更可提升產品國際競爭力，並創造國產畜禽肉品優勢以獲得國人認同與支持。

(二) 政策目標

為符合國際趨勢、強化屠宰場自主風險管控及提升國際貿易競爭力，本會防檢局將於 109 年推動屠宰場自願性實施「屠宰場肉品衛生安全管制系統（以下簡稱屠宰場 HACCP）」，由屠宰場業者以自主管理的方式，加強屠宰流程中之危害管理，提升產品品質及國際競爭力。

由於我國已於今年 6 月經世界動物衛生組織(OIE)認定為臺澎馬地區為口蹄疫非疫區，可望突破豬肉外銷困境，本會適時推動屠宰場 HACCP 制度，將有助於優良國產畜禽產品拓展外銷。此外，標榜在地生產又有 HACCP 驗證

的國產畜禽產品，提供肉品工廠加工製造或生鮮超市販賣最佳選擇，更可與國外輸入肉品競爭抗衡，進一步獲得國內消費者的認同支持。

實施屠宰場 HACCP 驗證制度，可推動屠宰衛生再升級，並可與下游之肉品分切、加工廠 HACCP 制度接軌。而國內團膳、餐飲業、食品販售連鎖通路及食品加工業等業者，皆期盼屠宰場實施官方 HACCP 驗證制度，除可確認原料肉品來源品質，皆為政府驗認之國產優質畜禽肉品外，亦能提高民眾對其產品之信賴度。

(三) 屠宰場 HACCP 預定實施工作重點

1. 屠宰場 HACCP：即為屠宰場危害分析重要管制點 (Hazard Analysis and Critical Control Points) 之簡稱，係以科學為依據，以屠宰場自主管理之方式，確保屠宰作業流程中肉品之清潔及衛生安全。其系統包括：
 - (1) 成立管制小組
 - (2) 執行危害分析
 - (3) 決定重要管制點
 - (4) 建立管制界限
 - (5) 研訂及執行監測計畫
 - (6) 研訂及執行矯正措施
 - (7) 確認本系統執行之有效性
 - (8) 建立本系統執行之文件及紀錄。
2. 屠宰場 HACCP 實施方式：
 - (1) 適用範圍：依「屠宰場設置標準」核准設立之屠宰場業者，得自願申請屠宰場 HACCP 驗證；驗證範圍以屠宰場全場不分線之屠體及內臟等可食用品

項進行屠宰流程驗證，並僅限於屠宰場區內之屠宰作業流程，不含屠宰場區外肉品分切及加工部分。

- (2) 自願申請屠宰場 HACCP 驗證：現階段屠宰場 HACCP 並非強制性實施，而須由屠宰場依實際需求自行評估並向本會防檢局提出驗證申請，由官方主導驗證工作，經書面審查及現場查驗符合屠宰場相關法規及屠宰場 HACCP 後，授予屠宰場 HACCP 中英文驗證證明書，有效期限為 3 年，逾期則需重新申請。
- (3) 由官方依標準稽核：屠宰場取得屠宰場 HACCP 驗證後，每年將由本會防檢局執行 2 次現場稽核，以確認業者確實符合屠宰場相關規定並有效執行屠宰場 HACCP。倘業者違反相關規定，除可依相關規定予以處分外，亦可依情節撤銷或廢止其驗證核可，並收回驗證證明書。

(四) 目前執行進度

為順利推動屠宰場 HACCP，本會已於 108 年成立專案計畫，委託專家學者輔導屠宰場建立其屠宰場 HACCP 及辦理驗證相關先期準備工作，至今已分別召開家畜、家禽、肉品市場計 3 場次政策說明會，舉辦 5 場次屠宰場管制人員教育訓練、2 場次官方查核人員教育訓練。109 年持續加速推動屠宰場 HACCP，積極辦理家畜禽屠宰場之現場輔導工作。

四、結語

養豬產業一直是臺灣農業單項產值最高的產業，各種豬肉產品深受國人喜愛，臺灣養豬產正穩健邁出轉型升級的堅定步伐，在產官學研各領域的齊心合作下，用心建構養豬國家隊，發揮產業加值效益最大化，確實提高育成率、降低生產成本、改善經營環境、擴大外銷佈局，確保產業永續競爭力。透過政府完善配套措施，在優先確保民眾飲食安全無虞及強化養豬產業發展前題下，持續提供給所有消費者最好的臺灣豬肉產品。

以上報告，敬請各位委員不吝賜教。謝謝！