

牛肉產銷履歷制度 TGAP

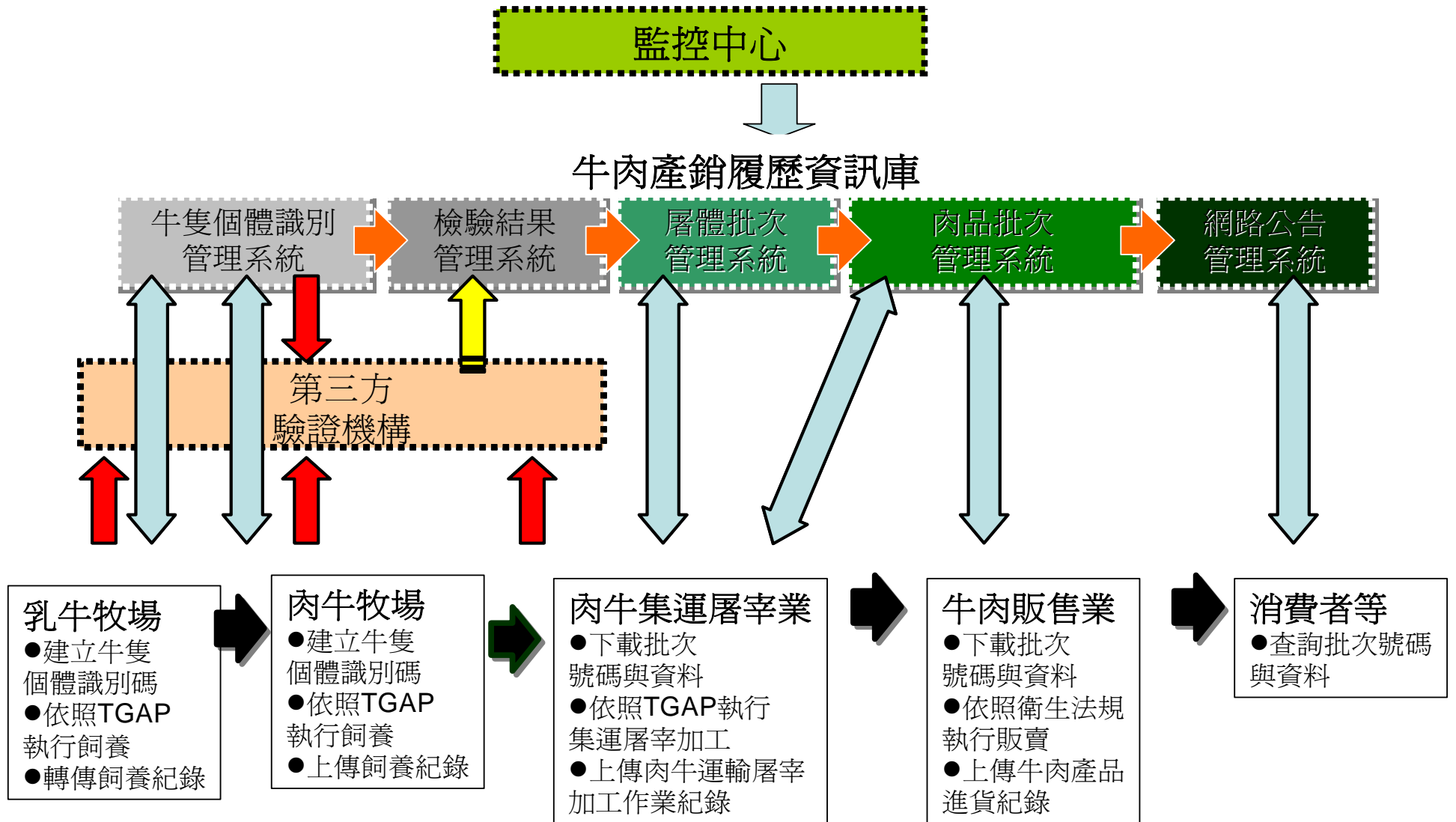
目 錄

1. 前言.....	2
2. 產銷履歷分工架構圖	
牛肉產銷履歷分工架構圖.....	3
3. 流程圖與作業流程	
3-1.養牛場生產流程圖.....	4
3-2.肉牛生產標準作業.....	5
3-3.肉牛屠宰、流通與販售標準作業.....	7
3-4.肉牛屠宰分切作業流程.....	9
3-5.牛肉小分切作業流程.....	13
4. 風險管理	
4-1.牛隻防疫風險管理.....	14
4-2.養牛場生產作業風險管理.....	16
4-3.養牛場牛隻血液及飼料檢測項目、方法與標準.....	17
4-4.牛肉檢測項目、方法與標準.....	18
5、基本資料表單	
5-1.牛隻個別護照(表 1 正面).....	20
5-1.牛隻個別護照(表 1 反面).....	21
5-2.養牛場基本資料表(表 2).....	22
5-3.養牛場生產流程資料(表 3).....	23
5-4.牛隻購買來源紀錄表(表 4).....	24
5-5.牛隻飼養及保健紀錄表(表 5).....	25
5-6.牛隻出售紀錄表(表 6).....	26
5-7.屠宰分切場（廠）基本資料表(表 7).....	27
5-8.屠宰分切場（廠）生產流程資料(表 8).....	28
5-9.販售場所基本資料表(表 9).....	29
5-10.販售場所作業流程資料(表 10).....	30
5-11.牛隻屠宰分切資料表(表 11).....	31
5-12.養牛場查核表(表 12).....	32
六、附件	
制定牛肉產銷履歷制度標準作業流程及輔導工作專家名單.....	34
牛肉產銷履歷制度制定的檢討會議.....	35

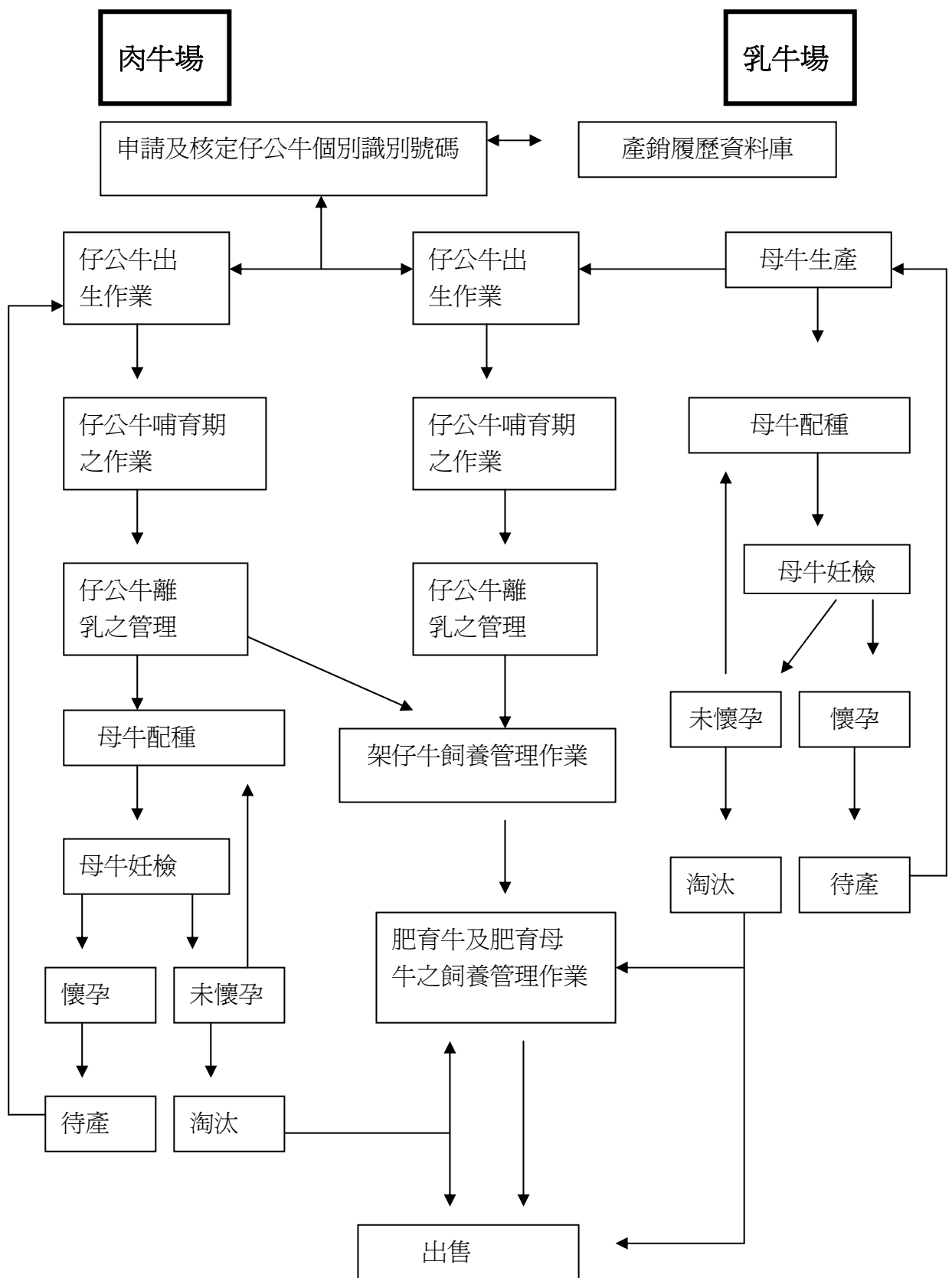
前言

牛肉產銷履歷系統之建構，其在使消費者或有關單位，能追蹤或取得牛肉從最初的生產至販售等過程中的相關資訊。具體上，就是在牛肉生產、運輸、屠宰、加工、流通、販售等階段中，取得有關牛隻飼養環境、飼養管理方式、屠宰與加工過程、牛肉進貨對象、牛肉銷售對象等相關資料，並予以妥善保管，同時透過牛隻個體識別號碼的使用，將上述資料相互連結，使追蹤或追溯牛肉來源簡單化。其主要目的為提升牛肉食品的安全性，一旦發生牛肉食品事故等狀況，將可迅速回收有問題之牛肉或查明問題發生的原因。同時可藉由生產牛肉資訊的公開化，確保消費者有信心購買牛肉，而肉牛生產業者也可藉由牛肉產銷履歷制度之運作，建立屬於自己的牛肉品牌。

牛肉產銷履歷分工架構圖



牛隻生產流程圖



牛隻生產標準作業

一、仔公牛出生作業

1. 保持仔公牛身體乾淨，並進行臍帶消毒與磅重。
2. 釘掛該牧場之原始號碼耳標。
3. 短時間內供應仔公牛初乳。
4. 向產銷履歷資料庫申請仔公牛之識別號碼。
5. 釘掛產銷履歷資料庫所核發之仔公牛識別號碼耳標。
6. 建立仔公牛之個別護照。
7. 乳仔公牛及肉仔公牛之供乳哺育。
8. 牛隻轉入 (購入) 與轉出 (出售) 等資料的申報。
9. 消毒個別高床牛欄。
10. 斃死牛化製處理，繳回產銷履歷識別號碼與除籍。

二、仔公牛哺育期間之飼養與離乳作業

1. 消毒高床牛欄並將仔公牛放入其中個別飼養。
2. 購買之仔公牛需要有牧場來源、出生日期及系譜等相關資料。
3. 哺乳期間可供應教槽料以利其瘤胃發育。
4. 乳仔公牛達 2~3 月齡後即可離乳，而肉仔公牛則至需 5~7 月齡才離乳。
5. 離乳後仔公牛移至平地群飼。
6. 仔公牛預防注射。
7. 斃牛化製處理，繳回產銷履歷識別號碼與除籍。

三、架仔牛之飼養作業

1. 架仔牛之體重從 90 公斤至 300 公斤。
2. 每日足量供應符合架仔牛生長需求之日糧，水及礦鹽採任食。
3. 記錄飼料供給及獸醫用藥等資料。
4. 牛隻轉入 (購入) 與轉出 (出售) 等資料的申報。
5. 牛舍清空消毒作業。
6. 斃死牛化製處理，繳回產銷履歷識別號碼與除籍。

四、肥育牛及肥育母牛飼養作業

1. 肥育牛隻轉入(購入)與轉出(出售)等的申報。
2. 肥育牛之體重期從 300 公斤至 550 公斤。
3. 每日足量供應符合肥育牛隻生長需求之日糧，水及礦鹽採任食。
4. 記錄飼料供給及獸醫用藥等資料。
5. 屠宰前 14 天抽血送檢。
6. 肥育牛及肥育母牛販售與牛舍場地消毒。
7. 隨同牛隻個別護照將牛隻運至屠宰場屠宰。
8. 斃死牛化製處理，繳回產銷履歷識別號碼與除籍。

五、活牛進口

1. 輸入活體牛隻必須向畜政主管機關申報牛隻輸入日期、性別、牛種、輸出國名等資料。
2. 牛隻在檢疫期間，業者要向產銷履歷資料庫申請個體識別號碼，在牛隻離開檢疫站之前，業者需填寫牛隻個別護照及釘掛核發的識別耳標。
3. 檢疫完畢之牛隻與其個別護照，隨同轉移至購牛者之牧場。
4. 記錄進口牛隻之飼料供給及獸醫用藥等資料。
6. 屠宰前 14 天抽血送檢。
7. 牛隻出售與牛舍場地消毒。
8. 隨同牛隻個別護照將牛隻運至屠宰場屠宰。
9. 斃死牛化製處理，繳回產銷履歷識別號碼與除籍。

牛隻屠宰、流通與販售標準作業

一、牛隻販售與屠宰作業

1. 牛隻轉出 (出售) 的申報。
2. 建立牛隻運輸業者之名冊。
3. 執行運輸車輛進出牧場之消毒作業。
4. 依動物福利標準運送及屠宰牛隻。
5. 牛隻個體識別號碼與牛隻屠體大分切間之再確認。
6. 轉交牛隻個別護照至牛肉流通業者。

二、流通階段的標準作業

1. 牛肉大批發流通業者的作業

- (1) 對象為國產牛肉。
- (2) 業者在採購牛肉之後、必須紀錄牛肉來源、購買日期及重量、進貨對象等資料。
- (3) 業者在分切牛肉時，必須紀錄牛肉來源、購買日期及重量、進貨對象、日處理量等資料。
- (4) 業者在販售牛肉時，必須紀錄牛肉來源、販售日期及重量、販售對象等資料。
- (5) 販售牛肉製品上，需黏貼牛隻批次號碼或識別號碼。
- (6) 將各種資料逐一記錄於帳簿或電腦中，資料需保存三年。

2. 製造與批發階段的作業

- (1) 對象為牛肉批發業者、牛肉加工廠、牛肉處理業者、精緻肉品製造業者。
- (2) 進貨時的作業
 - i. 業者在採購牛肉之後、必須紀錄牛肉來源、購買日期及重量、進貨對象等資料。
 - ii. 將各種資料逐一記錄於帳簿或電腦中，資料需保存三年。
- (3) 分切處理與加工時的作業
 - i. 業者在分切、處理與加工牛肉之時，必須紀錄牛肉來源、購買日期及重量、進貨對象、日處理量等資料。
 - ii. 同時處理多頭牛隻時，可另訂定批次號碼，以此作為管理或標示之依據，其須視分切處理能力或加工廠之加工能力訂定批次號碼，原則上約在 1~20 頭肉牛以內。同時建立此批次號碼的負責人員，必須完成此批次牛肉在分切或加工後識別號碼之標示作業。
 - iii. 相關資料應貯存於帳簿上或電腦中，資料需保存三年。
- (4) 販售時的作業
 - i. 當販售牛肉時，在牛肉包裝上或送貨單上，均需明顯的標示出牛隻識別號碼或是批次號碼。
 - ii. 當進貨、分切、處理、加工後的牛肉在進行販售時，必須紀錄牛肉來源、購買日期及重量、處理日期、販售對象與重量等資料。
 - iii. 相關資料應貯存於帳簿上或電腦中，資料需保存三年。

3. 精緻肉品在零售階段的作業

- (1) 對象為牛肉專賣零售店、超級市場、連鎖商店等。
- (2) 當進行牛肉的販賣時，在包裝上或店舖明顯之處，貼上牛隻識別號碼或是批次號碼。
- (3) 對於所購買的牛肉，必須紀錄其識別號碼或批次號碼、進貨日期、購買對象與重量。
- (4) 連鎖店進貨或加工一概由總店進行，以快速確認牛肉的流向。
- (5) 相關資料應貯存於帳簿上或電腦中，資料需保存三年。

4. 特定料理業者的階段的作業

- (1) 對象為燒烤店、涮涮鍋店、牛肉爐店。
- (2) 在店面明顯公開處，呈現當日牛肉食材之識別號碼或批次號碼。
- (3) 需記錄牛肉識別號碼或是批次號碼、進貨日期、進貨對象、進貨重量等資料。
- (4) 相關資料應貯存於帳簿上或電腦中，資料需保存三年。

5. 爲了確保肉品追蹤與檢核制度的可信度，未來可建立肉品追蹤檢核制度。

- (1) 採用自由參加及抽驗方式。
- (2) 出生小牛在申請識別耳標時，可同時抽血送檢驗中心貯存。
- (3) 在有產銷履歷認證之牛肉零售處，以隨機方式選取牛肉送檢驗中心進行該牛肉 DNA 之分析。
- (4) 以該牛隻血液及牛肉 DNA 之資料，確認該牛肉之產銷履歷過程之資料正確性。
- (5) 採樣的牛隻血液及牛肉必須保存三年。

6. 對於消費者的資訊提供

消費者進入畜政主管機關或其委任單位的電腦網路首頁，透過個體識別號碼的搜尋，即可取得下列相關資訊：

- (1) 牛隻個體資訊：出生日期、性別、母牛的個體識別號碼等。
- (2) 牛隻飼養者資訊：飼養者及飼養牧場的名稱、飼養設施所在地。
- (3) 牛隻屠宰資訊：屠宰的日期、屠宰場的名稱及所在地。
- (4) 牛隻銷售通路資訊：銷售通路介紹、銷售場所名稱及所在地。

牛肉屠宰分切作業流程

作業區	流 程	作業內容與目的	法規依據
污 染 區	1.契約養牛 2.家畜拍賣市場 3.自養戶 ↓	1. 以契約方式要求養牛戶自行控制用藥，並制定監測管理方法 2. 自養戶需要有牧場登記或縣市政府核準之土地同意使用書，並受當地縣市政府畜產課及防治所監督	農產品交易法 畜牧法
	運 輸 ↓	1. 將牛隻運送入廠 2. 運送車卸牛後清洗消毒 3. 符合動物福利相關規定	動物保護法
	過 磅 ↓		動物保護法
	繫 留 ↓	1. 繫留 4-24 小時，清洗牛隻身體，舒緩緊迫 2. 使殘留飼料充分消化	動物保護法 屠宰衛生檢查規則
	屠前檢查 ↓	1. 抽血檢驗（活體檢驗藥物殘留） 2. 由防檢局指派屠宰衛生檢查獸醫師執行	CAS 屠宰衛生檢查規則
	擊 昏 ↓	1. 符合動物福利相關規定 2. 符合人道屠宰	動物保護法
	懸 掛 ↓	1. 用刀在牛隻後小腿腿腱處劃一洞 2. 牛隻用鍊條將後腿懸空吊起，可防止出血及後腿骨折 3. 可使體內血液容易流盡	
	放 血 ↓	1. 採懸掛放血（降低污染）	
準 清 潔 區	去 前 後 腳 ↓		
	綁 食 道 ↓	1. 避免瘤胃液外溢污染屠體	

作業區	流 程	作業內容與目的	法規依據
準 清 潔 區	去肛門綁直腸 ↓	1. 避免糞便外溢污染屠體	
	剝 皮 ↓	1. 以剝皮機或人工將牛皮與屠體分開	
	去 頭 ↓	1. 屠體辨識及屠體辨識標籤印製 2. 張貼屠體辨識標籤於牛隻屠體內外以利追蹤 3. 一隻牛屠體依大分切部位及前後腿貼四張屠體辨識標籤	
	剖 胸 ↓	1. 自腹部之間正中線，以刀沿腹部中線劃開至下顎	
	切 開 胸 骨 ↓	1. 以鏈鋸切開胸骨，避免傷及內臟器官以防止污染肉源	
	剖 腹 ↓	1. 用刀將牛腹部完全割開	
	摘取內臟器官 ↓	1. 防止內臟器官與地面接觸，避免污染內臟器官 2. 內臟放置於檢查台上檢查	屠宰衛生檢查規則
	屠宰後屠體外觀及內臟檢查 ↓	1. 防檢局指派屠宰衛生檢查獸醫師執行 2. 藥品殘留檢驗	屠宰衛生檢查規則
	屠體分切 ↓	1. 以鏈鋸切開脊椎骨，將屠體一分為二	
	屠體清洗 ↓	1. 清洗屠體上之骨屑、血漬以及牛毛	
	過 磅 ↓		
	清 洗 ↓		

作業區	流 程	作業內容與目的	法規依據
清	預 冷 ↓	1. 每隻屠體間隔距離應適當 (3 頭/2 公尺) 2. 控制預冷庫-2℃，經 12 小時內預冷其後腿中心溫度在 7℃ 以下	屠宰場設置標準 CAS
	大 分 割 ↓	1. 室溫 15℃ 以下 2. 頭數、時間分割速率控制 3. 屠體後腿中心溫度測量 4. 水樣肉檢查 5. 前腿部，以 5~6 之間肋骨為分切點 6. 腹脅部，以 12~13 之間肋骨為分切點 7. 後腿部	食品衛生管理法 屠宰場設置標準
	剝 骨 ↓	1. 前腿骨、大骨 2. 龍骨、肋骨、軟骨 3. 腱子骨、大骨、尾冬骨	
潔	整 型 ↓	1. 依作業需求將各部位肉整型成不同品項 2. 監視作業規格	
	包 裝 ↓	1. 以 PE 紙個別包裝、裝箱 (籃)	食品衛生管理法 (包裝材料規格)
區	封 箱 (籃) ↓		
	過磅、標示 ↓	1. 電腦連線過磅 2. 張貼產品標示	產品標示應符合食品衛生管理法、CAS 規定
	打包、分類 ↓	1. 紙箱打包、塑膠籃分類堆疊 2. 依市場需求區分不同品項	
	堆疊至棧板 ↓	1. 依各項產品分類 2. 各層成品箱間依規定墊以隔板以達冷藏 (凍) 之效果 3. 以保鮮膜固定紙箱	

作業區	流 程	作業內容與目的	法規依據
	成品貯存 ↓	1. 冷藏：冷藏庫 0°C 貯存 2. 冷凍：a. 急速冷凍-40°C 以下，至中心肉溫達零下 18°C 時移倉 b. 冷凍庫-25°C 以下貯存	食品衛生管理法 GHP
	運 輸 ↓	1. 冷藏：冷藏 5°C 以下運送 2. 冷凍：冷凍-18°C 以下運送	食品衛生管理法 GHP

GHP：食品良好衛生作業規範

牛肉小分切作業流程

作業區	流 程	作業內容與目的	法規依據
清	原料肉驗收 ↓	1. 來源廠 (場) 證明文件 2. 數量、品項、規格 3. 外觀品質 (色澤、氣味) 4. 品溫 (冷藏 4°C 以下, 冷凍 -18°C 以下)	CAS
	解凍 ↓	1. 冷凍肉依作製作不同產品, 而控制不同之解凍溫度與時間 2. 冷藏肉無須解凍	
	小分切 ↓	1. 室溫 15°C 以下 2. 絞肉、切片、切絲、切丁、切塊	CAS 屠宰場設置標準 GHP
	包裝 ↓	1. 工廠以 PE 紙各別包裝後、裝箱 (籃) 2. 超市以珍珠盒 (保麗龍) + 保鮮膜	食品衛生管理法 (包裝材料規格)
	過磅、貼標 ↓	1. 電腦連線過磅 2. 張貼產品標示	產品標示應符合食品衛生管理法、CAS 規定
潔	打包分類 ↓	1. 紙箱打包、塑膠籃分類堆疊 2. 依市場需求區分不同品項	
	堆疊至棧板 ↓	1. 依各項產品分類 2. 各層成品箱間依規定墊以隔板以達冷藏 (凍) 之效果 3. 以保鮮膜固定紙箱	
區	成品貯存 ↓	1. 冷藏：冷藏庫 0°C 貯存 2. 冷凍：(1). 急速冷凍 -40°C 以下, 至中心肉溫達零下 18°C 時移倉 (2). 冷凍庫 -25°C 以下貯存	食品衛生管理法 GHP
	運 輸 ↓	1. 冷藏 5°C 以下運送 2. 冷凍 -18°C 以下運送	食品衛生管理法 GHP
	超 市 陳 列 販 售 ↓	展售櫃溫度 1. 冷藏 5°C 以下 2. 冷凍 -18°C 以下	CAS 食品衛生管理法 GHP

養牛場生產作業風險管理

牛隻防疫風險管理

一、牛隻常見病毒性疾病的疫苗施打

疫苗種類 ^a	牛隻	
	新女牛	母牛
牛病毒性下痢(BVD)、牛傳染性鼻氣管炎(IBR)與牛副流行性感冒(PI3)三合一疫苗	6月齡以上，初行疫苗注射的牛隻，再於兩週後補強一次。	每年的二月下旬注射
口蹄疫	初行疫苗注射的牛隻，於第12週施打第一劑，注射後再於四週後補強一次完成基礎免疫，之後每半年一次	半年一次
牛流行熱或牛流行熱(BEF)+傳染性鼻氣管炎混合疫苗	初行疫苗注射的牛隻(六月齡以上)再於四週後補強一次。之後於每年的一月與六月初注射疫苗	每年的一月與六月注射

a：使用疫苗種類，建議依照動物防治機關訂定之免疫計畫或製造廠商產品說明書使用。

二、傳染性疾病的防疫

(一) 牛結核病(TB)的檢除

不施行疫苗注射，採皮內牛結核菌素(PPD)注射檢驗法，有腫脹者判定為陽性反應，並由當地防疫機關執行撲殺之工作。乳牛場之工作人員，定期施行每年一次X光胸部檢查。

1. 衛生管理措施

- (1) 牧區及運動場的消毒：可佈灑生石灰粉或用1~3% Chlormine 消毒液噴灑。
- (2) 牛舍的消毒：固定每星期三為牛舍消毒日，先將牛舍清洗乾淨，再使用消毒水噴灑牛舍地板、頸夾等設施。亦可使用火焰消毒法消毒頸夾及死角。
- (3) 消毒池的設置與人車的管制進出：為防止病原菌的攜入，嚴格管制人車進入，並在牛舍出入口設置消毒池，每週更換消毒液兩次。工作人員進入牛舍更換乾淨之工作服及工作鞋，並穿戴手套與口罩；外賓進入牛舍需換上防護衣與鞋套，避免近距離觸摸動物。
- (4) 蚊蠅的殺滅：夏季牛舍水溝保持暢通及周圍噴灑殺蟲劑來撲滅蚊蠅。或放置毒餌(如滅蠅藥)來誘殺廢蠅，殺蟲劑及滅蠅藥輪替使用。

2. 檢疫措施

要新購牛隻，應向防疫機關查證牛隻來源場之防疫狀況，再向無傳染病(如

牛結核病等法定傳染病) 污染的牧場購入，並實施兩週以上的隔離措施，不可立即混養。隔離期間觀察牛隻有無發燒、下痢、咳嗽等症狀。

(二) 乳房炎的防治

1. 女牛的飼養管理：

避免小女牛間有相互吸吮乳頭的行為發生，如有此情形發生則須分開飼養，俾使乳房發育健全，而不致引發乳房變形與水腫的早發性乳房炎發生。

2. 泌乳牛的飼養管理：

(1) 監測生乳的體細胞數及生菌數，體細胞數超過 50 萬/mL 即可能是潛在性乳房炎，配合細菌培養（血瓊脂培養基）及抗生素敏感試驗後，再行治療。

(2) 臨床性乳房炎的治療模式：配合細菌培養（血液瓊脂培養基）及抗生素感受性試驗後，再行治療。治療期間所產之生乳皆消毒廢棄，直至痊癒停藥（依不同藥物有不同的殘留時間）完成，再經藥物殘留測驗合格後才可收乳。

3. 乾乳牛的飼養管理：

在乾乳初期施打長效型乾乳軟膏。

三、驅蟲計畫

1. 三月齡至六月齡的仔牛施打或灌服驅蟲藥針劑或粉劑。
2. 生長牛及成牛每年定期驅蟲一次。
3. 夏季則噴灑撲滅外寄生蟲如壁蝨、焦蟲及邊蟲等藥物。

四、病媒動物的防治

為避免疫病的傳播，每年定期施放毒餌滅鼠。為防止鳥類覓食而帶入病原，將飼料桶加蓋及防止飼料散落在牛舍走道及地面上。

五、斃死畜的處理

1. 如遇病因不明時，通知當地動物防疫機關與農委會家畜衛生試驗所處理。
2. 斃死牛給與剖檢並在特定場所消毒、深埋，立下告示牌。或與特約化製場訂定契約，交予化製，化製時應取得化製三聯單，並拍照備查，以防斃死畜外流。
3. 業者需送化製三聯單影本至牛肉產銷履歷資料庫處，以除去該牛隻之牛籍。

養牛場生產作業風險管理

管理目標、作業事項等	可能發生事例	相關之資料	公開的資料	資訊來源
飼料、草料、添加物、動物用藥	毒物與藥物殘留、或含不當與不合法材料等	飼料、草料、添加物購買紀錄、自給飼料製造紀錄、飼料給飼紀錄、牧草生產管理紀錄、農肥料使用紀錄、青貯料的製作與管理紀錄。	使用飼料名稱、飼養管理方法、飼料給飼紀錄、使用農肥料名稱及頻率。	自給飼料製造紀錄、飼料公司連線、肥料公司連線、農藥公司連線。
疾病	人畜共通疾病	牛隻飼養管理概況、牛隻名冊與病歷紀錄、使用藥品的商品名、購買與製造來源、獸醫師的診斷、治療與康復紀錄。	飼養管理概況、牛隻名冊與康復紀錄。	個體資訊管理、牛隻登錄資訊、保險治療資訊、藥品公司連線、特約獸醫師連線、牛隻康復紀錄。

養牛場牛隻血液及飼料檢測項目、方法與標準

牛隻血清中藥物殘留檢驗項目、標準

	檢 驗 項 目	標 準
抗 生 素 殘 留	1. 羥四環黴素 oxytetracycline	<0.2 ppm
	2. 氯四環黴素 chlortetracycline	<0.2 ppm
	3. 氯黴素 chloramphenicol	不得檢出
磺 胺 劑 殘 留	4. 磺胺二甲基嘧啶 sulfamethazine	總和<0.42 ppm
	5. 磺胺一甲氧嘧啶 sulfamonomethoxine	
	6. 磺胺二甲氧嘧啶 sulfadimethoxine	
	7. 待美嘧啶 dimetridazole	
	8. 磺胺奎林 sulfaquinoxaline	
	9. 磺胺嘧啶 sulfadiazine	
	10. 磺胺噻唑 sulfathiazole	
受體素殘留	11. β -擬效劑 β -Agonists	不得檢出
	12. 呋喃藥 furan drugs	不得檢出

*依法規作調整

日糧中藥物殘留檢驗項目、標準

	檢 驗 項 目	標 準
抗 生 素 殘 留	1. 羥四環黴素 oxytetracycline	不得檢出
	2. 氯四環黴素 chlortetracycline	不得檢出
	3. 氯黴素 chloramphenicol	不得檢出
磺 胺 劑 殘 留	4. 磺胺二甲基嘧啶 sulfamethazine	不得檢出
	5. 磺胺一甲氧嘧啶 sulfamonomethoxine	
	6. 磺胺二甲氧嘧啶 sulfadimethoxine	
	7. 待美嘧啶 dimetridazole	
	8. 磺胺奎林 sulfaquinoxaline	
	9. 磺胺嘧啶 sulfadiazine	
	10. 磺胺噻唑 sulfathiazole	
受體素殘留	11. β -擬效劑 β -Agonists	不得檢出
	12. 呋喃藥 furan drugs	不得檢出

*依法規及「動物用藥使用準則」作調整

肉品屠宰分切、販售作業風險管理

依據「廠商申請 CAS 優良農產品證明標章(肉品類)認定評審標準」執行

牛肉檢測項目、方法及標準

牛肉檢驗項目、方法與標準

(標準來源：行政院衛生署食品衛生處之食品衛生管理法~生鮮肉品類衛生標準及食品動物用藥殘留標準，本表微生物標準(生菌數、大腸桿菌)，國家法規已予刪除)

項	目	方	法	標 準		備 註
				冷 藏 牛 肉	冷 凍 牛 肉	
產 品 標 示	品名	官能觀察		正確名稱		
	淨重			足量		
	切製日期			年月日		
	有效日期			年月日，天		
	保存條件			-2°C至+7°C	<-18°C	
	製造商			符合規定		
官 能 性 質	包裝	官能觀察		完整無破損		
	色澤	官能觀察		正常		
	滲出液	以磅秤定量		<2%	<7%	滲出液檢驗值之有效數字為整數，檢驗結果採小數點一位經四捨五入後的整數。
	氣味	官能觀察		正常		
	肉質	官能觀察		良好		淤血的容許度為小於 3cm ²
抗 生 素 殘 留	抗生物質(初檢) Antibiotic Substances (mm zone)	CNS 5916 鮮肉之抗生物質殘留檢驗法。		抑制圈 12.0 以下		當此項目檢驗結果其抑制圈大於 12.0 mm 時，測定以下項目（氯黴素除外）。
	銜四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	(1)CNS-12322 肉及肉製品中四環素類抗生素的檢驗法 (2)本實驗室四環素類抗生素 HPLC 的檢驗法		總和<0.2		
	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)					
	泰黴素 Tylosin(ppm)	CNS-14425 食品中動物用藥殘留量檢驗法-泰黴素的檢驗法		0.2 以下		

抗 生 素 殘 留	配尼西林 Penicillin (IU/g)	CNS-14423 食品 中動物用藥殘留 量檢驗法-青黴素 的檢驗法	0	
	氯黴素 Chloramphenicol (ppm)	(1)肉及肉製品中 氯黴素含量快 速定性分析法 (初檢 ELISA) (2)肉及肉製品、牛 肝中氯黴素含 量本實驗定量 分析法 (HPLC)CNS-144 60	不得檢出	
磺 胺 劑 殘 留	1.磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine(ppm) 2.磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine(ppm) 3.磺胺二甲基嘧啶 Sulfamethazine (ppm) 4.磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)	(1)肉品中磺胺劑 殘留快速定性 分析(TLC 初檢 法)。 (2)肉品中磺胺劑 殘留本實驗室 定量分析法 (TLC 法定性及 HPLC 法定量) CNS-14459。	總和 0.1 以下	
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count	依據 CNS 10890 食 品微生物之檢驗法 －生菌數之檢驗。	冷藏肉：< 3×10 ⁷ CFU/g 冷凍肉：< 3×10 ⁶ CFU/g 冷凍絞肉：< 5×10 ⁶ CFU/g	
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 CNS 10951 食 品微生物之檢驗法 －大腸桿菌之檢驗。	冷凍肉：< 50 MPN/g	
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 CNS 10952 食 品微生物之檢驗法 －沙門氏桿菌之檢 驗。	參考用	

備註：標準中，『以上；大於(>)』或『以下；小於(<)』均包含『等於』的意思。

摘錄於中華民國 95 年 6 月 21 日衛署食字第 0950404849 號令之「牛、羊動物用藥殘留標準」

基本資料表單

牛隻個別護照 (表 1 正面)

牛隻生產牧場名稱：_____

牧場登記字號：_____

牧場主人：_____

牧場地址：_____

聯絡電話：_____

牛隻生產日期：_____

牛隻品種：_____

牛隻性別：_____

牛隻出生原始號碼：_____

牛隻識別號碼：_____

母牛識別號碼：_____

牛隻出售日期(1)：_____

收購牧場(1)：_____

牛隻轉出日期(2)：_____

收購牧場(2)：_____

牛隻轉出日期(3)：_____

收購牧場(3)：_____

牛隻轉出日期：_____

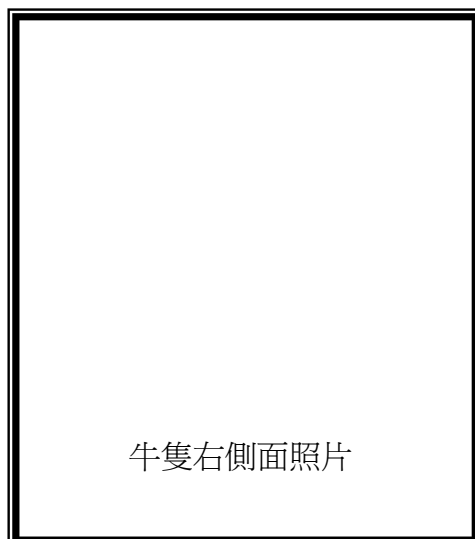
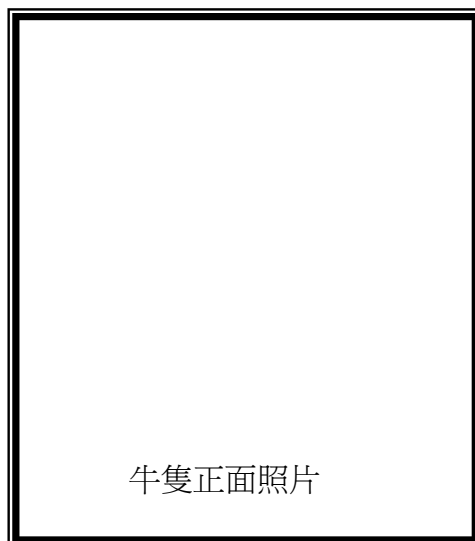
購買者名稱：_____

牛隻出售日期：_____

屠宰場名稱：_____

牛肉出售日期：_____

賣場名稱：_____



基本資料表單

牛隻個別護照 (表 1 反面)

日期	日常管理紀錄	備註

基本資料表單

養牛場基本資料表 (表 2)

養牛場名稱：_____

畜牧場登記字號：_____

畜主：_____

養牛場地址：_____

聯絡電話：_____

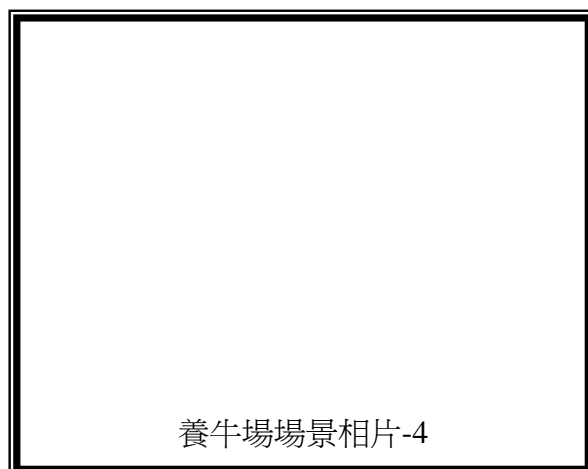
E-mail：_____

網站：_____

養牛場代號：_____

特約獸醫師：_____

畜主相片



基本資料表單

養牛場生產流程資料 (表 3)

養牛場名稱： _____ 養牛場代號： _____

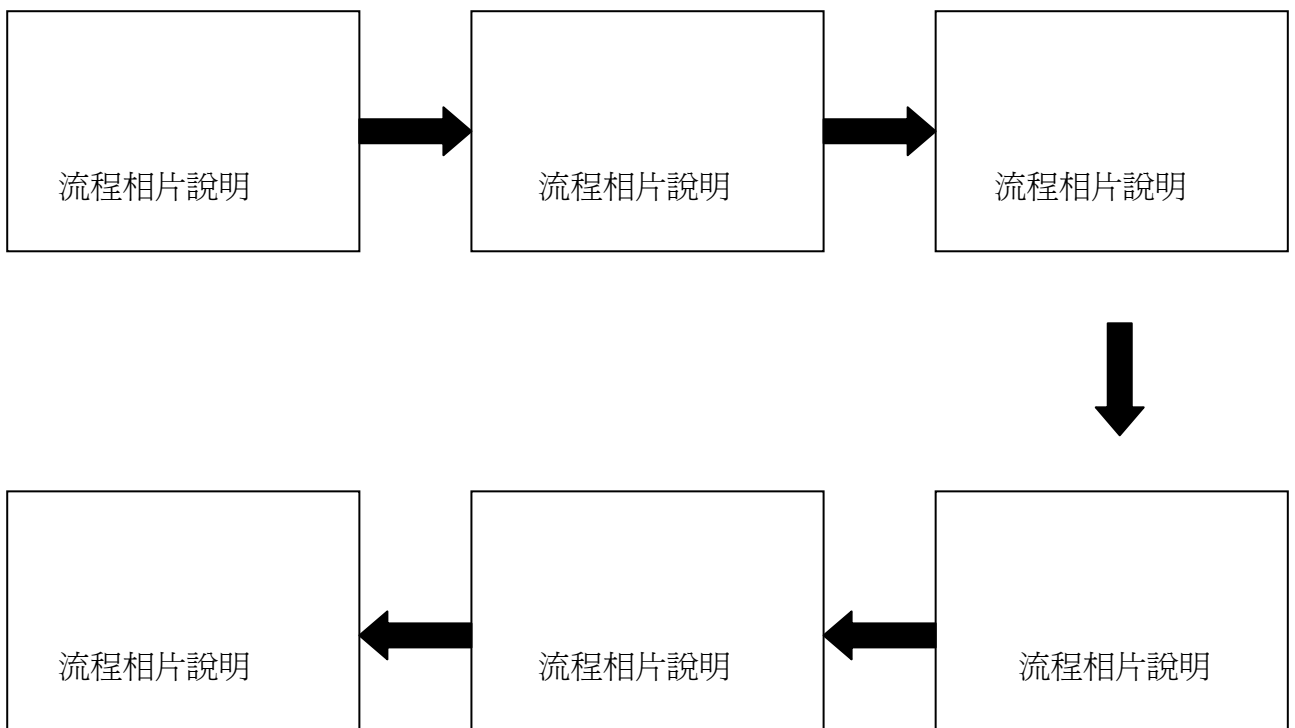
養牛場經歷： _____

養牛場認證： _____

養牛頭數： _____

飼養特色： _____

經營者理念： _____



基本資料表單

牛群購買來源紀錄表 (表 4)

序號	牛隻購買來源	牛隻進場耳號	購買日期	本場牛隻編號	牛隻識別號碼	備註

基本資料表單

牛群飼養及保健紀錄表 (表 5)

作業日期	日糧	疫苗	消毒或用藥	備註

基本資料表單

牛隻出售紀錄表 (表 6)

牧場牛隻出售單

受買人： _____

出 售 傳 票 NO. _____

時 間	民國 年 月 日 午 時 <input type="checkbox"/> 晴 <input type="checkbox"/> 雨 <input type="checkbox"/> 陰		
貨運商號		貨物名稱	
車 號			
出售牛隻個體 識別號碼清單			
備註			
負責人：			

地址：

電話：

基本資料表單

屠宰分切場（廠）基本資料（表 7）

屠宰分切場（廠）名稱：_____

負責人：_____

廠址：_____

聯絡電話：_____

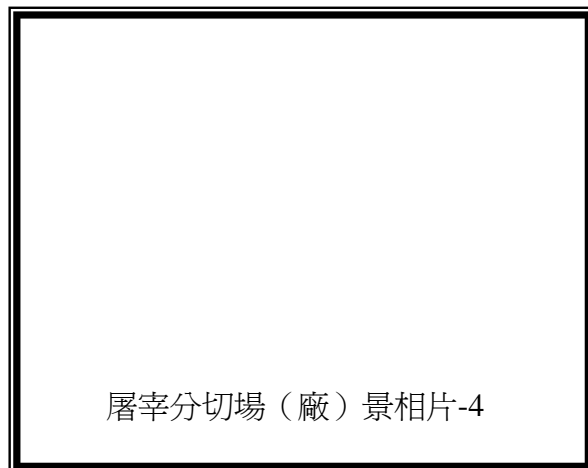
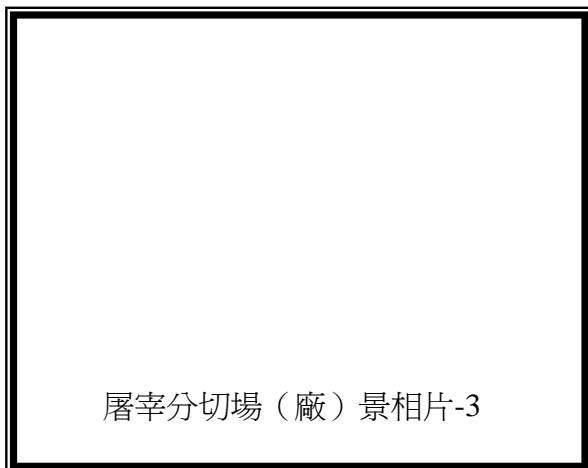
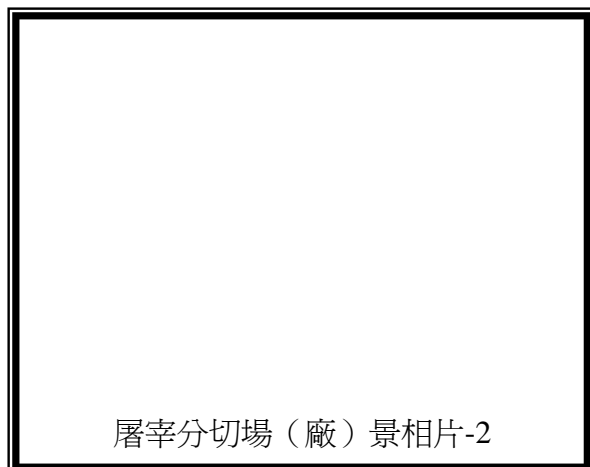
E-mail：_____

網站：_____

屠宰分切場（廠）登記字號：_____

負責人相片

屠宰分切場（廠）代號：_____



基本資料表單

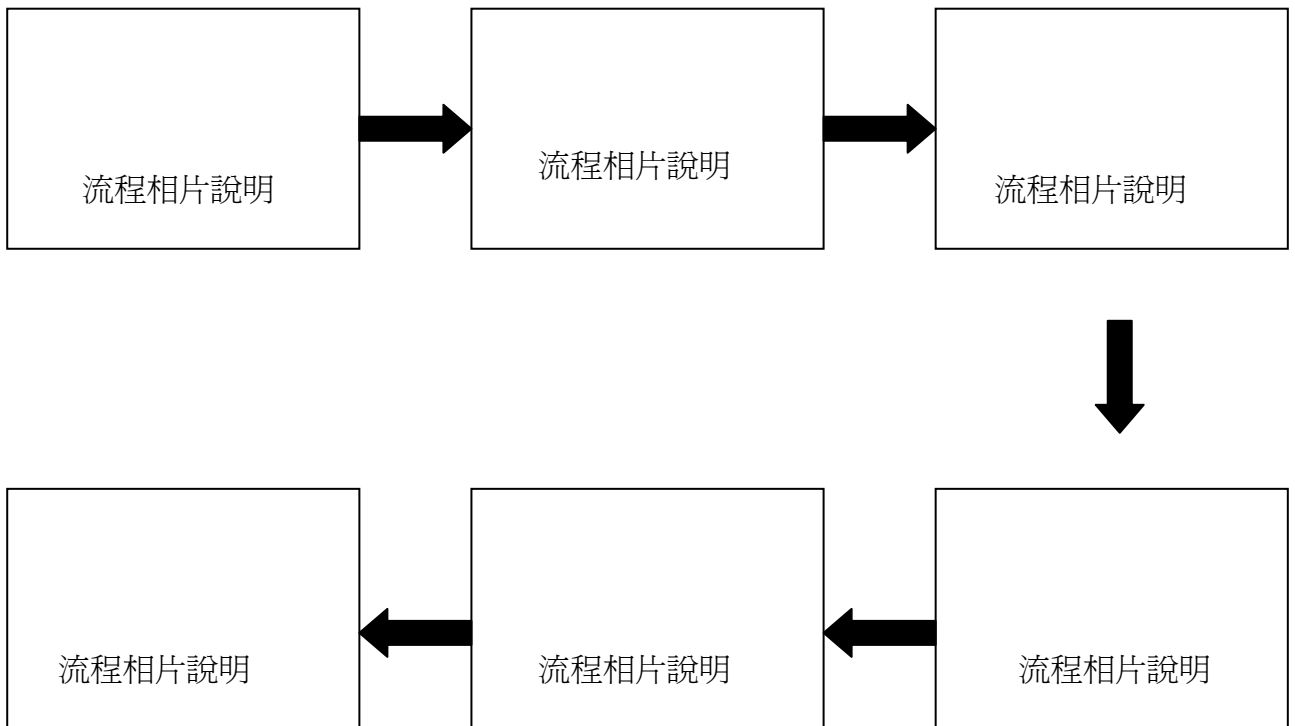
屠宰分切場（廠）生產流程資料（表 8）

屠宰分切場（廠）名稱： _____ 屠宰分切場（廠）代號： _____

屠宰分切場（廠）經歷： _____

屠宰分切場（廠）認證： _____

經營者理念： _____



基本資料表單

販售場所基本資料 (表 9)

販售場所名稱：_____

負責人：_____

總公司地址：_____

聯絡電話：_____

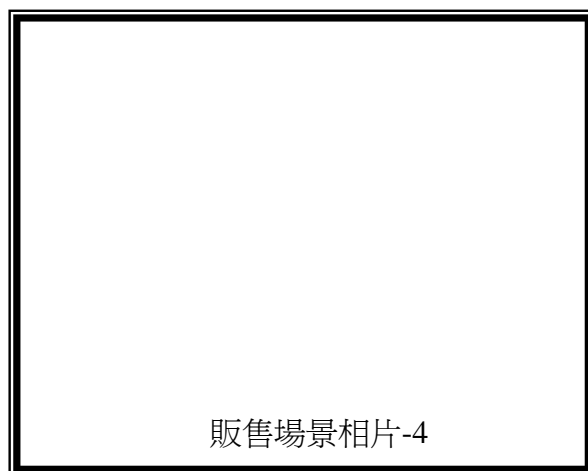
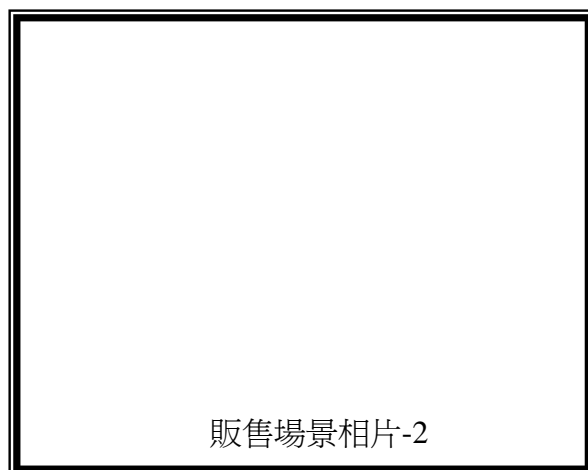
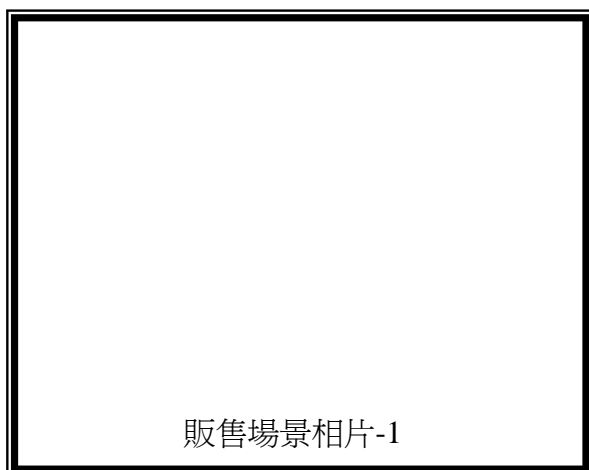
E-mail：_____

網站：_____

販售場所登記字號：_____

販售場所代號：_____

負責人相片



基本資料表單

販售場所作業流程資料 (表 10)

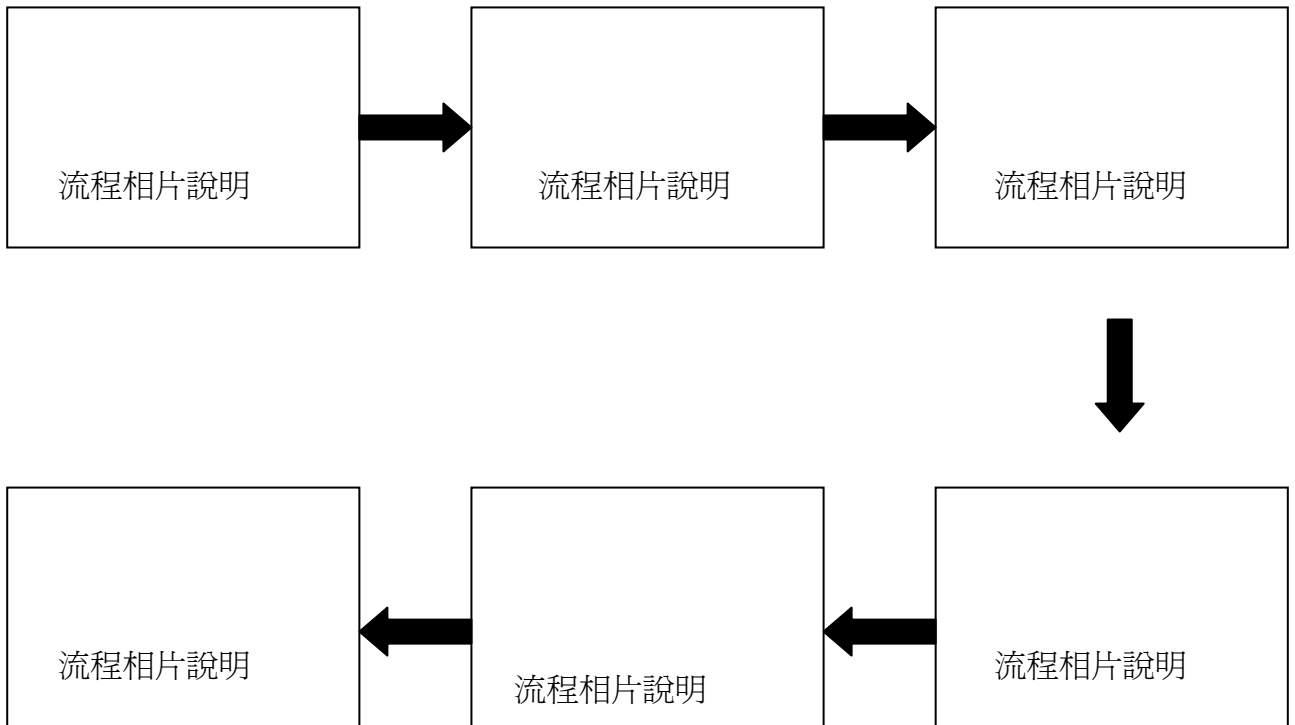
販售場所名稱： _____ 販售場所代號： _____

販售場所經歷： _____

販售場所認證： _____

經營者理念： _____

販售分店名稱： _____



基本資料表單

牛隻屠宰分切資料 (表 11)

批次牛隻屠宰資料

屠宰場代號	養牛場名稱	牛隻識別號碼	屠宰日期	屠宰頭數	大分切廠名稱

批次牛隻大分切資料

大分切廠代號	屠宰場名稱	牛隻識別號碼	大分切日期	小分切廠名稱

批次牛隻小分切資料

小分切廠代號	大分切廠名稱	牛隻識別號碼	小分切日期	販售場所名稱

批次牛隻牛肉進貨資料

販售場所代號	小分切廠名稱	牛隻識別號碼	進貨日期

基本資料表單

養牛場查核表 (表 12)

基本資料	養牛場查核項目	判定結果
	養牛場名稱	
	養牛場負責人	
	養牛場住址	
	養牛場電話	
	養牛場傳真或網址	
	養牛場生產流程圖	
	養牛場各項資材檢驗紀錄簿	
	牛隻購買紀錄表	
	牛隻販售紀錄表	
經營與品質管理	牛隻個別護照	
	牛隻照片	
	牛隻進場日期	
	牛隻出售日期	
	飼養紀錄	
	飼料品牌	
	飼料營養成份	
	飼料批次號碼	
	飼料原料標示	
	飼料進料管控	
	飲用水檢測紀錄	
	衛生保健檢測紀錄	
	飼料添加劑使用紀錄	

	畜牧場衛生管理工作紀錄簿	
	防疫紀錄	
	疾病紀錄	
	消毒紀錄	
	投藥紀錄	

牛肉產銷履歷制度推展工作小組專家名單

	姓名	現職	聯絡電話
召集人	黃政齊	行政院農業委員會畜產試驗所恆春分所 分所長	08-8861341 轉 201
委員	許建宏	台灣肉牛產業發展協會理事長	022-2782927
委員	黃燕良	中華民國酪農協會理事長	06-6222493
委員	林高塚	國立嘉義大學動物科學系教授	05-2717537
委員	吳永惠	國立屏東科技大學獸醫系教授	08-7740211
委員	王良原	東海大學食品科學系助理教授	04-23594409 轉 11
委員	王佑桓	財團法人中央畜產會組員	022-3638724 轉 133
委員	蘇安國	行政院農業委員會畜產試驗所恆春分所 副研究員兼系主任	08-8861341 轉 231
委員	李光復	行政院農業委員會畜產試驗所恆春分所 助理研究員	08-8861341 轉 237
委員	謝瑞春	行政院農業委員會畜產試驗所恆春分所 助理研究員	08-8861341 轉 252
委員	楊深玄	行政院農業委員會畜產試驗所恆春分所 助理研究員	08-8861341 轉 233

牛肉產銷履歷制度制定檢討會議

95 年度召開會議日期

- 第一次 民國 95 年 06 月 30 日 (星期五) 牛乳肉產銷履歷工作小組委員會第 1 次聯席會議
- 第二次 民國 95 年 08 月 18 日 (星期五) 牛肉產銷履歷工作小組委員會第 1 次會議
- 第三次 民國 95 年 09 月 20 日 (星期三) 牛肉產銷履歷工作小組委員會第 2 次會議
- 第四次 民國 95 年 10 月 30 日 (星期一) 牛肉產銷履歷工作小組委員會第 3 次會議
- 第五次 民國 95 年 11 月 24 日 (星期五) 牛肉產銷履歷工作小組委員會第 4 次會議

96 年度召開會議日期

- 第一次 民國 96 年 05 月 22 日 (星期二) 牛肉產銷履歷工作小組委員會第 1 次會議
- 第二次 民國 96 年 06 月 28 日 (星期四) 牛肉產銷履歷工作小組委員會第 2 次會議
- 第三次 民國 96 年 07 月 27 日 (星期五) 牛肉產銷履歷工作小組委員會第 3 次會議
- 第四次 民國 96 年 09 月 03 日 (星期一) 牛肉產銷履歷工作小組委員會第 4 次會議