

出國報告 (出國類別：考察)

107 年度實地查核 輸臺美國牛肉工廠報告

服務機關：駐美國代表處經濟組

(行政院農業委員會動植物防疫檢疫局指派代表)

衛生福利部食品藥物管理署

姓名職稱：亓隆祥秘書、陳銘在技正、郭曉文技正

派赴國家：美國

出國期間：107 年 7 月 14 日至 7 月 29 日

報告日期：107 年 10 月 9 日

摘要.....	1
英文縮寫-英文-中文對照表	2
壹、緣起與目的.....	3
貳、成員及行程.....	5
一、參與成員	5
二、查核工作日程表	5
參、查核紀要	10
一、起始會議	10
二、美方管理機制摘要	10
(一) 動物傳染病通報及管理體系	10
(二) 肉品安全管理體系	14
三、實地查核程序	18
四、實地查核紀要	19
(一) 788 Aurora Packing Company	19
(二) 245J Tyson Fresh Meats-Joslin.....	22
(三) 245C Tyson Fresh Meats-Dakota	26
(四) 267 JBS-Tolleson	30
(五) 628 JBS-Hyrum.....	33
(六) 235 AgriBeef	37
五、結束會議紀要	42
肆、結論與建議.....	44

摘要

本次赴美國實地查核牛肉工廠作業情形，由行政院農業委員會及衛生福利部派員共 3 人組成查核團，查核時間為 107 年 7 月 16 日至 7 月 27 日。本次查核的美國牛肉工廠為核准輸臺名單內 6 家工廠，分別為 Aurora Packing Company 代號 788 工廠、Tyson Fresh Meats 代號 245J 及 245C 工廠、JBS-Tolleson 代號 267 工廠、Swift Beef Company 代號 628 工廠及 Washinton Beef 代號 235 工廠，總計 106 年輸臺牛肉及產品總量占該年度全美輸臺牛肉量約 27.4%。本次實地查核重點包括牛隻來源確認、30 月齡(含)以上牛齡之鑑定、牛隻屠體分齡區隔及其防範混雜措施之落實(如專用刀具區隔、屠體標示等)、特定風險物質(SRMs)去除之執行及其落實情形、工廠操作人員之教育訓練紀錄、工廠執行 HACCP 計畫與其品質管制計畫情形、工廠落實美國農業部品質系統評估計畫(QSA program)及主管機關(USDA)實務管控等作業情形。查核方式包括實地觀察廠方作業情形與審查相關文件紀錄。本次查廠結果，美國牛肉工廠之自主管理及美國農業部之監督尚符合我國要求，現場查核發現工廠須改善作業事項，我方均建議廠方改善並要求業者持續落實相關作業程序，另請官方駐廠人員確認廠方作業流程均符合美方規定，以確保輸銷我國肉品衛生安全及符合相關要求。

英文縮寫-英文-中文對照表

英文縮寫	英文	中文
APHIS	Animal and Plant Health Inspection Service	美國農業部動植物防疫檢疫署
APHIS/VS	APHIS Veterinary Service	美國農業部動植物防疫檢疫署獸醫組
AMS	Agricultural Marketing Service	美國農業部農產品行銷署
BSE	Bovine Spongiform Encephalopathy	牛海綿狀腦病
CCP	Critical Control Point	重要管制點
FDA	Food and Drug Administration	食品藥物管理署
FSIS	Food Safety and Inspection Service	美國農業部食品安全檢查署
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point	危害分析及重要管制點(食品安全管制系統)
NRP	National Residue Program	美國國家殘留物質檢查計畫
OIE	World Organization for Animal Health	世界動物衛生組織
OTM	over 30 months	30 月齡(含)以上
PHV	Public Health Veterinarian	公共衛生獸醫
QA	Quality Assurance	品質保證
QSA program	Quality System Assessment program	品質系統評估計畫
RFID	Radio Frequency Identification	無線射頻辨識系統
SRMs	Specified Risk Materials	特定風險物質
USDA	United States Department of Agriculture	美國農業部
UTM	under 30 months	未滿 30 月齡

壹、緣起與目的

98 年 10 月 22 日我國與美國簽訂「臺美牛肉議定書」，開放美國帶骨牛肉輸臺後，引起國內消費者高度疑慮，政府為確保國人食品安全，由經濟部、財政部、行政院農業委員會(以下簡稱農委會)、前行政院衛生署(現為衛生福利部，以下簡稱衛福部)等部會共同執行「三管五卡」¹措施，加強美國進口牛肉之查驗，共同為國內消費者把關。為確認美國進口帶骨牛肉之源頭管理，並提振消費者信心，於 99 年度首次查核美國輸臺牛肉工廠，後經跨部會協調，自 100 年起由農委會動植物防疫檢疫局(以下稱防檢局)主辦年度輸臺美國牛肉工廠例行性查核，衛福部共同派員執行查核任務，故本年度亦由防檢局辦理輸臺牛肉工廠查核規劃，安排 7 月 16 日至 28 日赴美針對牛隻屠宰、特定風險物質(SRMs)去除等作業進行查核，衛福部食品藥物管理署(以下稱食藥署)共同派員就食品衛生安全部分查核。

本次查核 6 家美國輸臺牛肉生產設施，分別為代號 788、245J、245C、267、628 及 235，均為已核准輸臺工廠，係由我國依近五年赴美查核情形、進口量及風險考量主動選定，其涵蓋美國牛肉品牌 Tyson、JBS、Swift Beef Company、Aurora Packing Company 及 Washington Beef，106 年此 6 家輸臺數量總計約占全美輸臺牛肉量 27.4%。

查核重點包括牛隻來源確認、30 月齡(含)以上牛齡之鑑定、牛隻屠體分齡區隔及其防範混雜措施之落實(如專用刀具區隔、屠體標示等)、特定風險物質(SRMs)去除之執行及其落實情形、工廠操作人員之教育訓練紀錄、工廠執行 HACCP 計畫與其品質管制計畫情形、工廠落實美國農業部(USDA)品質系統評估計畫(QSA program)及主管機關(USDA)實務管控等

¹ 98 年 11 月 2 日公告「修正美國牛肉及其產品之進口規定」，同意開放美國 30 月齡以下帶骨牛肉及相關產品進口。同日訂定「進口牛肉檢疫及查驗管理辦法」，即為「三管五卡」之措施。

作業情形。查核方式包括聽取廠方簡報，實地觀察作業情形與文件紀錄之審查、與 FSIS 及廠方人員確認現場所見，於查核結束會議簡述查核發現及建議，完成查廠報告及紀錄。

本次赴美查核牛肉工廠是 98 年簽訂「臺美牛肉議定書」，開放美國帶骨牛肉輸臺後之每年例行性查廠，政府透過源頭管理赴美實地查核，為國人食品衛生安全把關。

貳、成員及行程

一、參與成員

服務機關	職稱	姓名
駐美國代表處經濟組 (行政院農業委員會動植物防疫檢疫局指派代表)	秘書	亓隆祥
衛生福利部食品藥物管理署	技正	陳銘在
衛生福利部食品藥物管理署	技正	郭曉文

二、查核工作日程表

日次	日期		地點	行程與工作	備註
	臺灣	美國			
1	7/14		臺北→西雅圖	由臺灣桃園國際機場(TPE)搭機至洛杉磯國際機場(LAX)。	臺灣團員 2 人，臺灣時間 7/14 晚上起飛，於美西時間 7/14 晚間抵達洛杉磯。
2	7/15	7/14	洛杉磯→華盛頓特區	由洛杉磯國際機場(LAX)轉機至華盛頓杜勒斯機場(IAD)。	晚上自洛杉磯起飛，於美東時間 7/15 清晨抵達華盛頓杜勒斯機場。
3	7/16	7/15	華盛頓特區	1. 團員會合。 2. 查核團內部行前會議。	與團員及團長亓隆祥秘書會合。夜宿華盛頓特區。

日期			地點	行程與工作	備註
日次	臺灣	美國			
4	7/17	7/16	華盛頓特區→ Chicago O'Hare (伊利諾州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 年度臺美牛肉查核起始會議 (Entrance meeting)。 2. 由華盛頓雷根國際機場 (DCA) 搭機至芝加哥奧海爾國際機場 (ORD)。 3. 記錄起始會議討論事項並回報國內。 4. 團員查核行前會議。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查核團隊與美方 USDA/FSIS 陪查獸醫官於 USDA 辦公大樓進行查核起始會議，確認查廠相關行程事宜。 2. 聽取美方簡報，並提出我方詢問事項。 3. 下午自華盛頓當地飛往伊利諾州，傍晚抵達。 4. 夜宿伊利諾州。
5	7/18	7/17	Aurora (伊利諾州) → Le Claire (愛荷華州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查核編號 788 工廠。 2. 團員查核內部會議，記錄查核所見。 	編號 788 工廠: Aurora Packing Company。 夜宿愛荷華州。
6	7/19	7/18	Le Claire (愛荷華州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查核編號 245J 工廠。 2. 團員查核內部會議，記錄查核所見。 	編號 245J 工廠: Tyson Fresh Meats-Joslin。 夜宿愛荷華州。

日期			地點	行程與工作	備註
日次	臺灣	美國			
7	7/20	7/19	Le Claire (愛荷華州) → Chicago O'Hare (伊利諾州) → South Sioux City (內布拉斯加州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由芝加哥奧海爾國際機場(ORD)搭機至奧瑪哈艾波萊機場(OMA)，再搭車前往 South Sioux City (內布拉斯加州)。 2. 資料整理、討論及報告撰寫。 	夜宿內布拉斯加州。
8	7/21	7/20	South Sioux City (內布拉斯加州) → Dakota (內布拉斯加州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查核編號 245C 工廠。 2. 查核團內部會議，記錄查核所見並回報國內。 	編號 245C 工廠: Tyson Fresh Meats-Dakota。 夜宿內布拉斯加州。
9	7/22	7/21	Dakota(內布拉斯加州) → Omaha (內布拉斯加州) → Phoenix (亞利桑那州) → Avondale (亞利桑那州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由奧瑪哈艾波萊機場(OMA)飛往鳳凰城天港國際機場(PHX)，再搭車前往 Avondale (亞利桑那州)。 2. 資料整理、討論及報告撰寫。 	週六 夜宿亞利桑那州。
10	7/23	7/22	Avondale (亞利桑那州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 資料整理、討論及報告撰寫。 2. 團員查核行前會議。 	週日 夜宿亞利桑那州。

日期			地點	行程與工作	備註
日次	臺灣	美國			
11	7/24	7/23	Avondale (亞利桑那州) → Phoenix (亞利桑那州) → Salt Lake City (猶他州) → Logan (猶他州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查核編號 267 工廠。 2. 由鳳凰城天港國際機場(PHX)飛往鹽湖城國際機場(SLC),再搭車前往Logan(猶他州)。 3. 查核團內部會議,記錄查核所見。 	編號 267 工廠: JBS-Tolleson。 夜宿猶他州。
12	7/25	7/24	Logan (猶他州) → Hyrum (猶他州) → Logan (猶他州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查核編號 628 工廠。 2. 查核團內部會議,記錄查核所見。 	編號 628 工廠: JBS-Hyrum。 夜宿猶他州
13	7/26	7/25	Logan (猶他州) → Salt Lake City (猶他州) → Tri-Cities (華盛頓州) → Prosser (華盛頓州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由鹽湖城國際機場(SLC)飛往帕思克機場(PSC),再搭車前往 Prosser (華盛頓州)。 2. 資料整理、討論及報告撰寫。 	夜宿華盛頓州。
14	7/27	7/26	Prosser (華盛頓州) → Toppenish (華盛頓州) → Seattle (華盛頓州)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查核編號 235 工廠。 2. 搭車前往 Seattle (華盛頓州)。 3. 查核團內部會議,記錄查核所見。 	編號 235 工廠: Washington Beef。 夜宿華盛頓州。

日期			地點	行程與工作	備註
日次	臺灣	美國			
				4. 團員綜整此行各場所見，於下榻旅館與美陪查官員逐一確認需進一步說明事項，再請美方聯繫結束會議出席部門機關。	
15 ~ 16	7/28 ~ 7/29	7/27 ~ 7/28	Seattle (華盛頓州) → Bothell (華盛頓州) → Seattle (華盛頓州) → 臺北	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查核結束會議 (Exit meeting)，記錄會議討論內容並回報國內。 2. 資料整理、討論及報告撰寫。 3. 由西雅圖塔可瑪國際機場 (SEA) 搭機返臺。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 於 Bothell District Office 會議室以電話會議方式與華盛頓特區 FSIS、FDA 及 AMS 代表舉行結束會議。 2. 7/28 西雅圖塔可瑪國際機場搭機返臺，於臺灣時間 7/29 早上返抵臺灣桃園機場。

參、查核紀要

一、起始會議

臺灣查核團與美國官方代表於美國東岸時間 7 月 16 日早上至美國農業部總部辦公大樓召開起始會議，雙方會面晤談，聽取 APHIS 及 FSIS 簡報，並與此次全程陪查之 USDA/FSIS 獸醫師 Dr. Jessica Forshee 交換意見。我方查核團由防檢局代表亓隆祥秘書及食藥署代表陳銘在技正說明本次查核行程目的及重點，並再次確認本次行程、查廠程序及要項，廠方應準備資料及其他查廠應配合事項等事宜。

二、美方管理機制摘要

(一) 動物傳染病通報及管理體系

1. 法定動物傳染病

USDA 建立國家動物健康通報系統(National Animal Health report System, NAHRS)，俾於境內發生世界動物衛生組織(OIE) 表列動物傳染病疫情時，及時通報 OIE。另 USDA 訂定全國應通報疾病清單(National List of Reportable Animal Disease, NLRAD)，內容包括 OIE 規範之應通報疾病，以及其他美國規定之應通報疾病。美國 2018 年規範之牛隻應通報疾病清單，詳如下列網址：
https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/animalhealth/monitoring-and-surveillance/sa_disease_reporting/voluntary-reportable-disease-list。

2. 動物傳染病通報機制

聯邦法規規範獸醫及接受過相關訓練人員於發現疑似病例，應及時通報。聯邦法規(Code of Federal Regulation, CFR) 9 CFR 161.4

規範獸醫發現海外惡性動物傳染病，或是 APHIS 已訂定相關管制或撲滅計畫之疾病疑似病例時，應立即通報州政府動物健康官員，以及聯邦區域助理主管(Federal Assistant district director)。發生 OIE 規範之應通報疾病時，聯邦政府獸醫官員以及國家獸醫診斷實驗室(National Veterinary Service Laboratories, NVSL)亦應及時通報，俾透過 NAHRS 系統通知 OIE。

Foreign Animal Disease(FAD)係指於美國境內為清淨狀態之 OIE 表列之陸生或水生動物傳染病，必要時 USDA 亦可新增 FAD 名單。針對 FAD 之診斷鑑定，NVSL 訓練聯邦或州政府專責獸醫師於發生疑似病例時，進行疾病評估、理學檢查以及採樣送檢；相關業者、獸醫及實驗室人員發現疑似病例時，皆須及時通報。FAD 確診結果由 NVSL 通報州獸醫官(State Veterinarian)、聯邦區域助理主管以及危機管理人員(Emergency Management staff)。緊急應變措施係經由事故指揮系統(Incident Command System, ICS)統籌協調聯邦政府、州政府以及地方政府，共同完成撲殺及移動管制等作業。

3. 動物傳染病相關法規

動物健康保護法規(Animal Health Protection Act, AHPA，詳見 U.S. Code Title 7, Chapter 109, Section 8301-8317) 授權 USDA 訂定法規及頒布命令，藉由進出口管制、實施疾病控制措施及撲滅計畫，以防範動物傳染病之發生、傳播及蔓延。州間移動規定之細節，則列於 9 CFR 71。AHPA U.S.C 8305, 8306 授權 USDA 於必要時限制動物及動物產品之州間移動，並可對違規之動物及動物產品處以隔離檢疫、沒入或銷毀等處置，以避免疾病的發生或蔓延。AHPA U.S.C 8306(b)授權 USDA 於必要時頒布特別緊急措施，限制動物及動物產品之州內移動、使用，以避免動物傳染病對相關產業造成重大衝擊。撲殺補償相關規定列於 9 CFR 71.14。因應疾病發生，9 CFR 91 規範

對於動物、動物產品及其遺傳物質之出口限制措施。

4. 牛型結核病及布氏桿菌病撲滅計畫

美國聯邦政府以及地方政府動物健康單位共同監督、執行，以及支應相關經費，透過與產業密切合作，期能有效撲滅前述 2 種疾病。牛型結核病撲滅計畫起始於 1917 年，經長達一世紀努力，已大幅降低該疾病之盛行率，惟仍有偶發病例。APHIS 公布之牛型結核病每月監測報告，網址連結如下：

https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/animalhealth/animal-disease-information/cattle-disease-information/tuberculosis-brucellosis-monthly-report/ct_monthly_rpt。

藉由推動布氏桿菌病撲滅計畫，該病盛行率於 2007 年已降低至 0.01%。自 2009 年 7 月起，美國 50 州皆未發生畜養牛隻布氏桿菌病例。現階段布氏桿菌病防治焦點為黃石公園周遭之野牛(bison)以及麋鹿(elk)。

5. BSE 管制措施

(1) BSE 監測計畫

因應 2003 年加拿大輸美牛隻遭檢出 BSE 病例，美國於 2004 起實行 BSE 強化監測計畫(Enhanced BSE Surveillance Program)，2 年期間共監測 787,711 頭牛隻，共篩出 2 頭非典型(atypical) BSE 病例。

BSE 強化監測計畫結束後，美方實行持續監測計畫(Ongoing Surveillance Program)，監測計畫可於每百萬頭成年牛隻中檢測出 1 隻受感染之牛隻(檢測可信賴度 95%)，此符合並超過 OIE 建議之標準。2017 年美國有效檢測樣本數共 24,229 頭牛隻。

(2) 活牛及反芻獸相關產品輸美規定

美國於 2013 年參考 OIE 規範，修訂反芻獸及相關產品輸美

規定，將各國分為 BSE 風險可忽略(Negligible risk)、風險已控制(Control risk)，以及風險未定(Undetermined risk)等 3 個等級。法規授權 USDA 參考 OIE 之認定名單，或逕進行評估作業，以決定輸入國 BSE 風險分級。聯辦法規 9 CFR 93.436 明列 BSE 風險可忽略以及風險已控制國家之活牛輸美規定；BSE 風險未定國家之活牛禁止輸入美國。

聯辦法規 9 CFR 94 規範肉品及食品輸美規定。聯辦法規 9 CFR 95, 96 則規範動物副產品輸美規定，含動物性成分飼料產品輸美時，應取得 FDA 輸入許可，並於邊境由海關及邊境保護署(Customs and Border Protection, CBP)進行查驗，不符合規定產品將登錄於 FDA 之 Import Alert 71-02，相關網址如下：
http://www.accessdata.fda.gov/CMS_IA/importalert_216.html。

(3) 飼料禁令

FDA 係美國動物飼料管理之主政機關。飼料禁令於 1997 年實施(聯辦法規 CFR 21 589.2000)，禁止將哺乳動物蛋白供作反芻動物飼料原料。企業(生產設施)有責任生產安全的飼料，相關紀錄須保存一年，並於產品外正確標示。FDA 及州政府設定準則及指引，進行工廠檢查、飼料檢驗，並對聯邦檢查員、州政府檢查員及業者進行教育訓練，以確保飼料產品符合規定。

飼料禁令於 2008 年新增規定項目，聯辦法規 CFR 21 589.2001 規範 OTM 牛隻之腦及脊髓神經僅可以掩埋、焚化或做堆肥處理，其餘屠體可化製作為禽、豬及寵物之飼料。該規定於 2009 年正式施行。

6. 動物產品追蹤追溯規定

聯辦法規 9 CFR 310.22(e)(4)(iii)，以及 9 CFR320 規範屠宰場應保留進場動物之來源證明文件至少一年以上，並能供 FSIS 調閱。至

於耳標等動物個體標示，廠方應保存至 FSIS 完成屠體檢查作業。另動物於跨州移動時，應符合各州之規範，詳如網頁內容：<http://www.interstatelivestock.com>。

(二) 肉品安全管理體系

1. 食品安全檢查署(Food Safety and Inspection Service, FSIS)

FSIS 隸屬 USDA，負責確保肉類、禽類及蛋製品國內、國外之食品衛生安全且正確標示。相關法規包括聯邦肉類製品檢驗法(Federal Meat Inspection Act, FMIA)、禽肉製品檢驗法(Poultry Product Inspection Act, PPIA)、蛋製品檢驗法(Egg Products Inspection Act, EPIA)等。

FSIS 現有員工約 9600 名，設有事務管理辦公室(Office of Management, OM)、現場操作管理辦公室(Office of Field Operations, OFO)、公共衛生與科學辦公室(Office Public Health and Science, OPHS)、政策計畫評核辦公室(Office of Policy, Program Development and Evaluation, OPPD) 等 10 個部門(圖一)。其中 OFO 實際負責肉品之衛生檢查業務，於全國分設 10 個區域辦公室(District Office)，有 7600 名員工散佈在美國各工廠，包含執法調查與分析管制員(Enforcement Investigation and Analysis Officers, EIAO)、公共衛生獸醫(Public Health Veterinarians, PHV)、消費者安全稽核員(Consumer Safety Inspectors, CSI)以及食品安全稽核員(Food Safety Inspectors, FSI)。上述新進人員均須接受教育訓練，如 CSI 及 PHV 需接受檢查方法(Inspection Method, IM)之訓練課程、PHV 接受通過公共衛生獸醫入職培訓(Entry Training for the Public Health Veterinarian)及 EIAO 則需接受執法調查和分析官員培訓等課程。FSIS 派駐屠宰肉品工廠之 PHV、FSI 與 CSI 共同落實強制檢查，監督廠內屠宰衛生作業及執行進行屠前及屠後檢查作業，確保產品之

食品衛生安全、包裝及標示完整。

2. 肉品工廠申請及輸出管制

所有欲銷售生產肉品之業者，首次應向所在地之 FSIS 區域主管 (District Manager, DM) 提出申請 (Form 5200-2, Application For Federal Inspection)，並在查驗 (inspection) 進行前確認符合 SSOP、HACCP 等；工廠先行試運 90 天，並由 FSIS 人員進行稽核，如符合規定即簽發核可證明 (Form 5200-1, the Grant of Inspection FSIS) 並公布於網站。

所有欲輸出肉品之業者亦須提出申請 (Form 9060-6, Application For Federal Inspection)，FSIS 檢查員收件審核後，確認產品合格且符合輸入國之規範，即核發動物檢疫證明書及檢疫合格章戳 (圖二 a)，同時准許工廠於產品包裝箱外列印合格章戳並確認該章戳之使用符合規定。負責簽發動物檢疫證明書之檢疫官則要檢視確認 Form 9060-6 有 CSI 簽章且輸出動物檢疫證明書 (Form 9060-5, Meat and Poultry Export Certificate of Wholesomeness) 均已填妥，接著查閱 FSIS 之 Export Library 系統確認所需加註事項及文件符合輸入國要求，才簽署動物檢疫證明書 (Form 9060-5) 並核章 (圖二 b)。

3. 美國屠宰衛生檢查

美國屠宰衛生檢查相關法命令與執行策略，大致可分為下列幾大部分：衛生作業標準 (SPS)、衛生標準作業程序 (SSOP)、HACCP 系統、減少病原菌措施和強制執行等。

(1) 屠前檢查 (Ante-mortem Inspection)

A. 相關法規

I. 21 USC 603 FMIA

II. 9 CFR 309. 1-18 Ante-Mortem Livestock Inspection

III. Directive 6100.1 Rev 2 Ante-Mortem Livestock Inspection

IV. Directive 6900.1 Rev 2 Humane Handling and Slaughter of

Livestock

- B. FSIS 之 PHV 與 FSI 負責第一線檢驗是否染動物疾病與評估人道處理的情況，動物顯示疾病徵兆時，將其隔離並進行屠前及屠後檢查。同時 FSIS 人員會審查動物繫留欄是否維修良好、是否有飲用水供應、隔離繫留欄及是否有動物的辨別欄卡，並將人道處理及設施缺失紀錄於缺失單 (Noncompliance Record, NR)。

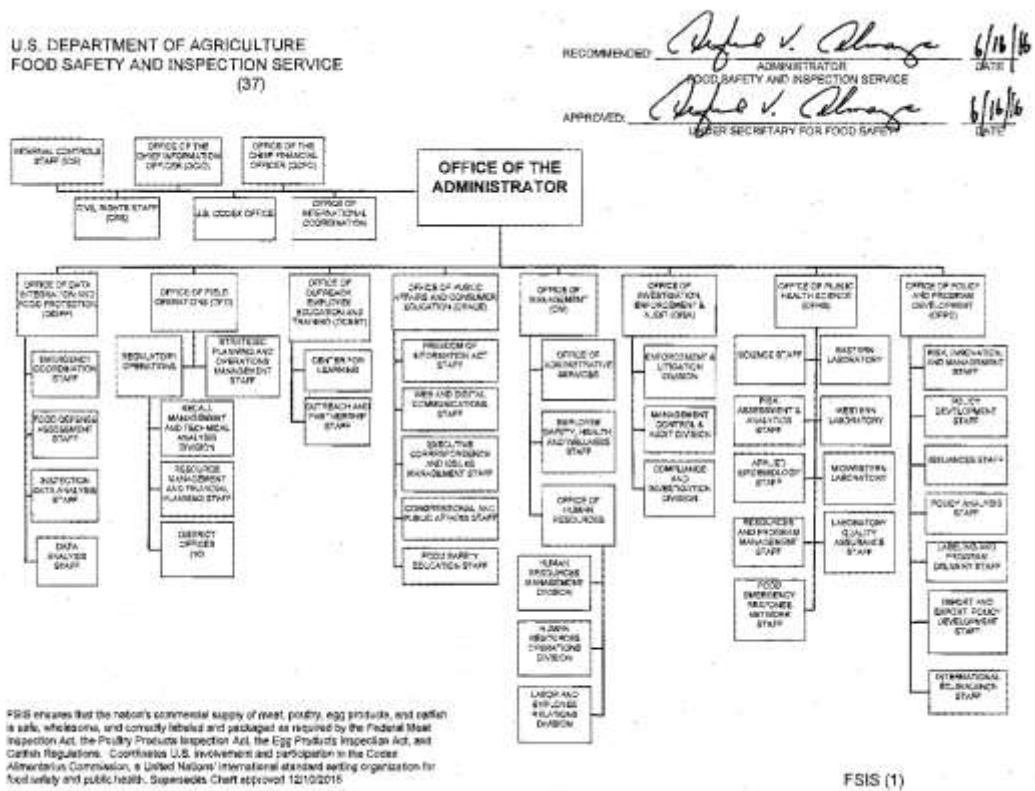
(2) 屠後檢查(Post-mortem Inspection)

A. 相關法規

- I. 21 USC 604 FMIA
- II. 9 CFR 309. 1-9 Post-Mortem Livestock Inspection
- III. Directive 6100.2 Post -Mortem Livestock Inspection
- IV. Directive 6410.1 Rev 1 Verifying Sanitary Dressing and Process Control Procedures by Off-Line Inspection Program Personnel (Ipp) in Slaughter Operations of Cattle of Any Age
- V. Directive 6420.2 Verification of Procedures for Controlling Fecal Material, Ingesta. and Milk in Livestock Slaughter Operations

- B. FSIS 人員負責確保特定人畜共同疾病與不合格情況不會進入食物鏈中，也負責確認特殊風險物質(30 月齡以上牛隻其腦，頭骨，眼睛，三叉神經節，脊髓、脊柱、背根神經節及所有牛隻的遠端迴腸和扁桃腺) 的去除。檢查結果將分為 3 類，包括未染疾病之屠體及部位可供食用 (獲得屠宰檢查標章)、廢棄非供食用之屠體與部位、隔離顯現疾病病理特徵屠體以進行詳細的獸醫檢查；如有必要，PHV 可能會提交組織樣品給 FSIS 實驗室以進行殘留物與鏡檢，以提供診斷判斷。

C. 牛隻屠前檢查會依據出生證明或是齒列檢查判定牛隻月齡，在大於 30 月齡牛隻屠體上註記，並使用專門屠宰器具或於使用後以熱水清洗，避免污染其他屠體。



圖一、FSIS 組織圖



圖二 a、檢疫合格章戳



圖二 b、出口核可章戳

三、實地查核程序

本次查核美國牛肉工廠共計 6 家，依查核行程次序分別為(工廠編號/工廠名稱)：788/Aurora Packing Company(位於伊利諾州 North Aurora)、245J/Tyson Fresh Meats(位於伊利諾州 Hillsdale)、245C/Tyson Fresh Meats(位於內布拉斯加州 Dakota City)、267/JBS-Tolleson(位於亞利桑那州 Tolleson)、628/Swift Beef Company (位於猶他州 Hyrum)及 235/Washington Beef (位於華盛頓州 Toppenish)。每家工廠實地查核程序原則如下，並視查核時間與工廠實際作業情況調整：

1. 開工前檢查：查核團隨同駐場官方人員及廠方品管人員進行開工前檢查，確認屠宰區及分切區之清潔衛生符合要求。
2. 實地查核工廠起始會議：廠方介紹該廠出席起始會議之廠方代表，並進行簡報或口頭介紹工廠基本資料與工廠之屠宰、分切作業及肉品衛生安全管理方式，及就我方關切事項進行討論。
3. 作業區現場查核：查核團隊赴分切、屠宰及繫留等廠區，查核現場操作情形與環境衛生。
4. 文件查核：查核團隊分工查核工廠品質管理文件，如：QSA 計畫稽核紀錄、場內 SRMs 去除規範及作業紀錄等文件。
5. 查核團隊閉門會議：查核團隊討論查核結果。
6. 實地查核結束會議：查核團隊說明查核該廠之重點觀察要項及建議改進事宜，與 FSIS 及廠方人員確認，並聽取 FSIS 及廠方說明，以及廠方後續改善方向。

四、實地查核紀要

(一) 788 Aurora Packing Company

1. 工廠基本資料：

- (1) 地址：125 S. Grant St. North Aurora, IL 60542。
- (2) 廠房設備及建廠時間：建於 1939 年，於 1978 年整建，佔地 20 英畝，廠區面積 187,000 平方英尺。
- (3) 生產線類型：屠宰場、分切廠。
- (4) 屠宰動物及其來源：牛隻來源為美國境內。
- (5) 產品銷路：內銷約占 70%，出口約占 30%。依各國法規及市場需求，外銷牛肉及其產品至我國、香港、新加坡及日本等國家。
- (6) 日產量及作業情形：分屠宰班及分切班，每日 1 班，每日可屠宰及分切 480 頭牛隻，屠宰班每班工作 8 小時，分切班每班工作 12 小時，一週工作 6 天。
- (7) 員工數：約 301 人，屠宰線 48 人，分切線 200 人，外聘衛生人員 16 人，品保人員 7 人。
- (8) 官方駐廠人員：該廠官方人員共 5 位，分別為 USDA 駐廠獸醫師 (PHV) 1 名，掌管屠宰衛生檢查業務，每班工作 8~10 小時；檢查員 (Inspector) 4 位，於屠宰作業時執行屠宰衛生相關檢查及加工軟硬體設施設備檢查，每班工作 8 小時。
- (9) 牛隻擊昏方式：使用空壓動力擊昏槍 (Captive Bolt Gun)。
- (10) 副產物：血、胃、腎臟、大腸、小腸、尾巴、皮膚、骨頭及腳。
- (11) 該廠 106 年牛肉產品輸臺數量佔全美總輸臺數量 0.9%，於 107 年列為查廠對象。

2. 實地查核及文件審查：

- (1) 廠方表示該廠牛隻以耳標紀錄飼養來源場，廠方自印第安那州、

內布拉斯加州、威斯康辛州及愛荷華州之肥育場(feedlot)收購黑色安格斯肉牛進場屠宰，進場牛隻皆須檢附牧場證明文件，切結牛隻於美國出生及飼養。牛隻進場後於繫留場繫留不超過 24 小時。

- (2) 屠前檢查：每班由 1 位駐廠獸醫師執行，確認牛隻健康狀態、疾病徵象及其行走能力。自 2004 年 1 月 12 日起，USDA-FSIS 規定『禁止屠宰死亡或瀕危牛隻、有神經症狀牛隻、無法站立行走牛隻』，並要求『即便是無法站立行走牛隻均已不再允許緊急屠宰』，FSIS 將確認工廠適當的處置評定不合格牲畜。廠方表示，如發現神經症狀，將予以安樂死，屍體送委外業者掩埋處理，不會進入屠宰鏈，病牛頭部依規定送檢進一步調查。現場確認本年 7 月第一週及第二週屠前檢查紀錄，皆依規定登載牛隻數及健康狀態，並由駐廠獸醫師簽名確認。
- (3) 該廠於牛隻放血、脫皮後，以齒列檢查法判別牛隻月齡大小，若遇 OTM 屠體，操作人員會於屠體兩側臀部及前肢印上紫色「30」字樣以作區隔，牛頭並以紫色顏料記號後，續送委外業者掩埋處理。
- (4) 有關屠體剖半，廠方表示 OTM 及 UTM 屠體均使用同一套電鋸，現場見操作人員執行 OTM 屠體剖半後，依規定將電鋸置於華氏 180 度高溫熱水中清洗後，再處理下一具屠體。
- (5) 用於 OTM 與 UTM 各有專屬吸髓器及脊髓收集桶，OTM 吸髓器焊有”+30”標誌；現場觀察屠體大都為 UTM，以 UTM 專屬吸髓器吸除脊髓，遇有 OTM 則以 OTM 吸髓器吸除脊髓。
- (6) 現場確認業者針對員工進行 SRMs 去除之規範及教育訓練，並有相關紀錄。針對本年輸臺帶骨牛肉遭檢出含脊髓殘留案，廠方已於 107 年 6 月 2 日強化所有相關員工教育訓練，並更新吸髓設備，

以有效移除脊髓組織。

- (7) 依政府規定 QSA 計畫稽核頻率為一年 2 次。最近一次 QSA 稽核時間為 107 年 4 月 25 日，稽核缺失項目廠方已完成改善。
- (8) FSIS 地區辦公室(District office)定期派員赴廠區進行屠宰場、分切廠之食品安全稽核。現場確認 107 年 6 月屠宰場區稽核紀錄，無違反規定情事。
- (9) 該廠未設有化製廠，廠方將屠體廢棄部位委託運送業者送化製廠化製。
- (10) 廠方執行微生物監測計畫，每一工作日實施屠體表面大腸桿菌檢驗，抽查 7 月份檢驗報告，結果均低於限值。
- (11) 化學物質殘留監測係依 USDA/FSIS 國家殘留監測計畫(NRP)執行，由駐廠獸醫師依計畫取樣，由 USDA/FSIS 實驗室檢驗，檢驗項目包含殘留農藥、動物用藥(含乙型受體素)等。抽閱 107 年 6 月 9 日檢驗報告顯示所有檢驗項目均未檢出。
- (12) 新進人員均有進行訓練課程，課程內容包括良好作業規範、設備安全、個人防護、公司政策等，並每年複訓 1 次；另各部門有其專門之訓練內容，如人道屠宰、食品安全、HACCP、金屬檢測等課程，每 3 個月定期訓練 1 次。
- (13) 廠方每週定期召開會議，如有必要會修正 HACCP 計畫書，每年亦重新評估 1 次計畫書確認是否符合作業程序；最近一次修訂日期為 107 年 6 月 15 日。
- (14) 檢視該廠 HACCP 計畫書共設有 4 項 CCP，3 項於屠宰區，分別為：微生物控制、檢查臉頰肉與頭肉是否遭腸胃道內容物污染，以及檢查屠體是否遭糞便、腸胃道內容物及乳汁污染；另外 1 個 CCP 為預冷區溫度。現場抽查近 1 個月的 CCP 紀錄，均依計畫執行並紀錄，未發現不符合事項。

3. 查核結果與建議：

- (1) 該廠牛隻來源、牛齡鑑定、SRMs 去除、屠宰衛生檢查之管理及現場作業查核等 BSE 相關管制符合規定。
- (2) 該廠 OTM 屠體於冷藏區僅以塑膠袋套袋處理，未與 UTM 屠體有效區隔，不符廠方作業規定。現場要求廠方儘速進行改善。
- (3) 囿於廠區作業空間，部分內臟產品於屠後檢查站旁之區間進行清洗及裝箱作業，雖有完整區隔，現場觀察未發現有危害食品安全衛生情事，惟其動線仍有交叉污染之虞，建議廠方未來更新廠區時，考量重新規劃此部分生產動線。

(二) 245J Tyson Fresh Meats

1. 工廠基本資料：

- (1) 地址：28424 38th Ave. N, Hillside, IL 61257。
- (2) 廠房佔地面積及建廠時間：56,656 平方公尺，1968 年設立；最近整建日期為 1999 年。
- (3) 生產線類型：屠宰場、分切廠、加工廠。
- (4) 屠宰動物及其來源：牛隻來源為美國境內。
- (5) 產品銷路：內銷約占 80%，出口約占 20%。依各國法規及市場需求，外銷牛肉及其產品至臺灣、日本、韓國、日本、加拿大、百慕達、墨西哥及菲律賓等國家。
- (6) 日產量及作業情形：每日屠宰及分切最多約 3,032 頭，工廠每日分 2 個工作班，每班工作約八小時，另有一班清潔班。
- (7) 員工數：屠宰場每班 235 人，分切廠每班 600 人，清潔班每班 125 人，品管 36 人，合計有 2,200 人。
- (8) 官方駐廠人員：FSIS 駐廠獸醫師(PHV) 3 名，檢查員 18 名，掌管屠宰衛生檢查業務。
- (9) 牛隻擊昏方式：空壓動力擊昏槍(Captive Bolt Gun)

- (10) 供食用副產物：依客戶需求出貨，包含牛骨、大腸、胃、腎臟、尾等產品。
- (11) 該廠 106 年牛肉產品輸臺數量佔全美總輸臺數量 2.8%，列為第 14 名，我國未曾派員實地查核此間工廠，故列入本年度查核對象。

2. 實地查核及文件審查：

- (1) 廠方說明該廠之牛隻來源係以塑膠耳標或 RFID 進行確認，依耳標可追溯至牛隻肥育場。進場牛隻須檢附牧場來源文件，證明無違規使用生長促進劑等情事。該廠僅收受美國牛隻，未有來自加拿大或墨西哥牛隻。
- (2) 屠前檢查：繫留時間為 2 小時以上。每班由 USDA-FSIS 駐廠獸醫師於牛隻進屠宰場繫留時，檢查其健康狀態、疾病徵象及其行走能力。自 2004 年 1 月 12 日起，USDA-FSIS 規定『禁止屠宰死亡或瀕危牛隻、有神經症狀牛隻、無法站立行走牛隻』，並要求『即便是無法站立行走牛隻均已不再允許緊急屠宰』，FSIS 將確認工廠適當的處置評定不合格牲畜。廠方表示，如發現牛隻具神經症狀，將予以安樂死，屍體掩埋不會進入屠宰鏈，病牛頭部由 USDA-FSIS 獸醫師決定是否送實驗室進一步檢驗。現場確認 107 年 7 月當週屠前檢查紀錄，皆依規定登載進場牛隻數及屠前檢查結果。
- (3) 該廠經受訓之工作人員以齒列檢查法判別牛隻月齡大小，齒列檢查點為牛隻放血與脫皮後，若為 OTM 牛隻，即於屠體前腳、肩部及臀部以藍色標記「3」，廠方表示該廠 OTM 牛隻比率小於 3%。
- (4) 分別以不同顏色握柄之刀具進行頭部分切，如為 UTM 屠體以黃色握柄刀具切斷脊柱神經；OTM 屠體則以紅色握柄刀具切斷。

OTM 頭骨之空壓動力擊昏槍孔洞以塞子塞住，避免腦部組織溢出造成汙染。UTM 頭骨則以真空吸引方式吸除腦組織。

- (5) 掏出屠體內臟前，操作人員以扣環扣住食道，以免腸胃道內容流出。OTM 屠體使用藍色扣環，UTM 屠體則使用白色扣環。
- (6) 屠體、內臟及頭部同步運行至屠後檢查站。非屬 SRMs 且經檢查合格者，始得供人食用。評定不合格之屠體資訊，由駐場獸醫師登載於電腦系統。
- (7) 有關扁桃腺去除作業，有專責員工負責去除舌扁桃腺(Lingual tonsils)及顎扁桃腺(Palatine tonsils)。
- (8) 於屠體剖半區查核作業流程，廠方表示若剖半 OTM 屠體，將剖半電鋸置於華氏 180 度熱水槽中清洗。現場觀察作業人員剖半 OTM 屠體後，確實依照標準作業程序清洗電鋸。
- (9) 現場確認 OTM 與 UTM 屠體於冷藏暫存區分開儲放。廠方表示屠體經預冷 24 小時後，UTM 屠體優先分切；OTM 屠體經累積一定數量後，與 UTM 間隔一段時間再上線分切；OTM 屠體分切完成後，刀具須以熱水清潔。
- (10) 該廠設有化製廠，廠方將屠體廢棄部位送化製廠化製，生產非供反芻動物使用之血粉、油脂及肉骨粉等飼料。惟化製廠其中一出入口接近清潔區，不易有效管制人員出入，有造成交叉汙染之虞。
- (11) 有關 QSA 計畫，AMS 稽核頻率為一年 2 次。最近一次 QSA 稽核時間為 106 年 11 月 13 日，稽核結果為符合規定。
- (12) 現場確認廠方詳列 SRMs 作業程序，且依此程序對員工進行 SRMs 定義以及去除方式之教育訓練，相關訓練均保有紀錄，最近一期訓練時間為 107 年 4 月。
- (13) 審視 FSIS 食品安全稽核報告，本廠官方評定之受稽核頻率為 4

年 1 次。最近一次稽核時間為 104 年 2 月 17 日至 3 月 5 日，稽核結果無應改善之缺失。

- (14) 該廠每日進行 SSOP 查核，檢視 107 年 6 月 15 至 31 日查核報告均有確實記錄。
- (15) 新進人員均應接受食品安全、良好作業規範等教育訓練並每年定期訓練 1 次；另針對 CCP 監測、SRMs 移除及品保等人員亦每年定期專門培訓。抽查該廠 7 月份新進人員均有相關教育訓練紀錄。
- (16) 廠方執行微生物監測計畫，每 300 頭牛隨機抽樣 1 頭，於屠體 12 個小時冷卻後分別於 3 個部位進行大腸桿菌菌量塗抹檢驗，經檢閱 107 年紀錄，未有超過管制界線。
- (17) 化學物質殘留監測係依 USDA/FSIS 國家殘留監測計畫(NRP)執行，由駐廠獸醫師依計畫取樣，由 USDA/FSIS 實驗室檢驗，檢驗項目包含殘留農藥、動物用藥(含乙型受體素)等。經檢視最近半年之化學物質殘留檢測結果均為未檢出。
- (18) 廠方定期召開會議，每年至少重新評估 HACCP 計畫書 1 次，最近評估日期為 107 年 1 月 23 日。
- (19) 該廠 HACCP 計畫書共有 11 個 CCP，包括屠體是否有糞便、胃內容物或乳汁等污染(CCP-SL1)、屠體表面溫度是否於 24 小時內降溫至華氏 45 度以下(CCP-SL3)及分切前屠體溫度是否於華氏 45 度以下(CCP-NG1)等。抽查 4 月份紀錄，CCP-SL3 及 CCP-NG1 均符合規定，CCP-SL1 查有部分不符合管制界線之紀錄，廠方已依 HACCP 計畫書進行相關矯正措施。

3. 查核結果與建議：

- (1) 該廠牛隻來源、牛齡鑑定、SRMs 去除、屠宰衛生檢查之管理及現場作業查核等 BSE 相關管制符合規定。

- (2) 化製廠其中一出入口接近清潔區，不易有效管制人員出入，現場觀察未發現有危害食品安全衛生情事，建議廠方未來規劃改建時將此節納入考量，以避免有造成交叉污染之虞。廠方現場允諾將規劃納入未來擴廠或更新之項目。
- (3) 現場發現部分員工於餐廳休息用餐時，未更換工作服或工作鞋，建議廠方加強員工之個人衛生管理。

(三) 245C Tyson Fresh Meats

1. 工廠基本資料：

- (1) 地址：1131 Dakota Ave. Dakota city, NE 68731。
- (2) 廠房佔地面積及建廠時間：1966 年設立，最新一次整建為 2015 年。廠區室內面積為 34 英畝。
- (3) 生產線類型：屠宰場、分切廠。
- (4) 屠宰動物及其來源：牛隻來源為美國境內以及加拿大輸入美國飼養 100 日以上之牛隻。
- (5) 待宰牛隻驗收：與飼育場簽訂採購合約，購買於肥育場飼養 100 日以上之牛隻。廠方人員簽收動物後，待宰牛隻進廠後於繫留場繫留 2-3 小時。
- (6) 牛隻以塑膠耳標、RFID，或出生證明回溯其肥育場。
- (7) 產品銷路：內銷約占 80%，出口約占 20%。依各國法規及市場需求，外銷牛肉及其產品至我國、日本、韓國、新加坡及厄瓜多等國家。
- (8) 日產量及作業情形：每日屠宰產能最多約 7,500 頭，工廠每日分 2 個工作班，每班工作約八小時，另有一班清潔班。
- (9) 員工數：4,300 人。
- (10) 官方駐廠人員：USDA 駐廠獸醫師 2 名，每工作班各 1 名，掌管屠宰衛生檢查業務；另有 31 名檢查員，於屠宰作業時執行屠宰

衛生及加工軟硬體設施設備檢查。

- (11) 牛隻擊昏方式：空壓動力擊昏槍(Captive Bolt Gun)
- (12) 副產物：依客戶需求出貨，包含大腸、小腸、心、胃、腎臟、頭部肉、臉頰肉、舌、食道肌、大動脈及肝等產品。
- (13) 我國曾於 2010 年、2011 年、2012 年及 2015 年派員進行實地查核。

2. 實地查核及文件審查：

- (1) 開工前檢查：查核團於清晨 4 時許隨同 FSIS 駐廠獸醫師等檢查人員針對屠宰、分切操作區之作業器具及廠區環境清潔進行查核，包含輸送帶、刀具、器械、管路等。本日屠宰線設備有一處發生冷凝水恐影響屠宰衛生，分切廠區則發現兩處分切機械未清洗完全，駐廠獸醫師立即要求廠方進行改善，俟重新檢查通過後，始准許開工。抽查 107 年 7 月份廠方及官方開工前檢查紀錄，皆依規定登載檢查結果以及缺失改善情形。
- (2) 現場確認冷藏室內有專區存放 OTM 屠體。其前、後肢體測均蓋有藍紫色數字「3」圓章，且脊柱部分以藍紫色食用墨水潑染，前肢以藍色綁帶標示，累積至一定數量後進行分切。
- (3) 心、肝、腎臟及胃等經 USDA 檢查員於屠後檢查確認符合衛生安全後，經輸送帶送往專區由專人取下供作食用；不可食用者由 USDA 檢查員去除，由輸送帶送往廠區內之化製廠處理。
- (4) 負責去除舌下扁桃腺之工作人員依規定操作，從牛舌之輪狀乳突處橫切去除舌下扁桃腺，並丟棄於專用收集桶，每次進行切除作業後，會將刀具清潔消毒。
- (5) 屠前檢查合格之大小腸經專人去除遠端迴腸後，送入內臟清洗室清洗。現場確認遠端迴腸去除作業，去除長度超過廠方規定之 80 英吋。

- (6) 因頭骨、眼睛、三叉神經節及脊柱均列為不可食用，屠體剖半後，由受過專門訓練員工以真空吸髓器將脊髓吸除，OTM 專用吸髓器手柄標示藍色，UTM 用吸髓器手柄則標示灰色；分切人員以電鋸剖半 OTM 屠體後，拆開電鋸的外蓋、以高壓水柱沖洗，並於熱水槽中清洗後，始用於 UTM 牛隻。
- (7) OTM 牛頭有專區專人處理，會將腦組織抽出送往掩埋場，OTM 臉頰肉有專區存放，廢棄牛頭直接由輸送帶送往化製廠處理。
- (8) 本廠牛隻均使用齒列檢查辨識牛隻之月齡，檢查點為牛隻放血點後至脫皮前，經齒列檢查判斷為 OTM 牛隻，在屠體肩部、腿部蓋藍紫色數字「3」圓章。
- (9) 廠方表示除美國牛隻外，該廠僅收受並屠宰於美國飼養滿 100 天之加拿大牛隻。現場抽查確認該廠於 107 年 7 月屠宰之加拿大牛隻紀錄保持完整，且來源牧場皆提供牛隻於美國飼養 100 天以上之切結文件。
- (10) 抽查 AMS 官員於 106 年 9 月 13 日查核該廠之 QSA 執行情形，結果均符合規定。
- (11) 有關化製廠之稽核，FDA 稽核頻率為一年 1 次，最近一次稽核時間為 107 年 4 月 9 日，稽核結果為符合。
- (12) 每日執行 SSOP 查核，抽查 7 月份分切加工廠查核紀錄，結果均符合規定並由監督人員確認。
- (13) 於屠宰場剝除牛皮處，作業人員應戴手套並於處理 2 具屠體間清洗工具與雙手；惟實地查核發現 2 名作業人員未依規定清洗雙手，經查核人員提醒後，廠方現場要求作業人員改善。
- (14) 廠方執行微生物監測計畫，每週 1 次於開工前作業區抽驗微生物總菌量，抽查 6 月 29 日檢驗結果，均符合規定；每日於預冷後屠體隨機抽樣檢測大腸桿菌，抽查 5 月 1 日檢測結果，為未檢出。

- (15) 化學物質殘留監測係依 USDA/FSIS 國家殘留監測計畫(NRP)執行，由駐廠獸醫師依計畫取樣，由 USDA/FSIS 實驗室檢驗，檢驗項目包含殘留農藥、動物用藥(含乙型受體素)等。經檢視 7 月 6 日檢驗結果，均為未檢出。
- (16) 抽查輸往臺灣無骨牛肉 1 批，可追溯其包裝時間、屠體編號、牛隻編號、屠宰日期及畜牧場來源。
- (17) FSIS 每 4 年稽核一次，最近稽查為 105 年 12 月 16 日，結果發現有 2 項次要缺失，均已改正；另第三方機構於 107 年 5 月 3 日查核，共有次要缺失 7 項，已改正完成。
- (18) 廠方每週定期召開會議，如有必要則會修正 HACCP 計畫書，另廠方表示每年亦會依 FSIS 要求重新評估 HACCP 計畫書確認是否符合作業程序。
- (19) 該廠 HACCP 計畫書共有 15 個 CCP，包括屠體是否有糞便、胃內容物或乳汁等污染(CCP-SL1)、屠體表面溫度是否於 24 小時內降溫至華氏 45 度(CCP-SL3)及分切前屠體溫度是否於華氏 45 度以下(CCP-NG2)等。抽查最近 2 周之紀錄，CCP-SL3 及 CCP-NG2 均符合規定，CCP-SL1 查有部分不符合管制界線之紀錄，廠方已依 HACCP 計畫書進行相關矯正措施。

3. 查核結果與建議：

- (1) 該廠牛隻來源、牛齡鑑定、SRMs 去除、屠宰衛生檢查之管理及現場作業查核等 BSE 相關管制均符合規定。文件資料管理妥善，現場人員能迅速調閱資料並妥善回應查核人員提問。
- (2) 依據標準作業程序去除遠端迴腸，惟丈量腸管長度之操作臺作業不便，建議廠方納入未來改建之整體規劃。廠方接受查核團建議。
- (3) 建議廠方加強督導屠宰場剝除牛皮作業人員之器具及雙手清潔消毒作業。

(四) 267 JBS-Tolleson

1. 工廠基本資料：

- (1) 地址：651 S. 91st Ave, Tolleson, AZ 85253。
- (2) 廠房設備及建廠時間：建於 1968 年，最近 1 次整建為 2015 年 8 月，佔地 53.9 英畝，廠區面積 187,000 平方英尺。
- (3) 生產線類型：屠宰場、分切廠、加工廠。
- (4) 屠宰動物及其來源：牛隻來源為美國境內，牛隻進場後於繫留場繫留約 2 小時。
- (5) 產品銷路：內銷約占 83%，出口約占 17%。依各國法規及市場需求，外銷牛肉及其產品至我國、香港、日本等國家。
- (6) 日產量及作業情形：分屠宰班及分切班，每日可屠宰 2,082 頭牛及分切 2,080 頭牛隻，屠宰班每日 1 班，每班工作 8 小時，分切班每日 2 班，每班工作 16 小時，每週工作 5 天。
- (7) 員工數：約 1,253 人，屠宰線 391 人，分切線 720 人，衛生人員 110 人，品保人員 32 人。
- (8) 官方駐廠人員：該廠官方人員共 17 位，分別為 USDA 駐廠獸醫師 2 名，掌管屠宰衛生檢查業務，每班工作 8 小時；檢查員 (Inspector) 15 位，於屠宰作業時執行屠宰衛生相關檢查及加工軟硬體設施設備檢查，每班工作 8 小時。
- (9) 牛隻擊昏方式：使用空壓動力擊昏槍(Captive Bolt Gun)。
- (10) 副產物：胃、腎臟、大腸及尾巴。
- (11) 該廠 106 年牛肉產品輸臺數量佔全美總輸臺數量 1.5%，我國未曾派員實地查核此間工廠，故列入本年度查核對象。

2. 實地查核及文件審查：

- (1) 胃、腎臟及牛尾等經 USDA 檢查員於屠後檢查確認符合衛生安全後，經輸送帶送往專區由專人取下供作食用；不可食用者由

USDA 檢查員去除，由輸送帶送往廠區內之化製廠處理。

- (2) 負責去除舌下扁桃腺之工作人員依規定操作，從牛舌之輪狀乳突處橫切去除舌下扁桃腺，並丟棄於專用收集桶。
- (3) 屠體剖半後，由受過專門訓練員工以真空吸髓器將脊髓吸除，OTM 專用吸髓器手柄標示藍色，UTM 用吸髓器手柄則標示黃色；廠方表示分切人員剖半 OTM 屠體後，會拆開電鋸的外蓋，以高壓水柱沖洗，並於熱水槽中清洗後，始用於 UTM 牛隻。
- (4) OTM 牛頭有專區專人處理，斷頭使用藍柄刀具，UTM 牛頭則使用白柄刀具。OTM 牛頭之臉頰肉於專區收集存放後，送往化製廠處理。OTM 屠體於第二班分切班進行分切，作業完成後刀具進行清潔消毒。
- (5) 本廠牛隻均使用齒列檢查辨識牛隻之月齡，檢查點為牛隻放血、脫皮後，經齒列檢查判斷為 OTM 牛隻，在屠體肩部、腿部以標籤標示，屠體剖半吸髓後，以藍紫色墨水印記。
- (6) 該廠表示僅收受美國牛隻。現場抽查確認該廠於當週屠宰牛隻紀錄保持完整，且來源牧場皆提供牛隻於美國出生及飼養之切結文件。
- (7) 抽查 AMS 官員於 107 年 6 月 7 日查核該廠之 QSA 執行情形，查核結果良好。
- (8) 現場確認廠方詳列 SRMs 作業程序，且依此程序對員工進行 SRMs 定義以及去除方式之教育訓練，相關訓練均保有紀錄。
- (9) 現場查核廠區發現屠體暫存區之地板有多處裂縫，部分有積水現象，廠方表示皆有定期維護，下次維護日期為 8 月 10 日。另於包裝區發現於運輸車上之產品未完全覆蓋，且一處包裝台上積有血水，包裝箱直接置於其上，廠方表示包裝箱外層均塗有蠟層，具防水功能，不會被浸濕造成污染。

- (10) 該廠每日進行 SSOP 查核，檢視 107 年 6 月至 7 月查核報告均有確實記錄，查有缺失處均確實執行矯正措施。
- (11) 新進人員均受有食品安全等教育訓練並每年定期訓練 1 次；另針對 CCP 監測、SRMs 移除及品保等人員亦每年定期專門培訓。抽查線上工作人員之教育訓練紀錄完整。
- (12) 廠方之微生物監測計畫，每 300 頭牛隨機抽樣 1 頭，進行大腸桿菌菌量塗抹檢驗，經現場檢視 107 年 6 月至 7 月紀錄，均符合規定。
- (13) 化學物質殘留監測係依 USDA/FSIS 國家殘留監測計畫(NRP)執行，由駐廠獸醫師依計畫取樣，由 USDA/FSIS 實驗室檢驗，檢驗項目包含殘留農藥、動物用藥(含乙型受體素)等。經檢視 106 年 4 月至 107 年 3 月之檢測結果，有 4 次檢出動物用藥殘留，該屠體均已廢棄未流入食品鏈，同時通知上游畜牧場進行矯正措施。
- (14) 抽查 FSIS 於 106 年 7 月 7 日稽核紀錄，結果發現有 2 項缺失，廠方均已完成改善。
- (15) 廠方每年至少重新評估 HACCP 計畫書 1 次，最近評估日期為 107 年 6 月 19 日。
- (16) 該廠 HACCP 計畫書共有 11 個 CCP，其中包括屠體是否有糞便、胃內容物或乳汁等污染(CCP-SL1B)、屠體表面溫度是否於 24 小時內降溫至華氏 44 度以下(CCP-SL4B)及裝箱牛肉產品溫度是否於華氏 44 度以下(CCP-FA2)等。抽查 7 月份紀錄，CCP-SL4B3 及 CCP- FA2 均符合規定，CCP-SL1B 查有部分不符合管制界線之紀錄，廠方已依 HACCP 計畫書進行相關矯正措施。
- (17) 第三方機構於 107 年 5 月 25 日至 27 日稽核結果(含 HACCP)，計有主要缺失 1 項與次要缺失 7 項，均已矯正完成，於 8 月 10

日複查合格。

3. 查核結果與建議：

- (1) 該廠牛隻來源、牛齡鑑定、SRMs 去除、屠宰衛生檢查之管理及現場作業查核等 BSE 相關管制均符合規定。
- (2) 現場查核發現包裝區一處包裝台上積有血水，包裝箱直接置於其上，廠方稱包裝箱外層塗有蠟層具防水性，現場觀察亦未發現有危害食品安全衛生情事，仍建議廠方積血處仍應進行清除，以維護環境衛生清潔。
- (3) 另於包裝區發現運輸車上之產品未完全覆蓋，現場觀察尚無發現有危害食品安全衛生情事，亦請廠方加強管理，以避免污染。

(五) 628 Swift Beef Company

1. 工廠基本資料：

- (1) 地址：410 North 200 West, Hyrum, UT 84319。
- (2) 廠房佔地面積及建廠時間：214 英畝，1958 年建廠，2016 年改建。
- (3) 生產線類型：屠宰場、分切廠、加工廠。
- (4) 屠宰動物及其來源：美國或加拿大出生牛隻。
- (5) 4D 症狀牛隻：安樂死並掩埋，必要時腦組織送驗。
- (6) 動物身分識別：耳標，廠方表示每頭牛隻均有耳標得以回溯其肥育場。
- (7) 產品銷路：內銷約占 75%，出口約占 25%。外銷產品至我國、日本、加拿大等國家。
- (8) 日產量及作業情形：每日屠宰 2,250 頭、分切 2,245 頭，每日一班，每週 5~6 天；另有一班清潔班。
- (9) 員工數：1,265 人。
- (10) 官方駐廠人員：USDA 駐廠獸醫師 2 名，掌管屠宰衛生檢查業務；

非獸醫師檢查員 15 名。

- (11) 牛隻擊昏方式：空壓動力擊昏槍(Captive Bolt Gun)。
- (12) 副產物：包含胃、腎、大小腸、尾、牛皮等副產品。
- (13) 該廠 106 年牛肉產品輸臺數量佔全美總輸臺數量 7.73%，列為第 3 名，我國曾於 105 年實地查核此間工廠。

2. 實地查核及文件審查：

- (1) 廠方說明牛隻來源係以塑膠耳標或 RFID 進行確認，依耳標可追溯至牛隻肥育場。
- (2) 屠前檢查：繫留時間為 1 小時以上。每班由 USDA-FSIS 之 1 位駐廠獸醫師於牛隻進屠宰場繫留時，檢查其健康狀態、疾病徵象及其行走能力。自 2004 年 1 月 12 日起，USDA-FSIS 規定『禁止屠宰死亡或瀕危牛隻、有神經症狀牛隻、無法站立行走牛隻』，並要求『即便是無法站立行走牛隻均已不再允許緊急屠宰』，FSIS 將確認工廠適當的處置評定不合格牲畜。廠方表示，如發現牛隻具神經症狀，將予以安樂死，屍體掩埋不會進入屠宰鏈，病牛頭部由農業部動植物防疫檢疫署獸醫師決定是否送檢進一步實驗室檢驗。現場確認 107 年 7 月 23 日屠前檢查紀錄，皆依規定登載進場牛隻數及屠前檢查結果。
- (3) 該廠收受美國牛隻，或自加拿大輸入牛隻直接屠宰。加拿大牛隻須檢附加國官方出具之健康證明書，於邊境檢查站經美國 APHIS 官方獸醫檢查合格並開立證明文件，進場時再由駐廠獸醫師確認前述文件與牛隻健康狀況。
- (4) 該廠經受訓之工作人員以齒列檢查法判別牛隻月齡大小，齒列檢查點為牛隻放血與脫皮後，若為 OTM 牛隻，即於屠體前腳、肩部及臀部以藍色標記「3」。
- (5) 分別以不同顏色握柄之刀具進行頭部分切，如為 UTM 屠體以黃

色握柄刀具切斷脊柱神經；OTM 屠體則以藍色握柄刀具切斷。OTM 頭骨以藍色染劑以及橘色標籤標示，空壓動力擊昏槍孔洞先以塞子塞住，避免腦部組織溢出造成汙染，再以專用吸引器吸出；每日由委外業者送往掩埋場。UTM 頭骨則以吸引器吸出腦組織送化製廠處理。

- (6) USDA 檢查員於屠後檢查站進行牛隻頭部、屠體及內臟檢查作業。有疑慮之屠體留置於專區，由駐廠獸醫師判定廢棄，或部分修整後繼續處理。非屬 SRMs 且經檢查合格者，始得供人食用。評定不合格之屠體資訊，由駐場獸醫師登載於電腦系統。
- (7) 有關扁桃腺去除作業，有專責員工負責去除舌扁桃腺(Lingual tonsils)及顎扁桃腺(Palatine tonsils)。
- (8) 現場確認遠端迴腸移除作業，依 SOP 移除 80 英吋以上。前揭作業定期由專人確認並紀錄稽核結果。抽查當週稽核紀錄，皆符合作業規定。
- (9) 於屠體剖半區查核作業流程，廠方表示若剖半 OTM 屠體，將剖半電鋸置於華氏 180 度熱水槽中清洗。
- (10) 依據廠方 SOP，OTM 與 UTM 屠體於冷藏暫存區分開儲放。廠方表示經預冷 24 小時後優先進行 UTM 屠體分切；OTM 屠體經累積一定數量後，再執行分切。
- (11) 依據廠方 SOP，加拿大牛隻以橘色染料標記，其屠體標示上具 CAN 字樣，並於屠體冷藏區設專區存放，以與美國牛隻區隔。
- (12) 廠區設有 2 間化製廠，廠方將非 SRMs 屠體廢棄部位送化製廠化製，生產非供反芻動物使用之血粉、油脂及肉骨粉等飼料。另部分可食用原料化製作為食用油脂(edible tallow)。現場審視 FDA 於 106 年 12 月 29 日化製廠稽核報告，無應改善缺失。
- (13) 有關 QSA 計畫，AMS 稽核頻率為一年 2 次。最近一次 QSA 稽

核時間為 106 年 3 月 29 日，稽核結果無應改善之缺失。

- (14) 現場確認廠方詳列牛齡辨識及 SRMs 去除等作業程序，且依程序對員工持續進行教育訓練，均保有紀錄，最近一次訓練日期為 7 月 23 日。
- (15) 審視 FSIS 食品安全稽核報告，最近一次稽核時間為 107 年 2 月，稽核結果有 2 項缺失，廠方皆已完成改善
- (16) 第三方機構於 106 年 8 月 9 日至 10 日食品安全稽核結果，計有次要缺失 5 項，均於 8 月 28 日確認矯正完成。
- (17) 該廠每日進行 SSOP 查核，檢視 107 年 7 月 3 至 20 日查核報告均確實記錄。
- (18) 新進人員均受有食品安全、良好作業規範等教育訓練並每年定期訓練 1 次；另針對 CCP 監測、SRMs 移除及品保等人員亦每年定期專門培訓。抽查該廠 7 月份新進人員均有相關教育訓練紀錄。
- (19) 廠方執行微生物監測計畫，每 300 頭屠體隨機抽樣 1 頭，於屠體分切前分別於 3 個部位進行大腸桿菌菌量塗抹檢驗，經現場檢視 107 年 7 月份檢驗報告，未有超過管制界線。
- (20) 化學物質殘留監測係依 USDA/FSIS 國家殘留監測計畫(NRP)執行，由駐廠獸醫師依計畫取樣，由 USDA/FSIS 實驗室檢驗，檢驗項目包含殘留農藥、動物用藥(含乙型受體素)等。經檢視 107 年 1 月至 6 月化學物質殘留檢測結果均為未檢出。
- (21) 廠方每月定期召開會議，每年至少重新評估 HACCP 計畫書 1 次，經檢視 105 年迄今之文件修訂紀錄，均有定期檢討更新 SSOP、HACCP 等計畫書，最近評估日期為 107 年 7 月 20 日。
- (22) 該廠 HACCP 計畫書共有 13 個 CCP，其中包括屠體是否有糞便、胃內容物或乳汁等污染(CCP3)、屠體表面溫度是否於 24 小時內降溫至華氏 45 度以下(CCP4)、屠體接收儲存區環境溫度小於華

氏 44 度(CCP1)及產品儲存區環境溫度小於華氏 40 度(CCP2)等，現場抽查 107 年 7 月相關紀錄均符合規定。

- (23) 有關 105 年查核團發現廠方 HACCP 計畫書登載部分肉屑、油脂、碎骨作為可供食用化製產品，與所見情形不符乙節，本次查核時亦針對上述情事進行瞭解。經查廠方可供食用之化製廠已於 105 年 9 月重新啟用，並於 105 年 9 月 27 日據以修訂 HACCP 計畫書。

3. 查核結果與建議：

- (1) 該廠牛隻來源、牛齡鑑定、SRMs 去除、屠宰衛生檢查之管理及現場作業查核等 BSE 相關管制均符合規定。文件資料管理妥善，現場人員能迅速調閱資料並妥善回應查核人員提問。
- (2) 廠區出貨物流中心以全自動方式管理，設備先進新穎；惟屠宰場區相對老舊，發現有牆面斑駁情形。建議廠方更新屠宰場區環境，廠方同意納入 8 月份廠區更新計畫。

(六) 235 Washington Beef

1. 工廠基本資料：

- (1) 地址：201 Elmwood Rd, Toppenish, WA 98948。
- (2) 廠房設備及建廠時間：建於 1956 年，最近 1 次整建為 2006 年 8 月，佔地 160 英畝。
- (3) 生產線類型：屠宰場、分切廠、加工廠。
- (4) 屠宰動物及其來源：牛隻來源為美國或加拿大。
- (5) 產品銷路：內銷約占 80%，出口約占 20%。依各國法規及市場需求，外銷牛肉及其產品至我國、日本等國家。
- (6) 日產量及作業情形：分屠宰班及分切班，每日可屠宰 1,500 頭，分切 1,460 頭牛隻。每日屠宰班及分切班各 1 班，每班工作 9 小時，每週工作 5-6 天。

- (7) 員工數：約 900 人，屠宰線 210 人，分切線 390 人，衛生人 42 人，品保人員 24 人。
- (8) 官方駐廠人員：該廠官方人員共 11 位，分別為 USDA 駐廠獸醫師 1 名，掌管屠宰衛生檢查業務，每班工作 8 小時；檢查員 (Inspector) 10 位，於屠宰作業時執行屠宰衛生相關檢查及加工軟硬體設施設備檢查，每班工作 8 小時。
- (9) 牛隻擊昏方式：使用空壓動力擊昏槍(Captive Bolt Gun)。
- (10) 副產物：牛舌、骨，以及胃、腸、心、肝、腎等內臟。
- (11) 該廠 106 年牛肉產品輸臺數量佔全美總輸臺數量 1.5%，我國未曾派員實地查核此間工廠，故列入本年度查核對象。

2. 實地查核及文件審查：

- (1) 廠方說明該廠之牛隻來源係以塑膠耳標、出生證明、刺青或 RFID 進行確認，依耳標可追溯至牛隻肥育場。進場牛隻須檢附牧場來源文件，證明無違規使用生長促進劑等情事。
- (2) 屠前檢查：繫留時間為 1 小時以上。每班由 USDA-FSIS 之 1 位駐廠獸醫師於牛隻進屠宰場繫留時，檢查其健康狀態、疾病徵象及其行走能力。自 2004 年 1 月 12 日起，USDA-FSIS 規定『禁止屠宰死亡或瀕危牛隻、有神經症狀牛隻、無法站立行走牛隻』，並要求『即便是無法站立行走牛隻均已不再允許緊急屠宰』，FSIS 將確認工廠適當的處置評定不合格牲畜。廠方表示，如發現牛隻具神經症狀，將予以安樂死，屍體掩埋不會進入屠宰鏈，病牛頭部由 USDA-FSIS 獸醫師決定是否送檢進一步實驗室檢驗。現場確認 7 月份屠前檢查紀錄，皆依規定進場牛隻數及檢查結果。
- (3) 該廠收受美國牛隻。另自加拿大輸入牛隻直接屠宰，或於美國境內肥育場飼養 100 天後屠宰。加拿大輸入牛隻須檢附加國官方出具之健康證明書，於邊境檢查站經美國 APHIS 官方獸醫檢查合

格並開立證明文件；直接屠宰者，進場時由駐廠獸醫師確認前述文件與牛隻健康狀況。

- (4) 該廠經受訓之工作人員以齒列檢查法判別牛隻月齡大小，齒列檢查點為牛隻放血與脫皮後，若為 OTM 牛隻，即於屠體前腳以粉紅色顏料標記。
- (5) 分別以不同顏色握柄之刀具進行頭部分切，如為 UTM 屠體以黑色握柄刀具切斷脊柱神經；OTM 屠體則以藍色握柄刀具切斷。OTM 頭骨以藍色染劑標示。
- (6) 現場見 USDA 檢查員於屠後檢查站進行牛隻頭部、屠體及內臟檢查作業。有疑慮之屠體留置於專區，由駐廠獸醫師判定廢棄，或部分修整後繼續處理。非屬 SRMs 且經檢查合格者，始得供人食用。惟查核人員發現經 USDA 判定廢棄之 UTM 牛頭及頭部肉，置於標示為「供食用」之金屬容器，經我團指出後，廠方立即改正並將前述廢棄品移至標示「不可食用」桶，陪同 FSIS 官員表示，將開立不合格通知予廠方，並督導其進行改善。
- (7) 現場確認遠端迴腸移除作業，依 SOP 移除 80 英吋以上。每日由專人確認遠端迴腸移除長度符合規定，並紀錄稽核結果。現場觀察專人依廠方規定於供食用小腸產品清洗臺丈量移除之遠端迴腸長度；查牛小腸屬不得輸臺產品。
- (8) 屠體剖半部分，廠方表示若剖半 OTM 屠體，將剖半電鋸置於華氏 180 度熱水槽中清洗。
- (9) 依據廠方 SOP，OTM 與 UTM 屠體於冷藏暫存區分開儲放。廠方表示經預冷 24 小時後優先進行 UTM 屠體分切；OTM 屠體經累積一定數量後，再執行分切。
- (10) 依據廠方 SOP，加拿大牛隻輸入後直接屠宰者，其屠體標示 CAF 字樣；輸入後肥育 100 天再屠宰者，其屠體標示 CND 字樣。前

兩類屠體於冷藏區專區存放，以與美國牛隻區隔。

- (11) 廠區設有 1 間化製廠，廠方將屠體廢棄部位送化製廠化製，生產非供反芻動物使用之血粉、油脂及肉骨粉等飼料。現場審視 FDA 於 106 年 4 月 19 日化製廠稽核報告，無應改善缺失。
- (12) 現場確認廠方詳列 SRMs 作業程序，且依此程序對員工進行 SRMs 定義以及去除方式之教育訓練，相關訓練保有紀錄，惟查核人員抽驗現場 2 作業員之訓練紀錄，廠方遲至查核結束前，尚無法提供前揭訓練紀錄。
- (13) 審視 FSIS 食品安全稽核報告，最近一次稽核時間為 103 年 6 月 13 日，相關缺失廠方均已完成改善。
- (14) 依據廠方作業規定，內臟輸送工作臺作業人員應着白靴，離開該工作臺時換著綠靴；著綠靴員工進入該工作台前，會經過華氏 180 度熱水之消毒池，換上白靴，經過含有消毒劑之消毒池後，始可於該工作臺工作。惟現場觀察發現員工踩踏錯誤消毒池，且 2 池區距離很近，導致人員踩踏時，熱水或消毒劑會溢出進入另一池區，有交叉污染之虞，且會造成消毒劑被稀釋，可能無法達到有效濃度之疑慮。
- (15) 該廠每日進行 SSOP 查核，檢視 107 年 6 月份查核報告均有確實執行並記錄，查有缺失處均有相關矯正措施。
- (16) 廠方執行之微生物監測計畫，每年 4 月至 9 月每月進行 1 次，9 月至隔年 4 月則每 3 個月進行，每次抽樣 2 個檢體，委由第三方公司進行大腸桿菌之檢測；經檢視最近 1 次 107 年 6 月 6 日之檢測結果，均為陰性。
- (17) 化學物質殘留監測係依 USDA/FSIS 國家殘留監測計畫(NRP)執行，由駐廠獸醫師依計畫取樣，由 USDA/FSIS 實驗室檢驗，檢驗項目包含殘留農藥、動物用藥(含乙型受體素)等。

- (18) 於內臟作業區上方管線發現有白色膠帶鬆脫;於屠宰區天花板管線(標誌為蒸汽),發現有水珠滴落,雖非位於生產線正上方,仍建議廠方儘速檢修。
- (19) 廠方於製程、設備變動時召開會議評估修訂 HACCP 計畫;每年至少重新評估 HACCP 計畫書 1 次,最近評估日期為 107 年 3 月 28 日。
- (20) 查該廠 HACCP 計畫書共設有 9 個 CCP,其中包括屠體是否有糞便、胃內容物或乳汁等污染(CCP 1-B)與屠體沖洗用熱水溫度是否高於華氏 190 度與壓力需介於 12-22 PSI (CCP 2-B)等。抽查 7 月份紀錄,CCP 2-B 監測結果均符合規定;查 CCP 1-B 紀錄,於 6 月 2 日發現一屠體污染,廠方已依 HACCP 計畫書辨明發生原因並進行相關矯正及預防措施。
- (21) 第三方機構於 107 年 3 月 16 日辦理食品安全稽核,結果計有次要缺失 5 項,均於 4 月 10 日確認矯正完成。

3. 查核結果與建議:

- (1) 該廠牛隻來源、牛齡鑑定、SRMs 去除、屠宰衛生檢查之管理及現場作業查核等 BSE 相關管制均符合規定。
- (2) 現場發現 USDA 判定廢棄 UTM 牛頭及牛頭肉產品誤置於標示「供食用」之容器,廠方已立即改正,FSIS 將開立不合格通知予廠方,並督導其後續改善措施。
- (3) 廠方依程序每日稽核移除之遠端迴腸長度,惟其丈量作業係於供食用小腸產品清洗臺進行,建議廠方進行改善以免交叉污染之虞;另查牛小腸屬不得輸臺產品。
- (4) 針對前述消毒池有交叉污染之虞,且會造成消毒劑被稀釋,可能無法達到有效濃度疑慮一事,建議廠方進行改善。
- (5) 於內臟作業區上方管線發現有白色膠帶鬆脫,建議廠方修復固

定。

- (6) 於屠宰區天花板管線（標誌為蒸汽），發現有水珠滴落，雖非位於生產線正上方，惟仍建議廠方儘速檢修。
- (7) 現場抽查 2 名員工之教育訓練，廠方未能及時提出；廠方表示該 2 名員工確有進行相關教育訓練，後續將提供紀錄予 FSIS 後，再行轉交提供；另廠方表示刻正進行檔案電子化轉檔作業，建議廠方加強書面文件資料管理，以加速調閱資料速度。

五、結束會議紀要

於美國太平洋區時間(Pacific Time) 2018 年 7 月 27 日上午 8 時 15 分(美東時間上午 11 時 15 分)於美國農業部華盛頓州 Bothell 地區辦公室舉行，與會人員包含我方查核團隊 3 人與農部陪查官員 Dr. Jessica Forshee，另食品藥物管理署 (FDA)、農產品行銷署(AMS) 及食品安全檢查署 (FSIS) 皆派代表參與電話會議。

會議會談摘要如下：

(一) 美方：首先就本次查核過程臺方所提問題說明。

1. 為確保源自加拿大牛隻在美國境內飼養 100 天以上，於邊境檢查加拿大牛隻來源標籤、牛隻運送車緘封、飼育場區隔飼養並出具保證書，屠宰場於屠宰時依保證書確認加拿大牛隻已於境內至少飼養 100 天，倘 AMS 稽查發現屠宰加拿大牛隻有未飼養 100 天情事，則簽發不符合通知書，該批牛肉產品不得輸出臺灣。
2. 於國家殘留物質監測計畫(NRP)，乙型受體素檢驗項目包含 Cimaterol、 Ractopamine、 Zilpaterol、 Clenbuterol 與 Salbutamol，其中 Ractopamine 與 Zilpaterol 經 FDA 核准使用於飼料添加。
3. 30 月齡以下牛隻(UTM)之脊髓非屬特殊風險物質(SRMs)，惟依據 9 CER 318.6(b)(4)規定，UTM 之脊髓不得用於食品之製備，30 月齡

以上牛隻(OTM)之脊髓不得使用於食品原料，亦不得作為動物飼料。

4. 依據 9 CFR 310.22 「牛隻特定風險物質之處理與處置」規定，定義 SRMs 為全齡牛之扁桃腺及遠端迴腸，並包含 30 月齡以上牛隻腦、眼睛、脊髓、頭骨、脊柱；針對切穿(cut through) SRMs 之設備清潔要求，明定應使用專屬工具或該工具(電鋸)用於分切 UTM 前應清洗消毒。
5. 有關 FSIS 稽查屠宰場與分切設施頻率，原則為每 3 年 1 次，現改為依食品安全風險評估結果決定稽查頻率。

(二) 臺方：

1. 我方查核團隊感謝美國官方稽查行程安排與受查工廠的配合，特別感謝美國農部陪查官員 Dr. Jessica Forshee，縝密且細心的關注所有行程細節與全程陪同，讓此次緊湊的工廠查核得以順利完成。
2. 此次查核 6 家工廠牛隻屠宰及分切作業，包括牛齡鑑定、SRMs 去除及食品安全體系及 HACCP 之實施均符合美國相關法規規定，現場查核雖見各工廠有幾項建議改善事項，惟不直接影響食品衛生安全，且廠方已承諾改善。所見缺失及建議已於各廠結束會議上逐條向廠方說明，相信陪查官員亦已詳細記錄，請美方提醒駐場官員監督各工廠確實改善，並請協助於查核團回國後 2 個月內回復我方改善結果，俾利納入最終查核報告。

(三) 美方：感謝我方查核團的說明與提問，相關回應將依我方要求提供。

肆、結論與建議

依據「臺美牛肉議定書」，我國得針對出口至我國之指定肉品工廠，進行實地查核。查核發現各工廠執行屠宰及分切作業，包括牛齡鑑定、SRMs 去除及衛生檢查之管理均符合美國相關法規規定，現場查核雖見各工廠尚有數項建議改善事項，惟不直接影響食品衛生安全，且廠方均承諾改善。查核結果建議如下：

- (一) 本次查核 6 家工廠，涵蓋美國牛肉主要輸臺品牌，上(106)年度此 6 家輸臺總量約佔全美輸臺牛肉量之 27.4%，具查廠代表性，其中 4 家核可輸臺牛肉工廠為首次派員稽查。查核結果認為，受查工廠之屠宰及分切衛生作業均符合美國相關法規規定，及美國官方監督(包含農業部對屠宰分切設施以及 FDA 對化製廠之監督)尚符合要求。
- (二) 本(107)年初次受查之 4 家工廠，其中編號 788 工廠於 107 年輸臺冷藏帶骨牛肉 1 批經我國邊境查獲殘留有脊髓組織情事，不符我國輸入牛肉產品規定;另 235 工廠首次查核結果，於設施衛生、人員衛生、防範混雜措施與文件管理等共有 6 項不符廠方製程標準作業程序，為各受查工廠中缺失項目較多者，有必要追蹤複查上述工廠缺失改正結果並確保品質管制系統已正確運行。爰建議於規劃查核對象時，除參考輸臺牛肉數量，仍請一併綜合評估歷年查核次數、查核結果及個別食品安全事件。