

2-4 屠宰衛生檢查數位管理服務與查核系統

數位科技守護肉品安全 攜手挺進國際市場

■ 動植物防疫檢疫署

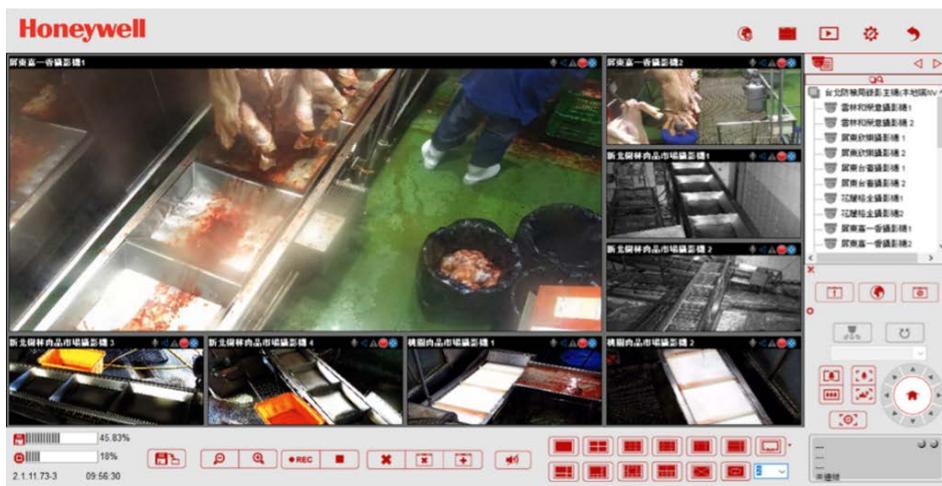
亞洲鄰近國家除我國與日本外均為非洲豬瘟疫區，且臺灣位處候鳥南來北往必經之處，發生非洲豬瘟與禽流感等重大動物疫病風險極高，一旦爆發疫情，將嚴重影響畜禽產業、農民生計及國人健康。屠宰場的衛生檢查制度對確保攔截重大疫病與肉品安全品質至關重要，不僅關乎食品安全，更直接牽涉到民眾的食肉健康。屠宰衛生檢查制度依畜牧法相關規定，包含屠宰場屠宰設施設備、屠宰作業等多個環節，以確保整個屠宰過程符合嚴格的衛生標準。

屠宰作業即時監控 保障食肉安全

屠宰場多數地處偏遠且於夜間進

行屠宰作業，為掌握時效性及防範疫病與食安潛在風險，動植物防疫檢疫署（下稱防檢署）率先於 21 家畜禽屠宰場（豬隻年屠宰量 50%，約 400 萬頭；雞隻年屠宰量 45%，約 1 億 5 千萬隻）導入「屠宰衛生檢查數位管理服務與查核系統」，利用高畫質攝影機與遠端影像即時傳輸串聯平臺，將各屠宰場與防檢署監控中心形成 VPN 封閉網路，達到全程屠宰作業即時影像監控，即時防範不合格的屠體與內臟流入市面。

當屠宰場屠宰衛生發現異常時，可透過「重大動物疫病遠端影像會診判讀平臺」，聯合 4 所大學獸醫學系的病理專家與各主管機關進行多方即時判讀，並以遠端擴音麥克風進行現場技術



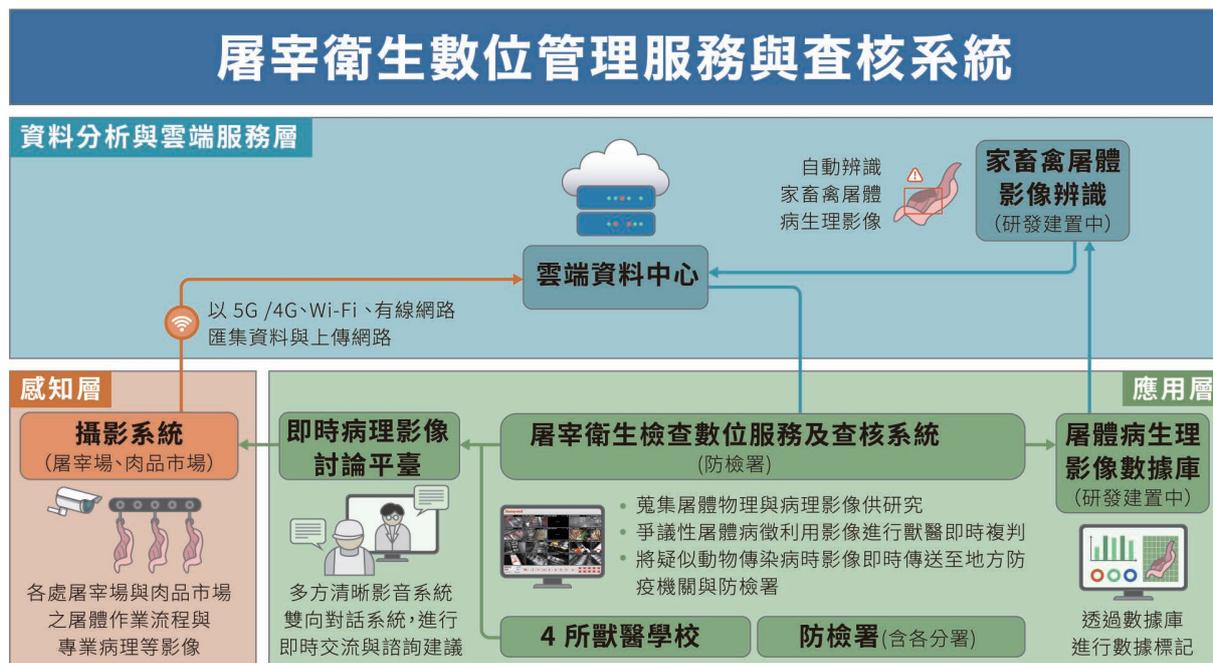
▶ 防檢署監控中心可即時擷取與查看屠宰作業（資料來源：防檢署肉檢組提供）

指導與處置，即時攔截可能的重大動物疫病，並確保消費者食肉衛生安全。

屠宰數位查核機制 驅動國產豬肉外銷

防檢署藉由「屠宰衛生檢查數位管理服務與查核系統」全程監管，一旦

發現重大動物疫病，可於屠宰場端即時攔截重大動物疫病，保障國人食肉衛生安全，並將屠宰衛生檢查不合格相關資訊回饋畜牧場，改善飼養方式外，進而提升屠宰場屠體品質。同時進一步推動我國肉品的外銷，112年4月獲菲律賓同意我國外銷，112年9月11起迄今，286噸生鮮豬肉銷往菲律賓。



▶ 屠宰衛生檢查數位管理服務與查核系統 - 物聯網情境圖（資料來源：台經院農業物聯網推動小組製作）