封面故事 Cover Story

進口牛肉、本土豬禽含有瘦肉精的風波，
愈滾愈大，成為行政院長陳冲上任以來，最棘手的政治風暴。
為挽救民眾信心，行政院「食品安全危機處理小組」，
三月中開會決議，增加檢驗人力與經費，
自三月二十日起，百分之百逐批檢驗所有進口牛肉。
並宣稱，將公布違法使用瘦肉精的本土養殖戶名單。
由美牛引起的食品安全危機，背後隱藏哪些祕密？

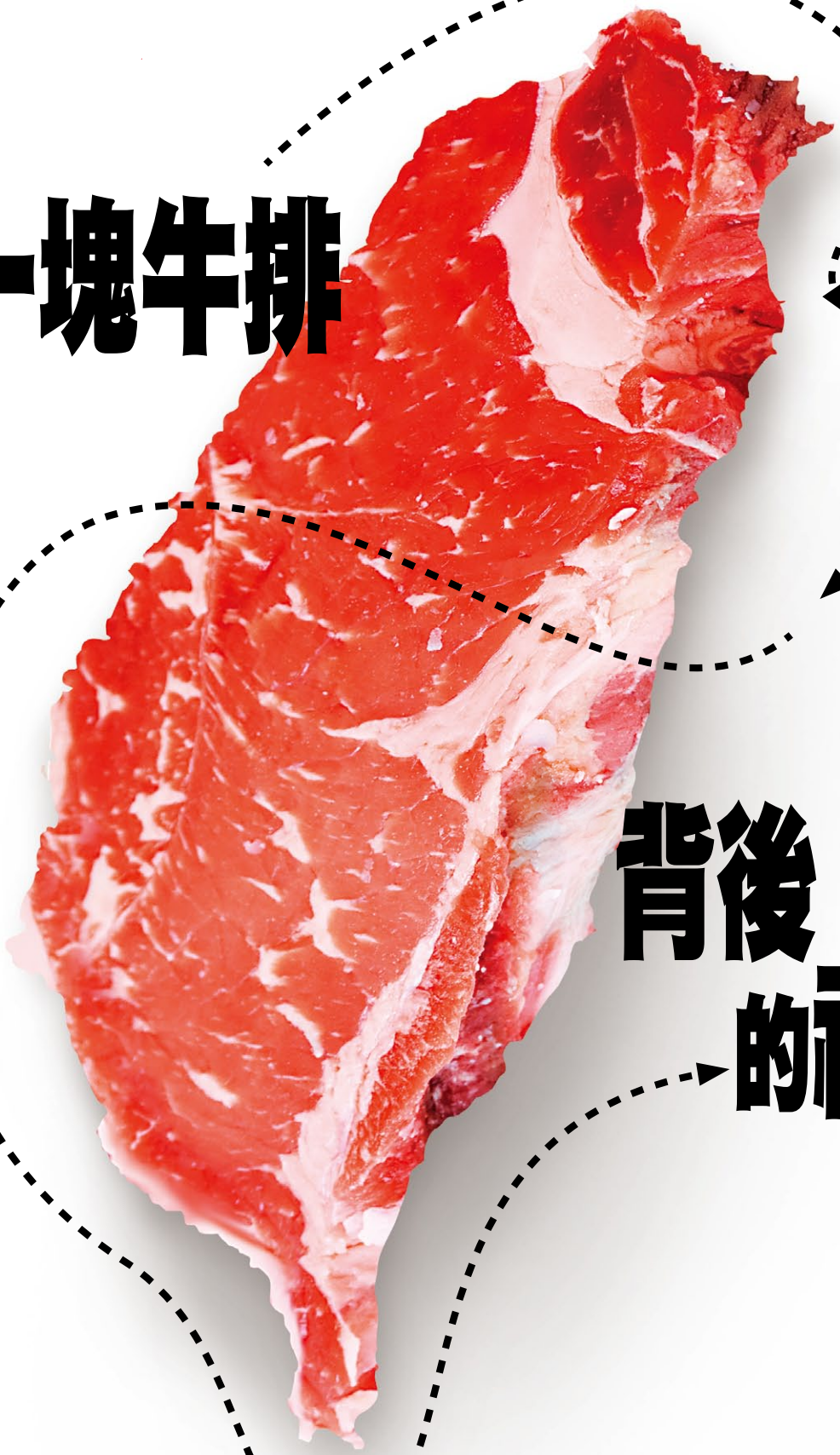
誰是讓小布希、歐巴馬、李明博、馬英九總統都忌憚三分的「美牛總司令」？
美牛風暴中，他寫信給馬英九，透露哪些訊息？

《天下》採訪團隊，從以涮牛肉出名的台南永林小吃店出發，
跟著檢疫與衛生人員調查夜市牛排、屠宰場、拍賣場、養殖戶，
一路回溯食品安全流程，
發現四大漏洞，導致含瘦肉精的肉品流入消費市場。

該怎麼解決？把關的農委會主委、衛生署長如何亡羊補牢？
請跟著《天下》獨家報導，追蹤一塊肉的旅程，讓你吃肉不恐慌。

文／林倖妃 ・ 黃靖萱
攝影／劉國泰

一塊牛排背後的祕密



（影像處理／陳則緯）
（圖片提供／ iStockphoto.com）

三月九日，禽流感、瘦肉精連環襲擊風暴中，《天下》記者前進台南，造訪前衛生署長楊志良、詹啟賢最愛的「永林小吃」，開啟一塊肉的追蹤旅程，揭開台灣食品安全流程四大疏失。

成功大學旁東豐路的「永林小吃」，其實並不小，綿延四棟透天厝，上上下下將近四、五百個座位。

台南醫界、商界大老都愛到這邊聚會小酌。楊志良每次來，總要點上幾盤牛、豬肉和燒烤物。奇美創辦人許文龍，也三不五時請人來外帶。

永林小吃的招牌牛肉，來自台南善化的牧場；咬起來綿密、軟Q的松阪豬，是國產的溫體豬；而最受歡迎的燒烤雞翅，則是出自「立大食品」。每種大口吃起來放心的安全食材，都是老闆陳建嘉繳了二十年「學費」，尋尋覓覓而來。

這一晚，永林小吃依舊高朋滿座。但幸福安全美食外的現實世界，早已因雞禽流感，以及牛豬鴨鵝出現瘦肉精而走味。

台灣每人每年吃掉四十公斤豬肉、六公斤牛肉、二一．七公斤家禽肉類，每人每年共吃肉七十七公斤，是日本、韓國的一倍，只比美、德少。肉品安全，對國民健康影響重大。

但是，到底是誰在為我們餐桌上的肉品把關？從養殖、拍賣、屠宰，到進口肉品的抽檢，看似嚴密的安

全系統，為什麼失靈？

《天下》記者從下游的賣場、肉品市場，一路追蹤下游稽查、中游檢驗、上游養殖體系，發現食物上桌前，漫長旅程中的四大疏失。

▼安全體系失靈1

稽查人力嚴重失衡，四百多人掌握兩千三百多萬民眾飲食安全。

現場一 斗六夜市

三月十日傍晚五點半，夜幕低垂，每逢週末夜，有三萬人湧入斗六人文夜市。小神戶牛排老闆謝明郎，正指揮員工架好桌椅，看板標價一百元的牛、豬、雞排，一個晚上可以賣掉兩千客。

夜市另一頭，身材圓胖的雲林縣衛生局長吳昭軍，帶領六位掛著稽查證的稽查員，逐一走訪牛排攤位。

先是查驗輸入動物檢疫證明書，確認生產地，再將肉品樣本封裝進塑膠袋，寫上業主姓名，放進藍色冷凍箱，送往衛生署中區實驗室檢驗。

「各地管食品衛生的，不管人力、物力都嚴重不

1. 食材上桌前的最後一道關卡，由衛生局稽查員抽檢。
2. 斗六人文夜市近 500 個攤位，一晚就有 3 萬人進出。
3. 在禽流感、瘦肉精襲擊下，夜市的牛、豬排卻絲毫不受影響。

動物農莊

到底出了什麼問題？

市售市場管理

4年全台只抽檢403件，衛生署驗瘦肉精7種

衛生署抽檢市售肉品。

▶全體肉品瘦肉精

檢出率：3%

（檢驗時間：97年～100年）

肉品市場管理

40幾種瘦肉精，農委會驗25種

中央畜產會及獸醫師，對活體、屠體市場進行抽檢。

▶豬肉品平均

合格率為98.7%

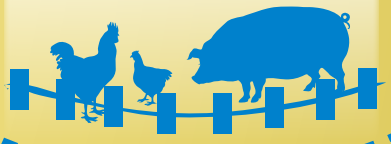
（檢驗時間：98年～100年）

源頭管理

抽檢件數逐年下降

農委會進行刮毛、血液抽驗，縣市農業局抽檢飼料。

▶97至100年4年內抽檢件數減少：41%



足，」吳昭軍掐指算著，以雲林來說，一個科長底下只有六個人，十四隻手要掌握全縣七十二萬人的食品安全。

雲林不是特例。

全台灣加起來，不過四百多名稽查員，「光是餐廳和食品製造業者，就有三十萬家以上，你算一下，走一圈要幾年？」衛生署食品藥物管理局局長康照洲說，這還不包括夜市、攤販。

▼安全體系失靈2

抽樣數量不足，全台一年只採樣三百件肉品。

地方稽查人力不足，中央檢驗人力更有限，造成抽檢樣數過低，漏網機率大增。

雞鴨豬牛等肉品，按衛生署的計劃額度，雲林縣一年只分配採樣五十件，全國平均不過三百件，需要檢驗的品項，從瘦肉精、抗生素、到一百多種動物用藥殘留等。

行政院長陳冲坦言，每年進口食品有三十萬項件需要檢查，地方衛生局抽檢，更超過七十五萬項件，但所屬檢驗機關，僅有二十六人，預算不過兩千萬元。也就是說，一個檢驗人員，每天平均要檢查超過一百件。

後端人力吃緊，源頭把關益發重要。

馬政府的

進口、本土肉品的「把關流程」

源頭管理 抽檢率5.7%

衛生署、農委會組美牛查廠小組，赴美實地查核，目前共有52家屠宰場。不符規定、未改善，將停止進口。

▶100年檢驗3家，3家佔國內牛肉進口量40%

邊境管理

美牛去年只檢驗205批

進口後，核對各項證明文件、明確標示產品資訊、開箱進行嚴密檢查、資訊連線即時查詢。

▶美牛檢出不合格率：25.4%

（檢驗時間：100年～101年2月28日）

市場管理

進口牛肉去年只抽59件

賣場販售肉品，須全面標示產地。未來將規定，餐廳須記錄肉品來源，標示產地。

▶美牛檢出不合格率：22.4%

（檢驗時間：101年1月1日～3月5日）

資料來源：農委會、衛生署
研究整理：林倖妃．蕭富元
繪圖：江小A

問題是，源頭控管嚴格嗎？

現場一 雲林肉品市場

《天下》記者來到安全體系第二現場：雲林肉品市場。

這是為消費者篩選，本土飼養牲畜的重要關卡。

三月九日下午三點，拍賣場內燈光昏暗，一隻又一隻豬在電擊棒的追趕下，繞過半場，豬身蓋上一串串紅色、藍色號碼。

全國唯一女拍賣官林慧如，以低沉嗓音念出豬身上的編碼。電子看板上顯示豬販的出價，短短一小時內，四百隻豬被決定了價碼，以及命運。

雲林是國內肉豬飼養第一大縣。每個月，從雲林肉品市場拍賣出的豬，多達五萬七千隻，佔全台運銷量將近一成。

曾在拍賣場擔任獸醫師，雲林肉品市場公司肉品課長丁瑛傑，過去三十年，每天早上進入拍賣場的第一件事，就是穿上獸醫服，檢查即將進入拍賣場的豬。

「一眼望過去，大概就知道今天豬的健康狀況，」他不只看豬的樣態，還要聽豬叫聲、聞豬的味道。

農委會防檢局委託的中央畜產會，也不定期對豬隻進行血液、毛髮採樣。

▲雲林家畜疾病防治所所長張鴻猷，和手下 29 位獸醫師，要維護 148 萬隻豬，以及千萬隻雞等禽畜的健康。（黃明堂攝）

從拍賣場到屠宰場，每隻豬都要經過獸醫師的三道檢查程序。每個月遭淘汰的豬，超過三千隻。

因為外表看似悠閒的豬，卻是天生的緊張大師，「在運送過程中，很容易因緊張引發氣喘，趕個幾十公尺就倒了，」雲林肉品市場公司總經理黃財福解釋，尤其是瘦肉精飼料餵養的豬，獲利高、倒下的風險也高。

現場二　屠宰場

《天下》記者跟著防檢人員轉往安全體系第三現場：屠宰場，這是肉品上市前，最後一道安全手續。

雲林「和榮意食品」屠宰場，防檢局派駐的獸醫師，正進行「屠前檢查」，確認從拍賣場送到這裡的豬隻沒有異樣。

穿上白色獸醫服、戴上白色安全鋼盔帽，腳上套著白色防水靴的獸醫，拿著鐵棒將吊掛在空中、五臟六腑全被清空的豬體，看得通透。

「獸醫在這裡有絕對主導權，只要肉或內臟有問題，馬上淘汰，」副總經理吳俊德說。

▼安全體系失靈 3

瘦肉精有四十幾種，衛生署只檢驗

英文版同步上線
http://www.cw.com.tw/english/

英文翻譯與更多相關文章，請閱讀
3/26（一）The China Post 深入報導
The China Post 英文中國郵報

其中七種。農委會的罰則低，讓業者甘冒風險。

看似緊密的層層把關，卻守不住被列為禁藥的瘦肉精。二〇一〇年的「八號仔」風波，徹底打破源頭把關的「神話」。

這年初春，雲林、彰化的養豬戶，盛傳一種神祕藥物「八號仔」。吃了八號仔的豬，看起來精壯結實，價格較正常高了一、兩成。

哪來這種好東西？

每當豬戶憂心這是違法的瘦肉精，來自雲林土庫、到處兜售的藥商劉朝維，不但高舉雙手保證，還拿出檢驗報告，「政府規定的七種瘦肉精，每種都未檢出。」

雲林家畜疾病防治所所長張鴻猷事後回憶，很多人心存僥倖，「八號仔」愈來愈風行。

農委會防檢局聽到風聲，委託中央畜產會，到曾經違規、被列為「黑名單」的豬場採樣毛髮。檢驗後，意外發現不同場的豬毛，都出現類似化學分子的波峰（peak）。

這到底是什麼？

「我們還請大學教授，協助合成化學分子，」防檢局副局長黃國青說，結果傳說中的「八號仔」，果然是不在官方檢驗名單中的另一種瘦肉精——可爾特羅。

「可爾特羅，比萊克多巴胺，還要毒上兩千倍，」國內畜產專家、台大獸醫學院名譽教授賴秀穗，戴著一條擠滿圓滾滾大小豬的黑色領帶，誇張地伸出兩根手指。

八號仔的威力發酵蔓延，養豬戶趨之若鶩。那年十月、十一月，防檢局在各肉品市場，抽樣九四八隻豬的毛髮送驗，竟有八十八件、九%以上含可爾特羅，比政府規定抽檢的七種瘦肉精檢出率，還多出二十幾倍。

檢調單位不動聲色調查幾個月，一舉收網逮到藥商劉朝維。然而，監委程仁宏和楊美玲，事後對農委會、衛生署提出糾正案，指出在一一三天的查案空窗期間，估計有上萬到十萬頭不等的可爾特羅豬，已成功脫售，被消費者吃進肚子。

說穿了，「罰則過輕，讓人願意承擔風險，」賴

沒被檢查的第八種瘦肉精——可爾特羅比萊克多巴胺還要毒上2000倍。

秀穗批評，一隻豬若能多賣個三百元，一天賣個一百隻豬就有三萬的價差。

而目前被農委會查到一次，最多不過罰十五萬，一年內再犯者，被抓到才二十五萬元，最重只有一二五萬元。

現場四 上游養殖場

於是，《天下》記者來到安全體系的第四現場：上游養殖場。這是肉品安全的源頭，這關守不住，其他關卡守起來，就更困難。

按照規定，防疫人員會定期到養殖場抽檢，查驗飼主是否使用禁藥。但是，這道關卡並非沒有漏洞。

雖是週末假日，雲林家畜疾病防治所，一大早全體動員，分成六組，到縣內養雞場抽血採樣。

擔任獸醫超過二十三年的所長張鴻猷，前晚為了分離採樣回來的雞隻血清，忙到半夜十二點。隔天大清早，又趕赴大埤鄉西鎮村的養雞場。

戴著口罩、穿著藍色防護衣，防疫人員黃安進和馬蔚真，熟練地從籠子內抓出雞，從脖子抽出一管管血液。

掌管動物用藥安全和疫病防治的防治所，擁有二十九個獸醫，要負責縣內一四八萬隻豬，以及上千萬隻雞的健康。「藥品的種類很多，根本不知道有人會用那種藥，」張鴻猷坦承，很難做到滴水不漏。

> **台灣去年進口2萬9千公噸美國牛肉，總值約90億台幣，進口4萬9千噸美國豬肉。美國牛肉驗出瘦肉精比22.4%，美國豬肉驗出瘦肉精比11.8%。**

▼安全體系失靈4

從養殖場到市場，政府各管各的，食品安全把關，事權不統一。

直到今天，農委會為了補破網，將瘦肉精檢驗種類，增加到二十五種時，在市場端做最後把關的衛生署，仍只有做七種檢驗，攔截不了「八號仔」。

馬總統的動物農莊，關了前門、又開了後門，從牧場到市場被切割的管理機制，安全控管更容易出差錯。

「食品安全應該是一條鞭制度，但目前，卻是分散在各部會，每個環節稍銜接不好，就可能出問題，」台大獸醫學院院長周晉澄分析。

問題是，即使衛生署內部，也做不到一條鞭，對進口和本土又採取不同策略。

雖然從二〇〇六年，瘦肉精即被列為禁藥，但美國牛肉從二〇〇九年擴大進口後，衛生署卻沒要求比照本土肉品查驗。直到去年才開始檢驗，中間出現一年多的空窗期。

算一算，送入嘴巴的那口豬肉、那塊牛排、那隻雞

www.CW.com.tw 天下網站

圖片故事：檢驗黑洞，台灣檢疫流程全公開

你吃下肚的肉，到底怎麼來的？有沒有保障？
天下記者帶網友實際走訪雲林，
用圖片記錄肉品檢驗的每個環節，讓你掌握食品來源。

立即前往天下網站搜尋「肉品檢驗」

腿，在抵達之前，沿途必須闖過六、七道關卡，「從牧場到市場的檢驗流程，其實是足夠的，」周晉澄斷言。問題在管理、預算、人力，以及缺乏整合的組織。

重建食品安全網絡

原本應是密密麻麻的食品安全網絡系統，禁不起一次次運轉失靈。不論是否開放瘦肉精，迫在眉睫的壓力是，重構一套安全體系，挽回民眾對政府喪失的信賴。

1. 檢討食品安全系統

周晉澄解釋，以「三管五卡」，到最後什麼都卡不到，當時是誰提出機制，以及為何後面不做，或是執行不了，都要檢討並面對現實，「該道歉就要道歉。」

2. 重新調整分配資源

一位超過二十年資歷的資深防疫官員指出，高病原禽流感爆發，立即重挫養雞業，更不用說接連牛、豬、鴨和鵝檢測出瘦肉精，可能波及整個禽畜展業，「要不要放更多資源，是有權力者必須思考的。」

政府也意識到這個問題，行政院長陳冲日前就宣示，二十日已用逐批檢驗方式，檢驗進口牛肉。衛生署長邱文達也預估，將投入一億元經費，並增加十五名臨時檢驗人力。但這樣就足夠了嗎？

3. 推動農產品履歷制度

教育消費者學會辦識安全食物，並積極推動農產品履歷制，從市場需求，壓迫供應者改變養殖方式。

雲林縣政府正努力打出「快樂豬」品牌，「不走生產履歷、不打品牌，就是無法競爭，」副縣長施克和很清楚。

4. 投資高品質農業，脫離價格戰，改打品質戰

台大農業經濟系助理教授羅竹平舉韓國為例，韓國和美國簽的自由貿易協定（FTA），上週剛剛生效。不過，韓國早在九年前，就開始規劃十年內投資一千億美元，推動農業產業升級，「一年就有三千億台幣，足足是農委會預算的三倍，來做調整農業體質，」他說。

從源頭進行改造，讓農業不再停留在打價格戰，而是用品質爭取更高的價值。這是馬政府管理惱人的動物農莊、人民食品安全時，不得不扛下的任務。■

（黃明堂攝）

▶國內一年的養豬產值，超過 700 億元。