

業界省思

大成集團

為每隻雞寫生命履歷

文／黃靖萱 攝影／黃明堂

大成食品打造雞隻溯源系統，從養殖到販售，記錄每隻雞的生命履歷，把關雞肉品質。目前加入系統的台灣白肉雞農，已超過一百戶。

農

場主人：李聲宏。

農場地點：桃園縣龍潭鄉。

設備：傳統式雞舍。

規模：四萬羽。

農場簡介：太過於依賴科技，會忽略養殖的本質。天下沒有不會養雞的人，只有不肯花心思的人。



▲大成食品董事會主席韓家實。

網站上附了兩張相片，一張是七年級生李聲宏，站在養雞場的樸實照片。另一張，是他和朋友的聚會照片。

這是大成集團開發的雞隻溯源系統裡，契約養雞農場的資訊。目前，台灣有超過一百個白肉雞農戶，加入這系統。

大成食品董事會主席韓家實，其實希望做得更活潑一點，才能讓消費者看到，每個農場主人鮮明的個性。

大成集團每出一批貨，在產品包裝上，都能找到一組數字。輸入到網站，你手上這批雞肉的飼養人、飼料來源、電宰廠資訊，以及藥物殘留檢驗紀錄表等，一隻雞完整的生

命履歷表，都清楚公布在網站上。

高病原的禽流感疫情又爆發，消費者人心惶惶。從牛、豬，再到雞，大家共同的焦慮是，究竟還能相信誰？

韓家實曾說，「食品安全是中國消費者心中最大的怨。」現在，也成了台灣消費者的怨。韓家實一再強調，肉、蛋、奶，是所有食物中，風險最高的農產品。影響品質的關鍵，不在工廠，而是在農場。

所以，大成集團打造一條龍的生產方式，從飼料生產、雞隻孵化、給農戶小雞、飼料、防疫計劃、收雞後做屠前屠後檢查等，所有資料全都整合到

追溯系統裡，就能有效追蹤，每一隻到市場的雞隻來源及品質。

韓家實直覺地認為，可回溯生產過程的系統，是食品企業的天職。雖然，農產品沒辦法做到工業產品的六個標準差，但生產過程的每個環節，都是可管理、可追溯的。

「不能說我是火腿公司，去買豬肉，但不管肉的品質，只管自己加工這一段的品質，」韓家實說，「我覺得全世界這個行業，都要做垂直整合，這是標準，既然你是食品品牌，當然要負責整個供應鏈的品質。」