

# 106 年度赴美國實地查核摘要

更新日期：106.8.7

本署/進口牛肉專區/實地考察

## 8 月 4 日

美國時間 8 月 4 日於美國農業部(USDA)丹佛地區辦公室舉行結束會議，會議重點如下：

- 一、本次查核之 5 家工廠，涵蓋美國牛肉主要輸台品牌，上年度此 5 家輸台總量約佔全美輸台牛肉量之三成，具查廠代表性。
- 二、查核結果認為，美國牛肉工廠之自主管理及美國農業部之監督尚符合要求。
- 三、查核團於本次查核發現工廠須改進的項目（屬於次要缺失），皆已於各廠之結束會議上逐條向廠方說明，請美國農業部提醒駐場官員確認工廠已確實改善，併要求廠方持續落實執行美國相關規定。
- 四、有關美國 7 月 18 日公布發生第 5 例非典型 BSE 病例事，美國動植物防疫檢疫署（APHIS）補充說明如次：
  1. 該案例屬於「大學附設農業研究機構」，用於「研究肉牛飼育與牧草管理」計畫；
  2. 研究機構之牛隻亦適用所有 BSE 官方管控，包括飼料禁令、監測、風險物質去除等；

3. 美方表示，該案例流行病學調查仍在進行中，完成後將儘速提供完整報告予我方評估。

五、查核團重申輸臺牛肉之萊克多巴胺殘留應符合我國標準，並就美國牛籍管理系統強化作為，以及 FDA 對工廠化製設施之稽核方式與美方交換意見。

**8 月 3 日**

結束會議資料準備。

**8 月 2 日**

美國時間 8 月 2 日實地查核位於科羅拉多州編號 969 工廠，內容包括：

1. 該廠未屠宰來自阿拉巴馬州牛隻
2. 牛隻進屠宰場繫留時，美國農業部(USDA)派駐獸醫進行屠前檢查，如發現神經症狀將予以安樂死，屍體掩埋不會進入屠宰鏈，病牛頭部依規定送檢進一步調查。依 USDA 食品安全檢查署(FSIS)規定，牛隻禁止「緊急屠宰」。

3. 牛齡鑑定、特殊風險物質去除、30 月齡以上使用專用刀具及吸髓器、屠前與屠後檢查、辨識及區隔外銷產品等作業，均符合規定。
4. 文件紀錄顯示，該廠化製作業最近一次美國食品藥物管理局(FDA)及科羅拉多州政府派員稽核符合規範；另 QSA 部分最近一次 USDA 之稽核亦符合標準。
5. 該廠去(105)年輸臺產品曾被本署邊境檢出萊克多巴胺殘留超標，雖其檢驗值符合美方標準值(30 ppb 以下)，惟仍高於臺灣標準(0.01 ppm)，我查核團已於現場要求輸臺牛肉萊克多巴胺殘留必須符合臺灣標準。

## 8 月 1 日

移動日。

## 7 月 31 日

美國時間 7 月 31 日實地查核位於內布拉斯加州編號 86M 工廠，內容包括：

1. 該廠未屠宰來自阿拉巴馬州牛隻。

2. 牛隻進屠宰場繫留時，美國農業部(USDA)派駐獸醫進行屠前檢查，如發現神經症狀將予以安樂死，屍體掩埋不會進入屠宰鏈，病牛頭部依規定送檢進一步調查。
3. 依 USDA 食品安全檢查署(FSIS)規定，牛隻禁止「緊急屠宰」。
4. 特殊風險物質去除、使用專用刀具及吸髓器、共用電鋸之清潔消毒、屠體分隔貯藏等，均符合規定。
5. 文件紀錄顯示，該廠化製作業最近一次美國食品藥物管理局(FDA)派員稽核符合規範；另 QSA 部分最近一次 USDA 之稽核亦符合標準。
6. 我國曾於 104 年派員查核該廠，前次所見缺失於本次查核時均已確認改善。
7. 查核團已要求於結束會議時由美國農業部動植物健康檢查署(APHIS)再補充第五例 BSE 的相關資訊。

**7 月 29 日、7 月 30 日**

移動日。

**7 月 28 日摘要：**

美國時間 7 月 28 日實地查核位於德州編號 245E 工廠，  
內容包括：

1. 該廠未屠宰來自阿拉巴馬州牛隻。
2. 牛隻進屠宰場繫留時，美國農業部(USDA)派駐獸醫  
進行屠前檢查，如發現神經症狀將予以安樂死，屍體  
掩埋不會進入屠宰鏈，病牛頭部依規定送檢進一步調  
查。
3. 依 USDA 食品安全檢查署(FSIS)規定，禁止「緊急屠  
宰」。
4. 該廠牛齡鑑定、特殊風險物質去除（包括舌扁桃腺、  
顎扁桃腺）、30 月齡以上使用專用刀械、屠前與屠後  
檢查、辨識及區隔外銷產品等作業，經查符合規定。
5. 文件紀錄顯示，該廠化製作業最近一次美國食品藥物  
管理局(FDA)派員稽核符合規範；另 QSA 部分最近一  
次 USDA 之稽核亦符合標準。
6. 依據該廠之牛隻追溯系統，生產產品可溯源至肥育場，  
肥育場可再回溯至來源牧場。

**7 月 27 日摘要：**

一、美國時間 7 月 27 日實地查核位於德州編號 86E 工廠，內容包括：

1. 該廠目前未屠宰來自阿拉巴馬州牛隻。
2. 牛隻進屠宰場繫留時，美國農業部(USDA)派駐獸醫進行屠前檢查，如發現神經症狀將予以安樂死，屍體掩埋不會進入屠宰鏈，病牛頭部依規定送檢進一步調查。
3. 該廠牛齡鑑定、特殊風險物質去除、30 月齡以上使用專用刀械、屠前與屠後檢查、辨識及區隔外銷產品等作業，經查符合規定。
4. 文件紀錄，該廠化製作業最近一次美國食品藥物管理局(FDA)派員稽核符合規範；另 QSA 部分最近一次 USDA 之稽核亦符合標準。
5. 該廠去年輸臺產品曾於本署邊境驗出驗出萊克多巴胺殘留超標，雖其檢驗值符合美方標準值(30 ppb 以下)，惟仍高於台灣標準（0.01ppm）。我查核團已於現場要求輸臺牛肉萊克多巴胺殘留必須符合臺灣標準。

二、有關美國第 5 例之非典型 BSE 案例，目前美方尚在調查中，沒有更新資訊提供，我查核團將續洽 USDA 釐清。

7 月 26 日摘要：

當天為移動日。

## 7 月 25 日摘要：

美國時間 7 月 25 日實地查核位於德州編號 337 工廠，內容包括：

1. 該廠未屠宰來自阿拉巴馬州之牛隻。
2. 牛隻進屠宰場繫留時，美國農業部(USDA)派駐獸醫進行屠前檢查，如發現神經症狀將予以安樂死，屍體掩埋不會進入屠宰鏈，病牛頭部依規定送檢進一步調查。
3. 該廠牛齡鑑定、特殊風險物質去除、屠前與屠後檢查、辨識及區隔外銷產品等作業，經查符合規定。
4. 該廠化製作業部分，現場文件紀錄符合美國食品藥物管理局(FDA)規範；最近一次 USDA 之 QSA 稽核亦符合標準。
5. 該廠去年輸臺產品曾有兩次於本署邊境驗出萊克多巴胺殘留超標，雖其檢驗值符合美方標準(30 ppb 以下)，惟仍高於臺灣標準（10 ppb）。我查核團已於現場要求輸臺牛肉之萊克多巴胺殘留必須符合臺灣標準。

## 7 月 24 日摘要：

一、美國時間 7 月 24 日於美國農業部(USDA)總部舉行起始會議，由美方主管機關對輸臺牛肉之衛生安全管控措施進行簡報，內容包括：

1. 執行 BSE 監測與牛籍追溯。
2. 確認輸臺工廠符合 QSA 計畫。
3. 執行 BSE 飼料禁令與化製管理稽核。
4. 於屠宰場執行屠前與屠後檢查，確認牛齡(30 月齡以下)與移除特殊風險物質(SRMs)。

二、針對 7 月 18 日發布第 5 例 BSE 病例，美方向我團簡報最新調查情形：

1. 美國農業部正調查案例出生前 12 個月與出生後 12 個月之同群世代，以及案例之所有子代。
2. 美方將於完成最終報告後提供我方評估。