

出國報告（出國類別：考察）

104 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：周曉梅簡任秘書、李昕鐔副研究員、曾淑萍薦任技士

派赴國家：美國

出國期間：104 年 07 月 11 日至 7 月 26 日

報告日期：104 年 10 月 15 日

摘要	3
英文縮寫-英文-中文對照表.....	4
壹、緣起與目的	5
貳、查核過程	5
一、參與成員	6
二、查核工作日程表	6
三、起始會議	8
四、實地查核紀要	9
(一)262 廠.....	9
(二)245L 廠	11
(三)969G 廠.....	15
(四)86M 廠	18
(五)245C 廠.....	21
五、結束會議紀要	23
參、結論與建議	25

摘要

本次赴美國實地查核牛肉工廠作業情形，由農委會及衛福部派員共 3 人組成查核團，查核時間為 104 年 7 月 13 日起始會議至 7 月 24 日結束會議。本次查核的美國牛肉工廠為已核准輸臺之 5 家工廠，其涵蓋歷年美國輸臺主要牛肉品牌。實地查核重點包括 30 月齡(含)以上牛齡之鑑定及牛隻屠體分齡區隔冷藏、特定風險物質(SRMs)之去除、工廠執行美國相關衛生法規品管計畫之情形、工廠執行美國農業部(USDA)品質系統評估計畫(QSA program)情形。查核方式包括實地觀察作業情形與文件紀錄之審查。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。現場查核發現部分須改善作業事項，我方均建議廠方改進並要求業者持續落實相關作業程序，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	美國農業部動植物檢疫署
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
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)
OTM	over 30 months	30 月齡(含)以上
QA	Quality Assurance	品質保證
QSA program	Quality System Assessment program	品質系統評估計畫
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，政府為確保消費者食品安全，強化消費者信心，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」措施，加強美國進口帶骨牛肉之查驗，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，經跨部會協調由農委會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，故自 100 年度起年度美國輸臺牛肉工廠查核遂由農委會動植物防疫檢疫局(以下稱防檢局)辦理，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。本年度查核團於 104 年 7 月 13 日起至 7 月 24 日赴美執行實地稽核任務。

本次查核美國牛肉共計 5 家，係以去(103)年輸臺數量較大者，其涵蓋美國主要牛肉品牌，5 家之輸臺數量(103 年 1 月至 12 月)，約 13,781 噸，總計佔全美輸臺牛肉量 53.72%，就輸臺牛肉系統性查核而言，足具代表性。

查核重點包括 30 月齡(含)以上牛齡之鑑定及牛隻屠體分齡區隔、特定風險物質(SRMs)之去除、操作 SRMs 去除與牛齡鑑定人員之訓練、工廠執行 HACCP 計畫與品質管制計畫情形、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。查核方式包括聽取廠方簡報，實地觀察作業情形與文件紀錄之審查、面詢疑問及聽取廠方回應、結束報告及紀錄。

貳、查核過程

查核團於華盛頓特區會合後，隔日一早即召開起始會議(Entrance Meeting)，後依工作日程表查核 5 間工廠。

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)	簡任秘書	周曉梅
衛生福利部食品藥物管理署	副研究員	李昕鐸
衛生福利部食品藥物管理署	薦任技士	曾淑萍

二、查核工作日程表

日期			地點	行程與工作	備註
日次	臺灣	美國			
1	7/11		臺北→洛杉磯	搭機至洛杉磯(LAX)	受昌鴻颱風影響，臺灣團員 2 人班機延至臺灣時間 7/11 晚上 19:10 起飛，於美西時間 7/11 15:30 入境美國。
2	7/12	7/11	洛杉磯→華盛頓特區	由洛杉磯(LAX)轉機至華盛頓特區(IAD)	自洛杉磯當地時間 23:40 起飛，於美東時間 7/12 上午 07:20 抵達目的地。
3	7/13	7/12	華盛頓特區	1. 團員會合。 2. 團員查核會前會議。	與團員周曉梅簡任秘書會合。 夜宿華盛頓特區。
4	7/14	7/13	華盛頓特區	查核起始會議 (Entrance meeting)	查核團隊與美方 USDA 陪同人員確認查廠相關行程事宜。 夜宿華盛頓特區。

日期			地點	行程與工作	備註
日次	臺灣	美國			
5	7/15	7/14	華盛頓特區→ Dodge city(堪薩斯州)	1. 由華盛頓雷根國際機場 (DCA)飛往芝加哥奧海爾國際機場 (ORD)，由此轉機前往威奇塔-中部大陸機場(ICT)，隨後搭車至 Dodge city。 2. 團員查核行前會議。	夜宿堪薩斯州。
6	7/16	7/15	Dodge city(堪薩斯州)	1. 查核編號 262 工廠。 2. 團員查核行後會議。	編號 262 工廠: National Beef Packing Co. 夜宿堪薩斯州。
7	7/17	7/16	Dodge city(堪薩斯州) →Lexington(內布拉斯加州)	1. 自堪薩斯州搭車至內布拉斯加州。 2. 團員查核行前會議。	夜宿內布拉斯加州。
8	7/18	7/17	Lexington(內布拉斯加州)	1. 查核編號 245L 工廠。 2. 團員查核行後會議。	編號 245L 工廠: Tyson Foods. 夜宿內布拉斯加州。
9	7/19	7/18	Lexington(內布拉斯加州) → Grand Island(內布拉斯加州)	1. 自 Lexington 搭車至 Grand Island。 2. 團員查核行前會議。 3. 資料整理、報告撰寫及討論。	週六 夜宿內布拉斯加州。
10	7/20	7/19	Grand Island(內布拉斯加州)	1. 資料整理、報告撰寫及討論。 2. 團員查核行前會議。	週日 夜宿內布拉斯加州。
11	7/21	7/20	Grand Island(內布拉斯加州)→Columbus (內布拉斯加州)	1. 查核編號 969G 工廠。 2. 團員查核行後會議。	編號 969G 工廠: JBS Grand Island Inc. 夜宿內布拉斯加州。

日期			地點	行程與工作	備註
日次	臺灣	美國			
12	7/22	7/21	Columbus (內布拉斯加州)	1. 自 Columbus 搭車至 Schuyler。 2. 查核編號 86M 工廠。 3. 團員查核行後會議。	編號 86M 工廠: Cargill Meat Solution Corp. 夜宿內布拉斯加州。
13	7/23	7/22	Columbus (內布拉斯加州)→Omaha (內布拉斯加州)	1. 自 Columbus 搭車至 Omaha。 2. 團員查核行前會議。	夜宿內布拉斯加州。
14	7/24	7/23	Omaha (內布拉斯加州)	1. 自 Omaha 搭車至 Dakota City。 2. 查核編號 245C 工廠。 3. 團員查核行後會議。	編號 245C 工廠: Tyson Foods. 夜宿內布拉斯加州。
13	7/25	7/24	Omaha(內布拉斯加州)→芝加哥→洛杉磯	1. 查核結束會議(Exit meeting)。 2. 搭機至芝加哥(ORD)再轉機至洛杉磯	於 Edward Zorinsky 辦公室以視訊方式與華盛頓特區 USDA 總部進行結束視訊會議。
14	7/26	7/25	洛杉磯→臺北	搭機返臺。	美西時間 7/25 凌晨 01:45 起飛,於臺灣時間 7/26 上午 06:00 抵臺。

三、起始會議

臺灣查核團於美國時間 7 月 13 日早上至美國農業部南棟會議室召開起始會議，雙方會面晤談，由該部食品安全檢查署(FSIS)主管 Ms. Dorothy Feustel 代表接見，並與此次查核全程陪同獸醫師 Dr. Charmaine McGee 與 Dr. Estella Perez 交換意見。會議開始由 Ms. Dorothy Feustel 主管致詞，歡迎臺灣查核團到訪。我方查核團由周曉梅簡任秘書代表說明本次查核行程目的，確認本次之行程、查廠程序及要項，廠方應準備之資料，以及其他查廠應配合事項等事宜。

由於食藥署於 104 年 2 月 22 日宣布針對自加拿大輸入之牛肉與相關產品實施暫停受理輸入食品查驗申請之措施，我方關切有關美國牛肉衛生安全管理相關規定及執行情形，包括加拿大牛隻進口至美國屠宰之追蹤管理措施等，FSIS 回應加國活牛輸入美國供屠宰，必須檢附檢疫證明書、且牛隻必須有標示，可以直接進屠宰場屠宰或進入肥育場後再屠宰，在屠宰場必須與美國牛隻分開屠宰，其他屠宰方式則依 FSIS 規定辦理。

四、實地查核紀要

本次查核美國牛肉工廠共計 5 家，依查核行程次序分別為 262 National Beef Packing Co. (位於堪薩斯州 Dodge city)、245L Tyson (位於內布拉斯加州 Lexington)、969G JBS Grand Island Inc. (位於內布拉斯加州 Grand Island)、86M Cargill Meat Solution Corp. (位於內布拉斯加州 Schuyler)、245C Tyson (位於內布拉斯加州 Dakota City)。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) 實地查核工廠起始會議：廠方介紹廠方出席起始會議之廠方幹部，並進行簡報工廠基本資料與工廠之屠宰及肉品衛生安全管理，就我方關切事項進行討論。
- (2) 作業區現場查核：查核團隊赴分切、屠宰、繫留等廠區查核現場操作情形與環境。
- (3) 文件查核：查核團隊分工查核工廠品質管理文件，QSA 及 SRMs 資料與紀錄。
- (4) 查核團隊閉門會議：查核團隊討論查核結果。
- (5) 實地查核結束會議：查核團隊說明查核之重點觀察要項以及建議改進事項，與 FSIS 及廠方人員確認，之後聽取 FSIS 及廠方之說明，以及廠方後續改善方向。

各廠查核紀要，依各工廠依序分列如下：

(一)262 廠

1. 工廠基本資料：

- (1) 地址：2000 E Trail Street, Dodge City Kansas 67801。

- (2) 廠房佔地面積及建廠時間：29,467 平方公尺，1964 年。
- (3) 生產線類型：屠宰場與分切廠。
- (4) 屠宰動物及其來源：飼養於堪薩斯州、奧克拉荷馬州、德克薩斯州和其他中部地區州別(如明尼蘇達州)的美國牛，無加拿大出生牛隻。
- (5) 產品類別及銷路：依各國法規及市場需求，外銷牛肉至臺灣、韓國、烏克蘭、哥倫比亞、秘魯、俄羅斯、新加坡與日本等國家，其廠內生產之牛舌、小腸以及皺胃等牛雜碎均銷至日本，該廠未外銷雜碎產品至臺灣。
- (6) 日產量及作業情形：每日屠宰 6,000 頭、每週營運六日；每日兩班、每班 8 小時。
- (7) 員工數：2,924 人。
- (8) 官方駐廠人員：USDA 駐場獸醫師 2 名，掌管屠宰衛生檢查業務；USDA 食品安全檢查員(Inspector)43 位，分別於屠宰作業時執行屠宰衛生、HACCP 及加工體設施設備檢查。
- (9) 該廠於 101 年與 103 年均列為查廠對象。

2. 實地查核觀察：

- (1) 分切區出入口放置供員工手部消毒用之酒精未標示開封日期以供辨識，惟廠方人員表示此消毒用酒精為每一班替換。
- (2) 因頭骨、眼睛、三叉神經節及脊柱均為不可食用，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(30 月齡以上)專用吸髓器手柄標示綠色(當日現場為關機狀態)，UTM(30 月齡以下)用吸髓器手柄則標示灰色。操作人員工作帽上有標記該人員受過 SRMs 清除訓練。
- (3) 操作人員從牛舌之輪狀乳突處橫切去除舌下扁桃腺，遠端迴腸(Distal Ileum)至少切除 80 英吋以上(依廠方規定現場見該廠實際切除 120 英吋)，並丟棄於專用收集桶。
- (4) 現場觀察發現產品之收集桶(供人食用、寵物食品用者)或未標示清楚、或標示已斑駁，容易造成員工辨識不清。
- (5) 現場工作人員使用棉布手套處理牛雜碎，可能造成汙染。
- (6) 現場稽核時，FSIS 駐廠人員發現有負責處理可食用(Edible)產品之員工去碰觸盛裝不可食用(Inedible)產品之存放桶，現場立刻予以糾正要求更換手套，並招集當班負責此區之所有員工進行開會與訓練，隨後做成報告建檔(此報告於文件審查時提供本團查廠人員檢閱)。
- (7) 產品外箱之產品序號(Serial Number, SEQ NO.)可用於追溯該項產品生產日

期及時間。

- (8) 至屠體冷藏室見有專區存放前一天的 OTM 屠體，蓋有藍紫色數字「3」圓章，且脊柱部分以粉紅色食用墨水潑染協助區別辨識，廠方表示當日第二班後再進行分切作業。

3. 文件審查：

- (1) 該廠牛隻均為美國出生、美國飼養，未自第三國家(如加拿大、墨西哥)進口。
 - (2) 該廠對於屠宰、分切等不同階段自訂 CCP 及標準。
 - (3) 食品安全評估：該廠設置實驗室，自行檢驗 *E. Coli*。
 - (4) 產品回收計畫：該廠自行測試所生產產品之回收。
 - (5) 工廠備有齒列檢查法(Dentition)文件，齒列檢查法係用於辨識牛隻之月齡，檢查點為牛隻放血點後至脫皮前，經牙列檢查判斷為 OTM 牛隻，在屠體肩部、腿部蓋藍紫色數字「3」圓章。
 - (6) 廠方表示美國農業部農產品行銷署(AMS)官員每年查核該廠之品質系統評估計畫執行情形至少兩次，最近一次係於 2015 年 6 月底，並提供 2014 年 12 月 10 日查核紀錄供參，結果顯示符合規定。
 - (7) 抽檢該場牛隻檢附之畜主保證未使用肉骨粉的切結書，及牛隻年齡證明文件。
 - (8) 員工訓練文件紀錄詳實，惟有一檔案錯置卷夾。
4. 查核結果與建議：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。另就幾點次要缺失提出建議如下：(1)現場部分設備如收集桶之標示須更新替換，(2)廠區設置之手部清潔酒精建議標示開封日期，(3)現場工作人員應避免使用棉布手套處理牛雜碎，建議改以塑膠手套，以及(4)加強廠方文件管理。廠方表示收集桶之標示問題日前簽報公司，查核當日正在進行汰舊換新。

(二)245L 廠

1. 工廠基本資料：

- (1) 地址：1500 Plum Creek Parkway, Lexington, Nebraska 68850。
- (2) 廠房佔地面積及建廠時間：46,450 平方公尺，1990 年。
- (3) 生產線類型：屠宰場與分切廠。

- (4) 屠宰動物及其來源：飼養於美國的牛，以及加拿大來源牛隻。
- (5) 產品類別及銷路：外銷塊肉、雜碎(包括牛舌雜碎)、修整肉至日本、加拿大、歐盟、菲律賓、香港、南韓、墨西哥或臺灣等地，其中僅外銷帶骨及去骨牛肉至臺灣(無牛雜碎)，唾液腺等牛雜係以寵物飼料等級銷往加拿大及歐盟。
- (6) 日產量及作業情形：工廠每日兩班，每班約八小時，每日屠宰 4,800 頭(320 頭/小時)。
- (7) 員工數：2,490 人。
- (8) 官方駐廠人員：USDA 駐場獸醫師 3 名，掌管屠宰衛生檢查業務；USDA 食品安全檢查員(inspector)40 位，分別於屠宰作業時執行屠宰衛生及加工體設施設備檢查。

2. 實地查核觀察：

- (1) 開工前檢查：查核團於清晨五時許隨同 FSIS 駐廠檢查員針對分切操作區(Processing)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、管路等仔細檢查，本日屠宰線設備有一機具殘留油漬，檢查員即於現場要求廠方進行清潔；俟開工檢查通過後，始准許廠方正式開工。
- (2) 至分切區查核至包裝區，尚符合衛生安全規定。
- (3) 於冷藏室見專區存放 OTM 屠體，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，前肢均有用藍色綁帶標示，預定於本日第二班後進行分切。
- (4) 見員工取下預冷後 UTM 屠體上的腎臟，供作寵物食品用途，廠方表示有少數業者會向他們購買腎臟作為供人食用之用途，而 USDA 於屠後檢查會確認腎臟係符合食品衛生安全，因此這些因商業用途做為寵物食品之腎臟實際上是可供人食用的。
- (5) 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，操作人員工作帽上有標記 SRMs，代表該員受過 SRMs 清除訓練；現場查核時見兩頭 OTM 牛屠體，分切人員、SRMs 清除專員確實依規定使用不同器械執行 SRMs 去除作業。
- (6) 牛雜碎處理區每個部位皆有專門人員進行處理，現場可見牛舌、頭骨肉、

臉頰肉等產品，牛舌雜碎經修剪後再裝袋儲放。

- (7) 操作人員切去遠端迴腸至少切除 80 英吋以上(依操作臺上尺標判定長度)，並丟棄於專用收集桶。
- (8) 負責去除舌下扁桃腺的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；負責 SRMs 去除操作之人員，其工作帽以貼紙標示。
- (9) 產品外箱之產品序號可用於追溯該項產品生產日期及時間等資料，故在出貨區員工掃描每一個箱子上的條碼以確認是否為出貨明細所列貨品。
- (10) 成品區部分棧板老舊且有蜘蛛網。
- (11) 該廠表示每周約屠宰五至六千頭加拿大出生、美國飼養牛。於接收牛隻區的辦公室內確認文件時，廠方表示該廠不接受加拿大出生、加拿大飼養牛隻，並說明依法規加拿大活牛直接輸入供屠宰者，會有美國農業部動植物檢疫署(APHIS)的證明文件，且運牛卡車必須簽封，而該廠不接收前述牛隻；依據 FSIS 出口規定，牛肉產品若源自屠前於美國境內飼養少於 100 天之加拿大出生牛隻，則此時限為源自 30 月齡以下牛隻所產之去骨牛肉產品(Beef or beef products of cattle from Canada fed less than 100 days prior to slaughter in the United States is limited at this time to deboned beef derived from animals less than 30 months of age.)，廠商輸臺帶骨牛肉產品則不會使用加拿大出生、美國飼養牛隻。
- (12) 該廠牛隻於放血點會有專門集血桶收集血液，隨後集血桶於輸送帶上送至後方分離室，過濾血塊後離心分離為血清及血漿，前者提供醫療使用，後者作為動物飼料用途。

3. 文件審查：

- (1) 輸臺帶骨牛之規範為不得使用加拿大、墨西哥以及第三國家牛隻；而輸臺去骨牛肉之要求依據 FSIS 官方網站輸臺規定(Export Requirements for Taiwan/TW-159/May 13, 2015)顯示牛肉產品若源自屠前於美國境內飼養少於 100 天之加拿大出生牛隻，則此時限為源自 30 月齡以下牛隻所產之去骨牛肉產品(Beef or beef products of cattle from Canada fed less than 100 days prior to slaughter in the United States is limited at this time to deboned beef derived from animals less than 30 months of age)。

- (2) 依據工廠資料顯示，自加拿大出生、美國飼養牛隻屠體會以“X”標示，而工廠在接收牛隻時會記錄牛隻為 C-born，且有 e-tag 及電子 ID 標識。而工廠產品若為內銷者，其會於箱上標示「牛隻出生國、牛隻飼養國、牛隻屠宰國」，此係依據美國原產地標示法案(Country of Origin Labeling, COOL)，外銷產品則依輸入國或進口廠商要求而標示，多數情況標示係以「美國產品」標示。
- (3) 該廠表示該公司可經由產品追溯系統查詢牛隻屠宰日期、屠體 ID、供應者 ID 及其來源國家(如加拿大)等資料，來源國家資料係由肥育場提供。
- (4) AMS 官員於 2015 年 6 月 5 日查核該廠品質系統評估計畫執行情形，結果顯示該廠有兩項缺失：
- a、一為牛隻自軀幹分切頭部時，員工會使用藍色刀柄之利刀切斷 OTM 牛脊髓，而以灰色刀柄之利刀切斷 UTM 牛脊髓，然而 OTM 專用的不銹鋼磨刀器(Dedicated steel)並未特別標示，經過工廠改善後，AMS 確認此項缺失已改善；
 - b、二為部分步驟與標準作業程序並未更新至最新的日期，經過工廠改善後，AMS 確認此項缺失亦已改善。
- (5) 該廠對於屠宰、分切等不同階段自訂 CCP 及標準。
- (6) 食品安全評估：該廠實驗室自行檢測 *E. Coli* O157 及其他不同 STEC 血清型之細菌。
- (7) 依據廠方提供接收文件程序(Receiving Program)顯示在美國飼養之牛隻，不強制需要有牛隻出生證明，可藉由齒列檢查法確認牛齡；該廠於接收牛隻時，倘肥育場檢附牛隻出生證明，則該廠會核對牛隻耳標，未具有出生證明者，工廠採齒列檢查法用以辨識牛隻月齡，檢查點為牛隻放血點後至脫皮前，經牙列檢查判斷為 OTM 牛隻，在屠體肩部、腿部蓋藍紫色數字「3」圓章。
- (8) 現場見不論 UTM 或 OTM 的牛隻頭部均經過蒸氣真空處理(Steam Vacuum)，而 OTM 頭顱會特別以藍色墨水標示，另以吸取器將腦部吸除，依據 FDA 動物飼料規定，該廠 OTM 牛隻脊髓、腦部、頭骨、眼睛及三叉神經結均一律送至掩埋場；此外，廠方表示 OTM 牛內臟將經另一條線路吊掛至他處專區處理，而牛頭可食用的肉亦會送至專區取下，這些 OTM 的產品會

特別標示區隔。

4. 查核結果與建議：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 FSIS 規定。另就幾點次要缺失提出建議如下：(1)成品區棧板應汰舊換新。(2) HACCP 相關文件內容應做修正，以符合該廠現況。(3)建議廠方 SRMs 工作人員之工作帽應更明確標示，且最好可顯示其專責為何，以明確與其他工作人員區分；廠方回應將會將我方建議納入考量。

(三)969G 廠

1. 工廠基本資料：

- (1) 地址： 555 South Stuhr Rd, Grand Island, Nebraska 68801。
- (2) 廠房佔地面積及建廠時間：292, 837 平方公尺，1965 年。
- (3) 生產線類型：屠宰場與分切廠。
- (4) 屠宰動物及其來源：飼養於美國的牛，包括內布拉斯加州(佔總量 80%)、堪薩斯州、南達科他州及愛荷華州等；廠方表示其公司有一專責部門(位於別處)負責確認所有牛隻均有文件證明係美國生養者，且公司規定不接受加拿大牛。
- (5) 產品類別及銷路：生產帶骨牛肉、去骨牛肉、塊肉、雜碎、修整肉，其中舌頭、鰾胃、小腸、臉頰肉等雜碎外銷日本，牛心、牛肝等外銷中東(如開羅)；據公司相關文件紀錄，目前僅外銷去骨牛肉以及肋排(帶骨牛肉)至臺灣，並無外銷雜碎至臺灣。
- (6) 日產量及作業情形：每日屠宰 5,100 頭、分切 5,100 頭，一日兩班，另外有一個清潔班負責每日屠後工廠的清潔。
- (7) 員工數：3,000 人。
- (8) 官方駐廠人員：USDA 駐場獸醫師 3 名，分工掌管屠宰衛生檢查業務，另每一工作班有 13 位 USDA 駐場檢查員(每日兩班)，於屠宰作業時檢查屠宰作業衛生及加工軟硬體設施及設備。
- (9) 於 2011 年曾實地查核此間工廠。

2. 實地查核觀察：

- (1) 屠體冷藏室設有專區存放 OTM 屠體，惟查核現場時此專區並無存放 OTM 屠體，廠方表示依該廠規定屠體不得存放超過 24 小時(本日為星期一)。
- (2) 屠體分切區見有員工頭戴金色顏色的工作帽，另有綠色、白色等各色容器桶置於廠區內，廠方表示金色工作帽代表新進人員，每個新進人員都必須接受工廠的教育訓練以了解每一個盛裝容器的用途，另外每個員工每年都得進行八小時的工作教育訓練課程。
- (3) 廠方表示屠體分切標準是客製化作業，許多大型以噸計之紙箱盛裝的碎肉其肥肉比例會有專人確認是否符合出貨要求，以此大紙箱盛裝之碎肉屬內銷專用。
- (4) 因頭骨、眼睛、三叉神經節及脊柱均為不可食用，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黃色。
- (5) 現場稽查時有 3 套屠體剖半電鋸，無區分 OTM 或 UTM 專用，其清潔方式為浸入 180°F(約 80°C)熱水槽，使其鋸片於熱水中運轉清洗。
- (6) 操作人員從牛舌之輪狀乳突處橫切去除舌下扁桃腺，另有一名員工會檢查已去除舌下扁桃腺的牛舌，並以電動刀片修整牛舌之橫斷面。
- (7) 產品外箱之產品序號(Serial Number, SEQ NO.)可用於追溯該項產品生產日期及時間，廠方新增自動化設備協助自冷凍庫的置物架上選定產品，而輸送帶上設有掃描器可自動確認出貨之產品。另產品外箱可見標示為美國出生、美國飼養。

3. 文件審查：

- (1) 該廠牛隻均為美國出生、美國飼養，未自加拿大進口。
- (2) 工廠備有齒列檢查法文件，齒列檢查法係用於辨識牛隻之月齡，檢查點為牛隻放血點後至脫皮前，經牙列檢查判斷為 OTM 牛隻，在屠體兩側肩部、腿部蓋藍紫色數字「30+」圓章。
- (3) 廠方表示 AMS 官員每年查核該廠之品質系統評估計畫執行情形兩次，每年於 4 月及 8 月查核。廠方提供 2015 年 4 月查核紀錄供參，此文件紀錄指出：除以下兩點外符合規定：
 - a、現場觀察到有一 OTM 屠體自負責脊髓去除之專責人員面前經過卻未

進行處理，惟廠方有一套備案會於 OTM 專用吊掛之軌道端再行確認，並由專人將整副脊柱清除(其後工廠保證該脊髓清除專責人員已完成處理 OTM 屠體脊髓程序之再教育訓練)；

- b、依規定所有經核准之 QSA 規範必須有文件記錄每一步驟，以確認 QSA-EV 計畫查核報告有效性，且依規定應與 FSIS 駐廠人員每週進行例會(應有紀錄)，惟 AMS 查核時廠方無法提供(其後工廠表示將改正此項缺失)。

另，此份 AMS 查核報告內容與我查核團現場查核所見並不一致，該文件指出廠方有專門用於 OTM 的設備(刀具、脊髓吸取器)與電鋸(Designated tools and saws)，然而現場三套電鋸並未區別 OTM 與 UTM，廠方表示 AMS 文件有誤，該廠確未使用專屬電鋸。

- (4) 工廠之 3 套屠體剖半電鋸，無區分為 OTM 或 UTM 專用，我查核團爰要求檢視廠方相關作業程序並請 FSIS 陪同查廠官員及該廠駐廠獸醫為此提出說明。依廠方作業程序電鋸之“消毒”所言，在鋸開 OTM(sawing a 30+ marked carcass)後，必須拆開電鋸、清洗與於 180°F 熱水中消毒(splitting saws, rinsed and sanitized in hot water(over 180°F))，FSIS 陪查人員另指出依據 FSIS 規定¹清潔與消毒應為全面拆開電鋸清除可能的殘渣而非僅僅消毒，渠要求工廠調整文件細節，並請 USDA 駐場獸醫師糾正該工作人員作業方式。
- (5) 廠方 QSA 文件指出臺灣只准許去骨牛肉的進口(與現今我方已同意去骨牛肉與帶骨牛肉之進口事實有差異)，且廠方人員於工廠簡報時表示該廠有外銷肋排至臺灣，此顯示文件與實際現況有出入，查核團建議廠方更新其文件資料；同時，其 QSA 文件指出小腸係為可食用產品，惟現場查核遠端迴腸去除作業時未見遠端迴腸去除，廠方表示係將整段小腸丟掉以去除遠端迴腸，此為再一次發現文件與現況不一致之處。
- (6) 該廠對於屠宰、分切等不同階段自訂 CCP 及標準。
- (7) 現場設備不同顏色所代表之意義：White barrel/tubs buckets (可食用，乾冰)；

¹ FSIS DIRECTIVE 6100.4 : VERIFICATION INSTRUCTIONS RELATED TO SPECIFIED RISK MATERIALS
http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/41630a48-7a89-48e7-8545-02ee705eb0fc/QA_6100.4.pdf?MOD=AJPERES

Red tubs (大腸及皺胃)；Green barrel/tubs (可食用)；Yellow barrel/tubs (不可食用)；Gray barrel/tubs (垃圾及不可食用產品)； White CARTS clean cotton Gloves (白色桶子為乾淨之棉手套)。

4. 查核結果與建議：該廠牛隻來源、牛齡鑑定及屠宰衛生檢查之管理尚符合規定，惟在 SRMs 去除及 QSA 部分，問題包括：(1)AMS 稽核紀錄與現況不一致、(2)SOP 文件未依 FSIS 規範設計，應修正文件細節、(3)現場工作人員疑似違反 FSIS 需徹底清潔暨消毒之規範，應進行再教育訓練。FSIS 官員已現場要求廠方改善，查核團除請 FSIS 陪查人員就 AMS 稽核紀錄與現況不一致之處洽 AMS 提出說明，另就廠方多項文件管理不當之處，以及需要花費多時查找我方詢問之文件一事，查核團建議廠方積極改善其廠務管理。

(四)86M 廠

1. 工廠基本資料：

- (1) 地址：490 Road 9, Schuyler, Nebraska 68661。
- (2) 廠房佔地面積及建廠時間：44,000 平方公尺，1968 年。
- (3) 生產線類型：屠宰場與分切廠。
- (4) 屠宰動物及其來源：出生並於美國飼養的牛，肥育場必須檢附文件申明均為美國生養。
- (5) 產品類別及銷路：帶骨牛肉、去骨牛肉、塊肉、雜碎、修整肉。外銷至日本、臺灣、韓國、秘魯、香港、墨西哥、加拿大。收集牛血做為寵物飼料之用途，棄置小腸，生產雜碎(如牛的四個胃、心臟、臉頰肉、牛舌)，僅輸出去骨及帶骨牛肉至臺灣，並無外銷牛雜碎產品至臺灣。
- (6) 日產量及作業情形：每日屠宰 5,100 頭、分切 5,100 頭，一日兩班，一週五天，如有市場需求會多增加星期六之工作天。
- (7) 員工數：2,150 人。
- (8) 官方駐廠人員：USDA 駐場檢查員有 33 位，分別於屠宰作業時執行屠宰衛生及加工體設施設備檢查。
- (9) 此廠過去並無查核紀錄。

2. 實地查核觀察：

- (1) 產品外箱之產品序號(Serial Number, SEQ NO.)可用於追溯該項產品生產日期、時間以及牛隻來源的肥育場，一個箱子可能源自 4-5 牛，外箱會顯示「美國產品」字樣，有些外箱會顯示屠體來源係美國出生、美國飼養牛隻。
- (2) 至屠體冷藏室見有專區存放前一天的 OTM 屠體，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協助區別辨識。
- (3) 屠體於預冷室放置 24-36 小時，據廠方表示平均放置 28 小時，而後會移至分切室，廠方設有一套完整的電子系統用於紀錄每一個屠體的狀態，可由螢幕顯示進廠日期時間、屠宰日期時間、預冷日期時間以及分切日期時間，一旦完成屠體分切則該序號可回歸系統進行下一次的資料紀錄。
- (4) 該廠之腎臟作為寵物食品用，會在屠體預冷前取下。
- (5) 因頭骨、眼睛、三叉神經節及脊柱均為不可食用，經熱水噴灑消毒之剥皮屠體，由專門人員進行齒列檢查，之後工作人員會用黑色或白色刀柄的刀分切屠體肉的部分，UTM 屠體頸椎以黃色刀柄的刀切斷，OTM 屠體頸椎則以紅色刀柄的刀切斷；在屠體剖半區有三組電鋸，並未設有 OTM 專用者，廠方陪查人員表示其 SOP 有規定在處理完每一頭 OTM 後電鋸要進行清潔，最後，經剖半之屠體再由受過專門訓練員工以真空吸髓器將脊髓吸除，UTM 屠體脊髓之專用吸髓器手柄標示黃色，OTM 屠體脊髓之專用吸髓器手柄標示藍色。
- (6) 操作人員從牛舌之輪狀乳突處橫切去除舌下扁桃腺(每次切除後工具進行清潔消毒)，之後現場 USDA 人員做再次確認。
- (7) 因廠方棄置整段小腸，故現場並未見切除遠端迴腸之動作，另見現場有一專門輸送帶，可將判定不合格、染有藍色墨水之內臟送至掩埋場。
- (8) 廠方的 QA 單位於多處工作點設有監視器，用以確認員工是否有違反其工作的 SOP，QA 若發現問題則以無線對講機通知該工作點之管理者令該員工停止作業，糾正其操作方式，嚴重時可以該監控室內的控制鈕立即停止生產線之運作。

3. 文件審查：

- (1) 廠方之品質系統評估計畫(QSA)文件指出，依公司規定僅接受美國出生美國飼養之牛隻，因此該廠牛隻均為美國出生、美國飼養，未自第三國家(如加拿大、墨西哥)進口，惟依 AMS 之稽核紀錄，該廠有接收加牛之程序文件。廠方表示此係為舊的作業程序，已多年未執行，且廠方於牛隻接收處

設有明顯告示牌「不接受加拿大牛隻」，為此，查核團表示未來該廠倘有變更公司規定開始接受加拿大牛隻時，此份 QSA 文件需進行修訂，且輸臺產品必須依我方規定辦理(其後該廠廠長出席討論時明確表達該廠不會接收加牛屠宰)。

- (2) 廠方表示 AMS 官員每年查核該廠之品質系統評估計畫執行情形兩次，今年為 4 月及 9 月查核。廠方提供 2015 年 4 月之查核紀錄供參，結果顯示並無任何缺失；惟此文件紀錄指出廠方使用 OTM 專用電鋸(Designated tools and saws)，廠方即表示是 AMS 稽核官員記錄錯誤。
- (3) 廠方之電鋸清潔 SOP 係要求負責屠體剖半之員工(1)關閉電鋸電源(turn off the saw)，(2)打開電鋸(open the saw door)，(3)置於華氏 180 度熱水中清洗(rinse with 180 °F water)，(4)勿將手部置入電鋸中除非已經關閉電鋸電源(經現場詢問 FSIS 陪查官員，渠表示前述應可符合農部規定，然而文件以 Rinse 來表達清潔消毒容易造成誤解)；另其 QSA 文件監測與測量步驟中，就臺灣的屠宰要求規定部分則清楚敘明，例如若用於 UTM 之吸髓器、電鋸、或手部工具(刀)被用至 OTM 屠體時，這些工具必須立刻停止使用並另以乾淨而適切的專用工具替代；惟此文件紀錄查有部分需進行修正：
 - a、 文件程序要求廠方用視覺上不同標示去區別 OTM 與 UTM 的工具，「UTM 的工具、真空吸髓器以紅色標示」，惟此文件經與廠方確認係為誤植(紅色標示應為 OTM)，廠方表示因無市售紅色標示的真空吸髓器，現場實以藍色真空吸髓器處理 OTM 屠體脊髓。因本項文件係專門針對臺灣設計，查核團要求廠商盡快更正文件俾與現場作業一致。
 - b、 另廠方並無專用的 OTM 電鋸，惟該份文件在電鋸相關之說明處皆標示為專用電鋸，且描述電鋸清潔消毒之方式與現況亦不一致；查核團要求勿將電鋸與刀具、真空吸髓器以專用器械一詞置於同一說明文字段落，因此電鋸之清潔消毒方式應分開說明。
- (4) 工廠備有齒列檢查法文件，齒列檢查法係用於辨識牛隻之月齡，經牙列檢查判斷為 OTM 牛隻，在屠體肩部、腿部蓋藍紫色數字「3」圓章。現場所見此項作業為團隊作業，一人負責檢查齒列判定屠體年齡，倘發現 OTM 則以沾血的手在該牛隻臉頰上做記號並鳴笛，下一位員工除負責例行的牛蹄

切除外，會以一個 3 號印章沾藍色墨水在屠體前肢作記號，另在隨後的作業區，有員工會負責注意屠體前肢是否有藍色的 3 符號，若在前肢發現有藍色 3 時，該員工會通知其對側站於高臺上的員工，而該站在高臺的員工會以一個 3 號印章沾藍色墨水在屠體後肢作記號。此團隊作業順序係列於其品管 SOP 文件內，而各項分工則依不同工作人員職責而散落於各自之訓練檔案。

(5) 紅色箱子用於盛裝 SRMs 物質。

(6) 該廠對於屠宰、分切等不同階段自訂 CCP 及標準。

(7) 食品安全評估：該廠實驗室自行檢測 *E. Coli* 0157，廠方說明會於某個時間點取 3 個同批號產品進行檢測。

(8) 產品回收計畫：該廠於本年度自行測試所生產產品之回收。

4. 查核結果與建議：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。現場觀察所見，該廠軟硬體設施設備皆具規模，且管理尚稱完善，僅有文件與現況不一致之處(如無接受加牛卻備有加牛的接受規範、視覺標示專用器具、未有專用電鋸等)需要進行修正，以符合現場實際運作情形，另再次發現 AMS 稽核紀錄與現況不一致，查核團再次請 FSIS 洽 AMS 提出說明。

(五)245C 廠

1. 工廠基本資料：

(1) 地址：1131 Dakota Ave, Dakota City, Nebraska 68731。

(2) 廠房佔地面積及建廠時間：52,294 平方公尺，1966 年。

(3) 生產線類型：屠宰場與分切廠。

(4) 屠宰動物及其來源：飼養於美國的牛。來源肥育場位於內布拉斯加州、南達科他州、北達科他州、愛荷華州、明尼蘇達州、伊利諾州、堪薩斯州、科羅拉多州。

(5) 產品類別及銷路：塊肉、雜碎、修整肉。輸出至韓國、日本、加拿大、墨西哥、越南、新加坡、多明尼加、薩爾瓦多、聖露西亞、烏克蘭、俄羅斯、黎巴嫩、阿拉伯聯合大公國、泰國及臺灣，本廠生產之帶骨牛肉、去骨牛肉及可食用牛舌與牛腱均可輸銷臺灣，惟現今並未輸銷前述牛雜碎至臺灣。

- (6) 日產量及作業情形：工廠每日兩班，每班約八小時，每日屠宰 2,860 頭(390 頭/小時)，之後有一個清潔班。
- (7) 員工數：3,803 人。
- (8) 官方駐廠人員：USDA 駐場獸醫師 2 名，掌管屠宰衛生檢查業務；USDA 駐場檢查員 28 位，分別於屠宰作業時執行屠宰衛生及加工體設施設備檢查。
- (9) 此廠曾於 2010 年、2011 年以及 2012 年進行查核。

2. 實地查核觀察：

- (1) 其分切廠於 2006 年興建完成，為全美最大的分切廠，自分切區查核至包裝區，尚符合衛生安全規定。
- (2) 於冷藏室見專區存放 OTM 屠體，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，前肢均有用藍色綁帶標示，而工廠屠體均會於冷藏室置放 24 小時以上，這些前一日的 OTM 預定於本日第二班後進行分切。
- (3) 腎臟經 USDA 於屠後檢查確認符合衛生安全後，曾經輸送帶送往專區由專人取下做供人食用商業用途，不可供人食用者會由 USDA 駐場人員去除，由輸送帶送往非供人食用處理(Inedible Rendering)。
- (4) 本廠現行將所有腸道(胃腸)均棄置，廠方表示未來將視市場需求而變動現場作業模式。
- (5) 負責去除舌下扁桃腺的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，每次會將刀具清潔消毒並替換另一組，USDA 官員會在其後進行確認。
- (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；現場查核時見連續的兩頭 OTM 牛屠體，分切人員以電鋸剖半第二隻 OTM 屠體後，拆開電鋸的外蓋、以高壓水柱沖洗鋸刀至無有機風險物質(Organic risk material)，並於熱水槽中清洗(Rinse)，始用於下一頭 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(Landfill)，OTM 臉頰肉有專區存放，廢棄牛頭直接由輸送帶送往非供人食用處理(Inedible

Rendering)。

3. 文件審查：

- (1) 本廠牛隻全部使用齒列檢查來辨識牛隻之月齡，檢查點為牛隻放血點後至脫皮前，經牙列檢查判斷為 OTM 牛隻，在屠體肩部、腿部蓋藍紫色數字「3」圖章。。
- (2) 依據廠方的 SOP，小腸係可供食用，要求操作人員切去遠端迴腸至少切除 80 英吋以上，惟此廠現今並未生產任何腸道產品，廠方表示未來很有可能會生產牛小腸產品。
- (3) AMS 官員於 2015 年 5 月 18 日查核該廠之品質系統評估計畫執行情形，結果均符合規定。
- (4) 該廠對於屠宰、分切等不同階段自訂 CCP 及標準。
- (5) 食品安全評估：該廠實驗室自行檢測 *E. Coli*。
- (6) 產品回收計畫：該廠於本年度測試所生產產品之回收，可追溯至牛隻屠宰日期及牛隻之國家來源(美國)，因目前該廠僅有美國出生飼養的牛。

4. 查核結果與建議：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，而其文件資料管理亦可立即提出供查核團於現場審閱；該廠歷年來輸臺量均位居首位，屠宰場於 2015 年 2 月新落成，其規模與運作現況以及管理階層之訓練有素讓本查核團留下深刻印象。

五、結束會議紀要

於美國中部時間 2015 年 7 月 24 日上午 8 時在 USDA 食品安全檢查署(FSIS) Omaha 地區辦公室以電話會議方式與 USDA FSIS 華府總部人員舉行結束會議(Exit meeting)。我方與會人員為查核團隊 3 人，美方與會人員如下：

FSIS: Ms. Dorothy Feustel(華盛頓特區)
Dr. Charmaine McGee (Omaha)
Dr. Estella Perez (Omaha)
Dr. Bryan Seidel(華盛頓特區)

FAS: Ms. Anne Dawson(華盛頓特區)
APHIS: Dr. Kristin Schmitz(華盛頓特區)
AMS: Ms. Diana Turnbull(華盛頓特區)
FDA: Dr. Burt Prichett(華盛頓特區)

會議會談摘要如下：

1. 美方：感謝查核團員辛勞，請提供查廠結果與建議。
2. 我方：首先感謝美方安排行程及陪查人員的一路接送。本次查核 5 家工廠，分別為 262、245L、969G、86M、245C，對此五家工廠實地查核時所見重點均已做成紀錄，同時各廠缺失也已於各廠之查核結束會議上向各工廠提出相關建議，爰不再就個別工廠之問題分別提出，以下為查核團之綜合觀察以及整體系統性之問題。
 - 2.1 有關 30 月齡以上(OTM)牛隻的區隔與識別作業，我方認為是依據美方規定有效執行，特別是 OTM 屠體之區隔標示讓人一目了然。
 - 2.2 對於工廠環境清潔與衛生安全之維護給予肯定。
 - 2.3 不同廠對於員工 SRMs 去除之訓練與相關之作業並不相同，有些廠(969G、86M 及 245C)甚至直接將全部小腸廢棄，對於遠端迴腸之風險管控更為有效。
 - 2.4 有關工廠接受加拿大出生、美國飼養牛隻一事，據工廠表示工廠於接受動物時會有文件紀錄該牛隻是否為加拿大出生、美國飼養，並可回溯至該牛隻之肥育場，至於再自肥育場回溯牛隻之來源部分，廠商指出政府應有部門(APHIS or AMS)可以進行活動物之追蹤確認。
 - 2.5 美方就此回應表示美方(APHIS)有文件紀錄追蹤活動物，進口的加拿大牛隻必須要有標示，加拿大也有追蹤活動物的文件紀錄，因為由不同的部門負責，需要時間彙整，屆時將以書面提供我方。另外，加牛輸入至美國後的飼養管理，由於美國就動物飼料的來源及製程規範已將 BSE 風險物質之控管納入考量，同時美方對於動物之屠宰衛生檢查規範完善，因此美國的管理方式整體而言是可以將 SRMs 排除的。查核團請美方盡速提供文件資料，並請美方對於加國出生牛隻於美國屠宰者，除要求屠宰前應符合在美國境內之管理外，另需確認此牛肉產品之食品安全，倘美方於例行稽查時發現違反規定或有危害食品安全之情形，除應立即通知我方外，該廠改善後續情形也請一併說明。
 - 2.6 經查核美國農業部對於數間工廠輸臺產品之 QSA 稽核紀錄，發現與現場所見不一致：工廠 969G 及工廠 86M 未有 OTM 專用電鋸用以剖半牛屠體，然而 AMS 進行廠方 QSA 之稽核官員卻誤植有專屬電鋸；美方回應此兩份文件內容係屬誤植，查廠官員已確認電鋸依相關規定處理，對造成我方誤解，美方為此致歉，美方將更新該等查核報告。查核團

要求美方除更正文件外，於下此稽核時，務必再次確認廠方之電鋸清潔及消毒係符合 FSIS 規定。

- 2.7 本查核團就 969G 現場查核所見有關電鋸清潔消毒是否符合 FSIS 規定乙節請美方說明，美方表示於現場已請 USDA 駐場獸醫師要求該廠確實落實電鋸之清潔與消毒，並就該名工作人員進行再次教育訓練，另對於 SOP 文件部分，應依照 FSIS 規定重新設計。查核團再次請美方持續追蹤此廠的後續改善情形，務必確認該廠之作業係符合美方規定。
- 2.8 最後，查核團要求美國官方監督個別工廠，依據其等在現場承諾查核團之事項進行缺失改善。感謝美國農業部 FSIS 的人員協助得以順利完成此次之查核任務，也同時感謝廠方配合，以上報告會呈送我國有關機關審議，審議後結果將會通知美方。

參、結論與建議

此次查核數間工廠，皆可見廠方對於外銷產品製程之用心。較為高級之部位或是去除修整肉之部位，通常皆採用最高標準來製成外銷產品，許多大型噸計以紙箱盛裝之碎肉、修整肉，幾屬內銷專用。此顯示就品質而言，外銷產品較內銷產品為優。

另根據我方輸入美國牛肉數量之統計資料，美國牛肉輸臺之工廠以 Tyson Fresh Meats, Inc.、JBS Company、Cargill Meat Solution Corp. 以及 National Beef Packing Company 四公司為主。前述美國牛肉工廠多分布於地廣人稀之處，廠與廠之間的距離遙遠，交通移動時間常需要耗費多時。受限於查核日程、行程安排與輸臺量之考量，查核對象常集中選定幾間特定工廠；因此出現有些工廠已被查核過多次，有些工廠未被查核過。建議在參考輸臺量排名之際，一併綜合考量複查次數，並可將前一年未列入稽查之工廠列為優先查核對象。