



進口牛肉管理及標示方法

臺北市政府衛生局 製作
(98年宣導版)

臺北市政府衛生局

體驗一項健康美麗的都市

何謂狂牛病 (BSE)

- 狂牛病是牛的疾病，不是人的疾病
- 1986年首例發生於英國，主要是綿羊搔癢症的動物屍體製成**肉骨粉**餵飼牛隻，導致牛罹患牛海綿狀腦病（簡稱BSE），病牛會出現行為改變、感覺異常、運動失調及無法站立等症狀
- 目前認定引起的病原是一種變性蛋白質叫**Prion**
- 透過食物鏈食入致病因子**Prion**，不會人傳人



臺北

搔癢症羊、搔癢，導致皮毛脫落



罹患狂牛病乳牛，後肢無力站立不穩

市

致病因子prion的分佈情形

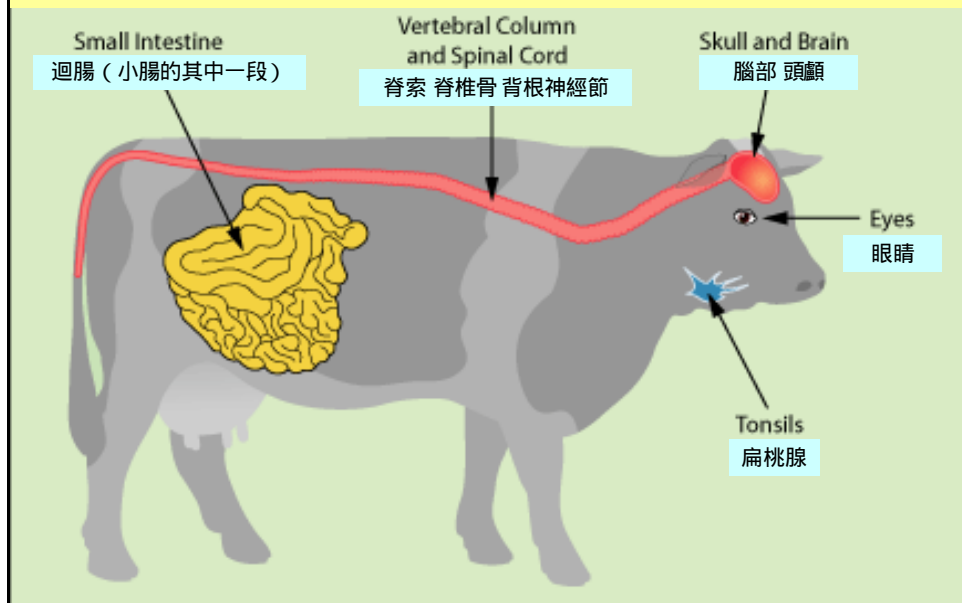
腦	64.1 %
脊髓	25.6 %
背根神經節	3.8 %
迴腸末端	3.3 %
三叉神經	2.6 %
眼球	0.04 %
扁桃腺	0.0 %



臺北市政府衛生局

體驗一座健康美麗的都市

特定風險物質 (SRMs) 部位圖



狂牛病發生的國家

- 英國、愛爾蘭、法國、瑞士、葡萄牙、荷蘭、比利時、盧森堡、列支敦斯登、丹麥、西班牙、德國、義大利、捷克、希臘、日本、斯洛伐克、斯洛維尼亞、芬蘭、奧地利、波蘭、以色列、加拿大、美國等24國
- 臺灣從未發生過

人類庫賈氏病(CJD)與新型庫賈氏病 (nv CJD)

- 一般發生於50歲以上的老人，病患的腦組織有空泡化的病變
- 有家族遺傳性，或接受器官移植、輸血、使用荷爾蒙者較易發生
- 1994至1997年間，英國發現16個類似人類庫賈氏病案例，發生的年齡在40歲以下，腦組織病變非常類似狂牛病症狀，因此稱它為新型庫賈氏病 (nv CJD)，但致病機轉不詳
- 至2008年12月止，臺灣經審查列入可能或極可能之庫賈氏病例共204例，沒有人類新型庫賈氏病例

新型庫賈氏病（nv CJD）與各種致癌風險比較

項目	風險
抽菸罹患肺癌	萬分之7.7
吃檳榔罹患口腔癌	萬分之5.9
吃美國牛內臟得新型庫賈氏病	每天吃牛內臟134公克，從出生吃到80歲，機率是百億分之1.5
燒烤後的肉類	1公斤牛排（約3塊12盎司）燒烤後產生的毒物，相當於600根香菸產生的「苯基嘧啶」；烤肉2小時，釋放出的致癌廢氣量，相當於22萬支香菸
寺廟、商家燃燒的紙錢	年排放粒狀物約42.4公噸，硫氧化物9.7公噸，一氧化碳461公噸，氮氧化物10.6公噸，產生的苯、多環芳香氫化合物、異環胺等致癌物質，與菸品裡的致癌物質「苯基」齊名

衛生署三管五查

👉 三管

— 管源頭 管邊境 管市場

👉 五查

- 核對證明文件（包括檢疫證明書、衛生證明書及輸臺證明書）
- 明確標示產品資訊
- 嚴密開箱檢查（內臟及牛舌解凍檢查）
- 食品安全檢驗（封殺絞肉）
- 掌握進口及檢驗資訊

臺北市政府作為

- 商業處發起「拒絕使用美國牛內臟、絞肉與脊髓自主管理聯盟」與認證機制
- 衛生局公布稽查四大策略：
 - 「源頭管理」：透過通報系統，事前掌握進口產品樣態
 - 「流向管理」：審核進口報單，查驗標示及貨證是否相符
 - 「資訊透明」：網路公布稽查結果，提供消費者參考
 - 「保護消費者」：府級聯合稽查小組持續標示稽查
- 教育局函告學校營養午餐拒用美國牛內臟、絞肉與脊髓

臺北市政府衛生局

體驗一座健康美麗的城

臺北市政府推動「拒絕使用美國牛內臟、絞肉與脊髓自主管理聯盟」及認證標章



臺北市政府衛生局

體驗一座健康美麗的城

「拒絕美國牛內臟、絞肉與脊髓自主管理聯盟」

- 一. 目的：拒絕提供以「牛內臟、牛絞肉與脊髓」為食材原料。
- 二. 業別：飯店 觀光景點附設餐飲業等食材供應與餐飲場所。
- 三. 認證效期：有效期限為1年。
- 四. 實施階段：
 1. 宣導期：98年10月30日~98年11月15日
 2. 受理申請：98年11月16日~98年12月31日
 3. 後續管理：標示稽查自98年11月16日起

臺北市政府衛生局

體驗一項健康美麗的城市

報名參加「自主管理聯盟」資格

- 一. 申請資格：公司、行號、工廠製造商、攤商等參加本府舉辦之講習、說明會等宣導活動者
- 二. 受理單位：由商業處擔任單一受理窗口（電話1999*6491）
- 三. 應備文件：「拒絕使用美國牛內臟、牛絞肉與脊髓自主管理認證申請書暨聲明書」
- 四. 符合上述條件者，即核發認證標章一紙，業者並應懸掛或張貼於店面明顯處

臺北市政府衛生局

請大家告訴大家

體驗一項健康美麗的城市

衛生局5區分隊及商業處、市場處都可收申請書

申請書暨
聲明書

申請單位			
牛肉產品名稱			
連絡人		連絡電話	(市內) (手機)
通訊地址			
使用牛肉部位	牛內臟 牛絞肉 去骨牛肉 帶骨牛肉 牛骨 其他 _____		
牛肉肉品來源	台灣 澳洲 紐西蘭 阿根廷 日本 加拿大 美國 其他 _____		
牛肉來源文件			
聲明	本公司為維護廣大消費者之健康，特聲明如下： 本公司絕不使用來自美國之牛內臟、牛絞肉與脊髓作為任何食品、佐料、添加劑之提供， 並隨時提供保留肉品來源證明文件供查核小組查核 ，若有違反，同意聯盟收回自主管理認證標章，並願接受臺北市政府依消保法等相關法規處分，絕無異議。		
公司(商號)章		負責人	

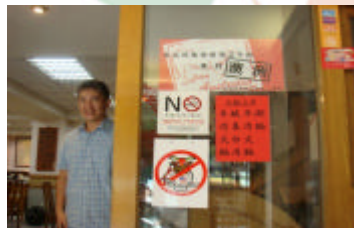
店家未標示或標示錯誤

- 依**食品衛生管理法**第17條之1規定，及第33條第4款處3至15萬元罰鍰
- 依**食品衛生管理法**第19條第1項規定，及第32條第1款處4至20萬元罰鍰



臺北市

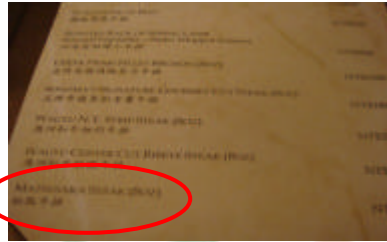
未標示



有標示

體驗一區健康美麗的城花

使用「澳洲和牛」卻標示「松阪牛」



- ▶ 依公平交易法第21條規定，及第41條可處5至2,500萬元罰鍰

臺北市政府衛生局

體驗 一座健康美麗的 城市

加入聯盟，卻偷用美牛內臟、絞肉及脊髓者



- ▶ 依消保法第36條規定，及第58條可處6至150萬元罰鍰



Beef cattle grazing. (Image courtesy USDA)

臺北市政府衛生局

體驗 一座健康美麗的 城市

以偽證讓公務員登載不實

- 依刑法第214、215條規定，移送檢調單位，違者可處3年以下有期徒刑、拘役或500元以下罰金



臺北市政府衛生局

體驗一區健康美麗的城市

如何安心選用牛肉產品



- 認明肉品標示（品名）、（產地），以及是否為「重組肉」
- 選用時停、看、聽及多發問
- 可上衛生局網頁<http://www.health.gov.tw/>或食品資訊網進口牛肉專區<http://food.doh.gov.tw/foodnew/>查詢名冊
- 衛生局食品申訴專線1999轉7110、7089
- 進口牛肉免付費諮詢專線0800-529-666

體驗一區健康美麗的城市

生鮮散裝肉品標示方法：

應以卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一為之

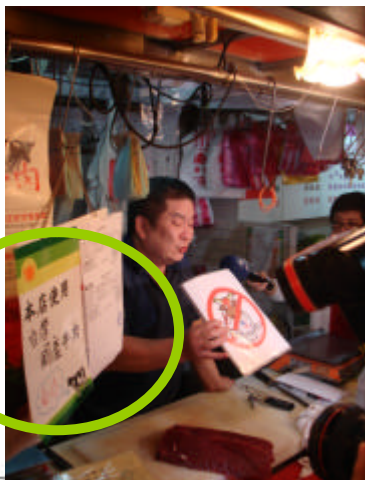


臺北 加工絞肉要標示肉品產地及使用部位



大賣場生鮮散裝肉品標示

散裝肉品標示方法



臺北 傳統市場生鮮肉品標示



傳統市場肉加工品標示



傳統市場熟食肉品標示

菜單標示方法

菲力牛排 Filet Steak 產地：澳洲、紐西蘭



菲力取自牛隻的前脊肉，為肉質極細內肉，該部位包藏在牛腰中，肌肉較少運用，所以纖維細緻、肉質最嫩，且因數量稀少，成為牛排中的珍品。菲力的口感鮮嫩甜美，脂肪含量較低，身體較輕負擔，多美適。

沙朗牛排 Rib Eye Roll Steak 產地：澳洲、紐西蘭



沙朗牛排採用牛前腰脊肉，肉質細緻度僅次於菲力，大塊石紋狀的雪花，讓肉品入口即化，滿口豐腴的美味，讓許多饕客難忘。本公司精選紐西蘭優質牛肉，以人工的方式，將整條珍貴的骨頭去除，再加以切片，全隻符合低溫肉品加工原則，讓健康與美味完整保留，安心享受每一口牛排好滋味。

府衛生

體驗一段健康美麗的旅程

西式自助餐立牌標示方法



臺北市政府衛生局

體驗一段健康美麗的旅程

店門口告示牌標示方法



臺北市政府衛生局

體驗一區健康美麗的城市

店面告示牌標示方法



臺北市政府衛生局

體驗一區健康美麗的城市

吊掛菜單標示方法



肉品產地(國)

台灣本地牛肉

臺北市政府衛生局

體驗一區健康美麗的城市

北市衛生局製作發放2萬份宣傳單張、貼紙 (可洽5區稽查分隊領取)

請認明牛肉產地標示

餐飲業者務必標示牛肉來源!

- 菜單上標示牛肉產地
- 張貼牛肉產地單張
- 告示牌標註牛肉產地

臺北市政府衛生局 關心您

拒絕美國

牛內臟、牛絞肉、牛脊髓

臺北市政府推動拒絕使用美國「牛內臟、牛絞肉與脊髓」，自主管理聯盟，請認明標章！

美國牛肉、澳洲牛肉、紐西蘭牛肉、台灣本地牛肉

美國牛肉、澳洲牛肉、紐西蘭牛肉、台灣本地牛肉

貼紙

參與自主管理聯盟業者會有制度地自行檢查、管理，拒絕使用美國牛內臟、牛絞肉與脊髓作為任何食品之原料，添加劑之提供，讓您更健康！

市府把關 市民放心

臺北市政府衛生局 關心您

宣傳單張

體驗一區健康美麗的城市

衛生局暨5區聯合稽查分隊連絡方式

單位	電話	傳真
臺北市政府衛生局	1999 - 7110 1999 - 7089	27205321
東區聯合稽查分隊 (松山、南港、內湖)	02-2756-4648	2756-5371
西區聯合稽查分隊 (中山、大同)	02-2501-1019	2505-4044
南區聯合稽查分隊 (文山、中正、萬華)	02-2322-3235	2391-1340
北區聯合稽查分隊 (士林、北投)	02-2881-3701	2883-7355
中區聯合稽查分隊 (信義、大安)	02-2732-1601	2738-8516



以上資料可上臺北市政府衛生局網站
<http://www.health.gov.tw/>及食品資訊
網進口牛肉專區
<http://food.doh.gov.tw/foodnew/>查詢