

行政院及所屬各機關出國報告
(出國類別：其他)

宏都拉斯新增輸臺牛肉生產設施案之
實地查核作業

服務機關：行政院農業委員會動植物防疫檢疫局

衛生福利部食品藥物管理署

姓名職稱：裘君耀技正 方琮岫技士

吳宗熹科長 唐玉芸副研究員

派赴國家：宏都拉斯

出國期間：106年12月25日至107年1月1日

報告日期：107年1月9日

摘要

宏都拉斯(以下簡稱宏國)為行政院農業委員會（以下簡稱農委會）公告認定之口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎非疫國，且非牛海綿狀腦病（BSE）發生國家，我國於 2004 年核准宏國 Empacadora C & D (No.4) and Empacadora Continental S.A. (No.12) 兩家牛肉生產設施，該兩家設施所生產之牛肉檢附宏國之動物檢疫證明書可輸入我國。

宏國申請新增輸台牛肉生產設施，宏國提送之「動物健康問卷」填答資料與「食品安全問卷」填答資料，分別皆由防檢局及食藥署完成書面審查程序後，由防檢局及食藥署共同組成查核團隊前往宏國實地查核牛隻動物健康管理與牛肉生產之食品安全衛生管理體系與申請新增輸台牛肉生產設施 Agroindustrias Del Corral 公司(編號 20-M)。

初步評估宏國牛隻動物健康管理與牛肉生產之食品安全衛生管理體系完善，申請新增輸台牛肉生產設施(編號 20-M)，實地查核無重大缺失，屠宰衛生檢查及屠體分切包裝作業符合宏國規定，相關觀察事項之建議均已於查核現場或查核團返國後完成或提供，建議該廠可列入核可輸臺之指定生產設施名單。

目次

| | |
|---------------------------|----|
| 英文縮寫-英文-中文對照表 | 3 |
| 壹、緣起 | 5 |
| 貳、成員及行程 | 6 |
| 參、宏都拉斯動物健康及肉品衛生管理架構 | 7 |
| 肆、查核紀要 | 16 |
| 伍、心得及建議 | 25 |
| 陸、誌謝 | 27 |

英文縮寫-英文-中文對照表

| 英文縮寫 | 英文(或西班牙文)全稱 | 中文 |
|--------|---|-------------------|
| BAPHIQ | Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine | 動植物防疫檢疫局 |
| BSE | Bovine Spongiform Encephalitis | 牛海綿狀腦病 |
| CVO | Chief of Veterinary Officer | 首席獸醫官 |
| COA | Council of Agriculture | 行政院農業委員會 |
| GMPs | Good Manufacture Practices | 良好作業規範 |
| HACCP | Hazard Analysis Critical Control Point | 食品安全管制系統 |
| LANAR | Laboratorio Nacional de Analisis de Residuos | 食品微生物及藥物殘留國家參考實驗室 |
| MOHW | Ministry of Health and Welfare | 衛生福利部 |
| OIRSA | Organismo International Regional de Sanidad Agropecuaria | 中美洲農牧保健組織 |
| OAI | Official Auxiliary Inspectors | 助理檢查員 |
| OVI | Official Veterinary Inspectors | 駐場獸醫官 |
| OVS | Official Veterinary Supervisor | 中央督導獸醫官 |
| SAG | Palabras de Ministro de Agricultura, Honduras | 宏國農牧部 |

| | | |
|--------|--|--------------|
| SENASA | Secretaria de Agricultura y Ganaderia Servicio National de Sanidad e Inocuidad Agrollmentaria, | 宏國動植物 檢疫局 |
| SSOPs | Sanitation Standard Operating | 衛生標準操 作流程 |
| TFDA | Taiwan Food and Drug Administration | 食品藥物管 理署 |

壹、緣起

宏國為農委會公告認定之口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎非疫國，且為 BSE 非發生國家。我國於 2004 年核准宏國 Empacadora C & D (No.4) and Empacadora Continental S.A. (No.12) 兩家牛肉生產設施，該兩家設施所生產之牛肉檢附宏國之動物檢疫證明書可輸入我國。宏國於 2017 年再度向我國詢及牛肉產品出口至我國之相關規定以及申請新增輸台牛肉生產設施，我國於 2017 年 1 月 7 日派員由農委會率團前往宏國，介紹牛肉輸臺規定及提供必要之協助。

按宏國牛肉應符合我國動物產品輸入檢疫條件及食品安全衛生管理法相關規定，並經防檢局及食藥署相關程序進行審查。此次宏國申請新增輸台牛肉生產設施，宏國提送之「動物健康問卷」填答資料與「食品安全問卷」填答資料，分別由防檢局及食藥署完成書面審查程序後，由防檢局及食藥署共同組成查核團隊前往宏國實地查核牛隻動物健康管理與牛肉生產之食品安全衛生管理體系與申請新增輸台牛肉生產設施 Agroindustrias Del Corral 公司(編號 20-M)。本次查核尚包括查訪宏國主管機關農牧部動植物檢疫局、SENASA 所屬之 LANAR。

貳、成員及行程

本次查核行程由衛生福利部食品藥物管理署食品組吳宗熹科長及北區管理中心唐玉芸副研究員、行政院農業委員會動植物防疫檢疫局(防檢局)動物檢疫組裘君耀技正及防檢局高雄分局方琮岫技士等人負責執行，於 2017 年 12 月 25 日自臺灣出發，2018 年 1 月 1 日返國，詳細行程如下：

| 日期 | 重要工作 |
|--------------------------------------|--|
| 2017 月 25-26 日 星期一、二 | 25 日 23:30 搭乘中華航空 CI004 班機前往舊金山，轉搭 26 日 00:30 哥倫比亞航空 AV561 班機前往薩爾瓦多之聖薩爾瓦多(07:55 抵達)，轉搭 08:25 哥倫比亞航空 AV454 班機前往宏都拉斯首都德古西加巴(Tegucigalpa)(09:23 抵達) |
| 12 月 27 日 星期三 | 上午於德古西加巴參與起始會議 下午查訪位於德古西加巴食品安全檢驗實驗室(Residue and Microbiology Laboratory) 自德古西加巴前往錫瓜特佩克(Siguatepeque) |
| 12 月 28 日 星期四 | 實地查核 Agro Del Corral 生產設施 自錫瓜特佩克返回德古西加巴 |
| 12 月 29 日 星期五 | 結束會議 彙整查核資料，製作查核報告 |
| 12 月 30 日 星期六 | 30 日 11:55 搭乘 TACA International 航空 AV569 班機前往薩爾瓦多之聖薩爾瓦多(12:53 抵達)，轉搭 15:00 AV564 班機前往舊金山(19:13 抵達) |
| 12 月 31 日至 107 年 1 月 1 日 星期日、一 | 31 日 00:05 轉搭乘中華航空 CI003 班機抵達桃園國際機場，返回臺北(1 月 1 日 05:55 抵達) |

參、宏都拉斯動物健康及肉品衛生管理架構

一、國情簡介

宏都拉斯共和國位於中美洲，西與瓜地馬拉和薩爾瓦多交界，東南與尼加拉瓜接壤，北臨加勒比海，南有一小段太平洋海岸，西南接薩爾瓦多、東南鄰尼加拉瓜、東及北方濱臨加勒比海、南臨太平洋的洪塞加灣，另有天鵝群島、海灣群島等領土。宏國屬熱帶氣候，全年分乾濕兩季，雨季為 6-10 月，宏國首都是德古西加巴，位處海拔約 1,000 公尺左右之高地，年均溫為攝氏 20 度，土地面積 112,492 平方公里，是臺灣的 3 倍，人口數約 860 萬人，官方語言是西班牙語。多是丘陵地形，現代建築僅出現在大城市，大部分建築都相當老舊，環境保留原始形態。宏國有 18 個省份，前 5 大產值產品依序為咖啡、香蕉、養蝦及吳郭魚養殖、棕櫚油業及成衣加工業。

宏國目前飼養約 110 萬頭牛，牛肉輸出至美國、墨西哥、瓜地馬拉、日本、薩爾瓦多、尼加拉瓜、泰國、越南、香港及我國。全國輸出入港埠共有 3 處，以 Henecan(海尼坎)及 Puerto Cortes(科爾特斯港)為主。

二、動物健康及肉品衛生管理體系

(一) 政府組織架構與職掌

SAG-SENASA 分為中央及地方兩個層級，依據動植物暨食品安全衛生檢驗法(Phytozoosanitary No.157-94 Decree 344-2005)法規規定，負責農場到餐桌之供應鏈管理，其中央層級負責動植物健康及食品安全方面的法規制定、政策規劃與進出口貿易諮商，設置局長 1 人，副局長 3 人，3 位副局長分別負責動物健康、食品安全衛生與植物健康，其中與肉品安全衛生相關的組織部門，在動物健康部門下設有流行病學(Epidemiology)、檢疫(Quarantine)、動物用藥(Animal drug)、追溯追蹤(Traceability)處。食品安全部門是 SENASA 下負責食品安全標準的中央機關，亦負責設計及執行國家殘留計畫，及提供技術指引給 LANAR，以使 LANAR 檢驗分析作業符合國家殘留計畫要求。食品安全

部門下設有肉品檢查(Meat inspection)及動物飼料(Animal feed)；地方層級設置 10 個地方辦公室(Regional offices)，負責執行中央制定的法規與政策，此次受查公司 Agroindustrias Del Corral 位於科馬亞瓜省 (Comayagua) SENASA 辦公室之轄區。

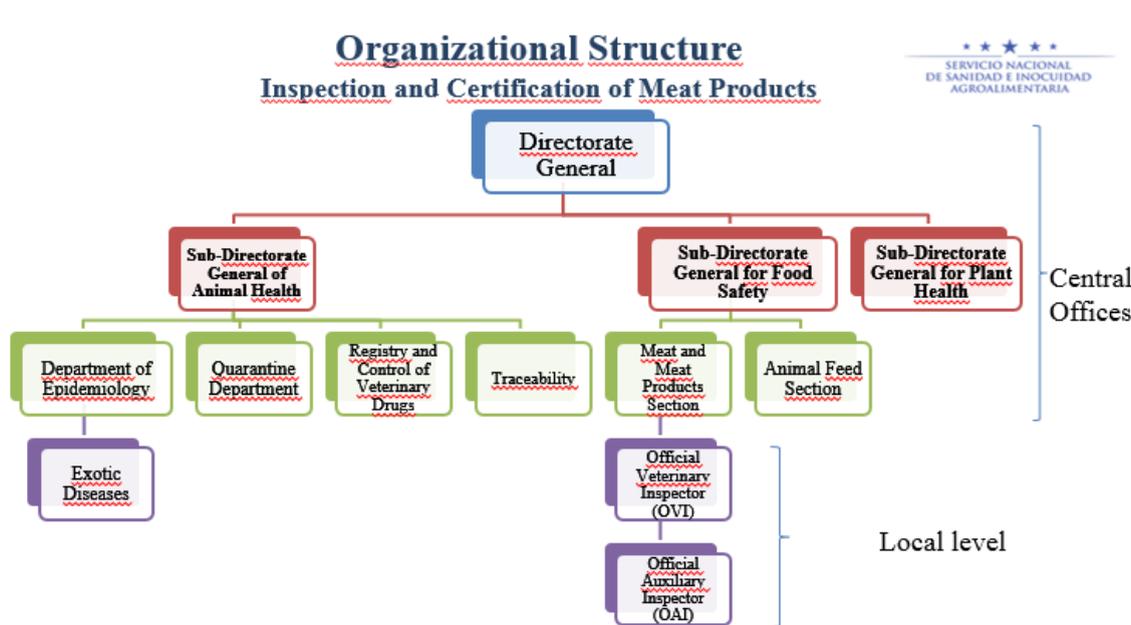


圖 1. 宏都拉斯 SENASA 組織架構

(二) 國家獸醫人員及培訓

宏都拉斯官方獸醫師人數約 250 人，其中負責牛肉產品食品安全管理之官方獸醫人員計 38 人，包括 SENASA 負責督導食品安全衛生部門業務之副局長 1 人、首席獸醫官(CVO)1 人、中央督導獸醫官(OVS)1 人、駐場獸醫官(OVI)1 人以及助理檢查員(OAI)29 人。過去宏國無獸醫專業相關學院，故獸醫人員均於鄰近國家學習獸醫相關課程，取得獸醫專業知識與技能及學位後再返回宏都拉斯擔任獸醫。宏國於 5 年前建置獸醫專業學院，進行獸醫人才培訓、再教育以及相關研究。宏國無獸醫執照及國考制度，只要完成獸醫學業及經相關訓練，即可於宏國執業，公務獸醫亦同。

三、動物健康及肉品衛生管理法規

宏國動植物暨食品安全衛生檢驗法 (Phytozoosanitary Law) 第 157-94 號規範執行隔離檢疫、動物用藥登記及管理、BSE 流行病學監測及預防控制、

追溯追蹤、活牛輸入等，法規名稱分別為 Agricultural Quarantine Regulation, Agreement No. 1618-97、Regulation for the Registry and Control of Veterinary Drugs, Agreement No. 08-96、Regulation for the epidemiologic surveillance, prevention and control of BSE and other TSE 401-13、Regulation for epidemiologic surveillance in animal health 1419-00、Traceability regulation, Agreement 02-2016、Import of live cattle 967-2011。屠宰衛生檢查作業規範明訂於 Regulation for the Inspection of Meat and Meat Products, Agreement No. 078-00，官方於屠宰場之管制措施包括生產設施之登記及認證，官方獸醫師監督、檢查，並執行 HACCP、GMPs、SSOPs。

四、動物健康及肉品衛生官方管制措施

(一)動物流行病學官方管制措施

宏國動物健康政策係由 SENASA 動物健康部門為主管單位，除發布動物用產品的註冊、輸出入、製造、配製、包裝、運輸、儲存、銷售、使用及處理的規範和監管程序外，並於實驗室層面建置主要動物傳染病監測計畫以確立國內疫情狀態。為達成此目的，依據 Phytozoosanitary No.157-94 Decree 344-2005 法規，建立相關獸醫流行病學法令，如獸醫用藥控制、新城病及家禽沙門氏菌預防控制、牛結核病及布氏桿菌病撲滅控制，以及牛海綿狀腦病預防控制等相關法令。透過強制要求動物管理人通報制度，於獲得疾病即時狀態的同時，亦加強流行病學監測，以完整和可靠的信息，實現重要動物傳染病控制和根除目標。宏國並設立國家動物健康實驗室(Instituto Hondureño de Investigaciones Medico Veterinarias)，而於重要區域辦事處內設有 6 家區域層級實驗室，主要負責動物疫苗之研發製造。

宏國目前針對動物傳染病監測計畫，計有家禽流行性感冒、傳染性支氣管炎、新城病、沙門氏菌症、牛結核病及布氏桿菌、豬瘟、外源性動物傳染病(如口蹄疫、牛海綿狀腦病)、委內瑞拉馬腦炎、鉤端螺旋體感染症等陸生動物

傳染病監測計畫。

(二)活動物及其產品追蹤追溯系統

依據 Phytozoosanitary No.157-94 Decree 344-2005 法規，宏國逐步要求廠場註冊登記（Registration）包括牛隻飼養場、牛隻標示及辨識（Identification）、移動管理（Movement control）等措施，於 2016 年由 OIRSA 協助建置國家級動物溯源系統(Trazar-Argo)，協助執法。

Trazar-Argo 為包括場廠登記、動物個體識別以及動物移動管制之整合性系統。牛隻飼養場或屠宰場、加工廠等肉品指定設施，註冊登記需由所有人填寫 FTZ-01 TRAZABILIDAD AGROPECUARIA 三聯單，內容包括 SENASA 標識、日期、序號、所有者及場廠基本資料、簽署欄位等，其中場廠基本資料欄有專屬編碼，一旦經 SENASA 編入便不可更替。至 2017 年底已有 2,167 筆資訊建置于資料庫中。SENASA 亦使用 OIRSA 共通規格，供牛隻專用之專屬編號標示，標示係以無線射頻識別系統（RFID）及耳標分別安裝於牛隻耳朵兩側，牛隻耳標方便人員於牧場之臨場觀察作業，RFID 識別系統經掃描器辨識後，可即時辨別牛隻是買賣、屠宰、檢查、醫療等現況或取得系統資料，進行追蹤管理。



圖 2. 宏國牛隻耳標

當飼養場有進畜或其他新增牛隻情事，會請 SENASA 官方標示操作員或經 SENASA 受訓後認證之私部門標示操作員，赴飼養場辦理牛隻登記、標示作業，

並填寫 FTZ-03 TRAZABILIDAD BOVINA 三聯單，詳細記載經標示後之牛隻資訊內容包括 SENASA 標識、日期、序號、飼主名及飼養場專屬碼、牛隻個別基本資料、簽署欄位等後，登錄於 Trazar-Agro 系統。當牛隻需跨境移動時，同樣需要 FTZ-04 TRAZABILIDAD BOVINA 三聯單。

動物如需移動時，所有人將會填寫 FTZ-02 GUIASA 三聯單，詳細記載牛隻資訊、來源場資訊及目的地資訊。當動物移動時會透過交通要道管制站，官方人員將核對三聯單資訊及動物標示，兩者需與系統資訊一致才使其通過，否則將限令返回來源場，且依據情節輕重，將會對相關人員進行裁處，嚴重時並撤銷其資格。SENASA 表示為維持系統可信賴性，目前 Trazar-Agro 係動物移動唯一合法訊息交換方式，當所有人製作移動 FTZ-02 GUIASA 三聯單時，系統會給予一組認證編號，以供官方人員於管制站，以確保三聯單真偽性。

宏國目前登錄於系統之牛隻頭數計約 116,000 頭，占全國約 10%，宏國表示約於 4~5 年間全數推動牛隻登錄完成。針對場廠資訊，該系統並有直覺式地圖標示功能，於衛星地圖上顯示之設施資訊依據不同情形，以紅、黃、綠、橘警示顏色註記。

該系統除牛肉產品外，亦對家禽、養殖水產類進行追蹤追溯系統。

(三)動物輸出入檢疫制度

宏國依據 SAG-OIRSA 公約及 DECRETO LEGISLATIVO No. 84-2000，加入中美洲農業檢疫管理技術合作協議(SERVICIO DE PROTECCION AGROPECUARIA, SEPA)，對於輸出入動物及其產品實施邊境管制措施。宏國於重要通商口岸、機場及陸路交通要道設有檢疫站，全國共計 15 個檢疫站。

欲輸入須檢疫之貨物，輸入人須檢附進口許可證、輸出檢疫證明書、原產地證書、進口報單、商業發票及貨物艙單向檢疫站申報檢疫。檢疫人員於文件審查時確認運輸方式，並於現場檢查貨櫃密封狀態、貨證相符與否、必要時進行產品取樣並送實驗室檢驗。如有疑慮時檢疫人員得將貨物滯留於管制區，限制其運輸。如不符合檢疫規定或有疫病傳播風險時，將依法令輸入人將貨物退

運或逕予銷毀。

有關輸出動物產品檢疫證明書核發程序，係由生產企業檢送出口產品清單及相關資料予 OVI，OVI 確認產品經 LANAR 檢測結果為陰性，且無其它動物健康或食品衛生安全問題後，發送證明書表格予生產企業。生產企業於填寫資料後，提交回 OVI 簽署與用印。證明書於貨物輸出前將送至 SENASA 進行最終確認，經 SENASA 用印後始為完整檢疫證明書文件。

(四)肉品工廠官方管理制度

宏國肉品工廠如欲輸出肉類產品必須經過 SENASA 核准，SENASA 會檢查工廠是否符合規定，包括微生物檢測(大腸桿菌 O157:H7 及 non-O157 STECs)、藥物殘留檢測、食品安全計畫(HACCP、SSOPs 及 GMP)，以及動物健康與其他輸入國家對衛生的要求。

食品安全部門肉類產品單位負責肉類產品檢驗認證工作。中央機關的檢查人員負責對系統進行監督，並指派地方獸醫人員進行日常檢查工作，包括 OVI 和 OAI，執行衛生程序的核實任務以及官方檢查程序。依據宏國法規，派駐於肉類加工廠的 OVI 將執行驗證和檢驗任務。OVI 必須每月直接向食品安全部門報告正式查核情形與生產數據，包括工廠食品管控制情形和產品稽查情形。

SENASA 為肉品藥物殘留標準及微生物標準之制定機關，並每年訂定與執行國家殘留監測計畫(National Residue Program)。藥物最大殘留限值(Maximum residue limit, MRL)係參照聯合國食品法典委員會、美國 FDA 或歐盟之標準。微生物標準則訂定於 Regulation 078-00，SENASA 訂定與執行國家監測計畫(National Program)以控制大腸桿菌 O157:H7 和非 O157:H7 STECs(Shiga toxin-producing E. coli)。

控制大腸桿菌 O157:H7 和非 O157:H7 STECs 的程序描述了肉製品檢驗應遵循的程序。根據該計劃，出口企業生產的每批牛肉都要進行內部檢驗。OVI 每月收集 12 份檢體，以驗證 HACCP 系統是否按預期運行。LANAR 定期審核和評估這些生產設施的內部實驗室，以驗證良好實驗室規範。所有出口產品

並需經過大腸桿菌 O157:H7 和 STECs 檢測，產品在陰性結果取得後始可釋出。

生產設施之水質監控由 SENASA 進行官方化學及微生物檢測，由 OVI 取樣送 LANAR 進行檢測。微生物檢測每三個月進行一次，化學檢測每六個月進行一次，標準則比照 WHO 飲用水標準。此外 SENASA 並針對生產設施之每日殘氯檢測紀錄進行稽查。

(五)牛海綿狀腦病防範與監控措施

宏國依據 Phytozoosanitary Law 及參照 OIE 陸生動物法典，訂定 BSE 進行防範與監控計畫(The Epidemiological Surveillance, Prevention, and Control Program for BSE and other TSEs)，針對疑似 BSE 牛隻之通報與檢測、飼料管制及宣導、活動物及肉骨粉之進出口管制、肉骨粉及 SRMs 之使用與處理、屠宰場及加工廠監督與稽查、飼料廠及化製廠之監督與稽查、BSE 監測與檢測實驗室、屠宰場屠宰方式、緊急應變計畫等。宏國 SRMs 包括 30 月齡以上牛隻的腦，眼睛，頭骨，三叉神經或神經節，脊髓，脊柱(except the tail and wings of the sacrum)和背根神經節以及所有牛齡牛隻之扁桃體，遠端迴腸與大腸。

依據宏國規範，對於(1)24 月齡以上出現臨床症狀之牛、(2)在農場發現的 30 月齡以上不便、倒地、瀕死及已死牛隻，不適宜通過屠前檢查、(3)在運輸期間或運至屠宰場但於進宰前死亡的 30 個月齡以上之牛、以及(4)正常屠宰 36 月齡以上之牛，進行監測檢驗。

五、國家參考實驗室

宏國之食品微生物及藥物殘留國家參考實驗室(LANAR)，創立於 1973 年，於 2006 年重新改建，並於 2007 年取得 ISO17025 認證，為協助 SENASA 執行年度食品安全鑑驗監測工作之唯一實驗室，分為 3 大部門:微生物、化學及行政，主要任務為對針對宏國輸出入食品進行食品安全檢驗，檢驗產品類別包括肉品、水產品、乳製品、蔬果等食品及水質與土壤，亦將進口牛隻之藥物殘留檢測列為重點項目。LANAR 並對其他單位與民間企業提供收費檢驗服務。

LANAR 目前為 OIRSA 贊助支持之實驗室，由 OIRSA 及 SENASA 共同督導與稽核。LANAR 每年會製作年度報告，統計區間為每年 2 月至隔年 1 月底止

LANAR 董事會由 SENASA 局長與 1 位 SENASA 選派的代表及 OIRSA 的 2 位代表所組成，下面設置一位品管經理，且設有微生物檢測實驗室、化學物質檢測實驗室及行政管理部門等單位，目前總員工人數 20 人，檢驗人員為相關領域，依專業能力區分 ABC 三級，人員訓練包括不定期薦送國外受訓。產品執行採樣及檢測皆依據 SENASA 制定的時間表進行，針對肉類加工廠產品，每季執行檢測並將檢測結果報知 SENASA。LANAR 按照“質量手冊”中規定的程序進行，實驗室管理依據 ISO / IEC 17025：2005 的規範執行。LANAR 並參加能力試驗，以確認該實驗室之檢測能力。

肉類產品國家殘留計畫化學物質殘留分析監測項目包括多環芳香烴 (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons)、磺胺劑(sulfamines)、抗寄生蟲藥類(ivermectinas)、抗生素類(antibiotics)、氯黴素(chloraphenicol)、固醇類(trenbolone)、賀爾蒙類(zeranol)、乙型受體素(clembuterol)、砷等重金屬物質及有機磷(organo phosphates)。並持續開發氯黴素的 ELISA 方法、奎諾酮類(fluoroquinolone)及殺蟲劑(pesticide)的檢驗方法。

肉類產品國家殘留計畫微生物監測項目分析包括沙門氏桿菌、李斯特菌、物種分析、大腸桿菌 O157:H7、出血性大腸桿菌(STEC)、仙人掌桿菌及好氧性微生物等檢測。

六、其他與食品安全相關之部會機關及其職掌

(一)衛生部(Ministry of Health)

衛生部在食品安全衛生管理方面，負責宏國國內市售食品安全衛生之管理，針對市售產品之監測與調查。衛生部並負責制定食品相關標準，包括食品添加物、食品清潔劑等之核准使用，SENASA 則依據衛生部制定之標準及核准成分，進行生產企業之使用監管與查核。衛生部與 SENASA 簽訂協議以確認及調和兩機關間之職責及業務。

(二)環境保護部 (Environmental Protection Ministry)

環境保護部在食品安全衛生相關之管理上，負責化學物(例如農藥)之管理與環境監測，並負責處理環境污染緊急事件。環境保護部之研究及污染管制中心(Center for Studies and Contaminant Control, CESCO)負責建置空氣污染監測網路並執行土壤及水質之週期性調查計畫。

SENASA、衛生部及環境保護部機關間建立溝通與合作機制，三個機關共同參與聯合國食品法典委員會(Codex Alimentarius Committee)之有關食品安全事務之討論等活動。若環境衛生部發現環境污染事件且有污染牲畜及肉品情形，環境保護部將通知 SENASA 與衛生部，SENASA 與衛生部將共同進行評估並決定受影響產品之廢棄或處理，如受影響產品具有健康危害性，則產品必須回收並銷毀。

(三)中美洲農牧保健組織 (Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria, OIRSA)

OIRSA 為一區域性國際組織，總部設於薩爾瓦多，中美洲其他各國均設立分部，宏國與墨西哥、多明尼加、貝里斯、哥斯大黎加、瓜地馬拉、尼加拉瓜、薩爾瓦多、巴拿馬等國參與中美洲農牧保健組織。該組織功能在於促進各會員國間農業及食品衛生法律領域的協調以達成協議，同時透過會員國提供資金，促進其他機構參予國際技術合作和技術開發項目。該組織設置 SPS 委員會及技術委員會，目的是透過會員國的努力，實現中美洲區域對動物衛生、植物衛生及食品安全和動植物檢疫系統的整合性計劃。

肆、查核紀要

本次參訪全程係自 2017 年 12 月 25 日至 2018 年 1 月 1 日，共計 8 日。

一、起始會議

12 月 27 日於 SENASA 總部，舉行「實地查核宏都拉斯牛肉產品生產衛生安全」起始會議。宏方參與人員為 SENASA 局長 Ricardo Paz，副局長 Orlin Ramirez，副局長 Mirian Bueno，產品追溯部門 Oscar Narvaez 及流行病學部門 Rafael Rodriguez。我方參與人員為查核團全體成員。

會議中宏方對我方查核團表示歡迎，後由相關部門主管依序介紹宏都拉斯動物流行病學調查體系、動物及其產品追蹤追溯制度、動物輸出入檢疫制度，以及食品安全衛生管理體系。查核團於會議中表達我方對本案辦理程序，並確認本次實地查核後續行程。於中午結束起始會議。

二、實驗室參訪

查核團於 12 月 27 日下午查訪位於首都之 LANAR，是協助 SENASA 辦理食品安全檢驗年度監測工作之唯一實驗室。由實驗室人員進行簡報，介紹該實驗室使命、組織架構、作業程序及品質管理，並帶領查核團員實地訪視微生物及化學實驗室，現場解說實驗室工作情形。

三、查核牛肉生產設施

| | | | |
|------------|--|------|---------------------------|
| 工廠編號 | 20-M | 工廠名稱 | Agroindustrias Del Corral |
| 工廠地址 | Carretera CA-5 km 121, Siguatepeque, Honduras | | |
| 隸屬公司(集團)名稱 | Agroindustrias Del Corral S. de R.L. | | |
| 公司基本介紹 | 該公司執行牛隻屠宰、分切及加工作業，並設有化製廠，另會從國外進口豬肉進行加工及銷售(獨立生產作業區)，以及設立有食品零售及餐飲服務，產品有供應至速食連鎖店。 | | |
| 工廠基本介紹 | 1. 本廠執行牛隻屠宰、分切、冷藏及加工(煙燻及醃製)作業。 2. 本廠另會輸入豬肉進行加工後，於國內銷售，本廠無豬隻屠宰 | | |

| | |
|--|---|
| | <p>作業線。</p> <p>3. 廠區設有供水設備、廢水處理、原料運輸至廠內及產品與廢棄物運輸至廠外之設施。</p> <p>4. 本廠建於 1988 年，並於 2016 年重建一次，廠區面積為 6 公頃。</p> <p>5. 產能：1 條生產線，屠宰量約 160-170 頭/日，每小時屠宰 35 頭。每日最大生產量為 100,000 磅，每小時最大生產量為 12,500 磅，每日最多屠宰 200 頭。</p> <p>6. 作業模式：每週工作 6 天，每天 1 個工作班，每班工作 8-9 小時。</p> <p>7. 儲存能力：冷藏庫(-2°C -2°C)可儲存 500,000 磅，冷凍庫(-18°C)可儲存 1,000,000 磅。</p> <p>8. 工廠產品種類：生鮮冷藏冷凍去骨牛肉/帶骨牛肉/內臟/豬肉、熱狗、牛肉餅及其他醃漬產品。</p> <p>9. 申請輸臺產品項目為：去骨/帶骨牛肉、牛尾、牛內臟(含舌、肝、肚)</p> |
| 牛隻來源及牛齡 | |
| <p>1. 本廠牛隻來自國內(來源共有 10 處)及尼加拉瓜的經銷商或個別飼養戶，收受牛齡平均為 36 個月，每隻平均 450 公斤，平均繫留時間為 12 小時；牛隻會在農場以耳標方式進行牛隻辨識。</p> <p>2. 本廠亦從美國進口牛肉及豬肉，供應商為 Gerber Agri、Cargill、JBS、TYSON、Indiana 及 Rantoul，產品將只會於國內銷售。</p> | |
| 員工人數 | |
| <p>總人數為 420 人，其中屠宰作業人數為 39 人，加工作業人數為 121 人，衛生人員 15 人，行政人員 24 人，其他 221 人。</p> | |
| 牛肉產品銷售 | |
| <p>1. 內銷：85%。</p> <p>2. 外銷：15% (包括薩爾瓦多、瓜地馬拉、香港、越南及泰國)。</p> | |
| 特殊風險物質(SRM)移除與管理 | |
| <p>1. 現場觀察牛隻是以擊昏槍(captive bolt) 擊昏，擊昏口以黃色栓塞塞住，牛頭取下後以水清洗，並由專人將扁桃腺割除，棄置於 SRM 專用桶。</p> <p>2. 牛頭取下頰肉及牛舌後，整顆頭顱廢棄。</p> | |

| |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 屠體剖半後由人工以刀具剃除脊髓，棄置於 SRM 專用桶。 迴腸 (small intestine) 末端整段切除。 遠端迴腸 (small intestine) 末端 80 公分切除。 |
| OVI & OAI |
| <ol style="list-style-type: none"> 駐廠官方人數：1 位 OVI，6 位 OAI。 屠前檢查：由 OVI 執行檢查，檢查點包括牛隻收受、繫留區及屠宰作業區，建立有屠前檢查規劃，以及檢查紀錄。 屠後檢查與衛生作業及食品安全檢查：檢查點包括內臟去除區、半屠體冷藏區、可食用內臟及其他一般屠後檢查與離線檢查，並建立有屠後檢查規劃及檢查紀錄。 |
| BSE 監測計畫 |
| <p>本場依規定每月針對一頭 30 月以上牛隻採樣延腦(obex) 送 SENASA BSE 實驗室以 ELISA 進行檢測。針對有神經症狀牛隻進行取樣檢測。</p> |
| 追蹤追溯管理 |
| <ol style="list-style-type: none"> 本廠 HACCP 計畫包括產品追溯追蹤並建立有追溯追蹤計畫，從活體動物至產品出貨至客戶端皆進行記錄，每個箱子上皆標示有生產日期、批號及有效日期；廠方每年會模擬一次產品回收，其回收程序必須在 2 小時內完成。 依據 Phytozoosanitary No.157-94 Decree 344-2005 法規，宏國逐步要求廠場註冊登記 (Registration) 包括牛隻飼養場、牛隻標示及辨識 (Identification)、移動管理 (Movement control) 等措施，於 2016 年由 OIRSA 協助建置國家級動物溯源系統(Trazar-Argo)，協助執法。 |
| 作業衛生(SSOP)及品質管理 |
| <p>制定標準衛生作業流程，並進行內部稽核及外部稽核。</p> |
| 食品安全監測計畫 |
| <p>制定有 HACCP 計畫，設有 5 個管制點，分別為屠體檢查、肉嫩化過程、注射或醃製過程、金屬偵測及煙燻火腿的內部烹煮溫度，並進行內部稽核及外部稽核。</p> |
| 倉儲、運輸管理與客訴處理 |
| <ol style="list-style-type: none"> 本廠 HACCP 計畫包括產品追溯追蹤並建立有追溯追蹤計畫，從活體動物至產品出貨至客戶端皆進行記錄，每個箱子上皆標示有生產日期、批號及有效日期 產品運輸：盛裝產品容器為本廠及運輸公司所有，運輸車亦為本廠所有，產品運輸方式以陸運及水運為主。 |

3. 客訴處理：廠方制定客訴處理標準作業程序，會對客訴進行記錄。

生產作業及環境實地查核

1. 廠區環境：

- (1) 本廠主建物為 2 棟，分為屠宰及加工區，並另有物料倉庫。
- (2) 周圍設有圍籬與外界隔離。
- (3) 廠區設有污水處理區。
- (4) 廠內有 2 座地下水井。
- (5) 場區環境清潔，設有完整排水系統。
- (6) 各作業區有完整區隔，動線良好，廠內空間寬敞，照明充足。
- (7) 分別設有男/女作業人員更衣間及洗衣設備。
- (8) 牛肉及豬肉加工區隔，亦分別存放於冷凍（藏）庫。
- (9) 污染區及清潔區出入口皆設置工作鞋消毒設備及洗手消毒設備。
- (10) 作業區進出口設有防病媒設施。
- (11) 廁所與作業區具有適當隔離並保持清潔。
- (12) 於牛隻運輸車出入口處設有獸醫及其助理專屬辦公室。

2. 開工前檢查：

廠方分別訂有屠宰及加工區之開工前檢查事項表，並依據重點不同區域表列應檢視之設備項目。每日於早上約 6 點前完成開工前清潔與場方開工前檢查，再由 OVI 進行開工前檢查，如有不潔或不符標準之情事，即要求廠方改善處理，並記錄該事項及其矯正情形。現場觀察，廠方開工前清潔與檢查與紀錄均落實。

3. 清潔區(分切廠區、加工區、成品低溫儲藏區、出貨區)

(1) 設施設備與環境

- A. 出入口皆設置工作鞋消毒設備及洗手消毒設備。
- B. 屋頂與天花板以及牆面雖有部分鏽蝕及斑駁，為整體保持清潔且維護良好。僅觀查到少數牆面有小孔洞未封補，以極少數接縫矽膠封條脫落。
- C. 廠區與廠外設置病媒防治設施及裝置。
- D. 作業時有清潔人員隨時擦拭天花板，天花板未見有結露水現象。
- E. 廠內燈光明亮充足且清潔乾淨，未發現有燈管故障或有灰塵堆積之情形。
- F. 地面及排水溝保持清潔，排水系統易於排水。
- G. 排水系統保持暢通，排水溝有加蓋攔截固體廢棄物以及病媒入侵之設施。
- H. 各廠區內溫度控制良好，品管人員一作業準則定時檢查並記錄溫度。

- I. 廠內無不良氣味、未觀察到有病媒。
- J. 廠區內洗手設施皆設有洗手液、消毒液。
- K. 各作業區間有適當區隔，動線良好。
- L. 廠區內配管外表保持清潔，牆壁之管路通過處密封良好。僅觀查到 1 處管線穿越處有孔隙未填補。
- M. 冷藏與冷凍庫內大致保持清潔，未發現有垃圾等雜物，存放產品均離牆離地，未觀察到有觸地或靠牆情形。
- N. 設備與器具等食品接觸面保持平滑並保持清潔。
- O. 食品作業場所內廢棄物分類集存，未見廢棄物不當堆置、有不良氣味或溢出。
- P. 加工廠內產品、物料及盛裝箱籃均離牆離地，未觀察到有觸地或靠牆情形。

(2) 人員作業情形：

- A. 人員以安全帽與工作服顏色區分作業員工、現場管理人員、公司品管人員與官方駐場人員。
- B. 作業人員工作時穿戴整潔之工作衣帽（鞋），作業現場未見作業人員佩戴飾物、飲食及其他可能污染食品之不當衣飾穿著與行為。
- C. 半屠體冷藏區有一吊掛半途屠體處，上方空調箱觀察到冷凝水。廠方於結束會議時說明係因溫差造成有冷凝水，已規劃廠房改善計畫解決溫差問題。

4. 屠宰作業區(繫留區、屠前檢查區、屠後檢查區)

(1) 設施設備與環境：

- A. 牛隻致昏設備為擊昏槍，致昏過程符合人道作業。
- B. 剝除牛皮、去內臟、分切區之員工作業區，設有 83°C 以上熱水之刀具消毒槽，每位員工於下班時須將刀具製於指定刀架中。
- C. 屠宰場出入口設置有工作鞋消毒設備及洗手消毒設備。
- D. 工作人員有專屬的更衣室及盥洗室，進入屠宰作業場所前，均穿戴整潔工作衣帽及工作鞋。
- E. 屠宰區工作人員依其工作區域，以指紋方式進入作業區。
- F. 屠宰作業場所內無放置與該場所無關之物品。
- G. 設有稽留屠體區。

(2) 屠宰作業情形：

- A. 牛隻依進入繫留欄順序屠宰，未區分月齡。驅趕方式亦符合人道作業。
- B. 屠前檢查由 OVI 於繫留區固定站核對牛隻耳標及牛隻資訊一致性與清潔度等，並於下車至繫留區觀察牛隻健康狀況(如外觀與走路穩定度、疾病症

候、外傷等)。倘遇耳標與牛隻資訊不一致之情況，該牛隻將被隔離繫留，直至畜牧場提供正確之文件。如無法提供則將退回原畜牧場並通報 SENASA。

- C. 針對於繫留區骨折、創傷，且不具傳染病風險之牛隻，由 OVI 確認是否予以屠宰或淘汰。如果有需緊急屠宰的牛隻，於繫留區隔離廄位使用手持式電擊槍致昏後，以手推車方式移入屠宰作業區進行屠宰。
- D. 牛隻進入固定區後以清水沖洗，使用撞擊槍進行致昏後，工作人員將牛隻懸掛，放血後去蹄去耳，放血區設有血液收集槽。
- E. 牛隻屠宰後先進行頭骨與屠體分離，頭骨於剝除牛皮後，進行檢查、摘除牛舌後廢棄，屠體進行去內臟、去除脊髓後，經清洗後進入預冷庫，待屠體溫度降至 7°C 以下，進行分切程序。
- F. 剖腹前已將食道及直腸結紮以防污染。
- G. 牛皮剝離後隨即以自動化傳輸帶運離廠外。
- H. 牛舌由 OAI 切取。
- I. 屠體剖半係以電鋸，剖半後進行人工去除脊髓。
- J. OVI 及 OAI 進行頭部、屠體懸掛、內臟摘除及特定風險物質移除，以目視、觸診及切割進行屠宰衛生檢查。頭部有進行三個淋巴結切割檢查、舌頭於拉開懸掛後進一步進行切割，切除 SRM 部分並丟棄於特殊棄置桶。檢查檢驗切割刀具於完成一檢驗單元檢查後即置入消毒槽，再取另一副刀具進行後續檢驗。屠體與其內臟同步檢查，並於屠體上印製編號以供確認其對應之內臟。經檢查合格之屠體，於体表蓋上合格標識。
- K. 白內臟(腸、胃)處理區：將胃以熱水清洗乾淨，腸道視為動物副產品丟棄。

5. 非食品物料倉庫

物料倉庫存各類物品區隔存放並有標示，物品均離牆離地，未觀察到有觸地或靠牆情形。環境清潔、地面保持乾燥，未有見蜘蛛網絲與病媒。食品添加物存放區，亞硝酸鹽類隔離存放並上鎖管制。

6. 廢棄物處理

屠宰及分切廢棄品，分類存放並由專用運送管線於繫留場區附近運出至場內自設之化製廠進行化製，化製後作為家禽及豬隻飼料，生產過程中之多餘油脂另設儲存桶，可提供肥皂等相關用途之原料。廠內設有廢水處理場，廢水於處理後排放。於廠區後方設置污水處理槽及 6 個水池，排放水經污水處理槽篩除廢物及曝曬處理後，陸續排放至 6 個水池。

7. 其他

廠房外部設有武裝人員巡邏保安。

文件審查

1. 食品原料及添加物的管理及進貨

添加物及原物料之允收及儲存皆由受過食品安全品質訓練之人員作業，並遵守 HACCP 相關規定；所有供應商都必須經過本廠依據 HACCP 計畫進行核准及認證，每年供應商必須被本廠的食品安全團隊領導人的進行稽核；HACCP 計畫中亦包含化學物質管制計畫(清潔劑)，使用於本廠設備上的化學物質必須是經食品業核准使用的物質。

2. 非食品物料的管理及進貨

- (1) 訂有「非食品物料管理計畫」，進行包材、清潔劑及清潔用品管理計畫，依本計畫進行包材、清潔劑及清潔用品進貨。
- (2) 清潔劑、消毒劑必須為衛生部核准成分，SENASA 會檢查工廠使用的清潔劑、消毒劑為衛生部核准的產品。
- (3) 工廠會向供應商要求提供產品規格文件、使用文件及證明文件。
- (4) 工廠人員使用清潔劑、消毒劑均需記錄。

3. SSOP 計畫(含計劃書、稽查情況)

- (1) 本廠具有 SSOP 計畫並據以執行，不同作業場所制定不同查檢表。
- (2) 內部稽核：每年內部稽核一次。
- (3) 外部稽核：每月由 SENASA 執行外部稽核，並由第 3 方單位每年外部稽核一次。
- (4) 生產線檢查員：來自 SENASA 的官方檢查員每班 6 人，品管人員每班 8 人，廠內設有 8 個檢查點，分別為食道結紮(Tie of esophagus)、直腸結紮(Tie off rectum)、屠體糞便汙染(Zero tolerance)、頭部檢查(Head inspection)、屠後檢查(Post mortem inspection)、肉嫩化過程(Tenderization process)、金屬檢測(Metal detector) 及最終包裝(Final packing)。

4. HACCP 計畫(含計劃書、稽查情況)

- (1) HACCP plan 設有 5 個管制點，分別為屠體檢查、肉嫩化過程、注射或醃製過程、金屬偵測及煙燻火腿的內部烹煮溫度；另廠方依照計畫設計 HACCP 稽核表，由廠方品管人員進行每天進行內部稽核作業並記錄檢查情形。
- (2) 每年進行 1 次 HACCP plan 再評估。
- (3) 內部稽核：每日確效，每年進行一次 HACCP 系統之內部稽查。

(4)外部稽核：每年由官方或驗證單位進行外部稽核。

5. 屠宰作業文件紀錄

(1)文件紀錄均存放於 OVI 辦公室。

(2)屠前及屠後檢查紀錄於每日屠宰作業結束後由 OVI 簽署用印並歸檔。

(3)屠前檢查表由駐廠獸醫評估是否有肉眼病變後，於檢查表記錄牛隻來源、性別及隻數，每一來源填報一份。

(4)屠後檢查表格式內容記錄每日屠體及內臟（包括腦、舌、睪丸等）因病變而廢棄的數量，病變項目包括水腫、出血、寄生蟲或其他病原體感染等，該表另有特殊觀察事項欄位，例如屠體寄生蟲發現位置。每份檢查表由 OVI 確認後簽名及用印。本次抽查 2017 年 12 月份文件，均依規定填報。

(5)OVI 每月將屠後檢查作業情形彙製成月報表並提送予 SENASA，本次抽查 2017 年 11 月份文件，均依規定填報。

6. 量測儀器管理

(1)金屬偵檢器：

A. 訂有校正計畫，內部校正一天進行 1 次，外部校正由儀器廠商針對標準金屬每年校正一次，標準金屬每年換新，廠商提供標準金屬確認報告。

B. 工作班每小時檢測一次，記錄金屬檢測情形。

(2)磅秤：內部校正每天二次，外部校正每年送去由政府 CENTRO HONDURENO DE METROLOGIA 進行矯正。

(3)溫度計：本場備有標準溫度計，標準溫度計每年一次送去由政府 CENTRO HONDURENO DE METROLOGIA 進行矯正。每天早上 6 時以標準溫度計矯正工作溫度計。

7. 微生物監測計畫

(1)產品、使用器械、人員及設施採樣檢體每月進行微生物檢測，檢測金黃色葡萄菌、大腸桿菌、大腸桿菌群、沙門氏桿菌及李斯特菌。

(2)法令要求屠宰場需進行微生物檢測，本場訂定檢測週期為 1 個月，由自己實驗室依 AOAC official method 998.08 方法進行檢測，最近一次檢測時間為 12 月 10 日，結果未有超出管制值。

(3)本場也依顧客要求進行微生物檢測。

(4)本場實驗室由 LANAR 實驗室每年進行以 ISO17025 及 GLP 稽查，LANAR 每個月對本場進行盲樣測試。

8. 化學殘留物質監測計畫

- (1) 進行 抗 生 素 (antibiotics)、 抗 寄 生 蟲 藥 (ivermectin)， 含 氯 量 (chlorinated)， 含 磷 量 (phosphorated)， 多 環 芳 香 烴 (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons)， 賀 爾 蒙 (hormons)， 重 金 屬 (heavy metals) 及 氯 黴 素 (chloraphenicol) 等 檢 測。
- (2) 每 週 皆 會 抽 取 樣 品 進 行 檢 測， 其 檢 測 頻 率 係 依 據 官 方 管 制 計 畫 規 定。
- (3) 官 方 實 驗 室 每 六 個 月 會 對 本 廠 進 行 一 次 物 理 及 化 學 性 檢 驗。

9. 水質管理

- (1) 本 廠 使 用 地 下 水， 每 2 個 小 時 進 行 氯 含 量 水 質 監 測。
- (2) 官 方 每 三 個 月 會 由 LANAR 實 驗 室 無 預 期 來 廠 區 採 樣 並 將 檢 體 送 至 該 實 驗 室 檢 測 進 行 物 理 化 學 檢 測， 場 區 每 月 由 自 己 實 驗 室 進 行 水 樣 品 進 行 物 理 化 學 檢 測。
- (3) 檢 測 水 中 殘 留 餘 氯， 水 中 殘 留 餘 氯 為 1-2 ppm。
- (4) 於 1 年 前 曾 有 檢 測 出 大 腸 桿 菌 超 出 管 制 界 線 (≤ 500 UFC/G)， 廠 方 說 明 該 次 檢 測 為 未 加 氯 前 取 樣， 其 餘 水 質 檢 測 並 無 異 常。

10. 員工健康與教育訓練

- (1) 員 工 健 康： 訂 有 健 康 管 理 要 求， 新 進 員 工 必 須 進 行 體 檢， 生 產 線 上 員 工 每 年 一 次 健 康 檢 查。
- (2) 員 工 教 育： 廠 方 委 託 外 部 專 業 訓 練 單 位， 針 對 食 品 安 全 衛 生 相 關 課 程 進 行 訓 練， 新 進 人 員 必 須 參 加 HACCP、 GMP 及 SSOP 訓 練 並 通 過 測 驗， 在 職 人 員 也 有 例 行 性 測 驗。 如 有 發 現 操 作 或 其 他 食 品 安 全 相 關 問 題， 人 員 須 再 接 受 訓 練。

11. 病媒防治

- (1) 公 司 定 有 病 媒 防 治 計 畫 由 公 司 員 工 執 行， 病 蟲 害 教 育 訓 練 委 託 Fonagro, S.A 進 行 訓 練。
- (2) 在 廢 棄 物 處 理 區 (外 部 區) 曾 發 現 嚴 重 老 鼠、 蒼 蠅 等 問 題， 於 內 部 區 塊 無 發 現 重 大 病 媒 問 題。

查核結果與建議

1. 廠區環境乾淨，作業區燈光照明充足且無破損情況，工作人員依照規定穿著衣帽。
2. 包材庫房設計良好，成品冷凍冷藏庫管理良好，屠宰作業區動線規畫明確，人員進出設施消毒非常落實，顯示員工教育良好。
3. 屠體冷藏區發現空調機表面有結露水，下方為吊掛的半屠體。廠方說明有發現此原因，之後將有擴建計畫(廠方已提送擴建計畫)。
4. 觀察到少數牆壁有孔洞未完全彌封或接縫處矽膠脫落(廠方已提送改善報告)。
5. 開工前檢查時，白色籃子有破損情形，由塑膠帶綁起來(廠方已提送改善報告)。
6. 開工前檢查執行確實，惟仍有肉削未完全清理，OAI 均能發現並立即請廠方處理。
7. 建議活牛運輸車進出均有消毒作業(廠方已提送改善計畫)。
8. 場內有發現淋巴結丟置於廢棄桶內，後續於廢棄物處理區又放置一起。依據 SENASA 說明，淋巴結非屬 SRM。

四、結束會議

12 月 29 日早上 11 時於 SENASA 會議室進行結束會議，由 SENASA 局長主持，我方查核團全員出席。雙方互相致謝後，我方就本次實地查核所見事項，向宏國說明。我方查核團亦說明於設施執行現場查證時提出之建議，請廠方就我方建議應提出回應，並由 SENASA 併同查核團要求之說明文件轉至我方。SENASA 允諾將儘速提供，我方亦說明俟我方完成評估程序後，將以正式文件通知宏國。

伍、心得及建議

一、中美洲國家因為其歷史背景及地理特性，對於農業安全特別強調區域合作性，OIRSA 雖為非營利組織，但以宏都拉斯為例，其國家動物產品追蹤溯源系統係 OIRSA 協助建置；其國家殘留物分析實驗室係由宏國農牧部及 OIRSA 代表團共同管理，顯示出此一組織對中美洲各國之重要性。我國於太平洋區域一向強調經貿合作而非農業安全，OIRSA 之功能值得為我國借

鏡。

- 二、本次查核結果顯示宏國動物健康安全管理體系尚稱完善，規劃動物傳染病監測計畫及動物用藥品殘留監測計畫，牛隻屠宰及肉品衛生法規制訂係基於風險考量，且要求國內廠商應落實遵守。另宏國正逐步建立強制線上登錄業者、牛籍及移動流程，藉由使用統一規格之耳標及官方文件，不僅能使官方與業者有效追溯動物來源，亦可協助官方進行疫情管控。
- 三、綜上，本次赴宏國實地查核牛肉生產設施，計查核 1 家屠宰廠(含分切設施)，廠區雖僅日宰 150 至 200 頭牛隻，但硬體設備良好，各區作業員工訓練優異，可確實執行每日例行業務。本次查核結果大致良好，牛隻動物健康管理與牛肉生產之食品安全衛生管理體系完善，查核所見之建議事項宏國均迅速擬定行動方案並提送予我國，顯見該國有效落實相關法令規範，國內牛肉生產設施具外銷能力，且符合國際規範。查核團謹以此查核報告，建請同意新增宏國牛肉生產設施 Agroindustrias Del Corral 公司(編號 20-M)於輸臺核可牛肉指定設施名單，並同意該廠以源自宏國出生及飼養牛隻屠宰或分切而成之生鮮、冷藏或冷凍供人食用肉類(不包括加工產品)可輸銷我國。

陸、 誌謝

感謝外交部及經濟部國際貿易局協助支應本次查核作業經費，以及我駐宏都拉斯共和國大使館於查核前聯繫及協助宏國提送查核行程，使得查核團順利成行。並承蒙我駐宏都拉斯共和國大使館邢瀛輝大使照應查核團成員，大使館經濟參事處侯昇諭秘書及財團法人國際合作發展基金會曾仁輝技師等居中協助聯繫、安排行程事宜及陪同牛肉生產設施之查訪及翻譯。感謝宏都拉斯駐華大使館持續聯繫 SENASA 提供相關書面審查所需資料，以及宏國 SENASA 妥善規劃與安排此次行程，查核團得以依計畫行程順利完成本次查核宏都拉斯牛肉生產管理、屠宰作業及食品衛生之相關程序，查核團謹此致上最深之謝意。