

社團法人中華民國養雞協會 函

地址：新北市中和區景新街 338 號 9 樓
承辦人：蕭金鳳
電話：(02) 2948-1159 分機 23
傳真：(02) 2948-0128
電子信箱：hsiao@poultry.org.tw

受文者：如正、副本單位及人員

發文日期：中華民國 106 年 7 月 7 日

發文字號：中雞協進字第 106177 號

速別：

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：如文

主旨：為配合行政院農業委員會推動學校午餐使用「四章一Q」生鮮食材，謹請 貴府依說明段惠予協助向所轄各級學校宣導鼓勵採購優質國產雞肉、雞蛋產品，請查照。

說明：

- 一、行政院農業委員會自本(106)年 8 月 1 日起，全面推動國產生鮮禽肉溯源制度，將溯源二維條碼(QR code)與屠宰衛生檢查合格標誌結合，消費者可即時透過手機掃瞄溯源 QR code 或至國產生鮮禽肉溯源平台(<http://www.poultry-trace.org.tw>)輸入溯源編號，查詢禽肉屠宰場及來源畜牧場相關資訊；另該會自 104 年 9 月 1 日起，已委託本會推動雞蛋溯源管理制度，消費者可掃瞄貼於雞蛋物流箱之溯源 QR code 或至台灣雞蛋溯源查詢系統(<http://www.taft-poultry.org.tw>)，查詢雞蛋來源畜牧場相關資訊。因此，雞肉與雞蛋產品均可追溯來源。
- 二、雞肉及雞蛋產品屬價格較便宜，且營養豐富又多元的動物蛋白，是學校營養午餐的重要食材。鑒於自開放雞肉進口以來，進口量呈增加趨勢，為教導消費者如何區隔分辨國產與進口雞肉，並防範進口肉混充國產肉，本會承蒙行政院農委會計畫補助，已製作 1 分鐘國產與進口雞肉區隔宣導動畫(影片網址 <https://youtu.be/dQKFWs19bLg>)，俾教導國人認識選購國產生鮮雞肉，亦請協助廣為宣傳。
- 三、國人喜歡食用雞腿肉，所以每年進口雞肉以骨腿肉佔 95%以上



106
7
12

據業界指出，部分學校於雞肉食材採購時，僅限定為雞腿產品，不僅恐有進口肉混充國產肉之虞慮，且易造成其他部位肉滯銷，爰請 貴府協助惠予宣導改善。

四、國產生鮮雞肉，屠前經藥物殘留檢測，再經過嚴謹的屠宰衛生檢查合格，具生鮮多汁、營養味美、衛生安全等優點，又各部位肉（雞胸肉、雞翅）均有不同的料理方式，為提供學童多元的菜色變化，並避免單種食材的重複出現影響食慾，亦請 貴府向各級學校宣導食材採購不可限制單一品項（如雞腿、棒腿），以協助雞肉產品全品項全面運用。

正本：臺北市政府、新北市政府、桃園市政府、臺中市政府、臺南市政府、高雄市政府、基隆市政府、宜蘭縣政府、新竹縣政府、新竹市政府、苗栗縣政府、彰化縣政府、南投縣政府、雲林縣政府、嘉義縣政府、嘉義市政府、屏東縣政府、臺東縣政府、花蓮縣政府

副本：教育部、衛生福利部、行政院農業委員會、行政院農業委員會動植物防疫檢疫局、財團法人中央畜產會、中華民國禽肉行銷發展協會

理事長

A handwritten signature in blue ink, consisting of three stylized Chinese characters: 詹文進.