

乳牛/牛乳產業對於食安風暴的看法

光泉酪農處 梁宗寶

食品品質是食品產業的生命，食品安全是食品品質的基本條件，從事食品相關行業就要有此認知，並終生奉行。媒體應就事實、專業報導，勿捕風捉影、草木皆兵。政府應專業立法、執法、公平正義，讓優良廠商有發展的機會，讓無良廠商不敢從事非法之行為(或令其關廠退出食品產業)。

近年之食安風暴，讓大家重新思考食品的經營管理方向，也算有其正面之意義。食品衛生管理法的修訂與執法、誠實標示、追蹤追溯管理...等，得到大家的肯定與重視，無良廠商受到社會的唾棄與媒體的制裁，這對台灣食品業的良性、正面發展有益。但媒體不專業的報導或不專業的專家、學者、名嘴的言論，經常曲解或誤導正統的科學論據，造成社會的不安，讓整體行業萎縮，連誠實合法的廠商、也一起連坐受害，身為正統科學之專家、學者或政府之專業官員，應適時導正被扭曲之言論，讓國人能安心食用安全合格之食品，不致於恐慌與無所適從。

我們乳業也是食品行業的一環，

對於乳品的品質也是有一番堅持的，本土酪農業及乳品廠商之經營、管理與發展必須符合國家法令、國家標準之基本要求。有規模的廠商為有效確保品質，更導入 HACCP、CAS、TQF、ISO22000、FSSC22000、健康食品查驗登記、產銷履歷..等之品質認證系統。廠、官、農三方在乳業這幾十年的發展，也有奠立一些基礎，讓台灣乳業在經歷加入 WTO、愛之味事件、大陸三聚氰胺事件之後，品質仍然受到國人的肯定、屹立不搖。誠實、守法、積極為台灣乳業發展努力奮鬥的廠商及專業人員，功不可沒。

在農林廳的時代，乳業有乳業管理規則之行政命令，原料生乳之計價有“台灣省乳品加工廠收購酪農原料生乳驗收標準及計價辦法”。在歷經廢省、行政命令程序法公告實施之後，乳業管理規則等之行政命令失去法律的效用，對於乳業相關之管理規定，就回歸各相關法令之要求，乳業突然失去專業之管理依歸。後來經歷有志之士及乳業之菁英多方奔走之下，於畜牧法下成立乳業專章，讓乳業之發展有法源之依據，其他不足之管理規定就散諸於各相關法令與

國家標準或從此消失。

目前與乳業發展有關的法令或管理原則有：食品安全衛生管理法、食品安全衛生管理法施行細則、動物用藥殘留標準、動物用藥品管理法、食品安全管制系統準則、農業發展條例、農業發展條例施行細則、優良農產品驗證管理辦法之第四條附件十五優良農產品乳品項目驗證基準、乳品類衛生標準、食品工廠建築及設備設廠標準、食品及相關產品輸入查驗辦法、農藥殘留容許量標準、畜牧法、畜牧法施行細則、乳品加工廠收購酪農原料生乳驗收及計價要點、CNS 國家標準…等。

經歷食安風暴，台灣乳品的品質是經得起考驗的，因為我們的乳品品質已有乳業先進國家的水準，但是仍然有一些政府、乳品廠、酪農業者應該繼續努力的地方。過去我們對乳業也曾做了一些改革與努力：

優質優價：打破乳站，派車到牧場收乳，依個別乳品質及個別乳量計價，酪農只需要專心做好自己的本分，就可以得到應有的合理代價，因此引導台灣酪農業往高競爭力的方向發展。目前生乳品質分成兩個計價方式，一個為驗收規定，一個為計價辦法。

驗收規定：酒精試驗應為陰性、酸度應低於 0.18%、溫度應低於 4°C (有些規定為 7°C、有些規定為 10°C，缺乏專業整合)、無異味、無異常顏色或血奶(戴奧辛、多氯聯苯、黃麴毒素、農藥殘留、動物用藥殘留..等)應符合國家法規之規定、生菌數必須低於 10 萬/ml(有些規定為 30 萬/ml，應該整合)、體細胞數應低於 100 萬/ml(與乳業先進國家相比較，應再降低)、乳脂率應高於 3.0%(有些規定為 2.8%，應該整合)、SNF 應高於 8.0%以上，不符規定者為不合格乳，應予拒收或不計價。

品質計價之原則：合格乳即依乳脂率及 SNF 計算基礎乳價(目前雖然具優質優價之原則，但未依線性原則完全公平合理計價，以反映品質之應有價值，乳價評議委員會有再進一步修改品質計價公式之必要)，另外依體細胞數、生菌數決定品質之額外加價，再依品質或冬夏產銷調節之原則，決定運費補助單價或因各廠之品質或產銷需求再增列其他獎勵辦法。全年分冬季(12-3 月)、暖季(4、5、10、11 月)、炎夏季(6-9 月)三段式計算乳價。乳品廠因此引導契約酪農戶，生產高品質生乳及接近市場需求之乳量，並做消費市場的產銷調節，台灣本土乳業因此奠立高品質、永續

發展之根基。



整潔乾淨的收乳站



環境整潔優良的乳品廠

高品質的本土乳製品，來自於高品質的原料生乳，來自於優秀的牧場(健康的乳牛)。本土酪農業所生產的生乳原料，主要供應本土鮮乳市場之需求。我們國家的國家標準對鮮乳有很明確的定義，因此乳品廠如果依規定生產鮮乳，沒有任何添加調整或差錯，鮮乳品質就幾乎由生乳品質所決定，那麼乳車運輸及酪農生產之管理與輔導，就顯得相當重要。現在的食品或乳業法規大多數是針對廠商而設定的規定，對農民的原料乳安全

或品質規定就顯得鬆散或管理不夠週詳，這幾十年來幾乎由各乳品廠自行溯源管理與要求。目前因食安事件後而修改的食安法規，對添加劑及溯源管理，已有較深入之規範，但對農產原料之要求與罰則，政府仍有力不從心之處，廠商也只能自行補足與面對。我們公司從事酪農輔導工作數十年，充分了解農業的特性與農民的弱點，我們努力協助他們達成市場與消費大眾對他們的期待，並提升他們的競爭力，為台灣優質乳業奠立穩定發展的根基。



牛隻悠閒自在的採食 TMR



乳廠輔導員協助酪農超音波孕檢

光泉廠農通訊(92)

<http://www.kuangchuan.com/09Life/Life05.aspx>

目前我們的生乳品質已有乳業先進國家之國際水準，僅就幾個方向做說明如下：

一、安全：

1. 我們的契約牧場都有取得動物防疫單位的健康證明，並定期執行疫苗之防疫注射、牧場之消毒，確保牛隻之健康。

2. 乳牛需靠瘤胃之微生物協助纖維之消化，因此日糧基本上不能投藥，因此只要確保牛隻健康、不生病打針，牛乳原則是沒有藥物殘留的風險。

3. 公司定期送驗戴奧辛、多氯聯苯、黃麴毒素、農藥殘留、動物用藥殘留之檢驗，都符合國家標準。

4. 每日每車之總乳都以嚴謹快速檢驗試劑檢驗藥物殘留，需合格才驗收抽乳，不合格即退乳賠償，確保進廠生乳原料之安全，因為整車之賠償金額龐大(最少要幾十萬)，大家都兢兢業業沒有人敢疏忽。

二、衛生：

我們是台灣最早使用生菌數、體細胞數輔導酪農改善榨乳機、貯乳槽、榨乳流程之衛生、乳房炎防治、牛群健康的乳品公司，所以我們原料

生乳的衛生品質，在二十年前就已達成乳業先進國家之水準，目前我們生乳的生菌數都在1萬/ml以內，遠低於國家標準10萬/ml以內甚多。

三、健康：

生乳中之體細胞數絕大部分為白血球，少部分為乳腺脫落細胞，體細胞數低代表生乳來自於健康的乳房，我們的國家標準是100萬/ml以下，A級標準是30萬/ml以下，我們公司的生乳原料年平均體細胞數大都低於25萬/ml，表示我們的生乳都來自於健康的乳牛。

四、營養：

台灣最主要的乳牛品種為荷蘭牛，其體型大、產乳量高、乳成分普通，非濃醇香之牛種，其生乳因水比較高適合加工成鮮乳。等液態乳品，淡淡的乳香、清爽、順口、新鮮、無異味即為上品。我們在二十幾年前就開始推展 TMR 及精算營養平衡配方的飼養管理模式，從此之後，我們公司的生乳營養成分就非常穩定、且品質高，年平均乳脂率約 3.8%、乳蛋白率約 3.25%、乳糖率約 4.8%、灰分約 0.7%、SNF 約 8.75%、總固形物約 12.55%。這樣的乳成分，在國際荷蘭牛的營養品質上，已算是高品質的水

平，除非蒸發濃縮或添加，100%純天然、不添加的荷蘭牛鮮乳不可能濃醇香，政府官員及消費大眾更應有此認知，不應被媒體及廣告所誤導。

五、新鮮：

我們每天定時的派車去牧場收乳，牧場在昨天下午及今天上午所榨之生乳，乳車可在今天早上收乳，約中午即可收回乳廠，工廠在今天下午就可進行均質、加熱殺菌之工作。確保本土生乳之新鮮風味與新鮮優勢，這是進口鮮乳無法競爭的在地優勢。

本土乳業及本土酪農業在勤奮、誠實、踏實、用心經營管理的廠商、酪農及乳業菁英的努力下，才有今天這番局面。食安風暴對有良心、誠實、用心經營的廠商來說是一種遲來的正義、一種肯定，證明他們過去的堅持與努力是正確的。

對政府來說，可以重新檢視其立法、執法的品質與專業度，政府應該對無良廠商嚴厲懲罰，給合法廠商鼓勵及發展的機會，更應保護合法廠商不會被無良廠商所連累、媒體之渲染、消費者之恐慌進而整體受傷害，在這一點上，政府單位有再加強的地方。對消費大眾來說，可能要檢視一

下自己的科學教育與分辨資訊的能力(媒體、廣告、名嘴，眾說紛紜、天花亂墜，到底誰是誰非)。

乳品是食品，是長長久久的行業，廣告只是一時的，誠實、踏實、安全與品質才是穩定、永續發展的根基。台灣本土乳業發展到今天，在經歷食安風暴後，仍然蓬勃發展，更證實大家過去的努力是值得的。未來在溯源管理、農業的 HACCP 上，我們大家仍然有更需要努力的地方。相信經由大家共同的努力，乳業才會有更穩定與永續發展的未來。