



台北縣家畜市場調查實況

場址：台北縣樹林鎮俊安街 43 號

◎ 每日拍賣及屠宰頭數、設備、屠宰方式與衛生狀況總表

項目	1. 每日拍賣頭數 (約)	2. 電宰頭數 (約)	3. 人工屠宰頭數 (約)	4. 外送屠宰頭數 (約)	5. 繫留驅趕方式	6. 市場內民營手工屠宰業者數	7. 人工屠宰方式	8. 屠體吊掛設備		9. 內臟洗滌室/清洗台		10. 預冷設備		11. 場所衛生狀況		12. 衛生檢查獸醫師檢查狀況	
								市場主線	民營副線	市場主線	民營副線	市場主線	民營副線	市場主線	民營副線	市場主線	民營副線
事實	3500	A: 300	600	2600	A	2	有時 B 有時 c	☆	☆	☆	☆	☆	x	★	x	A	B

表格說明：

- 【項目 2】A：指「全套電宰」，就是有使用電擊致昏豬隻，並在屠體燙毛、分切等程序上，採用全套電動屠宰。
B：指「半套電宰」，就是沒有使用電擊致昏豬隻，一樣使用人工敲昏或直接刺血的方式，只在後段屠體的處理上，採用電動設備。
- 【項目 3】指包括肉品市場本身，以及市場將場地出租給民營的屠宰業者，其所採用的屠宰方式，為傳統、原始的手工屠宰，這些方式可參考【項目 7】所示。其方式大都不符合人道及衛生標準。
- 【項目 4】外送屠宰頭數包含部份冷凍肉類業者將拍買的豬隻外送回自己的公司屠宰。但大部分外送屠宰的豬，皆是送往不合法的私宰場私宰（即沒有登記，沒有獸醫檢驗，非常不衛生與不人道的屠宰場）。
- 【項目 5】A：為使用電擊棒電擊
B：為使用棍棒、藤條等暴力方式拍打
c：為使用竹掃帚等較溫和的方式驅趕
- 【項目 7】A：電擊致昏後放血
B：以棍棒敲擊頭部後刺喉放血
C：直接刺喉放血
D：將豬網綁後再刺喉放血
E：將豬單隻後腿倒吊在半空中後刺喉放血
- 【項目 8】☆表示有，也有使用
★表示有，但沒有使用；或高度不足，屠體拖在地上
x表示沒有，亦即屠體直接放置於地面
- 【項目 9.10】☆表示有，也有使用
★表示有，但沒有使用
x表示沒有
- 【項目 11】☆良好
★尚可
x極差
- 【項目 12】A：有獸醫師檢查，但只能大致瀏覽
B：無獸醫師檢查

壹、拍賣及屠宰數量：

台北縣家畜市場拍賣豬隻數量為全國之冠，每天大約 3500 頭，從運輸到繫留、拍賣到屠宰，都充滿「暴力」！整體而言，可以用「荒謬」來形容這樣的市場交易及生產肉品的過程！

市場內屠宰共有三條線，一是市場自己經營的電宰主線，每天屠宰約 300 頭；另外二線則是「出租給民營屠宰業者進入市場代宰的小線」，每天各屠宰約 300 頭。

所謂「出租場地給民營代宰業者屠宰的小線」，是在民國 84 年間，行政院農委會及省農林廳鑑於私宰場抓不勝捉；一方面又爲了提高肉品市場內「合法」屠宰豬隻的數據，而訂定的「鼓勵民間私宰場合法化」計畫--亦即開放肉品市場內的場地，讓私宰業者承租，市場收取管理費，業者則代肉商屠宰豬隻，收取代宰費用營利。

農委會雖然開放私宰業者進入肉品市場營運，但對於業者的屠宰方式及過程卻放任不管，任憑業者使用各種不符人道及衛生的屠宰方式屠宰。且在肉品市場內，負責肉品衛生檢查的獸醫師人力根本不足及「不敢擋人財路」的狀況下，許多市場內民營業者屠宰的豬隻，根本就沒有經過衛生檢查，或根本整個屠宰方式就完全不符規定，但屠體仍舊每日照常的被蓋上合格檢驗章，進入市場販賣。在這種「換地合法」的掩護裡，真相是：政府帶頭欺騙人民，說：私宰場減少了，「電宰」豬肉的比例提昇了！

事實上，這樣的狀況遍佈全省，有些縣市的肉品市場內，甚至最後都完全遭民營手宰業者盤據，政府補助經費購買的電宰設備則荒廢不用。

北縣家畜市場供應大台北縣市民生豬肉，每天拍賣約 3500 頭，電宰主線每天卻只屠宰約 300 頭，而二家民營手宰業者每天則屠宰 600 頭左右。其餘的豬皆被肉商載往「外面」屠宰，而這個「外面」是哪裡？農政單位心知肚明。除極少數豬隻是被大型冷凍肉商購回自己的公司屠宰外，其餘幾乎都被載往台北縣市近郊的私宰場。其實政府掌握有全省私宰場的名單及地址，但只要沒有發生民眾因吃豬肉而馬上致命的事件，這一切都不會改變！

貳、屠宰現場：

電宰主線係屬公營，電宰設備是由政府補助經費購買，豬隻在進入電擊致昏軌道前，先經過自動噴水區，四方而來的水柱先將豬隻全身淋濕，以方便電擊時「通電」，豬隻在被電動軌道夾住往上攀升到電擊位置後，上方的高伏特電擊棒即開始啟動。工作人員表示：電壓高達 5、6 百伏特，但據觀察，有非常高比例的豬，被電擊的位置不正確，不是電到眼睛，就是耳朵或鼻子，因此很多豬根本沒有被擊昏，不僅被電擊後發出驚聳的哀叫聲，更出現嚴重的抽搐現象。

手宰業者經營的小線，其屠宰方式就是所謂「半套電宰」—即並未使用電擊致昏豬隻，而是利用電動輸送軌輸送並保定活豬到一平台，等豬隻到達平台頂端時，就由工作人員手拿著利刀直接刺殺豬隻的喉部〈圖一〉，或者偶而會拿著一把鐵鎚，在刺殺豬隻喉部前，先往豬的頭上敲一下。在後段處理屠體流程時才使用電動燙毛、吊掛等設備。



圖一

小線業者收集豬血的方式如下：豬血從上頭宰殺的平台沿著溝管流下，下方就用幾個大水桶接著，一個人負責把四濺的血水掃入桶內，並不時拿著手上的刷子攪動桶內的血；平台四週到處都是鐵鏽，現場則四處是污垢，整體環境十分不衛生。此外，小線業者還負責緊迫豬（所謂「緊迫豬」即是指在運送或拍賣過程中，因驚嚇緊迫導致休克或猝死的豬隻）的緊急屠宰，直接刺殺豬隻的喉部然後放血，豬的內臟混雜著血水、污水，丟的滿地都是〈圖二〉。



圖二

參、衛生檢查：

訪查當日，現場有 2 位獸醫師穿梭在電宰場內，以目視方式檢查豬的屠體及內臟有無病變，由於獸醫人力有限〈全台各地問題都一樣，日本在肉品衛生檢查上的獸醫人力編制，是台灣的十倍〉，穿梭檢查的方式根本很難具體落實所謂的屠體衛生檢查標準，所以獸醫師幾乎都只能概略性的進行「瀏覽」屠體。至於民營手宰業者的部份，則根本沒有看見任何獸醫前去檢查，而三分之二以上運到市場外去屠宰的豬就更不用說了！

肆、繫留現



圖三



圖四

市場內繫留場幾乎每一欄內豬隻都很擁擠〈圖三〉。工作人員對待豬隻，是每人人手一隻電擊棒，隨時電豬、打豬、趕豬〈圖四〉，悶熱、擁擠加上不時傳來的豬隻哀嚎，就像在災難現場般。而不論是拍賣前活豬運進繫留場，或拍賣後上千隻豬被運到「外面」屠宰，相同的是，工作人員不是手上拿著電擊棒在電豬〈圖五〉，要不就是拿著鐵勾敲打、驅趕，更有甚者，拿著鐵勾直接鉤住豬隻的嘴部、背部或下體，活生生的將牠拖上拖下，而用腳踢踹的畫面〈圖六〉更是隨時可見……，這樣的拍賣及繫留，常造成豬隻緊迫死亡。

場內工作人員特別多，將近百位，多半是男性，夏天工作時幾乎都打著赤膊，許多人會將檳榔汁吐在繫留場內或豬隻身上，場內環境骯髒。有人說：「早點把豬趕完就可以早點下班」，爲了講求「效率」，豬若不走或走的慢，就隨時會遭到電擊或鞭打；以動物行爲學的觀點來看，如此一來豬隻會更慌亂，走的更慢，也就形成了不斷的惡性循環。〈圖七〉

國內畜牧學者對於豬隻驅趕、運輸、拍賣、屠宰等專業研究及建議不少，但卻都無法落實，令人不禁要問：台灣人吃的豬肉要到何時才能提昇到衛生、安全、人道的現代專業水準？



圖五

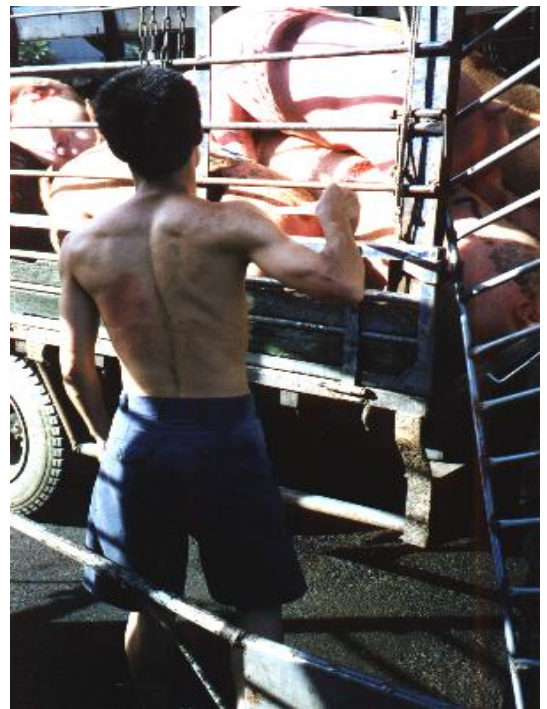


圖六

伍、拍賣現場

北縣肉品市場承銷商人數為全台之冠，共有將近 1200 位承銷商進出此拍賣場。由於豬隻數量很多，拍賣速度也就相對加快，趕豬的工作人員人手一隻電擊棒，每一隻豬都要遭受電擊〈圖八、九〉，沒有一隻可以倖免於難。有時候明明一隻豬從繫留場走進拍賣場，再從拍賣場走回繫留場，過程中牠矇著頭不停的走，沒有停下來過，但就是照樣會被電擊，或被鐵鉤亂打。

豬隻一旦在拍賣過程中發生緊迫等無法繼續往前走的狀況，就會被工作人員從走道旁的小門或踢或踹，或用鐵勾拖到拍賣場外圍〈圖十〉，接著就有工作人員拿著一把小刀，往這些豬的耳朵挖幾個洞〈圖十一〉，他們說：那是在為豬放血，避免豬心臟負荷不了而死掉。大部分被趕到場外的豬或是病了，或是緊迫，都已很難再自行走動，工作人員就會用鐵鉤強力拖出去，再用手工宰殺。



圖七

工作人員其實是十分辛苦的，美國一位專門研究經濟動物福利的學者 Dr. Temple Grandin 曾建議說：「這就是為什麼不管是飼養、拍賣或屠宰的從業人員，都必須要有專業心態及技術訓練的原因，因為有正確的認知，才能導引出正確的方法，而只要心態及方法用對了，工作就會輕鬆、順利不少，經濟效益及動物福利也就相對的提升」；英國人道屠宰協會（HSA）負責屠宰訓練的專業人員，在 87 年來台灣參觀拍賣場及屠宰場時也曾表示：「台灣政府既不重視經濟動物的福利，更是不重視工作人員的福利」，在台灣的肉品市場，不僅動物痛苦，連工作人員本身也充滿危險與辛苦。



圖八 | 圖九
圖十 | 圖十一

陸、運送

許多貨車都明顯、過度的超載豬隻，有時豬堆著豬達三層之多〈圖十二〉，但工作人員還是硬將已塞不進車上的豬，用鐵勾活活勾拖著上車，牠們往往被折磨到傷痕累累，動彈不得〈圖十三〉。市場人士表示：「沒辦法，每一車要載多少豬是由承買的肉商所決定，這一點市場管理者沒有干預的權力」！

國內外許多研究報告不斷指出，這樣的運輸會造成豬的壓力與緊迫〈圖十四、十五〉，對肉質會造成不良影響。但肉商說：只要消費者不在乎，繼續買我的豬肉，就不需要管那麼多！而學者只能說：要讓這樣的「產業」提升，唯有靠消費者運動！



圖十二



圖十三



圖十四



圖十五

人道屠宰與動物福利評鑑表

評鑑標準資料來源參考：美國屠宰場之動物管理與人道致昏示範

原著：Dr. Temple Grandin, Colorado State University

1.	2.	3.	4.	5.	6.		7.
豬隻在任何走道或驅趕過程中發生跌倒和滑跤之百分比 (整場情形)	以電擊棒或其他暴力方式驅趕豬隻前進之百分比 (整場情形)	電宰時，未在豬隻正確身體部位電擊，以致無法有效致昏豬隻之百分比	使用暴力棒擊或未致昏即直接刺喉放血之百分比 (整場情形)	使用暴力棒擊，敲擊動作達兩次以上之百分比	豬隻被施以放血時尚有知覺或部份知覺之百分比		豬隻在拍實及屠宰過程中喊叫之百分比 (整場情形)
90%	99%	60%	90%	50%	電宰線	手宰線	99%
					20%	95%	

桃園縣家畜市場

場址：桃園縣蘆竹鄉外社村 98 之 11 號

◎每日拍賣及屠宰頭數、設備、屠宰方式與衛生狀況總表

項目	1. 每日拍賣頭數 (約)	2. 電宰頭數 (約)	3. 人工屠宰頭數 (約)	4. 外送屠宰頭數 (約)	5. 繫留驅趕方式	6. 市場內民營手工屠宰業者數	7. 人工屠宰方式	8. 屠體吊掛設備		9. 內臟洗滌室/清洗台		10. 預冷設備		11. 場所衛生狀況		12. 衛生檢查獸醫師檢查狀況	
								雅勝主線	民營副線	雅勝主線	民營副線	雅勝主線	民營副線	雅勝主線	民營副線	雅勝主線	民營副線
事實	3300	A: 1000	600	1700	B	5	A	☆	×	☆	×	☆	×	★	×	A	A

表格說明：

- 【項目 2】A：指「全套電宰」，就是使用電擊致昏豬隻，並在屠體燙毛、分切等程序上，採用全套電動屠宰。
B：指「半套電宰」，就是沒有使用電擊致昏豬隻，一樣使用人工敲昏或直接刺血的方式，只在後段屠體的處理上，採用電動設備。
- 【項目 3】指包括肉品市場本身，以及市場將場地出租給民營的屠宰業者，其所採用的屠宰方式，為傳統、原始的手工屠宰，這些方式可參考【項目 7】所示。其方式大都不符合人道及衛生標準。
- 【項目 4】外送屠宰頭數包含部份冷凍肉類業者將拍買的豬隻外送回自己的公司屠宰。但大部分外送屠宰的豬，皆是送往不合法的私宰場私宰（即沒有登記，沒有獸醫檢驗，非常不衛生與不人道的屠宰場）。
- 【項目 5】A：為使用電擊棒電擊
B：為使用棍棒、藤條等暴力方式拍打
C：為使用竹掃帚等較溫和的方式驅趕
- 【項目 7】A：電擊致昏後放血
B：以棍棒敲擊頭部後刺喉放血
C：直接刺喉放血
D：將豬網綁後再刺喉放血
E：將豬單隻後腿倒吊在半空中後刺喉放血
- 【項目 8】☆表示有，也有使用
★表示有，但沒有使用；或高度不足，屠體拖在地上
×表示沒有，亦即屠體直接放置於地面
- 【項目 9.10】☆表示有，也有使用
★表示有，但沒有使用
×表示沒有
- 【項目 11】☆良好
★尚可
×極差
- 【項目 12】A：有獸醫師檢查，但只能大致瀏覽
B：無獸醫師檢查

壹、拍賣及屠宰數量：

桃園縣家畜市場每天拍賣約在 3300 隻左右，由於拍賣的數量太多，所以趕豬都非常急迫，豬隻繫留也都非常擁擠（圖一）。

拍賣場內沒有屠宰場，屠宰業務除了縣內一家大型肉品冷凍廠—「雅勝」屠宰自己公司拍買的豬隻外，另有五家人工屠宰業者亦在雅勝的場內承租場地，進行人工屠宰場業務。五家手宰業者，每天每一線平均約屠宰 200 隻左右。



圖一

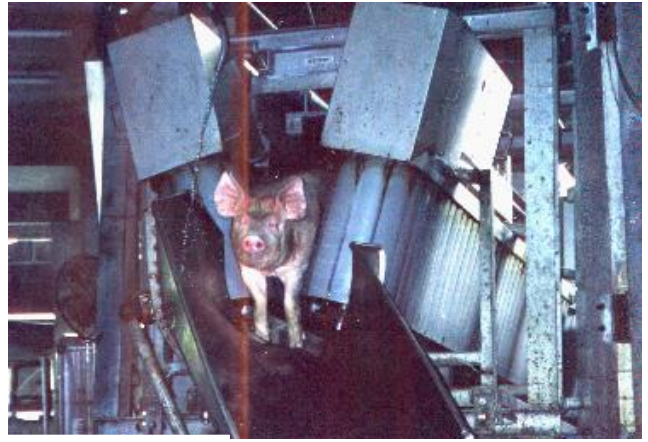
貳、屠宰現場：

雅勝肉品冷凍場部份：

雅勝為一家大型肉品冷凍廠，其屠宰方式是使用大型全自動的電宰設備，豬隻先經過輸送帶上的電擊致昏後〈圖二〉，再由工作人員進行刺喉放血〈圖三〉，全長共要花大約 20 到 30 分鐘，整個過程都是屠體不落地，雖說屠宰流程中，尚有許多細節可以改善的更好，但其屠宰方式可說較為人道。

手工屠宰業者宰部份：

在雅勝電宰線的另一邊，是租給小線業者使用人工屠宰的場地，現場共有五條屠宰線，但有時只有三條線進行屠宰作業。據了解，每條屠宰線的屠宰數量約為 200 隻，其屠宰方式是由工作人員揹著攜帶式的電池，外接兩條電線，電線前端接著電夾，以兩人為一組，一人先用電夾將豬隻電倒〈圖四〉，然後再由另外一人進行放血，同時以一個塑膠盆承接血水〈圖五〉，然後再倒入大桶子內。由於都是在地上作業，所以包括屠體及豬血收集都很不衛生，整個過程並不符合衛生規定〈圖六〉，現場的環境，也都因缺乏管理而到處是污垢。



圖二



圖三



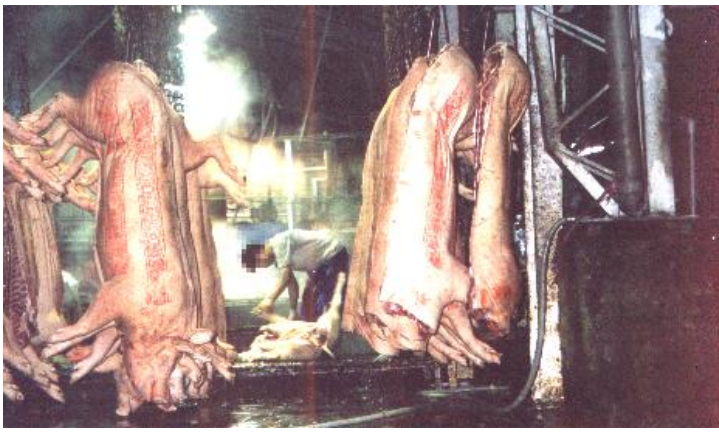
圖四



圖五

觀察工作人員以攜帶式電夾電擊豬隻的過程，有幾個現象：

- 一、 電流電壓的控制會影響豬隻的致昏效果，據瞭解：手宰業者電擊豬隻的電壓約為 120 伏特，但不知道是不是電流不足，通常都要電擊多次，豬才會昏倒。
- 二、 由於工作人員是揹著電池進入場內電擊豬隻，電擊的過程中省卻了保定的步驟，又因缺乏正確的電擊及職業訓練，因此往往會出現豬隻移動，電擊夾無法準確觸擊豬隻頭部正確位置，而落在豬隻其他身體部位，致使無法有效致昏的情形。
- 三、 所有的豬隻圍在場內，工作人員進入裡面電擊，豬隻看到同伴活生生的被電擊倒下後隨即被刺血，然後隨時會輪到自己，屠宰時應做到的隔離，都沒有做到。



圖六



圖七



圖八



圖九

參、衛生檢查：

「雅勝」的電宰線及五條手工屠宰的小線，都各有兩位獸醫師檢查屠體及內臟，獸醫師大部分時間都站的遠遠的，到底屠體衛生是否有問題，很難切實察知及處理。

肆、繫留現場：

繫留場內環境很髒（圖七），欄內豬隻過於擁擠，加上悶熱（圖八），常造成豬隻的緊迫、死亡。由於工作人員大都使用鐵鉤趕豬，若是豬不走或走的慢，就用鐵鉤鉤豬或用力敲打豬隻的背脊（圖九），由於鐵鉤尖銳，常造成豬隻皮開肉綻！

緊迫死亡或已奄奄一息的豬會被棄置在繫留欄外，然後就有人到此直接將豬刺喉放血，一切講求動作快速，被刺喉的豬隻尚未死亡，就被作業人員用鐵鉤像拉貨物般，鉤住拖到貨車上，準備送到附近的私宰場處理，整個過程都不斷聽到豬隻的哀嚎慘叫！

伍、拍賣現場

拍賣場約 250-300 坪左右，場內既髒又滑，由於豬隻數量很多，拍賣速度也就相對加快。

趕豬的工作人員動作都很粗魯，不斷拿著鐵鉤亂打，極易造成豬隻的緊迫與恐懼；如果豬隻在拍賣中被發現狀況不良（即有緊迫現象），就會被工作人員從拍賣走道旁的小門放出來，稍後就有工作人員會進場處理，若豬隻還能走，就會拉著豬尾巴，拍打豬屁股，或推或打趕到場外；若豬隻已不能走，就會被用

鐵鉤強力的拖出，最後這些緊迫豬都會被送到附近的私宰場處理。

陸、運送

每輛貨車所承載的豬隻數量都過於擁擠，造成豬隻極大的痛苦。無論天氣太冷或太熱，豬隻又經長途跋涉，實在是很大的煎熬。

而工作人員趕豬上下車的過程也都很粗暴，通常都用電流棒強力的驅趕，不然就是用鐵鉤鉤住豬的嘴部，死命的拖拉〈圖十〉，或是用腳踹豬〈圖十一、十二、十三〉，豬隻每每因過於驚慌而亂竄、驚叫，整個過程裡，豬可以說不斷遭受各種虐待！



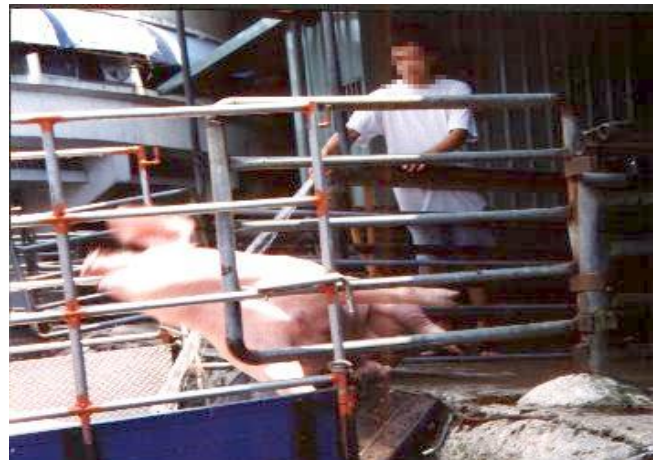
圖十



圖十一



圖十二



圖十三

人道屠宰與動物福利評鑑表

評鑑標準資料來源參考：美國屠宰場之動物管理與人道致昏示範

原著：Dr. Temple Grandin, Colorado State University

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
豬隻在任何走道或驅趕過程中發生跌倒和滑跤之百分比 (整場情形)	以電擊棒或其他暴力方式驅趕豬隻前進之百分比 (整場情形)	電宰時，未在豬隻正確身體部位電擊，以致無法有效致昏豬隻之百分比	使用暴力棒擊或未致昏即直接刺喉放血之百分比 (整場情形)	使用暴力棒擊，敲擊動作達兩次以上之百分比	豬隻被施以放血時尚有知覺或部份知覺之百分比	豬隻在拍賣及屠宰過程中喊叫之百分比 (整場情形)
90%	99%	10%	35%	0	電宰線 手宰線	99%

新竹縣肉品市場

場址：新竹縣竹北鄉新庄村新庄子 45 之 3 號

◎每日拍賣及屠宰頭數、設備、屠宰方式與衛生狀況總表

項目	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.		9.		10.		11.		12.	
	每日拍賣頭數(約)	電宰頭數(約)	人工屠宰頭數(約)	外送屠宰頭數(約)	繫留驅趕方式	市場內民營手工屠宰業者數	人工屠宰方式	屠體吊掛設備	內臟洗滌室/清洗台	預冷設備	場所衛生狀況	衛生檢查獸醫師檢查狀況					
事實	1000	0 【註 1】	500	500	B	1	c	市場主線 x	民營副線 x	市場主線 x	民營副線 x	市場主線 x	民營副線 x	市場主線 x	民營副線 x	市場主線 A	民營副線 A

表格說明：

- 【項目 2】A：指「全套電宰」，就是有使用電擊致昏豬隻，並在屠體燙毛、分切等程序上，採用全套電動屠宰。
B：指「半套電宰」，就是沒有使用電擊致昏豬隻，一樣使用人工敲昏或直接刺血的方式，只在後段屠體的處理上，採用電動設備。
- 【項目 3】指包括肉品市場本身，以及市場將場地出租給民營的屠宰業者，其所採用的屠宰方式，為傳統、原始的手工屠宰，這些方式可參考【項目 7】所示。其方式大都不符合人道及衛生標準。
- 【項目 4】外送屠宰頭數包含部份冷凍肉類業者將拍買的豬隻外送回自己的公司屠宰。但大部分外送屠宰的豬，皆是送往不合法的私宰場私宰（即沒有登記，沒有獸醫檢驗，非常不衛生與不人道的屠宰場）。
- 【項目 5】A：為使用電擊棒電擊
B：為使用棍棒、藤條等暴力方式拍打
c：為使用竹掃帚等較溫和的方式驅趕
- 【項目 7】A：電擊致昏後放血
B：以棍棒敲擊頭部後刺喉放血
C：直接刺喉放血
D：將豬網綁後再刺喉放血
E：將豬單隻後腿倒吊在半空中後刺喉放血
- 【項目 8】☆表示有，也有使用
★表示有，但沒有使用；或高度不足，屠體拖在地上
x表示沒有，亦即屠體直接放置於地面
- 【項目 9.10】☆表示有，也有使用
★表示有，但沒有使用
x表示沒有
- 【項目 11】☆良好
★尚可
x極差
- 【項目 12】A：有獸醫師檢查，但只能大致瀏覽 B：無獸醫師檢查
【註 1】：本現有電宰設備，但完全沒用

壹、拍賣及屠宰數量

新竹縣肉品市場每天拍賣量約在 1000 頭左右，供應新竹縣境內的消耗量約為六百頭，因為拍賣總數中有許多豬是被買到冷凍肉品場及外縣市，故本縣的肉商常會跨縣到苗栗縣買豬。市場內的屠宰作業線有兩條，一條屬於市場自營，一條租給民營業者。兩條線皆為手工直接刺喉放血屠宰，總和每日的屠宰量約在 500-600 隻左右，其餘由肉商自行外送屠宰（大半送至私宰場私宰）。

貳、屠宰現場

新竹縣屠宰作業線有兩條，緊臨繫留場邊，幾個人負責把豬趕往屠宰作業線的方向，等豬被趕上電動的坡道，並逐一進入坡道上用鐵皮圍起的高檯後，就有一位屠宰人員用鐵勾將豬勾起，然後直接用屠刀刺進牠們的喉嚨進行放血；豬在遭到刺喉後，往往驚恐痛苦的在圍欄裡奔竄，最後顫抖不已的倒在血泊中。

所有待宰的豬都被關在這小圍欄裡，屠宰人員每殺完一隻，就踩在哀號的豬身上〈圖一〉，再用鐵勾勾住另一隻來殺，豬隻的血液會從鐵皮地面旁的一個洞口瀉出，屠宰人員就這樣踩著「肉」、踏著血，走向脫毛機，打開門，把豬推入脫毛池內。



圖一

時常會出現這樣的狀況：有的豬在被刺喉後，或因巨痛、或因驚恐，常會盲目奔竄，有時豬隻還差點奔入脫毛機內，這樣的狀況會讓拖毛機內的熱水噴濺出來，極易燙到工作人員，所以屠宰人員往往就急著從後頭趕上，用鐵勾用力勾住豬，然後用力將豬拖回〈圖二〉！其實工作人員的職場工作安全、動物的痛苦與福利，都是可以，也都應該被照顧與提升的！



圖二

脫毛機大概一張半的辦公桌大，六十五度的水溫，每一隻被刺喉過的豬，不管是否已死亡，都會被隨機地推進去。作業人員約在三分鐘後，會再把豬隻勾入滾筒式的機器裡，屠體在上面滾過後，再進入燙毛機〈圖三〉，接下來會有人用刀把屠體修整過，再用吊鉤倒吊起來，之後將豬肚腹從中切開取出內臟，洗內臟的人多為女性，一條線上有五、六個人，她們會用繩索綁好，再放到籃子裡。

民營屠宰業者每天下午開始屠宰前晚送來的豬隻，為提供黃昏市場所需。有些種母豬在傍晚屠宰，由四、五位屠宰人員直接將豬隻刺喉放血，種母豬體形較大，屠宰後並不用脫毛，工作人員說：因為種母豬

做貢丸最好吃，而做貢丸用的屠體，皮是不要的。



圖三



圖四

此外，緊迫豬的屠宰全都是用手工直接刺血的方式，從宰殺到屠體處理，過程全在地上作業，屠體及內臟與污水、血水混合在一起，極度不符衛生規定〈圖四〉。

民營屠宰業者其實就是肉商本身--幾位肉商找幾個工人統包屠宰某些固定肉商拍得的豬隻，而屠宰設備由肉商自行購置，屠宰完後的屠體根本沒有吊掛，就全部堆疊在小貨車上〈圖五〉，直接送往肉攤。

代為屠宰的業者向肉攤收取每頭豬 300 元的費用，一個月可以淨賺十多萬，屠夫一個月約有八萬元的收入。

對於政府過去推行電宰的看法，有從業人員認為：屠宰如果用電擊，血會急速流到內臟，顏色會不好看。至於消費者是不是真的喜歡所謂的「溫體肉」，許多業者都很清楚的說：其實消費者把肉買回去後，還不是冰起來，也就不是溫體肉了。

參、衛生檢查

本屠宰場只有一位獸醫師負責肉品安全的把關。

一個值得注意的現象是：由於拍賣市場有獸醫師，因此不論民營屠宰業者使用何種方式屠宰，也不論是否有足夠的獸醫師進行確實的肉品衛生檢查，民營業者屠宰的豬隻通通可以取得合法屠宰的證明，屠體上可蓋紅色戳印，表示經過市場內的獸醫認證，肉攤就可以合法販賣。

政府將私宰業者引進肉品市場，令其「換」地合法，卻放任不管所有有關屠宰應符合的規定事項，人民繳納血汗錢讓政府能落實公共政策，以保障人民的生活安全，但我們的民眾，卻連買豬肉都很難安心！



圖五

肆、繫留現場

各繫留欄所繫留之豬隻數約在 20 到 30 頭左右，而每個繫留欄大約可繫留 40 到 50 頭豬，有自動灑水設施，也比較沒有過於擁擠的情形。但拍賣後的欄內約有四個人在趕豬，工作人員大多用鐵棒驅趕，而且很用力，很兇殘！

伍、拍賣現場

豬隻拍賣前會先關在繫留場中，噴灑消毒藥水於豬隻身上，避免傳染病帶入拍賣場。拍賣場上可容納約 80 位承銷商，只有自耕農、合作社社員、農會的人才可以進場。場地大小約四十坪，很髒，四處留有不知是檳榔汁還是豬隻鮮血的印痕，通風十分不良，空氣裡盡是躲也躲不掉的腥臭與悶熱，而拍賣通道的欄杆也嚴重生鏽。

如果豬隻因緊迫等原因，無法再自行站力或行走於拍賣的通道，場上人員便會先將通道的小門打開，讓牠走到拍賣場外（即供應商的座位前）。現場常見豬隻緊迫到連腸子都跑出來了（圖六），也有的已走不動了，但卻又被工作人員用拖豬用的鐵勾戳傷，緊迫的豬就這樣先被放在場中央喘息或流著血無法動彈，之後就有小發財車停放在後門，這些緊迫豬就又再一次被尖銳的鐵鉤生硬而殘暴地拖曳上車（圖七、八），豬隻雖然奮力地哀嚎，但相較於場上關注在價格波動的叫囂聲，豬的痛苦，根本無人在意！



圖六



圖七



圖八

陸、運送

運來拍賣的豬車上，糞便很多，大多用小發財車運來；拍賣完後被運走，不在肉品市場屠宰的豬，也多是以小發財車運出去。一位肉商表示，拍得的豬隻運出去後，有些會自己殺，有些交給別人殺，一頭豬從屠宰到分切，大概要 250 到 500 元不等。

人道屠宰與動物福利評鑑表

評鑑標準資料來源參考：美國屠宰場之動物管理與人道致昏示範

原著：Dr. Temple Grandin, Colorado State University

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
豬隻在任何走道或驅趕過程中發生跌倒和滑跤之百分比 (整場情形)	以電擊棒或其他暴力方式驅趕豬隻前進之百分比 (整場情形)	電宰時，未在豬隻正確身體部位電擊，以致無法有效致昏豬隻之百分比	使用暴力棒擊或未致昏即直接刺喉放血之百分比 (整場情形)	使用暴力棒擊，敲擊動作達兩次以上之百分比	豬隻被施以放血時尚有知覺或部份知覺之百分比	豬隻在拍賣及屠宰過程中喊叫之百分比 (整場情形)
90%	90%	0	100%	0	100%	90%

苗栗縣肉品市場

場址：苗栗縣後龍鄉豐富里四鄰新東路 46 之 1 號

◎每日拍賣及屠宰頭數、設備、屠宰方式與衛生狀況總表

項目	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.		9.		10.		11.		12.		
	每日拍賣頭數(約)	電宰頭數(約)	人工屠宰頭數(約)	外送屠宰頭數(約)	繫留驅趕方式	市場內民營手工屠宰業者數	人工屠宰方式	屠體吊掛設備	市場主線	民營副線	市場主線	民營副線	市場主線	民營副線	市場主線	民營副線	市場主線	民營副線
事實	900	B : 100	500	400	A	5	A, B, C	☆	×	×	×	★	×	×	×	×	A	A

表格說明：

- 【項目 2】A：指「全套電宰」，即有使用電擊致昏設備。
B：指「半套電宰」，即沒有使用電擊致昏，而是使用人工敲昏或直接刺血。
- 【項目 3】指包括肉品市場本身，以及市場將場地出租給民營的屠宰業者，其所採用的屠宰方式，為傳統、原始的手工屠宰，這些方式可參考【項目 7】所示。其方式大都不符合人道及衛生標準。
- 【項目 4】外送屠宰頭數包含部份冷凍肉類業者將拍買的豬隻外送回自己的公司屠宰。但大部分外送屠宰的豬，皆是送往不合法的私宰場私宰（即沒有登記，沒有獸醫檢驗）。
- 【項目 5】A：為使用電擊棒電擊
B：為使用棍棒、藤條等暴力方式拍打
C：為使用竹掃帚等較溫和的方式驅趕
- 【項目 7】A：電擊致昏後放血
B：以棍棒敲擊頭部後刺喉放血
C：直接刺喉放血
D：將豬網綁後再刺喉放血
E：將豬單隻後腿倒吊在半空中後刺喉放血
- 【項目 8】☆表示有，也有使用
★表示有，但沒有使用；或高度不足，屠體拖在地上
×表示沒有，亦即屠體直接放置於地面
- 【項目 9.10】☆表示有，也有使用
★表示有，但沒有使用
×表示沒有
- 【項目 11】☆良好
★尚可
×極差
- 【項目 12】A：有獸醫師檢查，但只能大致瀏覽
B：無獸醫師檢查

壹、拍賣及屠宰數量

苗栗縣肉品市場每天拍賣頭數約在 900 頭左右，而縣內的豬肉銷售量一天約為 500 頭，其餘為冷凍肉品業者的需求。市場內共有六條屠宰作業線屠宰所有的豬隻（除了冷凍肉品業者拍買的豬外），其中一條線由市場自營，另五條由市場出租場地給民營業者經營，設備則由業者自行購置。民營業者每殺一頭豬要讓市場抽 100 元的場地使用費，而肉商委託民營業者的屠宰費用，在加上運輸費後，每隻約在 400 到 500 元左右。

貳、屠宰現場

本場共有六條屠宰作業線，其中一條線由市場自營，另五條由市場出租場地給民營業者，設備由業者自行購置。市場自營的屠宰線為半套的電宰設備，所謂半套即是沒有使用電擊致昏，致昏的方法是由一個工作人員兩腳分跨、站在高高的電宰軌道上，當豬隻一從輸送帶送上來時，就直接用木棒敲擊豬隻頭部（圖一），然後刺喉放血。

至於其他五家民營屠宰業者所使用的屠宰方式，皆為人工手宰，方式則有棒擊後刺血、直接刺喉放血



圖一

等〈圖二〉，其中一家業者以自行改良的簡易電擊棒電擊豬隻後再刺喉放血，但許多豬並無法完全被致昏。整體而言，所有的豬都十分害怕、緊張。據了解，屠宰工作的人員每個月平均都有八萬左右的收入。



圖二

參、衛生檢查

民營業者所有的屠體皆在地上分切，內臟也都在地上清洗，蒐集豬血則採十分原始的方式--以臉盆承接，整個屠宰現場地板濕滑、內臟碎屑丟了滿地〈圖三〉，通風也不良，血水四處可見。此外，屠宰現場〈即污染區〉未與屠體分切〈乾淨區〉做場地區隔，而是混在一起作業〈圖四〉，亦是明顯不符規定。

本場共有三位獸醫師，在如此的工作環境及時間中（平均四個小時的屠宰裡，要檢查 600 多隻豬的屠體及內臟），很難為屠宰衛生及屠體檢查做到真正的把關。

肆、繫留現場

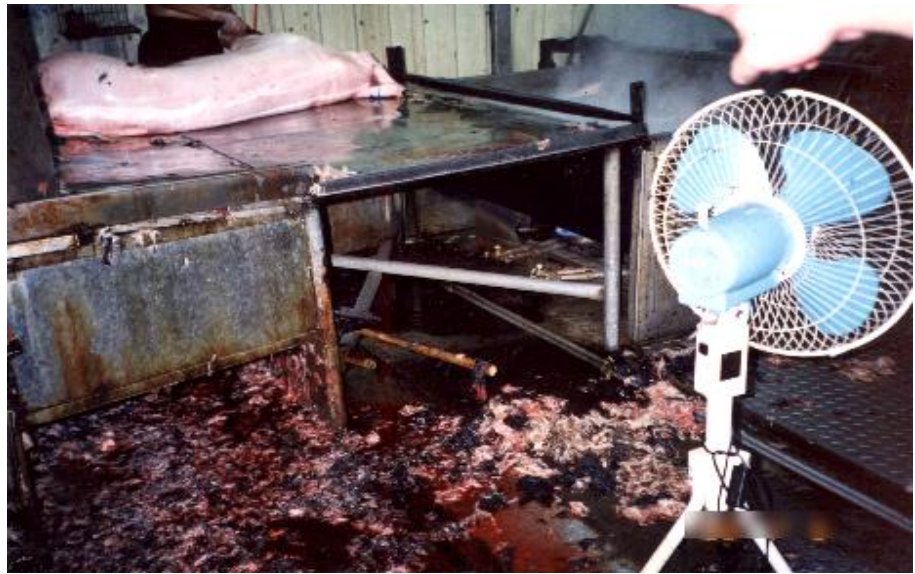
繫留欄呈扇狀分佈，繫留場及拍賣場上工作人員也都拿著電擊棒趕豬，趕得十分離譜，滿場豬被亂電的情形十分嚴重。

伍、拍賣現場

拍賣市場裡冷氣開放，但豬隻通道很窄，豬不易走得快，而工作人員又急著快快拍賣完（10分鐘拍賣80隻豬，每隻拍賣的時間不到10秒），整場工作人員不斷拿著電擊棒電擊驅趕豬隻，而遭受亂電一通的豬也就叫得出奇厲害，就連站在拍賣館門外說話，都會受到豬哀叫聲的干擾。

陸、運送

由於北部肉價高，因此從南部養豬戶出的豬就佔多數，最遠的豬有從屏東運來。運輸車上缺乏保護豬隻的設施。



圖三



圖四

人道屠宰與動物福利評鑑表

評鑑標準資料來源參考：美國屠宰場之動物管理與人道致昏示範

原著：Dr. Temple Grandin, Colorado State University

1. 豬隻在任何走道或驅趕過程中發生跌倒和滑跤之百分比 (整場情形)	2. 以電擊棒或其他暴力方式驅趕豬隻前進之百分比 (整場情形)	3. 電宰時，未在豬隻正確身體部位電擊，以致無法有效致昏豬隻之百分比	4. 使用暴力棒擊或未致昏即直接刺喉放血之百分比 (整場情形)	5. 使用暴力棒擊，敲擊動作達兩次以上之百分比	6. 豬隻被施以放血時尚有知覺或部份知覺之百分比	7. 豬隻在拍賣及屠宰過程中喊叫之百分比 (整場情形)
90%	95%	0	90%	95%	95%	90%