

這就是我每天吃的豬肉嗎？



嘉義市肉品市場股份有限公司

場址：嘉義市老藤里文化路 1091 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	700	A：380	繫迫豬及體型過大豬隻屠宰故數量不定	300	A.	1	B	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	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
								☆	★	x	x	☆	x	★	★	A	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：將豬綁縛後再刺喉放血
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

嘉義市肉品市場整個場地白天給人極為舒適的感覺，不僅環境相當清潔，綠化措施亦做得不錯，整個市場相當氣派；運豬貨車要離開時，也都有確實做到噴灑消毒水的工作。

本地平均每天約拍賣 700 頭左右的豬，屠宰是以市場本身經營的電宰線為主，每天約屠宰 380 頭左右。另外還有一線手宰業者，主要屠宰是以白天緊迫豬的急宰與體型過大不適合電宰的豬隻為主，採以棍棒擊昏後刺喉放血的方式進行。雖然也有電動吊掛設備，但由於過低，故屠體還是會觸及地面〈圖一〉。而該手宰業者也有代肉商屠宰羊隻，整個過程完全手工，羊在被放血時尚有知覺，睜大著眼睛，但已無力掙扎，彷彿只能等待血流氣盡……，十分殘忍〈圖二〉。

除此家業者外，另有一家手宰業者是租用了市場一小塊地，搭起棚架，代為屠宰年老之水牛及乳牛〈圖三〉。整個過程一樣都在地上進行，屠宰方式同樣的殘忍與簡陋。

本地的豬隻以供應嘉義市及部分嘉義縣為主，冷凍食品廠較少，約不到拍賣頭數的 1/4，市場人員認為：目前嘉義市的私宰情況應是全省較少的。

貳、屠宰現場

就電宰流程而言，其實也算相當簡化，而且提供給肉商的服務品質並不好，電宰線不提供內臟清洗的服務，也缺乏清洗設備，因此就任由肉商另外雇請工作人員在室外鐵棚的地上清洗〈圖四〉；由於流程的簡化，刮毛工作並不完全，很多肉商必須在預冷室內拿起瓦斯桶接火焰噴槍進行燒毛、刮毛的動作，工作安全亟待加強。

現場另有一承包商是肉品公會外包出去專門做豬血的加工處理。

整個電宰線不含內臟清洗人員共 21 人，而一頭豬從電昏到送進預冷室只花約 14 分鐘，未來市場還可能再準備引進民間手宰業者進入。



圖一



圖二



圖三

參、衛生檢查

電宰的工作現場，衛生條件並不盡理想，場地時有積水現象，衛生局派駐的人員也無法做到嚴格把關。



肆、繫留現場

繫留欄數很多，空間也很大，約可容納兩千多隻豬，欄內有噴灑系統，通道則無，另有接水管供豬隻飲水之用。驅趕過程非常急促，工作人員顯然缺乏經驗，常讓豬隻緊張的疊擠在一塊，進退不得〈圖五〉。

圖四



圖五

伍、拍賣現場

兩小時內拍賣七百多頭豬，驅趕方式有用電擊棒及鞭打兩種，同樣亂打、亂電的情形十分嚴重〈圖六〉。

陸、運送

嘉義市屠體運送是以堆疊的方式，並無吊掛，屠體二、三層的被堆疊在貨車上，完全不符規定，肉品衛生安全令人憂心〈圖七〉。



圖六



圖七

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%	99%	20%	20%	0	電宰線 20%	90%
					手宰線 100%	

嘉義縣肉品市場

場址：嘉義朴子市竹村里鴨母寮路 1 之 8 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	800	0	270	530	A	1	C	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	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	A
								★			x		x		x		

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

嘉義縣肉品市場是由朴子市農會獨立經營的，佔地並不大，同時硬體建築也顯老舊，清潔的維護顯然不夠。

每天平均拍賣頭數約在 800 頭左右，市場的屠宰業務外包給一家民營手宰業者經營，每天宰殺的頭數大約為 250 頭。市場表示：另有約 200 頭豬是供應大型冷凍廠，其餘則外運至各縣市；但以嘉義縣的人口計，扣除水上、民雄鄉是由嘉義市肉品市場供應外，嘉義縣每天的豬隻需求量應不只 250 頭。據了解，拍賣完後即被肉商載走的豬隻所佔比例極高，這些豬隻最後大都被送往私宰場屠宰。

貳、屠宰現場

市場現有的屠宰業務外包給一家手宰業者，這家業者並負責在白天屠宰緊迫豬隻（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），但是白天與晚上使用的設備並不相同，白天是在另外搭設的小建築物裡直接將豬刺喉放血，再以機器燙毛、脫毛，整個屠體處理全都在地上進行（圖一），現場估計白天急宰的數量可能就有一、二十頭。



圖一



圖二

晚上的屠宰可以說是一個只有吊掛設備的屠宰流程，每天約屠宰 250 頭，其屠宰方法就是將豬趕上自動輸送帶後，由工作人員將豬直接刺喉放血〈圖二〉，然後將豬丟入燙毛池裡燙毛。許多豬在被丟入燙毛池時尚未死亡，被刺喉宰殺的痛楚，再加上熱水燙身，其痛苦與掙扎令人難以想像〈圖三〉！整個屠宰流程與彰化肉品市場相似，充其量只是處理屠體有吊掛而已。場地積水嚴重、衛生狀況不良〈圖四〉，處理完成的屠體雖有吊掛卻多與地面接觸〈圖五〉。



圖三

清洗內臟的場地擁擠，衛生環境極差，內臟全都擠在長方形的洗手槽中〈圖六〉，空間根本不夠放置，所以也就必須在地上清洗〈圖七〉，毫無衛生可言！整個流程連同清洗內臟的人員在內只用了二十餘人左右，而一頭豬從放血到完成屠宰約只花十分鐘而已，同時該場地並無預冷設備。

事實上，市場原有一大型的電宰流程設備，但因不符使用成本，已停止使用多年。



圖四

參、衛生檢查

晚上衛生局派駐的人員有一人，其所站的位置只能檢查內臟，並無暇顧及屠體的檢查。同時那樣的值勤空間也過於擁擠、工作環境很差。



圖五



圖六



圖七



圖八

肆、繫留現場

繫留場雖然建築老舊，但因頂棚是石棉瓦建材，隔熱效果尚可，同時豬隻飲水系統是單獨架設（圖八），與灑水系統分開，所以繫留的豬隻可充分的獲得飲水，這在其他肉品市場較少看到。

伍、拍賣現場

拍賣場內很髒亂，顯然缺乏清潔的維護，每天拍賣 800 頭豬只需兩小時，不難想見豬隻在被驅趕時所遭受的待遇非常緊迫急促。而拍賣過程一樣亂用電擊棒驅趕豬隻。

陸、運送

許多肉商未用吊掛式車輛運送屠體，都是將屠體一隻一隻直接堆疊在貨車上運送。

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%	99%	0	100%	0	100%	95%

台南市肉品市場股份有限公司

場址：台南市安南區長河街2段12巷28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	衛生檢查獸醫師檢查狀況				
事實	800	A: 200	400	200	A	4	C. E.	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	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
								☆	★	☆	x	x	x	★	x	A	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

壹、拍賣及屠宰數量

台南市肉品市場位於郊區，四周都是農地，場區旁有一條大圳，水質十分汙濁。

每天平均拍賣量約在 700~800 頭左右，市場內的屠宰業務分為市場直營的電宰與外包的四家手宰業者。就規模而言，電宰量現已萎縮至每天約剩 200 頭左右，所需員工卻需要 30 人；而四家業者每天屠宰的頭數共計約 400 頭。據了解，為了節省人事成本考量，管理部門可能提出電宰業務外包的提案，並極有可能獲得通過。

貳、屠宰現場

以現有的電宰作業來看，其實也算是簡化了很多流程，平均一頭豬隻從電昏到處理完成只花 13 分鐘。致昏的方式是先將豬趕上輸送帶〈圖一〉，然後在輸送帶上，由員工手執電擊工具（並非背負式，而是有電線連接在牆壁上）電擊豬隻，放血就在輸送帶下來的平台上進行〈圖二〉。場地明顯排水不良、積水嚴重，此外沒有屠體的預冷設備。



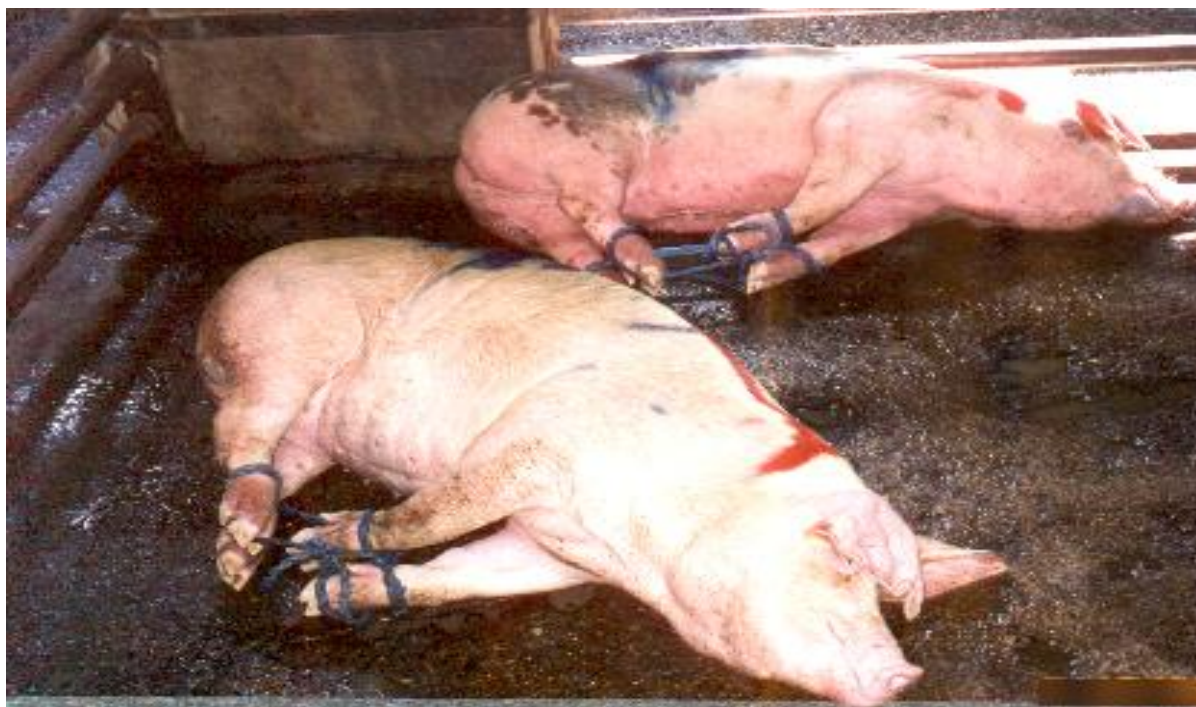
圖一



圖二

白天緊迫豬隻（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）的緊急屠宰也是由市場自行處理，方式非常克難：就在地上直接屠宰剖肚。

至於手宰業者的部分，狀況更糟，其場地都非常簡陋，均是在繫留場四周搭設簡易廠棚做為屠宰場地，空間非常狹小。由於台南縣市肉商多有將豬在拍賣後就網綁的習慣（圖三，就是把拍賣過後的豬隻，在繫留場內將牠們的四肢網綁在一起，直到晚上要屠宰時才將它們鬆開，豬隻承受這樣的痛苦，只是因為肉商認為這樣捆豬，肉會比較緊實、比較乾，而且在所謂「放線（放開繩索）」後，血液循環加速，豬的血會放的比較乾淨，並且業者認為豬被綁起來不會四處走動，可以減少緊迫）故大部分的豬都在繫留場內，就被以直接刺喉放血的方式屠宰（圖四），然後再被拖行至處理屠體的場地進行屠體處理。至於豬血的收集，則是業者拿著器皿，對著躺在地上掙扎的豬隻喉部直接收集。四家手宰業者均有做屠體分切的服務，依據現行法令，此是不被允許的，但依然未見取締。



圖三



圖四

現場另有一承包商，為肉品公會外包專做豬血加工處理。此外，手宰業者的工作時間其實很長，因為他們完全配合肉商的需要進行屠宰，所以經常是晚上十一點就開始屠宰，要到清晨才結束。

有從業人員表示：農政單位曾經補助縣內每位肉商一個攤位五萬元，讓其購置冷藏販賣設備，希望能落實從屠宰到販賣真正的低溫冷藏鍊，但政府的政策每每做一半，遭遇一點困難就放棄，因而對於台灣在推廣電宰工作上每況愈下，大家都有很多感慨！

參、衛生檢查

在屠宰的衛生檢驗方面，晚上衛生局有兩名獸醫師派駐，一位負責電宰線檢查，獸醫師在線上一邊檢查、一邊登記，感覺非常吃力〈圖五〉。另一位則需要來回巡視四家民營手宰業者〈共有五位獸醫師輪流〉。



圖五

肆、繫留現場

與台南縣一樣，肉商均有捆豬的習慣，漫長的繫留過程裡，豬隻的四隻腳被繩索綁住，動彈不得；因此直到半夜屠宰前，整個繫留場都可聽到豬的哀嚎聲，令人十分不忍〈圖六〉。此外繫欄有灑水系統，通道則無，並無獨立供給豬隻飲水的設施。



圖六

伍、拍賣現場

七百多頭豬約不到兩小時就拍賣完成，不論是拍賣前後，或是屠宰前的驅趕，過程均以電擊棒趕豬（圖七），由於驅趕方式明顯有誤，因此常令豬隻擠在一塊，動彈不得（圖八），無端造成豬隻的緊迫。



圖七

陸、運送

活豬大都來自台南縣及高雄縣，運輸狀況一樣顯得擁擠。

屠體運輸的方面，電宰線與手宰線有很大的不同，電宰線是以吊掛車載運，而手宰線均是將屠體直接堆疊在貨車上運送。



圖八

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%	5%	60%	0	電宰線	手宰線	95%
					5%	100%	

台南縣肉品市場股份有限公司

場址：台南縣善化鎮東昌里東勢寮 1 之 8 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	700	A : 350	200	150	A	3	C. E.	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 A	民營副線 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

平均每天約拍賣 700 頭左右，市場經營的電宰線約屠宰 350 頭，而場內三家民營手宰業者共屠宰約 150~200 頭。

貳、屠宰現場況

以電宰流程的管理來說，可以說是所有肉品市場裡最為用心的，每一個細節都可發現其用心，負責電宰業務的管理人員又相當資深，經常參與國內外的講習與參訪活動，對電宰本身的瞭解相當深入，也嘗試逐步改良硬體的設置與軟體人員的配置，甚至包括內臟的清洗包裝〈圖一〉與預冷室的屠體分送等。



圖一

電宰線上的員工共有 48 人，以現在一天約 350 頭的電宰量而言〈過去一天最高達 800 頭〉，平均一頭

豬隻從電昏到處理完成要花 20 多分鐘，因此人力成本可能是這條完整的電宰線最大的負擔，但卻可以提供較為安全的肉品。

在手宰業者方面，市場內共有三家業者，都是在口蹄疫之後才進來的〈進來市場的手宰業者都和市場簽約保證，平均每天的屠宰數不得低於 50 頭的下限，因為市場可以抽成〉。每天共屠宰約 150~200 頭左右，採直接將豬刺喉放血的方式進行，並無致昏的過程，屠體在桌上進行分切，而在地進行內臟清洗，陸續可能還會增加手工屠宰業者。據市場的管理階層透露：以目前台南縣每天的豬肉需求量來推估，目前市場外私宰的數量每天約還有 200~300 頭左右。

參、衛生檢查

市場本身有一位獸醫師白天對拍賣前的豬隻進行磺胺劑的抽測，晚上屠宰則由衛生局的獸醫師進行目視檢查，每天有 2 到 3 位。不過以小線的空間來判斷，屠體檢查率很難確實做好。



圖二

肆、繫留現場

最令人感到難過的仍是：台南縣與台南市的肉商，長久以來都有一個很不人道的習慣，就是把拍賣過後的豬隻，在繫留場內將它們的四肢網綁在一起

〈圖二〉，直到晚上要屠宰時才將它們鬆開，豬隻承受這樣的痛苦，只是因為業者認為這樣捆豬，肉會比較緊實、比較乾，而且在所謂「放線」（放開繩索）後，血液循環加速，豬的血會放的比較乾淨，並且業者認為豬被綁起來不會四處走動，可以減少緊迫。然就因這樣，所有的豬，在下午拍賣完之後，就必須被迫癱倒在地上動彈不得，分秒哭嚎哀叫，不知何時才能免除這種被凌虐的痛苦！

伍、拍賣現場

拍賣場佔地約 100 坪左右，平均每小時拍賣可達 400 頭，豬隻從繫留場趕入拍賣場，以及通過拍賣通道等，都是以電擊的方式驅趕。工作人員不當的驅趕及習慣性的電擊豬隻，反而造成豬隻的行進障礙！

陸、運送

活豬大都來自縣內及高雄縣，運輸狀況一樣顯得擁擠。屠體的運輸是以吊掛的方式吊在卡車上，但無冷藏設施。

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%	95%	2%	20%	0	電宰線 2%	手宰線 100%
						95%