



# 洽富實業生產全台第一隻國產氣冷雞

全台首座歐規的氣冷白肉雞電宰設備 國人享有更好的雞肉品質

全台最高安全規格「氣冷雞」 翻轉台灣畜產升級

發布日期：2016年6月21日

福壽實業斥資12億打造全台首座歐洲規格「洽富食品加工併設電宰廠」！洽富率先以先進的全球品牌電宰設備與製程升級帶動台灣畜農業改革！以維護台灣食品安全責任下，洽富顛覆台灣屠宰業30年來使用的傳統水冷式降溫法，引進全台唯一氣冷降溫設備，洽富實業啟動農場到餐桌的產業新革命，賦與消費者有選擇的權利！

洽富的目標與期許是帶動整個產業鏈的進步，全新洽富廠房的成立只是我們行動的一部分，2016年6月21日洽富取得全台第一家以白肉雞家禽屠宰分切產品範圍通過產銷履歷驗證證書，我們有具產銷履歷驗證通過的飼養農場與通過產銷履歷驗證電宰分切廠證書，在整合集團資源下，達成飼料、農舍、電宰廠、銷售通路，從源頭到消費端把可追溯性traceability實際落實，我們期望以後大家在市面上吃到的洽富雞，是最安全的雞！我們認為當消費者有權利選擇更好的產品，並期許自我的努力才有機會促成整個產業鏈生態不斷進步與改革，這就是我們談的“翻轉台灣畜產升級”，也是我們最重要的使命！」

「洽富白雞肉食品加工併設電宰廠」在2016年3月正正式啟動之後，目標年產二千萬隻，此次藉由食品展希望將『洽富氣冷雞』以安全美味食材原料與國內大型餐廳與餐飲連鎖品牌、飯店及食品加工廠合作，為餐飲業共同創造一個來源安全、品質優良且美味的飲食而努力。



## 全球第一品牌電宰設備、五大高規格把關

洽富首先推動台灣更高品質畜產特與全球電宰設備第一品牌 - 荷蘭Marel Stork，引進歐規設備，以全台最高規格做五大把關：

- 一、**人道屠宰**：為使雞隻情緒穩定，待屠宰雞隻，全區域採藍光照明，且有別於一般使用高電壓電暈雞隻，導致雞翅間微血管破裂較不人道，洽富實業使用高頻低壓機器電暈，堅持保障動物福利。
- 二、**生產流程自動化**：屠宰生產以食品廠等級採自動化一貫性生產流程，降低雞隻與作業人員接觸，減少生物體交叉污染機率，並提升生產製造效能。
- 三、**Air Shower無塵室管控**：所有人員進入生產廠房前，皆先須進入比照晶圓廠等級之無塵室，進行消毒作用。
- 四、**採用高規格食品安全管控設備**：
  - **全台唯一RO水屠體清洗機**：以RO逆滲透水清洗屠宰後雞隻體內外，降低自來水中的細菌接觸，確保肉品衛生。
  - **全台唯一氣冷設備**：顛覆傳統水冷降溫法，以全長1,975公尺，0~-1度C的氣冷室，同時快速、低溫冷卻20,000隻雞隻。
  - **全台唯一照相系統**：雙層關卡照相辨識系統，為雞隻建立身分證，並有獸醫師駐廠確認安全後出廠，達進雞端到出貨端溯源管理。
- 五、**高規廢棄物處理**：全自動場內清潔系統，高壓吸取廠內廢棄雞毛至洗滌清潔塔；水資源再利用，每天回收再利用廠內500噸廢水，做廠外清潔與澆花，回收水水質物質檢測低於排放標準1/3，領航業界！

## 洽富啟動產業新革命，翻轉台灣30年來電宰生態

### 提升台灣屠宰品質媲美歐美高標準

台灣人超愛吃雞排，過去曾創下一年四十億的經濟奇蹟，根據雞肉行銷加工業者統計，台灣每天雞排消費量超過25萬片。台灣人一周的雞肉消費量就高達350萬隻。大量的雞肉成為餐桌上的佳餚，食品安全不該只是口號，對於產品的飼養來源、飼養衛生，甚至屠宰、保存方式，更應被管控！台灣三十多年的長時間維持傳統水冷式將雞肉浸泡於水槽中降溫降溫生產製程，冷卻過程裡，雞肉會吸進水份，流失肉汁，也因含水量高，影響肉質口感，造成很多消費者不喜歡肉雞的軟爛，這就是因為水冷浸泡降溫導致。而國際上屠宰業發展有成的歐盟及部分美國大廠早就以氣冷式專利 (Air Chilled) —是以冷空氣噴灑讓雞肉降溫，雞肉不增加含水更保有原汁原味，口感結實有嚼勁。洽富引進全球尖端的氣冷式設備並以全自動化來執行人道屠宰，打造高水準氣冷雞洽富品牌，就是要把最好的雞肉品質呈現給消費者，它更將承載一個標竿使命『將台灣屠宰品質提升，達到媲美歐盟的高標準』。



## 洽富致力從農場到餐桌與實踐溯源管理

成為全台第一家以歐盟規範為目標的專業雞肉生產供應商，斥資引進先進設備及技術，僅是洽富圓夢的首部曲；對洽富而言，從牧場到餐桌，品質是需一點一滴堅持並累積而來的，更堅信要從源頭開始就要進行嚴格的品管，並且相信惟有「透明化」和「可追溯性」是才是解決食安問題的不二法門。洽富接著要做到每隻雞從在福壽的牧場飼養開始，就有「身分證」，進入洽富屠宰系統後，從掛雞開始，一路處理到包裝，每隻雞不會混淆，更能追本溯源，精準達到產銷履歷的要求。洽富的系統要把「可追溯性」(traceability)落實為真正的動詞，而非空泛的形容詞。

洽富實業在今年6月21日取得全台第一家以白肉雞家禽屠宰分切產品範圍通過產銷履歷驗證證書，因此我們具有產銷履歷驗證通過的飼養農場與通過產銷履歷驗證電宰分切廠證書，將逐步實現從農場到餐桌食品安全的信賴工程目標。

我們更希望『洽富氣冷雞』的誕生，代表著台灣屠宰業品質提升，為達到媲美歐洲的高標準，洽富實業懷抱著讓消費者吃得更好的理想，提供國人高品質的國產雞肉，因為國人有權利享用更好、更美味的產品！唯有在產業的正向循環中最大的受益者才是消費者；洽富實業將透過洽富這個品牌經營，除了彰顯生產者的精神與負責態度外，還希望影響上游合作對象及下游產品銷售通路。『食安信任 來自選擇的權利』當消費者有選擇的權利，重視食物的來源，帶來的改變力量自然越大，這也會督促企業自主地將倫理精神扎實貫穿到每個環節，以國際規格引航業界，如此才能真正樹立起「Food Trust」。

## 洽富實業公司簡介

洽富實業是福壽集團的新興事業體，秉持以「創造一個良性循環的農業生態：從農場到餐桌上的食物是吃進健康」的理念，致力於提供消費者一個來源穩定、品質優良、安全衛生的商品。有鑑於食品安全已成為國際關注議題，本公司為全台第一家以歐盟規範為目標的專業雞肉生產供應商，並透過優質商品與同步提供的整體解決方案，成為客戶最佳事業合作伙伴。

洽富整合禽畜產業供應與銷售兩端鏈結，以永續地球的格局，讓企業經營更不同，洽富的合作生產體系是以創造一個良性循環的農業生態為目的，長期供銷有品質的福壽飼料給合作的禽畜戶，以契養、保障價格的策略來降低禽畜戶養殖過程中的風險。各類生鮮肉品皆透過公司的配銷機制來銷售，提供消費者一個來源穩定、品質優良、安全衛生的商品。