

國際乳業聯盟 (IDF)

修訂「從農場到餐桌的乳業發展手冊」

文／屈先澤

國際乳業聯盟(The International Dairy Federation, IDF)今年9月28日宣布，已將去年3月在南非開普敦市召開的「乳品安全與衛生技術研討會」中所發表的「從農場到餐桌的乳業發展手冊」(A farm-to-table approach for emerging and developed dairy countries manual) 重新修訂，增列家畜飼養、鮮乳採集、乳品加工各項過程的執行規章與細則；預訂在今年年底之前，可以分送給所有會員國的酪農和加工業者，要求他們確實遵行，使所生產的鮮奶、乳酪及所有的畜產品都符合清潔衛生的要求，藉以維護消費者的食用安全。

由於自然環境與氣候的影響以及人為的疏失，最近20年中，畜牧及畜乳產品加工業連續發生了許多次乳製品或畜產品不合衛生的重大事件；最驚人的一次是1986年英國爆發狂牛病(bovine spongiform encephalopathy, BSE)，造成16萬5千頭牛隻罹病死亡；2000年日本雪印牌奶製品遭受細菌污染，導致1萬4千人中毒；2003年美國再度發生狂牛症，全世界禁止美國牛肉進口。這些案例，都是在生產過程中未能事前防範，案發之後又未能及時妥善處理，以致造成重大的損失，同時危害到人類的健康。



這隻帶耳標的美國牛經確認無狂牛病

Photo by Peggy Greb, ARS

已開發國家為了保證產品安全與衛生，都已相繼立法規定畜牧及加工業者，在飼養及加工過程中，實施「危害分析與重點 (HACCP)」管理，嚴格執行產品物理性(雜物)、生物性(微生物、寄生蟲等)及化學性(抗生素藥物殘留)的管制，保證乳畜產品自牧場開始，全部的生產、加工至運銷過程，都是在「事前」防範的控制之下進行。

為了全面達成「事前」防範的目的，國際乳業聯盟(IDF)特別與聯合國糧農組織(FAO)合作，今年重新修訂「從農場到餐桌的乳業發展手冊」，依據食物鏈的生態，遵守「危害分析與重要管制點原則」(The principles of Hazard Analysis and Critical Control Point)以及「良好農業規範」(Good Agricultural Practices, GAP)的細則，逐項明訂「飼料」、「飼養」、「集奶」、「分裝」、「運輸」及「加工」各個過程的正確、詳細的步驟與操作方法，分別致送給所有的酪農與加工業者，要求全體工作者，在生產、加工及運銷過程中，確實負起「事前」防範的責任，嚴格防制任何有害人類健康的錯誤事件發生。

有關「從農場到餐桌的乳業發展手冊」的詳細內容，可以至：IDF Website at <http://www.fil-idf.org> 或FAO Website at <http://www.fao.org> 查閱，也可以直接與位在比利時首都布魯塞爾的國際乳業聯盟公共事務部Ms. Marylène Tucci聯絡。



Diamant Building, Boulevard Auguste Reyers 80, 1030 Brussels, Belgium,

Fax : +32 2 733 04 13 —

Tel : +32 2 733 98 88 Or + 32 2 706 86 44.

E-mail : info@fil-idf.org