



食品安全研討會
2010年6月23日，台北

Dominique LANGLOIS

全國聯合肉類工業和批發銷售協會 (FNICGV) 會長

SVA Jean ROZE 總裁



應用於牛肉的食品安全



Dominique Langlois

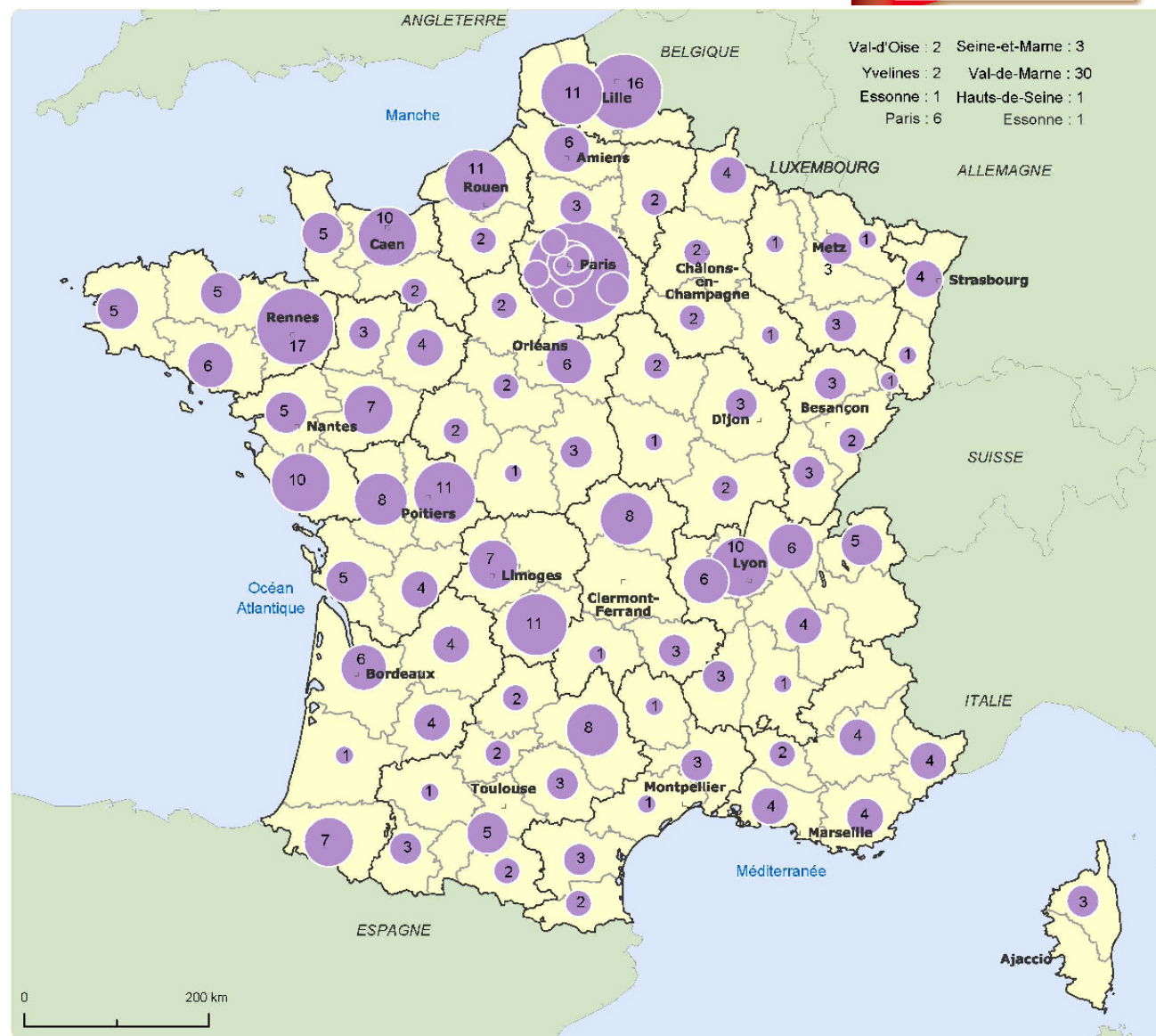
SVA Jean Rozé總裁

La FNICGV理事長 (全國肉類批發工商總會)

LA FNICGV 全國肉類批發工商總會

Jean Rosé

全國肉類批發工商總會 (la FNICGV) 共有 380 名會員，遍佈在全國近 700 座的生產基地上，僱用約 32 000 名員工。





Répartition des activités des entreprises

Activités	Nombre d'entreprises
Négoce	
Négoce d'animaux vivants	69
Grossiste – Négoce de viande	239
Grossiste – Vente à la consommation	28
1^{ère} Transformation	
Abattage dans son propre abattoir	39
Abattage – abattoir privé « prestataire » ou abattoir public	151
Abattage rituel	121
2^{ème} Transformation	
Désossage – Découpe	208
3^{ème} Transformation	
Viandes en Portion Unitaire Consommateur	64
Viande hachée	45
4^{ème} Transformation	
Saucisserie	69
Préparations de viande	54
Salaison, conserve, Plats cuisinés	39



SVA Jean Rozé

SVA- Jean Rozé集團:

- 屠宰與肉類加工
- 3 176 名員工
- 營業額：1,129 億歐元
- 242 500 噸 (屠宰)
- 10 座工業廠房
(4 座屠宰場, 4 座肉類加工廠,
2 座副產品處理廠)
- Mousquetaires 與
INTERMARCHE 超市集團
合作夥伴
- 13 座物流基地





一般的食品安全

我們監督產品製造的階段，並嚴格控管每個階段

同時，我們也監督全國與省級控管機關

從牧場到餐盤：畜牧業的範例



SVA Jean Rozé 持久的衛生, 品質與發展

- 30人的團隊
- 品質與環境活動推廣
- HACCP, 成立於 1993 年
- 規章條例監控
- 科學監控
- 自我檢驗計畫
- 1 內部中央實驗室 + 私人實驗室
- 認證: ISO 9001 與 ISO 14 001 與 IFS (國際食品標準)
- 印有下列官方品質保證商標的產品

(VBF, 100% muscle, CCP, Label Rouge, Bio)





肉類衛生品質控管方式範例

SVA Jean Rozé

A thick black horizontal bar with rounded ends, positioned below the text 'SVA Jean Rozé'.

創新的技術方式：Le CIS

目標：

- 確保冷凍絞肉製作的安全
- 改善屠宰場內的衛生習慣

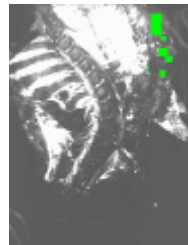
原理：

- 葉綠素的熒光現象, 糞便或胃內物質指示劑

作法：

- 分析上游去骨的肉品部份
- 將有葉綠素的部份擱置一邊
- 剔除疑似受污染的部位
- 全新的檢測:**CIS**

創新的技術方式：Le CIS



C.I.S.

創新的技術
能自動檢測微量的葉綠素，
然後，將檢測出的部位剔除

La RFID : 品質與追蹤服務

目標

- ↳ 藉由射頻來研究電子識別的可行技術：
 - 循環重播的條件
 - 回收數據的可靠性
 - 循環損失的風險評估
- ↳ 找尋適用於養殖場或屠宰場方便可行的措施

獲得的結果

- ↳ 以電腦管理的BNR成長技術追蹤, 沒有異常
- ↳ 可再次利用的電子晶片, 做為牛棚識別管理之用