



◀ 生物安全
防疫專家李淑慧博士分享
國際數據，強調無抗是考
驗現場管理的硬功夫



▶ 大成
集團總經理韓芳豪分
享，益活雞全程不使用抗
生素，使用益生菌及100%
全植物性飼料配方做為
替代。

在臺灣，要做到「全程不使用抗生素」，究竟有多難？臺灣環境高溫高濕，病原體極易繁殖。在過去，抗生素往往像一塊布，能輕易掩蓋掉飼養管理中的各種小瑕疵；然而一旦把這塊布抽掉，所有的現場細節都會被極端放大。

對此，生物安全防疫專家李淑慧博士表示

「無抗，從來不是一條浪漫的路。」它需要高度的團隊

二 無抗不是少做一件事，而是把每一件事做到位

齡化後抵抗力隨之下降，社會大眾更迫切需要高食安標準的食材來守護健康。

當市場仍多聚焦價格競爭時，大成選擇投入高門檻、高成本的無抗飼養，不只是為了跟上國際趨勢，更是提前布局下一個世代對高品質食品安全的需求。

紀律、堅定的信念，以及整體系統長時間的投入與磨合。李淑慧博士更貼切地比喻：「無抗，就像退潮。水退了，礁石就全部露出來。」如果飼養管理的環節沒有做好，無抗飼養就像一面照妖鏡，會把所有潛藏的問題一一照出來。

李淑慧博士也提到，放眼國際實務經驗，歐洲在整體獸醫抗菌藥銷售量，二〇一一到二〇二二年間已下降約五〇%；英國家禽肉產業自二〇一二年以來，總抗生素使用量更下降高達八〇%左右；說明了「減抗」與「無抗」確實做得到，但它靠的絕對不是漂亮的口號，而是制度與管理的硬功夫。

已傳承第三代的雲林青農周哲宇也在現場分享：「沒有抗生素，真的不



◀ 中華安全永續發展協會（CSSA）理事長黃乃芸博士（右）將全臺首張「NAE無抗飼養供應鏈驗證證書」正式頒發給大成集團，由總經理韓芳豪（左）代表受證，共同見證大成益活雞樹立臺灣雞肉食安新標竿的歷史性一刻



全臺首獲 NAE無抗飼養 CSSA第三方驗證！ 大成益活雞樹立 臺灣雞肉食安新標竿

■ 肉品事業處 行銷企劃部
張琇禎

一 掌聲響起的這一天

時間拉回今年四月二十三日的臺北授證記者會現場，在鎂光燈的閃爍下，中華安全永續發展協會（CSSA）理事長黃乃芸博士將「全臺首張NAE無抗飼養供應鏈驗證證書」正式頒發給大成集團，象徵益活雞正式成為全臺第一個通過第三方完整驗證的無抗雞肉品牌。這不僅是一張證書，更代表臺灣白肉雞產業邁向更高食品安全標準的重要里程碑。

大成集團總經理韓芳豪在台上感性分享，四年前在美國考察時，就發現NAE（No Antibiotics Ever，全程無抗生素飼養）已是當地市場的主流，超過一半的白肉雞皆採用此方式飼養。NAE從來就不是單純拿掉抗生素四個字，而是需要建立一套包含飼料、屠宰、獸醫及益生菌團隊在內的完整飼養體系。面對臺灣邁入超高齡社會，韓總經理更深刻指出，國人高

黃乃芸理事長指出，客觀、公正的標準是第三方驗證的核心價值



雲林青農周哲宇分享轉型心路，對成功挑戰全程無抗飼養感到自豪

好養。」回憶起與大成合作的過程，他坦言：「我父母那一代就是用抗生素在養、預防性投藥，他們當初也問：『成本拉那麼高！為什麼要做這種吃力不討好的事？』」

周哲宇指出，為了讓雞隻不生病，現場必須付出更多心力觀察雞群狀況，讓雞隻舒服生活、心情

好，因為只要生病投藥，就必須轉為一般雞飼養，過程極其困難。但在大成與獸醫團隊的支持下，最終成功養出完全不用抗生素的益活雞；他驕傲地說，能讓自己家的小孩子吃到這樣的產品，真的非常自豪，因為這在過去是「沒人成功做過的事」。

三 科學化管理如何落地？大成克服五大挑戰建構完整全程無抗供應鏈

黃乃芸博士指出，第三方驗證的核心價值，在於以客觀、公正的標準，明確檢視企業在食品安全與品質管理上的實踐程度，讓消費者對產品更有信心，也更有依據。

為了這份高標準的信任，此次查核歷時長達八個月，查核大成動物營養處肉雞場核心配方、四大飼料廠、從宜蘭到屏東二十九個養雞場、南北電宰廠；從飼料配方的核心成分分析、確保絕無抗生素痕跡，到現場嚴格的生物安全管理，逐一進行盤查。

大成則透過五大面向建構完整的全

NAE無抗飼養5大挑戰

1. 農場紀錄追溯化

確保農場合法經營，相關資訊皆可追溯

確保從入雞、飼養、到出雞三階段 **11** 項文件，每一批皆可追溯、可查證，讓消費者願意相信。

入雞前	飼養中	出雞後
畜牧場登記證	雞雞進雞單	環境消毒紀錄及消毒用藥購買紀錄
獸醫師合約 & 獸醫證書	飼料單	墊料清理合約及清理紀錄
斃死禽畜約書	飼料符合農業部規範切結書	
	近期水質檢驗、飼料檢驗、屠前採樣檢驗單	
	畜牧場防疫計畫及防疫紀錄	
	出雞單	

NAE無抗飼養5大挑戰

2. 健康管理數據化

透過數據化管理，維持雞隻健康與免疫力

家禽腸道聚集約 **70-80%** 免疫細胞，守護腸道等於守護健康。

優質飼養管理+益生菌(或替代添加物)+數據監控，飼養管理體系全面性轉型，讓整個產業走得更遠。



在不使用抗生素的情況下，仍能穩定健康成長

程無抗飼養控管機制，致力打造兼具安心、品質與信任的雞肉品牌，落實對消費者從牧場到餐桌的安心承諾。

1 農場紀錄追溯化

透過十一項農場文件管理制度，完整記錄每一批雞隻自入雞、飼養到出雞的生長歷程，確保來源與過程皆可追溯查證。讓消費者願意相信！

2 健康管理數據化

家禽約有七〇%至八〇%的免疫細胞集中於腸道，因此，維持雞隻腸道健康是提升整體免疫力與飼養穩定性的關鍵。大成結合益生菌應用與數據化環境監控，持續優化雞隻腸道健康管理，進一步提升無抗飼養環境下的生長表現與整體穩定性。

讓整個產業走得更遠！

3 生安防疫制度化

農場落實三十項消毒與衛生管理程序，並定期檢視雞品質、雞群健康管理、飼養環境優化及機能性添加方案等四個面向；同時由專屬獸醫團隊每週定期巡場，讓疾病發生的機率降低！

NAE無抗飼養5大挑戰

3. 生安防疫制度化

預防疾病與禽流感風險

30 項清潔消毒與衛生管理程序，全面降低疫病風險。

四大面向定期檢視，讓疾病發生的機率降低。



大成獸醫於飼養期間每週巡場一次



▲ 授證會特邀勝博殿、檀島香港餐廳與食品部，攜手展現益活雞多元豐富的精緻料理與加工品



▲ 大成美味實驗室分析，益活雞在鮮甜、多汁與無雞腥味表現卓越

「滑雞煲仔飯」、「鮑魚鹿茸菇益活雞湯」。食品部亦展示了益活雞相關的加工產品，如「益活雞熬雞精」、「「舒迷輕食嫩雞胸」、「酒香醉雞腿」、「油蔥雞腿」。為了讓這份「看得見的用心」轉化為舌尖上的真實感動，當大也特別安排了由檀島主廚特製的餐點供貴賓、媒體直接品嚐。當外皮香脆、肉質清甜的嫩煎益活雞腿排入口時，其風味讓在場媒體讚不絕口。

食品研發處副總汪淑台博士表示，根據大成美味實驗室大數據分析，益活雞胺基酸含量表現亮眼，所以肉質風味更鮮甜！



▲ 嫩煎益活雞腿排

4 飼料安全透明化

大成飼料透過三大安全機制強化原料與配送管理，包括國家級品檢中心把關、空白飼料生產線作業，以及獨立儲存桶槽與專屬運輸系統，所有飼料原料安全透明，讓動物活得更健康！

5 環保永續一體化

臺灣肉雞每年整體抗生素使用量高達三十九噸（以有效成分計算，並以年電宰約三億羽、每羽約使用一三〇毫克抗生素推估。大成推動 NAE 無抗飼養，不僅讓抗藥性風險下降！更是實踐了 One Health 的永續願景——因為動物健康、人類健康與環境健康，從來都不是三件事，而是同一件事的三個面向。

四 視覺與味覺的誠食盛宴

在授證會當天，我們也特地邀請檀島香港餐廳、勝博殿展示多元益活雞料理。包括勝博殿特製外皮金黃酥脆的「益活雞排套餐」與「唐揚雞塊」；以及檀島香港餐廳精心研發的「脆皮子雞」、「蔥油雞扒蛋飯」、

NAE 無抗飼養 5 大挑戰

5. 環保永續一體化

抗生素濫用影響人類、動物與環境

台灣肉雞每年抗生素用量約 **39** 噸（以有效成份計算，一年電宰約 3 億羽，每羽約使用 130 毫克抗生素推估）

NAE 無抗飼養，讓抗藥性風險下降。

動物健康、人類健康與環境健康，從來都不是三件事，而是同一件事的三個面向。

NAE 無抗飼養 5 大挑戰

4. 飼料安全透明化

確保 NAE 雞隻飲水、食品安全

所有飼料原料 **100%** 安全透明，讓動物活得更健康。

✓ 來源清楚 ✓ 標示透明 ✓ 定期檢驗

大成飼料三大安全機制

- 1 國家級品檢中心
- 2 空白飼料生產線
- 3 獨立儲存及運輸設備

註 1：「空白飼料」，是指在配方中完全不含任何抗生素的飼料。

這次授證，象徵著臺灣白肉雞產業正跟隨歐美等先進國家的腳步轉型，引領產業邁向更高標準的永續發展道路。大成建立起了更成熟、更有韌性的生產系統，這不是一條最便宜的路，卻是最值得並能走得長遠的路。

哪裡吃得到、買得到大成益活雞？

為了讓這份美味能更輕鬆地走進大家的日常生活，大成益活雞目前已經全面進駐以下多元通路，不論是想買回家下廚，或是出外用餐，都能隨時便利地享用高品質的產品：

哪裡買：

好市多 (Costco)、家樂福量販店、全聯福利中心、楓康超市、大成安心購門市，以及momo、蝦皮、Uber Eats 等線上購買平臺。

哪裡吃：

檀島香港餐廳、勝博殿、路易莎咖啡、二十一風味館、豆府集團姜滿堂燒肉、王品集團聚日式鍋物、豐漁集團——季樂鐵板燒、漢來美食——島嶼歐式自助百匯、野人舒食等。■



▲ 大成益活雞於大量販、超市通路皆有販售，消費者可輕鬆便利購買適合的產品。



▲ 大成集團攜手中華安全永續發展協會 (CSSA) 與生物安全防疫專家，引領臺灣家禽產業轉型升級。左起：大成食品群賴東春群總經理、大成集團副總裁韓家寅、大成集團總經理韓芳豪、中華安全永續發展協會理事長黃乃芸博士、生物安全防疫專家李淑慧博士、雲林青農周哲宇。

黃乃芸博士表示：「大成此次通過無抗驗證，關鍵除了不使用抗生素，而是以良好的供應鏈管理，從健康的雞雛供應、預防保健益生菌維持肉雞腸道健康、良好生物安全的飼養管理、防疫措施、飼料與水質安全、區隔獨立屠宰作業及全流程可追溯供等各環節升化管理，在歷經 CSSA 長達八個月的嚴謹的第三方核實後，再經獨立委員審議，確認大成無抗體系已符合 CSSA 無抗白皮書的要求。」

五 跨越五大挑戰的長跑，大成引領臺灣家禽產業轉型升級



大成美味實驗室分析，益活雞的鮮味與甜味胺基酸數值皆高於土雞