

推動文蛤養殖源頭管理，保障消費者食的安全

文蛤俗稱粉蛸、蛤仔、蛸仔，由於味道鮮美，廣受大眾的喜愛。台灣已領先世界，建立文蛤種苗大量繁殖以及池中大量養成技術，目前年產量高達 3 萬多公噸。為了確保文蛤生產品質，除兼顧肉質風味與營養，並合乎其安全與衛生外，本所正積極輔導業者建立養殖源頭管理與生產履歷的關鍵技術。

所謂生產履歷記錄就是追蹤產品由生產至末端銷售完成的過程，也就是在整個生產、加工及流通販售過程中，產品及相關資訊能夠讓消費者持續追蹤、瞭解。藉由消費者和供應商之雙向流通鏈所建立的可追蹤系統，不僅是追蹤產品本身，也要瞭解包括生產者、集貨分級、物流流通及行銷通路(超市、量販、批發市場等)等過程，此源頭管理的試驗工作目前在本所已積極地展開，其工作包括：

一、放養自行培育之文蛤苗，並在養殖期間

詳實紀錄養殖管理資料(如：水質、成長與飼料來源等)，配合試驗場各項資源，建立文蛤養殖的 HACCP 標準，以供業界參考。

二、確立文蛤分級標準，改進現有粗糙之規格標準。另，針對文蛤上市前育肥與吐砂建立作業流程，以區隔市場；並研發上市小包裝，推動文蛤品牌之建立模式。

三、透過養殖源頭管理紀錄、文蛤產品檢驗與分級包裝作業，建立台灣第一批有身份證標章的文蛤。消費者可透過本所建構之文蛤生產履歷網站，查詢產品來源與檢驗資訊。

此工作完成後將能針對文蛤養殖進行完善的源頭管理，建立生產履歷並將分級標準數據化，不僅可培育出「優質文蛤」，並能有效區隔市場，建立品牌。不但可降低外來水產品進口壓力，確保消費者食的安全，更可藉此擴展外銷管道，創造文蛤產業的又一春。

(海水繁養殖研究中心郭仁杰、林明男)



圖 1 科技化生產文蛤苗，進行文蛤源頭管理

圖 2 落實源頭管理所生產之優質文蛤