



鉉景國產肉品專賣店楊鎔輝畜牧 場



養牛菜鳥 產出第一份產銷履歷驗證牛肉

楊鎔輝學的是美髮，退伍後卻在嘉義大規模種植青割玉米、牛蒡、毛豆、馬鈴薯、紅蘿蔔等農副產品，收成後再賣給食品廠加工出口。對那些賣不掉的農作物與龐大的下腳料，直接丟棄的處理，楊鎔輝覺得很可惜。於是，他想到：不如來養牛吧！

農場開始養牛，形成一個小型的食物鏈。養牛的菜鳥楊鎔輝，對牛照顧得很好，給牠們吃好的、住好的，每頭牛都享有平均約5平方公尺的活動空間，吃的就是農場裡青割玉米與其他下腳料，每隻牛都是健康寶寶。

為了維持國產牛肉的高標準，楊鎔輝與各級政府共同合作，發展出一貫性且嚴謹的標準和制度，以滿足顧客的要求為目標。民國98年9月，接受農委會畜產試驗所輔導的「台灣牛肉產銷履歷制度」，將牧場裡的小牛來源、生長過程作一個相當完整的飼養記錄，讓每隻牛隻都有屬於自己的身份證。

飼養期間每隻牛的餵食、疫苗注射、治療及藥物的使用，楊鎔輝也都做了詳細完

整的紀錄。對於死亡的牛隻，楊鎔輝也會將牛隻編號往上呈報並銷毀。從生產到銷售、運輸、加工行銷一貫作業，層層把關以確保消費者食的安全。

不走傳統產銷制度通路，楊鎔輝直接切入零售市場，先後在嘉義、高雄、中壢成立「鉉景國產肉品專賣店」，甚至還直接將店開在台北東門市場裡，企圖打響健康自然的國產牛品牌。

「鉉景御牧牛」，是牛肉產業中，率先做到從牧場、屠宰到分切各階段，都通過產銷履歷驗證、貨真價實的產銷履歷國產牛肉，利用包裝上產銷履歷標章下方的追溯碼，可以在農委會網站上，查到每塊牛肉的產銷履歷。不僅如此，楊鎔輝堅持比照澳洲模式，屠宰後的牛肉必須先預冷12小時，並在冷藏狀態中保鮮熟成。而且，門市上架的時間只有短短3天，足見他對自家牛肉品質始終如一的堅持。