「豬肉」長久以來一直是我國人民主要食肉來源之一，台灣自加入世界貿易組織後，國內養豬產業遭受很大的衝擊，為提昇台灣豬肉的競爭優勢，近年來除導入各項認證制度外，更積極輔導農民建立本土化品牌豬肉，讓消費者買的放心，吃的安心。

隨著國內消費型態的改變，現代消費者除了對豬肉產品的美味相當講究外，同時也重視穩定的肉品品質與規格的一致性，因此豬肉產品交易規格一致化顯得相當重要。有鑒於豬肉產品交易規格演變，為符合市面豬肉產品流通之分切規格、品項，有必要針對國內豬肉部位肉分切規格予以整編，因此補助財團法人中央畜產會辦理豬肉部位分切規格重新拍攝照片及新版「肉豬屠體部位肉分切規格手冊」之編印，希望對肉品供需業者有所幫助。

本手冊內容，從屠體、前段、中段、後段分切到各部位肉分切規格及副產品、內臟產品、商品化產品均一一介紹並佐以圖片對照，相信將成為肉品供應商、大消費團體等使用者寶貴之參考依據。

在本手冊付梓之際，感謝各位學者專家貢獻所學、雅勝冷凍食品股份有限公司協助分切拍攝，同時也對中央畜產會的主辦編輯表達致謝。

行政院農業委員會畜牧處處長

謹致

2010 年 12 月 21 日