前言

為整編台灣豬肉部位肉分切規格，本會於民國 90 及 95 年編印之「肉豬屠體部位肉分切規格手冊」深獲各界好評。有鑒於肉品交易規格演變，為符合市面肉品流通之分切規格、品項，有必要重新拍攝及編印新版之「肉豬屠體部位肉分切規格手冊」。

此手冊對豬肉屠宰分切廠商、肉品供應商、消費團體及食肉採購業者的採購及教學，已成為極重要的資料，為使手冊編印內容更臻完善與周詳，本會於 99 年邀集豬肉屠宰分切廠商代表及學者專家組成「國產豬肉部位分切圖及手冊編輯委員會」，協助內容制定編排規劃，重新拍攝編印 99 年版之「肉豬屠體部位肉分切規格手冊」。

此次編印除了介紹屠體部位肉的分切說明，並增加部位肉之商品名稱，各部位肉編碼係依畜產品標準分類編碼之小分類編碼方式編排，冀望能呈現給使用者更簡明、更清楚的分切部位品項及品名。

本手冊的編印，承蒙行政院農業委員會經費補助與指導，並感謝各位學者專家的鼎力相助及雅勝冷凍食品股份有限公司熱心協助肉品分切拍攝，謹此深表謝忱。

財團法人中央畜產會執行長

陳育信 謹致

2010 年 12 月 21 日