

本分署辦理「屠宰場執行 HACCP 後場內自主管理重點」 專題演講紀實

為持續提升屠宰衛生檢查人員專業知能與屠宰場內第一線人員衛生觀念，協助通過「屠宰場肉品衛生安全管制系統（HACCP）」驗證之屠宰場強化場內自主管理，本分署特於 5 月 18 日邀請中興大學獸醫學院陳德勛教授講述「屠宰場執行 HACCP 後場內自主管理重點」專題。

陳教授以豐富的現場驗證經驗，深入剖析如何將自主管理與矯正應變機制，落實於屠宰場的日常營運中。強調場區的基礎衛生設施（如員工更衣室、盥洗室及廁所）是否維持清潔，是屠宰場衛生防線的根本。若忽視基礎環境衛生，極易導致病原菌被帶入作業線引發交叉污染，構成食品安全危害。因此，不論場區規模，現場查核一旦發現衛生破口，應立即啟動自主矯正措施澈底改善。

此外，課程亦針對水、陸禽屠宰場製程中，常見的交叉污染防堵進行強化訓練，重點包含有管控制程衛生、監督燙毛槽適當溫度與換水頻率、落實脫毛機清潔作業等，並強調內臟處理若發生掏破情形，必須立即執行清消，阻斷病原傳播。

安全優質的肉品，仰賴於屠宰製程中每一處細節的日常落實。本分署將持續攜手產官學界，輔導轄區內各屠宰場精進自主衛生管理，共同守護國人餐桌上的食肉安全。本次專題演講計有地方動物防疫機關、屠宰衛生檢查獸醫師、動物醫院獸醫師、畜牧場特約獸醫師及本分署人員等 80 人參與，於下午 4 時 30 分圓滿結束。



▲陳德勳教授講授專題



▲副分署長頒發紀念品