

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局 函

地址：100060臺北市中正區和平西路二段100號9樓

承辦人：李建沛

電話：(02)3343-2050

傳真：(02)2304-5755

電子信箱：pei91@mail.baphiq.gov.tw

受文者：本局新竹分局

發文日期：中華民國110年6月16日

發文字號：防檢六字第1101505390號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：有關本局修正之「屠宰場使用食品用含氯消毒濟應注意事項」乙案，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、依據衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署）110年3月5日FDA食字第1109006321號函辦理。
- 二、為符合食藥署修正建議及屠宰衛生相關規定，爰旨揭注意事項中「食品級」修正為「食品用」及「4°C」修正為「攝氏7度以下」等部分文字，詳細內容請至本局全球資訊網下載（<https://www.baphiq.gov.tw/>，主要業務>肉品檢查>屠宰場HACCP專區>屠宰場使用食品用含氯消毒濟應注意事項。

正本：福伯食品有限公司、大得利畜類屠宰場、新北市肉品市場、德勝家畜屠宰場、合成屠宰場、雅勝冷凍食品股份有限公司北區聯合電動屠宰場、桃園市肉品市場、中美火腿食品工業股份有限公司龜山廠、大樹林屠宰場、宏大屠宰場、順金屠宰場、新屋屠宰場、中壢屠宰場、鎮興屠宰場、民企屠宰場、新竹肉品市場股份有限公司、苗栗肉品市場股份有限公司、台中市大安區肉品市場、臺中市豐原區肉品處理場、良茂食品有限公司、御隆食品有限公司、彰化縣肉品市場股份有限公司、元太畜產股份有限公司、津谷食品股份有限公司埤頭廠、南投縣農產運銷股份有限公司、雲林縣肉品市場股份有限公司、玉茂勝有限公司、陞輝食品股份有限公司、和榮意食品有限公司、台億食品股份有限公司、嘉義縣肉品市場、嘉義市肉品市場股份有限公司、臺南市肉品市場股份有限公司、臺南市肉品市場股份有限公司安南場、高雄肉品運銷股份有限公司、立大農畜興業股份有限公司冷凍食品廠、高雄市岡山肉品市場屠宰場、高雄市鳳山肉品市場旗山分場、高雄市鳳山肉品市場、保億冷凍食品有限公司、信功實業股份有限公司、欣樂食品股份有限公司、台灣農畜產工業股份有限公司、峰榮食品工業股份有限公司屏東廠、金龍屠宰場、復進企業股份有限公司、萬偉股份有限公司、泰安食品股份有限公司屏東廠、屏東縣肉品市場股份有限公司、嘉一香食品股份有限公司屏東廠、佳林屠宰場、恆春屠宰場、宜蘭

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局新竹分局總收文



肉品市場股份有限公司、花蓮縣農產運銷股份有限公司、臺東縣農產股份有限公司、金門縣烈嶼屠宰場、金門縣肉品市場、金門縣牛隻屠宰場、澎湖縣肉品市場股份有限公司、八里長道屠宰場、保證責任新北市家禽運銷合作社附設屠宰場、臺北市家禽批發市場附屬屠宰場、保證責任台灣省北台肉雞運銷合作社、富農屠宰場、盛隆屠宰場、永鉸畜產有限公司、鑫玉山實業有限公司、德賢屠宰場、一心屠宰場有限公司、利農屠宰場、超秦企業股份有限公司、雞大王股份有限公司、新永安屠宰場、吉安家禽屠宰場、大順王食品有限公司、德志發屠宰場、金隆屠宰場、和慶屠宰場、日增屠宰場、富美屠宰場、康宏屠宰場、村福屠宰場、水清家禽屠宰場、禾虔家禽屠宰場、雙和家禽屠宰場、台安禽品有限公司、國產畜產有限公司、聯合莊農產品有限公司附設聯合屠宰場、正源畜產實業有限公司屠宰場、陸水班冷凍肉品有限公司、洽富實業股份有限公司、台鵝食品企業有限公司附設屠宰場、勤農屠宰場、耀陞食品股份有限公司、和興屠宰場、友盛食品股份有限公司附設屠宰場、芳苑肉品有限公司附設屠宰場、興中台股份有限公司、東杭畜產有限公司屠宰場、有信心家禽屠宰場、王城屠宰場、國興冷凍肉品股份有限公司附設屠宰場、鴻群冷凍食品股份有限公司、龍騰食品有限公司附設屠宰場、台灣鵝業有限公司屠宰場、運至屠宰場、永固電宰廠有限公司、全宏食品企業有限公司、台灣卜蜂企業股份有限公司南投肉品加工廠、紳豐富產加工股份有限公司、褒忠鄉農會附設家禽屠宰場、澄豐屠宰場、保證責任雲林縣崙背家禽生產合作社附設屠宰場、一品村企業股份有限公司、立瑞畜產有限公司附設屠宰場、義昌食品股份有限公司附設屠宰場、保證責任雲林縣四湖家禽生產合作社附設屠宰場、恒量屠宰場、晉達食品有限公司、湯禮仲屠宰場、元進莊企業股份有限公司、慶豐冷凍實業有限公司、台野畜產有限公司、昇樺食品有限公司、東峰股份有限公司斗六廠、凱馨實業股份有限公司二廠、佳誠屠宰場、羅記屠宰場、淞品生技有限公司、民雄屠宰場有限公司、上佳屠宰場、仙草埔屠宰場、大自然屠宰場、鹽水鎮冷凍肉雞產銷班肉雞電宰廠、大成長城企業股份有限公司柳營肉品廠、大成長城企業股份有限公司柳營肉品二廠、寶營畜產有限公司、安仔屠宰場、中崙屠宰場、台南永發屠宰場、宇台肉品股份有限公司附設屠宰場、保盛紀念農禽肉品場、英寶屠宰場、榮華屠宰場、友宏有限公司、高雄市梓官區農會家禽屠宰場、斯美屠宰場、高雄市鳳山家禽批發市場附設屠宰場、錦津家禽屠宰場、農生企業股份有限公司屏東冷凍廠、興禽食品股份有限公司、振聲農業科技股份有限公司、振聲冷凍食品股份有限公司第二場、品鴻食品股份有限公司、結凰食品有限公司、雙鑫冷凍食品股份有限公司、坤翰有限公司附設屠宰場、亦盛實業有限公司、萬丹屠宰場、佳益冷凍食品股份有限公司、立筍家禽屠宰場、清豐家禽屠宰場、粗坑家禽屠宰場、福德家禽屠宰場、勝贏屠宰場、宜禽屠宰場、龍德家禽屠宰場、永發屠宰場、永吉屠宰場、木村屠宰場、格全屠宰場、東茂屠宰場、富甲屠宰場、東輝屠宰場、永源有限公司、台中市肉品市場股份有限公司

副本：衛生福利部食品藥物管理署、中華民國肉品市場發展協進會、台灣冷凍肉品工業同業公會、臺灣區電動屠宰工業同業公會、臺灣家禽屠宰供銷發展協會、財團法人中央畜產會、本局基隆分局、本局新竹分局、本局臺中分局、本局高雄分局、本局肉品檢查組

電子公文
交08:38:23章

屠宰場使用食品用含氯消毒劑應注意事項

一、前言：

含氯消毒劑在許多國家被允許使用於屠宰場作業，由於含氯消毒劑不僅可以被應用於硬體設備之消毒作業，亦可有效控制屠體總生菌數及食媒性病原微生物於屠體及內臟上孳生，防止交叉污染。為管控屠宰場合理及正確使用食品用含氯消毒劑，以確保屠宰作業之肉品衛生及消費者食肉安全，特依屠宰作業準則第 5 條與屠宰衛生檢查規則第 4 條第 5 款及第 25 條等規定訂定本注意事項供屠宰場業者遵循。

二、適用範圍：

本注意事項所稱之食品用含氯消毒劑係指家畜及家禽屠宰場用於清洗屠體及內臟，以避免微生物污染使用之含氯消毒劑。

三、食品用含氯消毒劑之種類及成分：

- (一) 酸化亞氯酸鈉 Acidified sodium chlorite solutions (ASC)。
- (二) 二氧化氯 Chlorine dioxide。
- (三) 次氯酸 Hypochlorous acid。
- (四) 次氯酸鈉 Sodium hypochlorite。
- (五) 其他經農業主管機關指定成分。

上述食品用產品應購自登錄於衛生福利部食品藥物管理署之「非登不可」平台 (<https://fadenbook.fda.gov.tw/pub/index.aspx>) 之食品業者。

四、食品用含氯消毒劑使用方法：

(一) 使用自來水或地下水清洗：

1. 使用含氯消毒劑浸泡或噴灑之屠體及內臟應符合「飲用水水質標準」所規範之自由有效餘氯(限值範圍 0.2 至 1 ppm) 之自來水確實充分沖洗。
2. 屠宰場每年應向政府認可之檢驗測定機關或機構申請檢驗，符合自來水水質標準，始可使用。

(二) 於冷卻水槽使用：

1. 含氯消毒劑濃度不得超過 50 毫克/公升 (ppm)。
2. 應具有逆流供水及溢流系統，但不得讓冷卻水含氯消毒劑濃度低於 20 毫克/公升 (ppm)。
3. 每日應監控並及時調整槽內水溫與含氯消毒劑之濃度。
4. 浸泡之屠體及內臟須能降低其中心溫度至攝氏 7 度以下。

(三) 於預冷/氣冷室前使用：

以符合自來水質標準之用水充分清洗屠體及內臟後，噴灑或浸泡含氯消毒劑，其濃度不得超過 50 毫克/公升 (ppm)。

- (四) 前述(二)、(三)項使用含氯消毒劑屠體消毒後，應使用符合自來水質標準之用水充分清洗，並靜置至少 1 分鐘，避免餘氯殘留於屠體。

五、含氯消毒劑之存放：

- (一) 食品用與非食品用含氯消毒劑應分開放置於專用貯存設施內，不得隨意放置。

- (二) 含氯消毒劑之容器應標明所裝消毒劑之品名，不得任意灌裝、轉裝或分裝。容器外表標示，亦不得擅自變更或抹除。
- (三) 應確知含氯消毒劑之用途無誤後，方得使用。
- (四) 含氯消毒劑之容器之搬運不得粗暴或使之衝擊。
- (五) 使用完之含氯消毒劑或環境用清潔劑之容器或包裝，應妥善管理、整理或以廢棄物處理，不得移作他用或隨意放置於屠宰場內。
- (六) 含氯消毒劑之容器儲放時應加蓋及固定，避免傾倒。

六、含氯消毒劑之人員操作：

- (一) 屠宰場應指定專人保管、搬運及使用含氯消毒劑，相關人員應由屠宰場提供適當之教育訓練。
- (二) 為防止含氯消毒劑搬運或使用之飛濺、漏洩或溢流致危害屠宰場工作人員，應備置並提供員工使用不浸透性防護衣、防護手套、防護靴、防護鞋等適當防護具。

七、文件紀錄及保存：

含氯消毒劑之購入單據、貯存數量、取用及使用之濃度、頻率及監測結果併同員工教育訓練，應製成紀錄並保存 1 年以上，以供主管機關查核。

八、其他：

非食品用含氯消毒劑僅可用於屠宰場設備及場地之消毒作業。

九、罰則：

屠宰場未依本注意事項之規定消毒，係違反屠宰作業準則第 5 條或屠宰衛生檢查規則第 4 條第 5 款與第 25 條等規定方法消毒，

中央主管機關得依畜牧法第 39 條第 1 項第 6 款或第 7 款規定予以裁處。

十、參考資料：

- (一) 屠宰作業準則（行政院農業委員會農防字第 1091505604 號令修正發布）。
- (二) 食品用洗潔劑衛生標準（行政院衛生福利部部授食字第 1041300838 號令修正發布）。
- (三) 飲用水水質標準（行政院環境保護署環署毒字第 1060000881 號令修正發布）。
- (四) 食品中總有效氯之檢驗方法（食品藥物管理署 TFDAD0001.00）。
- (五) 世界衛生組織（WHO）與聯合國糧食及農業組織（FAO） 2008 Joint Expert Meeting， Benefits and Risks of the Use of Chlorine-containing Disinfectants in Food Production and Food Processing.
- (六) 世界衛生組織（WHO）與聯合國糧食及農業組織（FAO） 2011 Joint FAO/WHO Food Standards Programme， Report of the Forty-Second Session of the CODEX COMMITTEE on Food Hygiene.
- (七) 美國食品安全和檢驗署 Safe and Suitable Ingredients Used in the Production of Meat, Poultry, and Egg Products. FSIS Directives 7120.1
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulations/directives/7000-series/safe-suitable-ingredients-related->

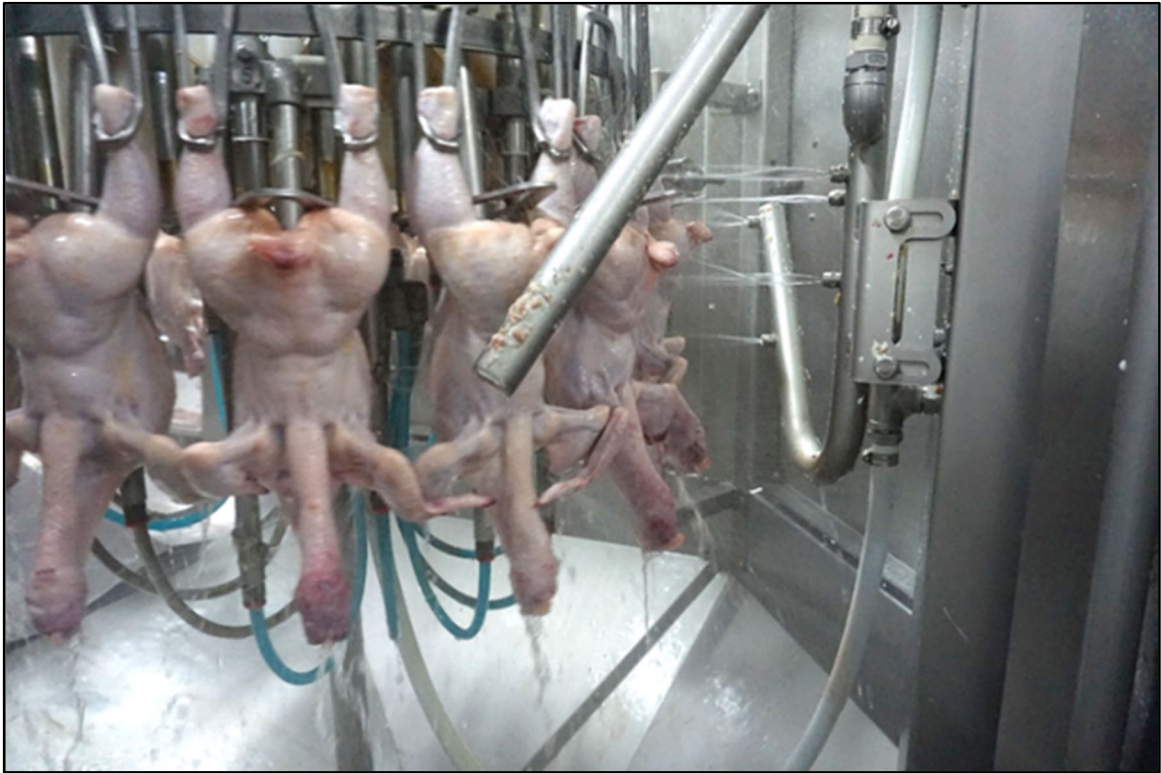
document 網頁中 Table of Safe and Suitable Ingredients 之 Antimicrobials 章節。

(八) 加拿大衛生部 <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/processing-aids.html#a2> 網頁中 Antimicrobial Processing Aids 章節。

(九) 澳洲與紐西蘭
<https://www.legislation.gov.au/Details/F2019C00639>
Australia New Zealand Food Standards Code – Schedule 18 – Processing aids 章節。

(十) 日本，http://www.nihs.go.jp/dfa/dfa-j/shokuten_kikaku_j.html Japan's Specifications and Standards for Food Additives. F. Standards for Use 章節。

圖片說明：



圖一、使用符合自來水水質標準之用水清洗屠體。



圖二、冷卻槽水需充分溢流，不得形成血紅色。



圖三、屠宰作業中需定時監測冷卻槽內水溫度、顏色、氯濃度及屠體中心溫度並記錄。



圖四、屠宰作業中需定時檢測並記錄槽內含氯消毒劑餘氯濃度。



圖五、浸泡冷卻及清洗後屠體吊掛滴水。



圖六、操作人員需穿戴適當防護衣物與器具，避免人員傷害。