屠宰場作業前查核程序

107年11月6日防檢六字第1071505766號函訂定 112年12月7日防檢六字第1121505768號函修正

- 一、為執行畜牧法第三十條第三項及屠宰作業準則第十一條規定,屠宰場每日作業前,應經屠宰衛生檢查人員執行作業前查核,確認後始得開始作業,特訂定本程序。
- 二、屠宰衛生檢查人員應於屠宰場申請屠宰作業時間起始後,始得依本程 序進行作業前查核。
- 三、執行屠宰作業前查核時,應將查核結果記錄於「屠宰作業前場區建築 設施及設備查核表(如附件一)」並簽名確認。
- 四、於完成屠宰作業前查核後,將「完成作業前查核告示牌」(以下簡稱告示牌,如附件二)懸掛於家禽或家畜屠宰室明顯處。
- 五、屠宰作業結束後將告示牌取回屠宰衛生檢查人員辦公室妥善保存。

六、查核重點如下:

- (一)建築及設施未經適當維護,有污染屠體、內臟之虞。
- (二)設備(包括人道昏厥設備、燙脫毛或剝皮設備、屠體吊掛設備、內臟檢查用盛盤、屠體內臟處理台面及盛裝容器等)未經適當清洗及消毒或適當維護,仍有肉屑、脂肪、血液、油漬或其他可能污染屠體、內臟之污物附著。
- (三)屠後檢查設備未經適當維護,有礙執行檢查之虞。
- (四)冷藏(凍)庫有無未經屠宰衛生檢查合格之畜禽屠體或內臟。
- (五)其他經農業部動植物防疫檢疫署指示項目。
- 七、發現有前點第一款至第三款所列缺失時,應先知會屠宰場人員(或其授權人員)記錄於「屠宰作業前場區建築設施及設備查核表」,並確認

其完成改善。

八、於冷藏(凍)庫等處發現疑似未經屠宰衛生檢查合格之畜禽屠體或內臟(未標明屠宰衛生檢查合格標誌),應請屠宰場說明,屠宰衛生檢查人員如認為有未經屠宰衛生檢查之虞,應採證及保全證據,並通知農業部動植物防疫檢疫署轄區分署處理。

屠宰作業前場區建築設施及設備查核表

屠宰場名稱:		檢查日期:年月日		
線 別:				
查核項目	查核結果 如未符合請敘明原因	確認未符合事項 完成改善欄(完成請打√)		
設備已經適當清洗 及消毒或適當結 護,無肉屑、脂肪、 血液、油漬或其他 可能污染屠體、內 臟之污物附著。	□未符合			
屠後檢查設備已經 適當維護,無礙執 行檢查之虞。				
冷藏(凍)庫無未經 屠宰衛生檢查合格 之畜禽屠體或內 臟。	□未符合			
其他經農業部動植 物防疫檢疫署指示 項目	□符合 □未符合 原因:			
確認完成屠宰作業前查核屠檢人員簽名欄位				

本屠宰線已完成作業前查核

注意

- 1. 未經屠宰衛生檢查人員完成作業前查核不得屠宰, 違者得處新臺幣 3 萬元~15 萬元罰鍰!
- 2. 畜禽未經屠前檢查合格不得屠宰,違者得處新 臺幣2萬元~50萬元罰鍰!
- 3. 本告示牌由屠檢人員依職權使用,其他人等 不得擅自懸掛、撤除或更改內容!

屠檢人員簽名:	月	日
	時	分