

# 屠宰場肉品衛生安全管制系統 實施及驗證作業要點 **簡介**

賴敏銓<sup>1</sup>

林邑鴻<sup>1</sup>



## 壹、前言

目前我國每年屠宰家畜、家禽約3億8百多萬餘頭(隻)，畜禽肉品已成為國人重要的動物性蛋白質來源。為維護消費者健康、順應國際食品安全趨勢，並為提升肉品衛生自主管控與國際貿易競爭力，行政院農業委員會(簡稱農委會)公告修正「屠宰作業準則」，屠宰場得自願實施「屠宰場肉品衛生安全管制系統」(簡稱屠宰場 HACCP)，並訂定「屠宰場肉品衛生安全管制系統實施及驗證作業要點」(簡稱屠宰場 HACCP 驗證作業要點)，內含附件「屠宰場肉品衛生安全

管制系統實施指引」)，並由農委會授權農委會動植物防疫檢疫局(簡稱防檢局)進行驗證作業，大幅提升我國畜禽肉品的內外銷市場競爭力。

依「食品安全衛生管理法」規定，肉品工廠須實施 HACCP 系統驗證，農委會於 109 年 11 月 24 日公告修正「屠宰作業準則」第 2 條，並於 109 年 12 月 15 日發布屠宰場 HACCP 驗證作業要點，從此我國屠宰場得與肉品分切加工廠接軌全程實施 HACCP。

屠宰場 HACCP 系統可以提高品牌價值與消費識別效果，是創造產業升級之重要契機，將使國產肉品更具

| 註 1：行政院農業委員會動植物防疫檢疫局。

優勢，不但能與進口肉品競爭，更有利優質肉品外銷。此外，在內銷市場有利團膳、餐飲業、食品販售連鎖通路競爭採購，提供消費者更優質的國產肉品。對有意願申請驗證者，農委會將派員協助屠宰場改善，落實推動屠宰場 HACCP，農委會推動屠宰場 HACCP 政策係以自願方式實施，對於驗證不收取費用，未來將修法逐步全面推動強制實施。

## 貳、屠宰場 HACCP 驗證作業要點簡介

- 一、 屠宰場 HACCP 驗證作業要點所稱屠宰場 HACCP，指屠宰場為鑑別、評估及管制屠宰作業程序中之肉品衛生安全危害，使用危害分析重要管制點（Hazard Analysis and Critical Control Points）原理，管制來源畜禽之驗收與屠宰，以及屠體、內臟、血液及其分切物管理之系統。
- 二、 驗證範圍：屠宰場應符合畜牧法、屠宰場設置標準及屠宰作業準則，其以屠宰場全場為範圍，包括來源畜禽之驗收與屠宰，以及屠體、內臟、血液及其分切物管理之系統。

三、 屠宰場 HACCP 即為屠宰場之危害分析重要管制點之簡稱，係以科學為依據，以屠宰場場方自主管理之方式，確保屠宰作業流程中肉品之清潔及衛生安全。其系統包括五個預備步驟及七大執行原則，重點如下：

### 1. 五個預備步驟：

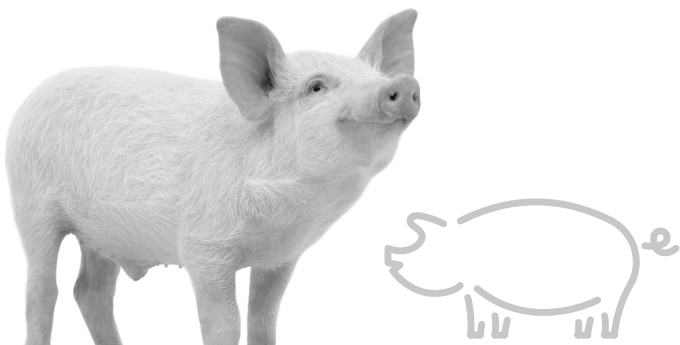
- (1) 成立肉品衛生安全管制小組。
- (2) 描述產品特性及其流通方式。
- (3) 確定產品預定之用法、用途及消費對象。
- (4) 建立屠宰流程圖。
- (5) 確認屠宰流程圖與現場一致。

### 2. 七大執行原則：

- (1) 進行危害分析。
- (2) 決定重要管制點。
- (3) 建立管制界限。
- (4) 建立監測程序。
- (5) 制定矯正措施。
- (6) 進行確認。
- (7) 建立文件及紀錄管制。

四、 管制小組：須參加經農委會認可之相關課程至少 48 小時，並領有合格證明書；其中 18 小時須為屠宰衛生等相關專業課程，其餘 30 小時得為中央衛生主管機關認可之相關課程。

五、 驗證申請程序：申請者應依屠宰場 HACCP 驗證作業要點附件「屠宰場肉品衛生安全管制系統實施指引」填具申請文件（包含「屠宰場衛生標準作業程序書」



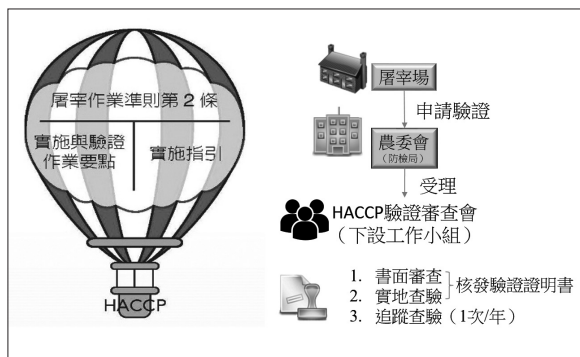


圖 1. 驗證申請程序。

及「屠宰場肉品衛生安全管制系統計畫書」) 並向農委會提出申請(圖 1)。

- 六、書面審查：書面審查結果符合者，由農委會安排實地查驗。如書面審查結果須補正者，應於 2 個月內完成補正，未能於 2 個月內完成補正者，申請者得函請農委會准予延長 1 個月；補正次數以 2 次為限，屆期仍未完成補正者，不予受理其驗證申請案。
- 七、實地查驗：經農委會通知實地查驗者，應配合進行屠宰作業並接受查驗，倘未配合實地查驗者，農委會得駁回其驗證申請，另每次查驗時間以 1 天為原則，必要時得依查驗情形延長查驗時間。
- 八、追蹤查驗：取得驗證證明書之屠宰場，農委會每年原則執行 1 次定期(或不定期)之現場追蹤查驗；必要時得增加追蹤查驗

次數，以確認屠宰場符合屠宰場設置標準、屠宰作業準則及確實依屠宰場 HACCP 執行。

- 九、驗證審查會及工作小組：農委會召集各專業領域之學者、專家、政府機關及相關人員 7~15 人召開驗證審查會，進行屠宰場 HACCP 之書面審查、實地查驗及追蹤查驗等工作，驗證審查會下得設立工作小組辦理書面審查初審、安排及協助實地查驗及追蹤查驗等事務。
- 十、驗證證明書：經書面審查及實地查驗核可之屠宰場，由農委會發給中英文之驗證證明書，驗證證明書有效期間為 3 年，自核發驗證證明書之日起算，屆期失效。





### 參、推動辦理情形

為符合國際趨勢、提升我國屠宰作業清潔衛生自主管控水準，防檢局於108年即成立專案計畫，建立屠宰場 HACCP 先期準備工作，並委託專家學者輔導屠宰場，至今已召開家畜、家禽屠宰場及肉品市場計3場次政策說明會，舉辦7場次屠宰場管制人員教育訓練，目前已有220人參訓，係來自83家屠宰場（家畜37家、家禽46家），對有意願申請屠宰場 HACCP 驗證之屠宰場，防檢局正積極派專家進行輔導作業（圖2）。

### 肆、結語

除了日本等外銷市場有屠宰場 HACCP 驗證要求外，國內團膳、餐飲業、食品販售連鎖通路及食品加工業等業者，亦皆期盼屠宰場實施官方 HACCP 驗證制度，除可確認原料

肉品來源品質，皆為政府核可之國產優質畜禽肉品外，亦能提高民眾對其產品之信賴度。屠宰場自願實施 HACCP 驗證制度，推動屠宰衛生再升級，可與下游的肉品分切、加工廠 HACCP 制度接軌，將使國產肉品品質更有保障。

因此，防檢局籲請屠宰業者應重視國人消費需求，把握實施 HACCP 之契機，以自主管理方式，促進屠宰場衛生再升級，創造國產畜禽肉品的在地新鮮與衛生優勢，以獲得國人認同與消費支持。

防檢局全球資訊網已建立「屠宰場 HACCP 專區」，揭露實施及驗證作業要點、實施指引、申請所需文件、管制小組教育訓練開班訊息、通過驗證屠宰場名單等相關資訊，歡迎各界參考運用及有意願之屠宰場可向農委會申請 HACCP 系統驗證，通過驗證者將可取得官方發給之中英文驗證證書，提高商機與市場競爭力。



圖2. 現場實地輔導。