

“

臺灣屠宰場進入肉品衛生安全 管制系統 (HACCP) 時代

HACCP for Taiwan Slaughterhouses

林世國¹ 賴敏銓¹ 徐榮彬¹

”



摘要

行政院農業委員會（簡稱農委會）自 108 年先期規劃完成產業溝通及教育訓練，109 年 12 月 15 日正式推動屠宰場 HACCP 制度，採自願方式實施且不收取費用，獲得多家屠宰場熱烈反應。「嘉一香食品股份有限公司屏東廠」於 109 年 12 月 21 日遞交申請文件，並積極配合審查程序，按照審查會議結論，配合修正屠宰場設施設備、屠宰作業清潔衛生、完成重要管制點確效試驗，全案完成後經審查會議確認通過，於 110 年 4 月 19 日獲農委會頒發證書，成為我國第一家成功取得 HACCP 驗證之屠宰場。

The Council of Agriculture started in 2019 to conduct communications and education courses before it formally introduced on December 15, 2020, an international food safety management system called Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) for slaughterhouses in Taiwan on a free and voluntary basis. The response was very positive.

Cha I Shan Foods Co.'s facility in Pingtung submitted its request for adopting HACCP on December 21, 2020. Based upon the results of a duly executed review process, the abattoir remodeled its equipment and sanitation facilities and conducted tests on critical control points. The request was officially granted and an HACCP certificate awarded on April 19, 2021, by the Council of Agriculture.

| 註 1：行政院農業委員會動植物防疫檢疫局。

一、前言

目前我國有 176 家屠宰場，每年屠宰家畜、家禽約 3 億 8 千多萬餘頭（隻），畜禽肉品已成為國人重要的動物性蛋白質來源。在屠宰過程中，必須注意屠體及內臟可能的生物性及化學性的危害，而且屠宰場又是分切場與肉品加工廠的上游，確保良好的屠宰



$\frac{1}{2}$



1. 嘉一香屏東廠屠宰作業動線明確，環境衛生明亮。
2. 屠宰場屠宰作業動線應明確，環境應衛生明亮。

作業，可以提高肉品品質的安全，因此，建立肉品安全生產制度實屬必要。

二、與時俱進的肉品安全政策

我國家畜屠宰場自 86 年爆發口蹄疫後外銷受挫，肉品生產以供應內銷為主。而傳統市場主要以溫體肉形態銷售，造成屠宰場趨向小型屠宰線經營模式，屠宰場增設小型屠宰線，分租給肉商使用。目前家畜屠宰場平均每場有 2.4 條屠宰線，家禽屠宰場平均每場有 1.3 條屠宰線。小線屠宰因利潤低，且作業空間狹小，屠宰作業與肉品品質可能也會受影響。

因應 109 年 6 月 16 日世界動物衛生組織（OIE）宣布臺灣成為口蹄疫非疫區，以及日本規定 110 年 6 月 1 日起輸入日本之肉品供應廠（含屠宰場）應實施 HACCP，行政院農業委員會（簡稱農委會）自 108 年起進行政策先期規劃與確定實施架構，並於 109 年 11 月 24 日公告修正「屠宰作業準則」，12 月 15 日公告訂定「屠宰場肉品衛生安全管制系統實施及驗證作業要點」與實施指引，以自願申請及驗證不收費方式，鼓勵屠宰場實施 HACCP 制度，另外，配合農委會「因應貿易開放養豬產業全面轉型升級計畫」（簡稱養豬產業百億基金），促進屠宰場現代化與肉品冷鏈升級，提供國人更優質與安全之肉品並與國際接軌。

三、屠宰場 HACCP 政策

屠宰、分切、加工為肉品製造產業的一環，衛生福利部已依「食品安全衛生管理法」規定，需求達公告規模以上肉類加工食品業者，應實施 HACCP 制度，農委會推動屠宰場實施 HACCP 制度，可與食品業 HACCP 政策接軌，而使肉品製造全程衛生安全制度更完備。

屠宰場 HACCP 即為屠宰場之危害分析重要管制點 (Hazard Analysis and Critical Control Points) 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 5 個預備步驟及 7 大執行原則，重點如下：(一) 成立管制小組；(二) 執行危

害分析；(三) 決定重要管制點；(四) 建立管制界限；(五) 研訂及執行監測計畫；(六) 研訂及執行矯正措施；(七) 確認本系統執行之有效性；(八) 建立本系統執行之文件及管制紀錄。

屠宰場實施 HACCP，須依屠宰場實際屠宰作業與流程逐步撰寫屠宰場衛生標準作業程序書 (SSOP) 及屠宰場肉品衛生安全管制系統 (HACCP) 計畫書，找出重要管制點，並進行確效試驗，以確認管制措施有效性。屠宰業者須製作前述文件外，各屠宰場必須設置管制小組至少 3 人，每人必須取得專業教育時數 48 小時以上 (18 小時屠宰場 HACCP 訓練，30 小時衛生福利部食品安全相關訓練)。

我國屠宰場 HACCP 系統是以屠宰場全場為範圍進行系統性驗證，由



1	2
3	4



1. 防檢局於高雄分局舉辦教育訓練課程，業者熱烈參與。
2. 審查委員檢視預冷室屠體管理情形。
3. 屠宰場 HACCP 驗證審查委員於屠宰場實地查驗情形。
4. 預冷室內屠體中心溫度於 18 小時內達到 0~5℃ 管制溫度。



農委會核發第一家屠宰場HACCP中、英文版驗證證明書。



農委會邀請專家學者及機關代表成立驗證審查會，進行SSOP及HACCP文件審查與實地查驗。通過驗證之屠宰場，由農委會核發中、英文版驗證證明書，效期3年，屬於官方驗證制度。

四、政策推動與輔導作為

農委會動植物防疫檢疫局（簡稱防檢局）網頁設有「屠宰場HACCP專區」，提供法規及英譯本、申請所

需文件、訓練班訊息、通過驗證屠宰場名單等相關資訊供業者參考。屠宰場HACCP政策推出後，防檢局舉辦5場次產業團體座談會，獲得業者熱烈反應，完成管制人員教育訓練人數已多達300人、88家屠宰場，顯示產業積極參與推動的態度。

目前已有6家屠宰場正式提出驗證申請，另外亦有20餘家屠宰場表示有意願申請。為加速推動本項政策，防檢局透過財團法人中央畜產會

與農業科技研究院合作，積極輔導屠宰場。其中「嘉一香食品股份有限公司屏東廠」於109年12月21日提出申請文件，並積極配合審查程序，按照審查會議結論，改善屠宰場設施設備、屠宰作業清潔衛生、完成重要管制點確效試驗，其後經審查會議確認通過，於110年4月19日成功獲農委會核發證明書，成為我國第一家取得HACCP驗證之屠宰場，臺灣屠宰場正式進入HACCP時代。

五、結語

屠宰場HACCP屬業者自主管理措施，且各屠宰場規模及市場導向不同，應針對每一項流程建立SSOP及HACCP計畫，避免危害產生。行政院

蘇貞昌院長於110年4月6日行政院食安會報中指示110年度將達到10家屠宰場通過HACCP驗證之政策目標，希望農委會配合養豬產業百億發展基金確實執行。為推動屠宰場現代化，農委會將配合養豬產業百億基金規劃，補助豬隻屠宰場更新改善屠宰場設施(備)，並輔導提升屠宰作業清潔衛生水準，協助屠宰場符合肉品衛生安全管理需求，以輔導取得屠宰場HACCP驗證，未來農委會將檢討修法，對於新設立或一定規模之既設屠宰場強制實施HACCP驗證，朝向全面提升肉品衛生安全之目的。目前臺灣屠宰場已正式進入HACCP時代，農委會籲請屠宰業者配合消費趨勢與品質之要求，踴躍申請屠宰場HACCP驗證，以提升肉品安全並健全肉品產業發展。

