

屠宰場設施設備及屠宰作業檢查程序

91年1月14日防檢六字第901542478號函訂定
91年7月4日防檢六字第0911502388號函修正
96年12月4日防檢六字第0961502799號函修正
102年3月8日防檢六字第1021502322號函修正
102年5月21日防檢六字第1021502610號函修正
107年8月28日防檢六字第1071505561號函修正

一、法源依據

- (一) 畜牧法第三十條第二項規定：「屠宰場之設立應符合屠宰場設置標準。」
- (二) 畜牧法第三十條第三項規定：「屠宰場屠宰家畜、家禽時，應符合屠宰作業準則。」
- (三) 畜牧法第三十一條規定：「為保護消費者權益，主管機關得派員進入屠宰場或其他建築物，檢查屠宰設施及屠宰作業，所有人或管理人無正當理由，不得規避、妨礙或拒絕。」

二、檢查程序

- (一) 各分局於執行屠宰場設施設備及屠宰作業檢查前三日，得備函通知該受檢屠宰場及副知總局，並請該屠宰場負責人或委派代理人於檢查時間到場陪同檢查。於必要時得不經通知執行檢查。
- (二) 各分局執行檢查應以二人以上之小組為之。檢查人員於檢查時間抵達現場，進入屠宰場大門前應先啟動影音記錄裝置。進入屠宰場後應先向場方人員出示身分證明文件(識別證)，表明來意，並要求其通知該屠宰場負責人或其委派之代理人持委託書(格式MI97-4)到場，若該屠

宰場負責人或其委派之代理人(以下簡稱相對人)未到場或無委託書，可請當時之值班管理人員到場陪同(無人陪同亦可執行檢查)。

(三)相對人到場後檢查人員應再向其出示身分證明文件(識別證)並說明來意。相對人如為負責人則請其出示身分證件，核對證明文件所載負責人資料之正確性，並登錄於負責人欄位中；如相對人為委派之代理人，則請其出示身分證件及委託書，並將相關資料登錄於屠宰場設施設備檢查紀錄表及屠宰作業檢查紀錄表(格式MI97-5)「陪同檢查人員」欄中。完成登錄後請相對人於確認資料無誤及勾選「同意陪同」之聲明文字後簽名或蓋章，代理人另勾選「有負責人委託書」後，一起赴現場進行檢查。如相對人拒絕陪同檢查，則勾選聲明文字中之「拒絕陪同」後請相對人簽章，另於檢查結果欄之違反事實項載明「(相對人姓名)到場，但拒絕檢查」等文字，同時於相對人意見陳述欄中述明拒絕檢查之理由，雙方於檢查紀錄最後一欄簽章(相對人不簽名時，簽名欄位註明拒絕簽名)。

(四)檢查人員依照家畜及家禽屠宰場設施設備及屠宰作業檢查項目表(格式MI107-1，MI107-2)逐項檢查，針對違反屠宰場設置標準或屠宰作業準則情事，除分別填寫檢查紀錄表外，應以數位照相機拍照，必要時以數位攝影機錄影，並於檢查紀錄表上相對應備註欄位中註明影像編號，以避免造成混淆。違規項目同時涉及屠宰場設置標準及屠宰作業準則時，勿重複列入檢查紀錄，應選擇

其一合適項目登錄於檢查紀錄表中。檢查過程中如其他現場屠宰工作人員不願配合，檢查人員應請相對人控制現場，說明並要求配合檢查。

(五)完成現場檢查後至屠宰場檢查人員辦公室製作屠宰場設施設備檢查紀錄表及屠宰作業檢查紀錄表，再向相對人說明檢查紀錄內容及違規事項，經相對人確認後於檢查紀錄表簽章，即完成本次檢查(如相對人拒絕簽名，則於其應簽名處註明「拒絕簽名」)。

(六)如該次檢查發現違規事項應製作談話紀錄，又場方無陪同檢查人員或陪同檢查人員非為負責人本人或委託人，各分局應再以書面通知該屠宰場負責人至分局陳述意見(格式MI97-6)，該通知書中應記載詢問目的、時間、地點、得否委託他人到場及不到場所衍生之效果。

(七)若有違規情事，應於檢查後二週內，將檢查與談話紀錄及光碟(相片、錄影電子檔或錄音電子檔)等佐證資料、屠宰場代表人意見陳述紀錄以及其他相關文件整理齊備，函送總局核處。

三、檢查行前準備

(一)各分局依排定時程派員赴現場檢查前，應事先備妥最新屠宰場基本資料備用。為符合行政程序法之規定及配合辦理行政處分之需要，請務必確認屠宰場負責人或負責人所委派之代理人或陪同檢查人員之基本資料(包括：姓名、出生年月日、性別、身分證統一編號、住居所或其他足資辨別之特徵);如係法人或其他設有管理人或代表人之團體基本資料亦須確認(包括：其名稱、事務所或營

業所，及管理人或代表人之姓名、出生年月日、性別、身分證統一編號、住居所)。

(二)準備行動電話及緊急支援聯絡電話名單(各分局肉品檢查課應於事前建立緊急支援聯絡電話名單供檢查人員使用，該名單應包括總局、分局肉品檢查業務及政風等相關人員、各屠宰場所在地之各級警察單位、手機直撥一一〇或一一九等)。

(三)受檢屠宰場基地位置圖、建築物、設施及設備配置圖。

(四)光度計、溫度計、量尺、影音記錄裝置及手電筒(請先熟悉操作方法，並確認功能正常)。

(五)檢查人員識別證、工作衣帽及膠鞋、屠宰衛生管理法規彙編、原子筆、職章及紅色印泥。

(六)家畜及家禽屠宰場設施設備及屠宰作業檢查項目表、屠宰場設施設備及屠宰作業檢查紀錄表。

四、檢查過程中之衝突處理

檢查過程中，如其他現場屠宰工作人員不願配合，如屠宰場負責人或管理人員在場，請相對人控制現場，說明並要求配合檢查；相對人不在場時，則向屠宰工作人員重申畜牧法第三十一條規定：「為保護消費者權益，主管機關得派員進入屠宰場或其他建築物，檢查屠宰設施及屠宰作業，所有人或管理人無正當理由，不得規避、妨礙或拒絕。規避、妨礙或拒絕前項之檢查者，主管機關得強制執行檢查。」，同時告知其規避、妨礙或拒絕前項之檢查者，違者可依畜牧法第四十一條第二款處以新臺幣一萬元以上五萬元以下罰鍰外，若其行為觸犯妨礙公務、侮辱公務員或侮辱公署罪等之

刑法部分另移請地檢署起訴。如不願配合並有不理性抗拒行為或違法行為出現時，則立即停止所有檢查作業退出屠宰場，同時打一一〇電話報警或逕赴鄰近警察單位報案，請求當地警察單位依行政程序法第十九條規定，派遣警察到場行政協助，再進入屠宰場執行強制檢查或協助警方依檢查人員提供案發經過的事實及證據進行偵辦。全程必要時以攝影機錄影。

五、檢查頻率

- (一)各分局應檢視屠宰衛生檢查獸醫師主任所送之輔導改善通知書掌握各該屠宰場之缺失改善情形，待改善處較多或限期改善日期屆滿仍未改善者，分局應即安排進行屠宰場設施設備及屠宰作業檢查程序。
- (二)除依前款規定檢查外，分局針對轄內屠宰場每場每年應至少執行屠宰場設施設備及屠宰作業檢查一次。
- (三)各分局應針對檢查所列各項缺失加強列管，並於限期改善日期屆滿後，再前往該屠宰場複查。
- (四)有檢舉案件或經認定應加強查核項目時，則不事先通知該屠宰場即前往檢查，惟須注意同一設施檢查之違規事項應避免在前次行政處分所規定之改善期限內檢查。
- (五)總局每年不定期自行或會同分局前往督導屠宰場設施設備及屠宰作業。

六、其他應注意事項

- (一)填寫檢查紀錄時，務必清楚填寫檢查相對人基本資料(姓名、出生年月日、性別、身分證統一編號、住居所或其他足資辨別之特徵);如係法人或其他設有管理人或代表

- 人之團體基本資料(其名稱、事務所或營業所，及管理人或代表人之姓名、出生年月日、性別、身分證統一編號、住居所);若該屠宰場有多條屠宰線時，應註記缺失線別。
- (二)檢查紀錄中之書寫錯誤處應避免使用立可白等塗改，應畫單線後在其旁更正後，於塗改處蓋章或簽名。
- (三)分局檢查人員與相對人均應於檢查紀錄騎縫處蓋章。相對人可於表示意見時補蓋，如其拒絕蓋騎縫章，可於意見紀錄中註明，並由分局人員二名以上簽名證明。

七、報表

各分局執行檢查單位應於每月十日前將上月之檢查執行情形填報於「屠宰場設施設備及屠宰作業檢查月/年報表」(格式MI97-7)並自行管考。另每年一月十日前將去年之檢查執行情形彙整後填報於「屠宰場設施設備及屠宰作業檢查月/年報表」備文送總局備查。

委託書

本人為 _____ (屠宰場名稱) 負責人，因故

無法於 _____ 年 _____ 月 _____ 日到場：

陪同貴分局對本屠宰場進行 屠宰場設施設備、 屠宰作業檢查。

針對 _____ 案陳述意見。

其他 _____ 。

特委託 _____ 君為代理人。

此致

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局 _____ 分局

委託人 (加蓋屠宰場印章)

姓名： _____ (簽名或蓋章)

職稱：

身分證統一編號：

住址：

聯絡電話：

受委託人

姓名： _____ (簽名或蓋章)

職稱：

身分證統一編號：

住址：

聯絡電話：

中 華 民 國 _____ 年 _____ 月 _____ 日

紀錄編號：

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局()分局

屠宰場設施設備 屠宰作業檢查紀錄表

檢查時間： 年 月 日 時 分至 年 月 日 時 分

屠宰場名稱：		證書編號：	
地址：			
電話：			
負責人	姓名：	性別：	出生日期：
	身分證統一編號：	電話：	
	戶籍地：		
	本人為本屠宰場負責人，確認上述屠宰場名稱、地址及本人資料無誤 <input type="checkbox"/> 同意陪同 <input type="checkbox"/> 拒絕陪同行政院農業委員會動植物防疫檢疫局() 分局人員於上述時間進行本屠宰作業檢查。 簽名：_____		
陪同檢 查人員	姓名：	性別：	出生日期：
	身分證統一編號：	電話：	
	戶籍地：		
	本屠宰場負責人為 _____，本人職務為 _____。 上述屠宰場名稱、地址及本人資料確認無誤 <input type="checkbox"/> 同意陪同 <input type="checkbox"/> 拒絕陪同行政 院農業委員會動植物防疫檢疫局()分局人員於上述時間進行 本屠宰作業檢查。 簽名：_____ <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 負責人委託書		

違反之事實，請於本表空白列據實填列。

格式：MI97-5

本紀錄一式二聯，第一聯（黃色）由主管機關收執，第二聯（紅色）由受檢屠宰場收執。 第 頁/共 頁

紀錄編號：

違規事項	違反屠宰場設置標準或違反屠宰作業準則 §條.項.款.目	地點或屠宰線別	備註 (相片編號或其他)
	<input type="checkbox"/> 違反屠宰場設置標準 <input type="checkbox"/> 違反屠宰作業準則 § __. __. __. __		
	<input type="checkbox"/> 違反屠宰場設置標準 <input type="checkbox"/> 違反屠宰作業準則 § __. __. __. __		
	<input type="checkbox"/> 違反屠宰場設置標準 <input type="checkbox"/> 違反屠宰作業準則 § __. __. __. __		
	<input type="checkbox"/> 違反屠宰場設置標準 <input type="checkbox"/> 違反屠宰作業準則 § __. __. __. __		
	<input type="checkbox"/> 違反屠宰場設置標準 <input type="checkbox"/> 違反屠宰作業準則 § __. __. __. __		

違反之事實，請於本表空白列據實填列。

本紀錄一式二聯，第一聯（黃色）由主管機關收執，第二聯（紅色）由受檢屠宰場收執。

格式：MI97-5

第 頁/共 頁

紀錄編號：

檢查 結果	<input type="checkbox"/> 經檢查符合規定。		
	<input type="checkbox"/> 違反畜牧法第 30 條第 2 項所定之「屠宰場設置標準」規定。		
	<input type="checkbox"/> 違反畜牧法第 30 條第 3 項所定之「屠宰作業準則」規定。		
	<input type="checkbox"/> 違反畜牧法第 31 條第 1 項之規定，規避、妨害或拒絕檢查。 違反事實：		
屠宰場負責人 (陪同檢查人員) 意見陳述			
本次檢查係在和平氣氛下，非出於強暴、脅迫、利誘、詐欺或其他不正當之方式完成，以上所述與記載資料均屬實，經向屠宰場負責人(陪同檢查人員)朗讀或使親閱確認無誤後簽名或蓋章，檢查於 年 月 日 時 分結束。 屠宰場負責人(陪同檢查人員)簽名_____			
行政院農業委員會動植物防疫檢疫局()分局檢查人員			
職稱	職稱	職稱	
姓名	姓名	姓名	

違反之事實，請於本表空白列據實填列。

格式：MI97-5

本紀錄一式二聯，第一聯(黃色)由主管機關收執，第二聯(紅色)由受檢屠宰場收執。 第 頁/共 頁

家畜屠宰場設施設備及屠宰作業檢查項目表 (格式MI107-1)

屠宰場名稱: _____

檢查日期: ____年__月__日__時

表格編號: _____

檢查人員: _____

檢 查 項 目	檢 視 結 果	備 註 說 明
壹、設施設備 (屠宰場設置標準 §條.項.款.目)		
一、場區環境		
1. 場區內環境應隨時保持清潔。 (§3.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 場區內環境未保持清潔。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
2. 場區內環境應設有完善之排水系統。(§3.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 未設置完善之排水系統。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
3. 空地應酌予鋪設混凝土、柏油或綠化等，以減少灰塵產生。 (§3.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4. 場區周界應有適當之圍籬或圍牆。(§3.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 場區車輛出入口應設置車輛消毒設施。(§5.1.10)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
6. 應於適當地點設置家畜運輸車輛之清洗場所與消毒設施。 (§5.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
二、屠宰場建築		
1. 地面有適當斜度及排水系統以利排水，無局部積水之虞。 (§4.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 地面有積水。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
2. 屠體吊掛經過之處，應設有足夠寬度之溝道(槽)以承接屠體所流滴之血水。(§4.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3. 應有完整暢通之排水系統。 (§4.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 排水系統不暢通。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
4. 排水溝應有防止固體廢棄物流入之設施。(§4.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 牆壁與支柱表面應為白色或淺色，其表面應平滑無裂縫並經常保持清潔。(§4.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 牆壁或支柱表面有裂縫 <input type="checkbox"/> 牆壁或支柱表面不清潔。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
6. 屋頂或天花板應保持清潔、維修良好之狀態。(§4.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 屋頂或天花板未保持清潔。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
7. 屠體或內臟暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。 (§4.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

8. 作檯面之照明光度應保持 200 米燭光以上。(§4.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
9. 一般作業場所之照明光度應保持 100 米燭光以上。(§4.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
10. 通風及排氣良好。(§4.1.8)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 未保持良好通風及排氣。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
11. 應設置防止病媒侵入之設施以防止病媒進入剝皮及燙毛後之作業區。(§4.1.9)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 剝皮及燙毛後之作業區發現病媒。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
三、一般設施			
1. 工作人員應擁有個人存放衣物之箱櫃。(§5.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
2. 屠宰場對外出入口應設泡鞋池及洗手消毒設施。(§5.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 屠宰場對外出入口未設泡鞋池及洗手消毒設施。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
3. 洗手消毒設施，包括水龍頭、液體清潔劑及乾手設施。(§5.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
4. 廁所應與屠宰、分切包裝之場所完全隔離。(§5.1.3.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
5. 廁所隨時保持清潔(§5.1.3.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
6. 廁所應有良好之通風、採光、防蟲、防鼠等設施，並備有流動自來水、清潔劑、烘手器或擦手紙巾等之洗手及乾手設施。(§5.1.3.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明_____ _____ _____ _____
7. 廁所應有「如廁後應洗手」之標示。(§5.1.3.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
8. 檢查人員辦公室配置 2 名以下檢查人員者，其辦公室室內面積至少 10 平方公尺，每增加 1 名檢查人員，應增加 1.4 平方公尺。(§5.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
9. 檢查人員辦公室應備桌椅、衣櫃及能加鎖存放報表、文件之檔案櫃、空調設施及直撥電話。(§5.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
10. 應設有檢查人員專用之盥洗浴室，充足供應冷、熱水。(§5.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	

11. 未設廢肉、廢棄屠體處理室者，應委託經環境保護主管機關核可之廢棄物清理業者處理。(§5.1.6.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
12. 化學藥品、腐敗物等應設專用貯存設施。(§5.1.7)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
13. 非使用自來水者，應設置淨水或消毒設施。(§5.1.8.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
14. 應充足供應攝氏 83 度以上之滅菌用熱水並裝置溫度計。(§5.1.8.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 未充足供應 83 度以上滅菌用熱水並裝置溫度計。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
四、屠後檢查設備			
1. 應於屠宰室之適當地點，設置屠後檢查站。(§6.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
2. 屠後檢查站，其長度以每名檢查人員 150 公分以上，其寬度及高度以足供檢查人員順利執行工作為度。(§6.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
3. 受檢查屠體及內臟表面之照明光度應達 500 米燭光以上且光源應不影響色澤。(§6.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
4. 屠體及內臟輸送應同步運行，以供檢查人員對應檢查。(§6.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
5. 檢查站應設有控制裝置，供屠宰衛生檢查獸醫師於必要時同時停止屠體及內臟之運行。(§6.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
6. 採用內臟車供檢查，每輛內臟車限盛一頭家畜內臟。(§6.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
7. 應於檢查站附近設稽留內臟盛盤及稽留屠體吊掛設備。(§6.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
8. 應於檢查站內設置標示「廢棄」字樣之不漏水廢棄屠體及內臟存放設備。(§6.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	

9. 檢查站內應設具有清潔劑、擦手紙中之檢查人員洗手設施、檢查用具之攝氏 83 度以上熱水滅菌設備、屠宰隻數計數器、記錄用具及其放置設備，其設置地點應便於檢查員使用。(§6.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明 _____ _____ _____ _____ _____ _____
10. 檢查站內應設 150 公分見方之不失真鏡子。(§6.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
11. 屠宰場應有使家畜於放血作業前，可快速失去知覺合乎人道屠宰之昏厥設備。(§7)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 未設置人道致昏設備。 <input type="checkbox"/> 其他說明 _____ _____
五、屠宰場設施		
1. 繫留欄面積須能容納一天之待宰家畜頭數，且以每頭豬、羊至少 0.5 平方公尺，每頭牛以 2.5 平方公尺計算。(§8.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2. 繫留欄建築上搭頂棚，通風良好、棚內應有噴水或飲水設備，供應清水。(§8.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3. 屠前檢查時，距離地板上 90 公分處之照明光度在 100 米燭光以上。(§8.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4. 隔離繫留欄應與繫留欄區別，屠前檢查時距離地板上 90 公分處之照明光度在 200 米燭光以上。(§8.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 屠宰室之面積應有適當空間以便操作。(§8.1.3.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
6. 放血時應有血液收集裝置。(§8.1.3.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
7. 緊急屠宰室應與屠宰室隔離，需設置屠體吊掛及內臟檢查設施。(§8.1.4.1~3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8. 緊急屠宰室檢查場所照明光度應在 500 米燭光以上，並設有專用之洗手與消毒設備。(§8.1.4.4)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9. 雜碎處理洗滌區應設置於建築內，並設高架處理臺。(§8.1.5.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

10. 內臟處理作業應與其他雜碎處理作業分室為之。 (§8.1.5.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
11. 屠體待運區應設置高架吊軌及送風設施。(未設預冷室者應設之)(§8.1.7)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
12. 用具及容器清洗消毒區應有洗滌及高溫加熱消毒設備，並分別設置屠體掛鉤與肉品容器之清洗設施。(§8.1.8)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
13. 稽留屠體及內臟等之貯藏場所：其溫度應能維持攝氏5度以下，並能加鎖，其鑰匙由屠宰衛生檢查獸醫師保管。 (§8.1.9)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
14. 預冷室室溫應平均分布並維持在攝氏0至5度。 (§8.1.6.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
15. 分切包裝室室溫應能達到攝氏15度以下。(§8.1.10.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
16. 去骨室室溫應能達到攝氏20度以下，濕度85.%以下。 (§8.1.11.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	

六、屠宰場設備

1. 屠體吊掛設備：兩屠體吊掛間距至少35公分，屠體下端距地面60公分以上；但若有防止回濺水污染屠體設計之作業區，屠體下端與地面之距離得縮短為30公分以上。(§9.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明 _____ _____ _____ _____ _____
2. 屠體吊掛軌道，應與牆壁、水泥柱、冷氣機及其他可能污染屠體之設備或設施保持適當距離，以避免屠體與之接觸。 (§9.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	

貳、屠宰作業（屠宰作業準則 §條.項.款.目）

一、作業場所管理及刀具及機械器具之衛生管理

1. 場區應禁止飼養動物，惟飼養警戒用犬時應適當管理。(§3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
---------------------------------	-----------------------------	------------------------------	--

2. 屠宰作業場所應保持清潔，並實施有效之病媒及其他昆蟲之防治作業。(§4)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 屠宰作業場所未保持清潔。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
3. 化學藥品、清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他藥劑應由專人保管於專用貯存設施內。(§5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4. 屠宰作業場所內應予清理整頓不得放置與該場所作業無關之物品。(§6.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 屠宰作業場所內放置與該場所作業無關之物品。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
5. 照明設備應保持清潔、維修良好。(§6.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 照明設備未清潔、維修。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
6. 清潔用具應保管於固定場所。(§6.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
7. 刀具及機械器具應定期檢查及維護良好。(§7.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 刀具及機械器具未維護。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
8. 與屠體及內臟接觸之機械應使用食品級之潤滑油。(§7.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9. 與屠體內臟直接接觸之刀具及機械器具，應使用攝氏 83 度以上之熱水消毒。(§7.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 直接接觸屠體內臟之刀具及機械器具，未使用攝氏 83 度以上之熱水消毒。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
10. 刀具及機械器具應於屠宰作業完成後洗淨並消毒。(§7.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
11. 作業結束後之清洗應使用清潔劑。(§8.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
12. 清洗附著有血液或脂肪之部分應使用溫水。(§8.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
13. 運輸車裝載前應檢查運輸車輛之裝備，並保持清潔衛生。(§8-1.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
14. 運輸過程中應避免日光直射、雨淋、溫度或濕度劇烈變動、撞擊及車內積水等。(§8-1.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
15. 裝載低溫家畜禽屠體、內臟及其分切物前，所有運輸車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。(§8-1.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
16. 載運活畜禽之運輸車輛不得載運家畜禽屠體、內臟及其分切物。(§8-1.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

17. 屠宰場之排水系統應經常清理與維護，以保持排水通暢。 (§9)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
18. 廁所、更衣室、洗手消毒設施、員工宿舍、餐廳、休息室及獸醫師辦公室等應有良好通風、採光及清潔。(§10)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明 _____ _____ _____
19. 屠宰場每日作業前，應經屠宰衛生檢查獸醫師執行作業前查核，確認後始得開始作業。 (§11)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 未經屠宰衛生檢查獸醫師執行作業前查核確認，屠宰場即開始作業。 <input type="checkbox"/> 其他說明 _____
二、一般作業		
1. 繫留場之家畜排泄物應洗淨或適當處理。(§12.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 繫留場之排泄物未洗淨處理。 <input type="checkbox"/> 其他說明 _____
2. 繫留欄及走道應減少任何可能造成動物疼痛或傷害的突出或尖銳物品及其他不必要之障礙，應使用手推車等適當之輔助運送設備。(§12.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3. 在繫留欄中，應提供動物飲水。(§12.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4. 家畜屠宰前應儘量避免使用電擊棒驅趕，使用交流電之電擊棒應將電壓減低至 50 伏特以下。(§12.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 屠宰前不得使用鋒利、尖銳或其它經屠宰衛生檢查獸醫師認定為可能造成動物受傷或不必要痛苦之器物來驅趕。(§12.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
6. 活畜及其屠體不得灌水。 (§12.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 發現活畜及屠體灌水。 <input type="checkbox"/> 其他說明 _____
7. 未經人道方式昏厥前不得網綁、拋投、丟擲、切割及放血。 (§12.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合 (有電擊或人道致昏且致昏效果良好) <input type="checkbox"/> 不符合 (有電擊或人道致昏但致昏效果不良) <input type="checkbox"/> 不符合 (無電擊或人道致昏)	<input type="checkbox"/> 未以人道方式昏厥。 <input type="checkbox"/> 人道昏厥效果不良。 <input type="checkbox"/> 其他說明 _____ _____ _____
8. 放血及放血後之屠宰作業應離地施行。(§12.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9. 應於放血作業完成後，始得進行燙毛作業。(§12.1.9)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

10. 採用脫毛劑脫毛者其脫毛劑應符合衛生主管機關之規定。(§12.1.11)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
11. 家畜於剖腹或切下頭部後，開始施行屠宰衛生檢查前，屠體不得沖洗。(§12.1.12)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
12. 遭污染之設備應先清洗後再以攝氏 83 度以上熱水消毒之。(§12.1.14)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
13. 屠宰過程，每處理 1 頭疑病畜、稽留屠體、病變組織之刀具及鋸子等工具應立即清洗，並用攝氏 83 度以上之熱水消毒。(§12.1.15)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
14. 盛裝可食用之屠體、內臟雜碎之容器或器具應保持清潔，使用後應清洗並消毒。(§12.1.16)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 盛裝可食用產品之容器或器具未保持清潔或使用後未清洗並消毒。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
15. 屠宰場之屠宰作業分區須區隔清楚，並確實遵守由污染區至清潔區之作業程序。(§12.1.17)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
三、屠宰作業			
1. 繫留家畜之體表附著髒污或排泄物者應予洗淨。(§13.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
2. 不良於行之家畜應與其他正常家畜區隔，禁止拖曳尚有意識之疑病畜、殘障家畜及因其他理由無法移動之家畜，應使用手推車等適當之輔助運送設備。(§13.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
3. 屠體於頭部切除及剖腹前，應澈底清除塵土、毛或其他污物等，並應防止噴濺到其他屠體。(§13.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
4. 剖腹時應避免消化道內容物污染屠體。(§13.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
5. 屠宰作業中，使用之刀、鋸應經常清洗、消毒。(§13.1.7)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
6. 屠體剖半前，應先行清除背部中線附近之所有污染物。(§13.1.8)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	

7. 屠體剖半時應防止屠體與地面、牆面、踏腳台或工作鞋等碰觸。(§13.1.9)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
8. 屠體於屠後檢查前，體表應有明顯之個體數字編號刺青。(§13.1.10)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
9. 內臟處理時，消化道應與其它臟器分開處理。(§13.1.13)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
10. 內臟檢查用盛盤，應定時以清水清洗及攝氏 83 度以上之熱水消毒。(§13.1.14)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
11. 屠體內臟處理之台面，應經常清洗。(§13.1.15)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
12. 應防止供食用之屠體內臟接觸地面或牆面等。(§13.1.16)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 屠體或內臟接觸地面或牆壁。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
13. 已剝皮之屠體應避免受到外皮之污染。(§13.1.17.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
14. 剝皮台應保持清潔。(§13.1.17.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
15. 每頭屠體剝皮處理後，地面及剝皮設備須保持清潔。(§13.1.17.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
16. 乳房割取之作業應防止乳房內容物外漏。(§13.1.18.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
17. 已剝皮之屠體遭受乳房內容物污染時，污染部分應予切除。(§13.1.18.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
18. 作業人員遭受乳房內容物污染時，應立即以清潔劑清洗，刀具應立即以攝氏 83 度以上之熱水清洗消毒。(§13.1.18.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
19. 牛之頭部切除後，應立即將食道結紮。(§13.1.19)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
20. 處理牛之肛門周圍時，應先將靠近肛門之直腸結紮。(§13.1.21)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
四、從業人員			

1. 人員進出屠宰作業場所，應遵守不同屠宰作業區出入之各項規定，尤其嚴格禁止由污染區進入清潔區；訪客亦同。(§15.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
2. 個人物品不得帶入屠宰作業場所。(§15.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
3. 工作鞋於屠宰作業場所使用前，須經有效之清洗及消毒。(§15.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
4. 進入屠宰作業場所時，應穿戴專用之整潔工作衣帽及工作鞋。(§15.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
5. 作業線之工作人員工作中不得吸煙、飲食、嚼食檳榔或口香糖等，或使毛髮、皮屑、體液污染屠體內臟之行為，亦不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品等污染屠體內臟及其接觸面或內包裝材料等。(§15.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明 _____ _____ _____ _____ _____
6. 屠宰作業線之工作人員手部應保持清潔，工作前後應用清潔劑洗淨。凡與屠體、內臟直接接觸之工作人員不得蓄留指甲、塗指甲油及配帶飾物等。(§15.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明 _____ _____ _____ _____ _____
7. 屠宰場對於經屠宰衛生檢查獸醫師判定為廢棄之屠體及內臟應使用有蓋且明顯標示之裝盛容器處理。(§17.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
8. 判定為廢棄之屠體及內臟裝盛容器須在作業結束後於固定場所清洗並消毒之。(§17.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
9. 廢棄之屠體及內臟應經適當處理並防止流為食用。(§17.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 發現廢棄之屠體或內臟流出供其他用途或供食用。 <input type="checkbox"/> 其他說明 _____
10. 非使用自來水者，應設置淨水或消毒設施，符合自來水水質標準時，始可使用。紀錄均應保存1年以上，以備查考。(§18)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	

其他待改進事項：

家禽屠宰場設施設備及屠宰作業檢查項目表 (格式MI107-2)

屠宰場名稱: _____

檢查日期: ____年__月__日__時

表格編號: _____

檢查人員: _____

檢 查 項 目	檢 視 結 果	備 註 說 明
壹、設施設備 (屠宰場設置標準 §條.項.款.目)		
一、場區環境		
1. 場區內環境應隨時保持清潔。 (§3.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 場區內環境未保持清潔。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
2. 場區內環境應設有完善之排水系統。(§3.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 未設置完善之排水系統。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
3. 空地應酌予鋪設混凝土、柏油或綠化等，以減少灰塵產生。(§3.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4. 場區周界應有適當之圍籬或圍牆。(§3.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 場區車輛出入口應設置車輛消毒設施。(§5.1.10)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
6. 應於適當地點設置家禽運輸車輛之清洗場所與消毒設施。(§5.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
二、屠宰場建築		
1. 地面有適當斜度及排水系統以利排水，無局部積水之虞。(§4.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 地面有積水。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
2. 屠體吊掛經過之處，應設有足夠寬度之溝道(槽)以承接屠體所流滴之血水。(§4.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3. 應有完整暢通之排水系統。(§4.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 排水系統不暢通。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
4. 排水溝應有防止固體廢棄物流入之設施。(§4.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 牆壁與支柱表面應為白色或淺色，其表面應平滑無裂縫並經常保持清潔。(§4.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 牆壁或支柱表面有裂縫 <input type="checkbox"/> 牆壁或支柱表面不清潔。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
6. 屋頂或天花板應保持清潔、維修良好之狀態。(§4.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 屋頂或天花板未保持清潔。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
7. 屠體或內臟暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。(§4.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

8. 工作檯面之照明光度應保持 200 米燭光以上。(§4.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
9. 一般作業場所之照明光度應保持 100 米燭光以上。(§4.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
10. 通風及排氣良好。(§4.1.8)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 未保持良好通風及排氣。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
11. 應設置防止病媒侵入之設施以防止病媒進入剥皮及燙毛後之作業區。(§4.1.9)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 剥皮及燙毛後之作業區發現病媒。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
三、一般設施			
1. 工作人員應擁有個人存放衣物之箱櫃。(§5.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
2. 屠宰場對外出入口應設泡鞋池及洗手消毒設施。(§5.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 屠宰場對外出入口未設泡鞋池及洗手消毒設施。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
3. 洗手消毒設施，包括水龍頭、液體清潔劑及乾手設施。(§5.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
4. 廁所應與屠宰、分切包裝之場所完全隔離。(§5.1.3.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
5. 廁所隨時保持清潔(§5.1.3.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
6. 廁所應有良好之通風、採光、防蟲、防鼠等設施，並備有流動自來水、清潔劑、烘手器或擦手紙巾等之洗手及乾手設施。(§5.1.3.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明_____ _____ _____ _____
7. 廁所應有「如廁後應洗手」之標示。(§5.1.3.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
8. 檢查人員辦公室配置 2 名以下檢查人員者，其辦公室室內面積至少 10 平方公尺，每增加 1 名檢查人員，應增加 1.4 平方公尺。(§5.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
9. 檢查人員辦公室應備桌椅、衣櫃及能加鎖存放報表、文件之檔案櫃、空調設施及直撥電話。(§5.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
10. 應設有檢查人員專用之盥洗浴室，充足供應冷、熱水。(§5.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	

11. 未設廢肉、廢棄屠體處理室者，應委託經環境保護主管機關核可之廢棄物清理業者處理。(§5.1.6.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
12. 化學藥品、腐敗物等應設專用貯存設施。(§5.1.7)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
13. 非使用自來水者，應設置淨水或消毒設施。(§5.1.8.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
14. 應充足供應攝氏 83 度以上之滅菌用熱水並裝置溫度計。(§5.1.8.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 未充足供應 83 度以上滅菌用熱水並裝置溫度計。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
四、屠後檢查設備			
1. 應於屠宰室之適當地點，設置屠後檢查站。(§6.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
2. 屠後檢查站，其長度以每名檢查人員 150 公分以上，其寬度及高度以足供檢查人員順利執行工作為度。(§6.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
3. 受檢查屠體及內臟表面之照明光度應達 500 米燭光以上且光源應不影響色澤。(§6.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
4. 屠體及內臟輸送應同步運行，以供檢查人員對應檢查。(§6.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
5. 檢查站應設有控制裝置，供屠宰衛生檢查獸醫師於必要時同時停止屠體及內臟之運行。(§6.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
6. 應於檢查站附近設稽留內臟盛盤及稽留屠體吊掛設備。(§6.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
7. 應於檢查站內設置標示「廢棄」字樣之不漏水廢棄屠體及內臟存放設備。(§6.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
8. 檢查站內應設具有清潔劑、擦手紙巾之檢查人員洗手設施、檢查用具之攝氏 83 度以上熱水滅菌設備、屠宰隻數計數器、記錄用具及其放置設備，其設置地點應便於檢查員使用。(§6.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明_____ _____ _____ _____ _____

9. 檢查站內應設 150 公分見方之不失真鏡子。(§6.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
10. 屠宰場應有使家禽於放血作業前，可快速失去知覺合乎人道屠宰之昏厥設備。(§7)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 未設置人道致昏設備。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
五、屠宰場設施			
1. 繫留場應設屋頂，建築材料應堅固，通風良好，有足夠之空間供屠前檢查，其照明光度應達 100 米燭光以上。(§10.1.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
2. 繫留場設有足夠的清洗用水源龍頭及適當空間供卡車行駛和迴轉。(§10.1.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
3. 採用籠裝繫留時裝置之巨型風扇，其空氣對流方向應避免直接吹向屠宰場。採用放養水池者，無需頂棚，應採清潔之流動水。(§10.1.1.3~4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
4. 放血時應有血液收集裝置 (§10.1.2.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
5. 鴨隻(水禽)上臘處理須在固定隔間的工作室進行，且必須具有抽氣設備，其廢氣、濃煙不得擴散於屠宰場建築內之其它場所。(§10.1.2.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
6. 禽毛等廢料應收集放置於專用之一般容器內或專用的收集設施。(§10.1.2.4)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
7. 雜碎處理洗滌室應獨立隔間並與屠宰作業部門隔離。照明分佈均勻，並設高架處理台。(§10.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
8. 預冷裝置應能使屠體中心溫度於屠後四小時內降至攝氏七度以下。(§10.1.4.1)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	
9. 使用冷卻水槽者，應有溢流設備。(§10.1.4.2)	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合	

10. 用具及容器消毒場所應與屠宰作業區隔離。需有洗滌及加熱消毒設備。禽籠與屠體、內臟盛裝容器之清洗消毒設施應分別設立。 (§10.1.5.1~3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
11. 分切包裝室室溫應能達到攝氏 15 度以下。(§10.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
六、屠宰場設備		
1. 家禽屠宰場設備應利用吊掛軌道、昇降機、密封滑道或其他輸送設備連繫，且屠體應離開地面至少 60 公分以上。(§11.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明 _____ _____ _____ _____
2. 內臟洗滌處應有下列設備：洗滌台及內臟裝運設備(使用自動化洗滌系統者免設)。 (§11.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
貳、屠宰作業 (屠宰作業準則 §條.項.款.目)		
一、作業場所管理及刀具及機械器具之衛生管理		
1. 場區應禁止飼養動物，惟飼養警戒用犬時應適當管理。(§3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2. 屠宰作業場所應保持清潔，並實施有效之病媒及其他昆蟲之防治作業。(§4)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 屠宰作業場所未保持清潔。 <input type="checkbox"/> 其他說明 _____
3. 化學藥品、清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他藥劑應由專人保管於專用貯存設施內。(§5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4. 屠宰作業場所內應予清理整頓不得放置與該場所作業無關之物品。(§6.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 屠宰作業場所內放置與該場所作業無關之物品。 <input type="checkbox"/> 其他說明 _____
5. 照明設備應保持清潔、維修良好。(§6.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 照明設備未清潔、維修。 <input type="checkbox"/> 其他說明 _____
6. 清潔用具應保管於固定場所。(§6.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
7. 刀具及機械器具應定期檢查及維護良好。(§7.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 刀具及機械器具未維護。 <input type="checkbox"/> 其他說明 _____
8. 與屠體及內臟接觸之機械應使用食品級之潤滑油。(§7.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

9. 與屠體內臟直接接觸之刀具及機械器具，應使用攝氏 83 度以上之熱水消毒。(§7.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 直接接觸屠體內臟之刀具及機械器具，未使用攝氏 83 度以上之熱水消毒。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
10. 刀具及機械器具應於屠宰作業完成後洗淨並消毒。(§7.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
11. 作業結束後之清洗應使用清潔劑。(§8.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
12. 清洗附著有血液或脂肪之部分應使用溫水。(§8.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
13. 運輸車裝載前應檢查運輸車輛之裝備，並保持清潔衛生。(§8-1.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
14. 運輸過程中應避免日光直射、雨淋、溫度或濕度劇烈變動、撞擊及車內積水等。(§8-1.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
15. 裝載低溫家畜禽屠體、內臟及其分切物前，所有運輸車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。(§8-1.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
16. 載運活畜禽之運輸車輛不得載運家畜禽屠體、內臟及其分切物。(§8-1.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
17. 屠宰場之排水系統應經常清理與維護，以保持排水通暢。(§9)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
18. 廁所、更衣室、洗手消毒設施、員工宿舍、餐廳、休息室及獸醫師辦公室等應有良好通風、採光及清潔。(§10)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明_____ _____ _____
19. 屠宰場每日作業前，應經屠宰衛生檢查獸醫師執行作業前查核，確認後始得開始作業。(§11)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 未經屠宰衛生檢查獸醫師執行作業前查核確認，屠宰場即開始作業。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
二、一般作業		
1. 繫留場之家禽排泄物應洗淨或適當處理。(§12.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 繫留場之排泄物未洗淨處理。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____

2. 屠宰前不得使用鋒利、尖銳或其它經屠宰衛生檢查獸醫師認為可能造成動物受傷或不必要痛苦之器物來驅趕。(§12.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3. 活禽及其屠體不得灌水。(§12.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 發現活禽及屠體灌水。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
4. 未經人道方式昏厥前不得綑綁、拋投、丟擲、切割及放血。(§12.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合 (有電擊或人道致昏且致昏效果良好) <input type="checkbox"/> 不符合 (有電擊或人道致昏但致昏效果不良) <input type="checkbox"/> 不符合 (無電擊或人道致昏)	<input type="checkbox"/> 未以人道方式昏厥。 <input type="checkbox"/> 人道昏厥效果不良。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____ _____
5. 放血及放血後之屠宰作業應離地施行。(§12.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
6. 應於放血作業完成後，始得進行燙毛作業。(§12.1.9)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
7. 採用脫毛劑脫毛者其脫毛劑應符合衛生主管機關之規定。(§12.1.11)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8. 家禽於剖腹或切下頭部後，開始施行屠宰衛生檢查前，屠體不得沖洗。(§12.1.12)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9. 遭污染之設備應先清洗後再以攝氏 83 度以上熱水消毒之。(§12.1.14)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
10. 屠宰過程，每處理 1 隻疑病禽、稽留屠體、病變組織之刀具及鋸子等工具應立即清洗，並用攝氏 83 度以上之熱水消毒。(§12.1.15)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
11. 盛裝可食用之屠體、內臟雜碎之容器或器具應保持清潔，使用後應清洗並消毒。(§12.1.16)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 盛裝可食用產品之容器或器具未保持清潔或使用後未清洗並消毒。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
12. 屠宰場之屠宰作業分區須區隔清楚，並確實遵守由污染區至清潔區之作業程序。(§12.1.17)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
三、屠宰作業		
1. 活體之輸送用之容器應保持清潔，使用後應清洗並消毒。(§14.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

2. 燙毛時，每隻家禽放入燙毛槽後應能溢出適當之水量，以保持水之清潔度；燙腳及頸部之水，應有適當之溢流量。 (§14.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3. 脫毛機內之噴水清洗作用應能將屠體表面附著之污泥及羽毛沖洗乾淨，掉落在脫毛地區之屠體，應經適當清洗消毒後始可掛回作業線上。 (§14.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4. 脫離之羽毛以容器收集者，其容器應置於污染作業區內，並適時搬離屠宰場所。 (§14.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 脫毛不完全時不得進行取內臟之作業。(§14.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
6. 屠體於取內臟前須先清洗乾淨。(§14.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
7. 取內臟之作業前，應更換掛鉤，原掛鉤須清洗及消毒後始可再使用。(§14.1.7)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8. 去除泄殖腔時應避免其內容物漏出。(§14.1.8)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9. 取出內臟應避免挖破內臟或撐壞屠體，與屠體接觸過之刀具應立即以攝氏八十三度以上之熱水消毒，以避免交叉污染。(§14.1.9)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
10. 屠體進入冷卻槽前應清洗乾淨，去頸之屠體應同時將嗦囊與氣管一併清除。 (§14.1.10)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
11. 使用冷卻槽時須有足夠之溢流量。溢流水並應妥善導流。(§14.1.11)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
12. 內臟處理時，消化道應與其它臟器分開處理。處理消化道時，應先將消化道內容物清除，並沖淨之。(§13.1.13)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 屠體或內臟接觸地面或牆壁。 <input type="checkbox"/> 其他說明_____
13. 內臟檢查用盛盤，應定時以清水清洗及攝氏八十三度以上之熱水消毒。(§13.1.14)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

14. 屠體內臟處理之台面，應經常清洗，如有消化道內容物、皮毛及糞便等污物時，應以攝氏八十三度以上之熱水消毒。 (§13.1.15)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
15. 應防止供食用之屠體內臟接觸地面或牆面等。 (§13.1.16)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
四、從業人員		
1. 人員進出屠宰作業場所，應遵守不同屠宰作業區出入之各項規定，尤其嚴格禁止由污染區進入清潔區；訪客亦同。 (§15.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2. 個人物品不得帶入屠宰作業場所。(§15.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3. 工作鞋於屠宰作業場所使用前後，須經有效之清洗及消毒。(§15.1.3)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4. 進入屠宰作業場所時，應穿戴專用之整潔工作衣帽及工作鞋。(§15.1.4)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 作業線之工作人員工作中不得吸煙、飲食、嚼食檳榔或口香糖等，或使毛髮、皮屑、體液污染屠體內臟之行為，亦不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品等污染屠體內臟及其接觸面或內包裝材料等。(§15.1.5)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明 _____ _____ _____ _____ _____
6. 屠宰作業線之工作人員手部應保持清潔，工作前後應用清潔劑洗淨。凡與屠體、內臟直接接觸之工作人員不得蓄留指甲、塗指甲油及配帶飾物等。(§15.1.6)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 說明 _____ _____ _____ _____ _____
7. 屠宰場對於經屠宰衛生檢查獸醫師判定為廢棄之屠體及內臟應使用有蓋且明顯標示之裝盛容器處理。(§17.1.1)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8. 判定為廢棄之屠體及內臟裝盛容器須在作業結束後於固定場所清洗並消毒之。(§17.1.2)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

<p>9. 廢棄之屠體及內臟應經適當處理並防止流為食用。 (§17.1.3)</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合</p>	<p><input type="checkbox"/>發現廢棄之屠體或內臟流出供其他用途或供食用。 <input type="checkbox"/>其他說明_____</p>
<p>10. 非使用自來水者，應設置淨水或消毒設施，符合自來水水質標準時，始可使用。紀錄均應保存1年以上，以備查考。(§18)</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合</p>	

其他待改進事項：

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局（ ）分局

檢查事證陳述意見通知書

案號：

受通知人姓名：

（或法人、團體名稱及代表人或管理人姓名）

國民身分證統一編號：

（立案證號或國籍及護照號碼）

設籍或通訊住址：

（或事務所、營業所）

案由：

詢問目的：貴公司（台端）因涉有違反畜牧法第 條第 款規定，請於下列時間前提出意見陳述書，或以言詞代替陳述書方式提出說明。

時間：

地點：

附記：

- 一、依據「行政程序法」第102條及「行政罰法」第42條規定辦理。
- 二、受通知人得委託熟悉本案之人員到場，如委託他人到場請附委託書。到場人員請攜帶國民身分證及本函。
- 三、如未於上開時間前到場者，依行政程序法第105條第3項規定，視為放棄陳述意見之機會。不再另行通知，逕將全案移送行政院農業委員會動植物防疫檢疫局依法辦理。

（機關名稱）

中 華 民 國 年 月 日

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局 () 分局

年 月 屠宰場設施設備 屠宰作業檢查 月 年報表

屠宰場名稱	檢查日期	設施設備檢查		作業檢查		備註 (含移送日期、 文號及罰鍰等)
		合格	不合格	合格	不合格	
合計場數						