

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

一、法源依據：

- (一)畜牧法第 30 條第 4 項規定：「屠宰場屠宰家畜、家禽時，應符合屠宰作業準則」。
- (二)屠宰作業準則第 11 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」。

二、屠宰衛生檢查人員應於屠宰場申請時段之作業起始時間後，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「屠宰作業前場區環境與設施設備查核表(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」(附件二，以下簡稱告示牌)懸掛於家禽吊掛區或家畜致昏放血區明顯處。

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。

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(包括致昏設備、燙脫毛設備、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)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、內臟之污物附著及影響屠宰作業之虞。
- (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)其他經防檢局指示項目。

七、發現有六、(一)至(三)所列缺失時，應先知會屠宰場人員(或其授權人員)記錄於「屠宰作業前場區環境與設施設備查核表」，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(未標示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違法屠宰之疑，應採證及保全證據，並通知防檢局轄區分局處理。

屠宰作業前場區環境與設施設備查核表

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√)
建築及設施已經適當維護，無污染屠體、內臟之虞。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 原因：	
設備已經適當清洗及消毒或適當維護，無肉屑、脂肪、血液、油漬或其他可能污染屠體、內臟之污物附著及影響屠宰作業之虞。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 原因：	
屠後檢查設備已經適當維護，無礙執行檢查之虞。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 原因：	
冷藏(凍)庫無未經屠宰衛生檢查合格之畜禽屠體或內臟。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 原因：	
其他經防檢局指示項目	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 原因：	

確認完成屠宰作業前查核屠檢人員簽名欄位

長 20.5 公分×寬 15.5 公分

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