

本分局辦理「屠宰場危害分析(HACCP)與管理」

專題演講紀實

為讓防檢疫人員、屠檢人員、執業獸醫師及屠宰場瞭解屠宰場危害分析與管理系統，本分局於 109 年 11 月 17 日下午 2 時於 1 樓演講廳，辦理「屠宰場危害分析(HACCP)與管理」教育訓練。

本次邀請東海大學畜產與生物科技學系吳勇初榮譽教授擔任講師，首先簡介 HACCP 制度歷史、發展、特性及常見危害及管制點項目等，說明 HACCP 制度是一種預防危害發生的制度，並非是危害發生後再應對的，而是防止生物性、化學性、物理性危害發生的管理工具。

HACCP 制度較現行一般品管作業規範優越之處包括「著重於危害的預防與管制」、「以團隊有組織的結合，共同執行食品安全的管理工作」、「以科學資料為依據」、「以長期的紀錄資料分析（經驗值），增加監督管理的有效性」、「在食品的生產過程中從農場、製造商、運輸者、經銷商至消費者均共同擔負食品安全的責任」以及「國際上一致認定之管理系統」等。HACCP 制度經過 20 餘年之演變和推廣，至今已被食品界公認為確保食品安全最佳的管理方法

分析屠宰場常見危害，包含生物性(93%)、化學性(4%)及物理性(3%)，可列出造成產品不安全的生物性、物理性及化學性潛在危害，分別訂定防制措施以預防、去除或降低顯著危害。生物性常見包括微生物、動物疾病及寄生蟲等危害。物理性常見包含碎屑(金屬、玻璃、木 / 石頭或塑膠)或人體裝飾物等。化學性常見天然毒素、動物用藥及消毒劑等。屠宰場依據現行相關法令規定，評估其設施設備、生產與衛生狀況，判定須要制定及實施衛生作業程序者，以防止污染產品或導致產品品質劣變，並將這些程序制定為衛生標準作業程序。

理想的重要管制點包含具研究或文獻支持，有專一性、量化、特定的反應，現有技術、花費不高，具持續性與自動調整，有歷史背景、公認可防止或移除潛在危害，屠宰場建議可設立之管制點包含移除石頭、骨頭、金屬等異物，小心去除內臟防止腸內菌污染屠體，清

潔殺菌設備防止交叉污染等。

本次專題演講計有轄區執業獸醫師、地方動物防疫機關、屠檢人員、屠宰場、動物醫院、防檢局新竹分局與高雄分局及本分局人員等 48 人與會，現場經驗交流與答詢後，於下午 5 時 10 分圓滿結束。

吳老師介紹屠宰場危害分析(HACCP)與管理內容及實務

