

本分局辦理「屠宰場肉品衛生安全管制實務介紹」

專題演講紀實

為讓肉品檢查、防檢疫人員及屠檢人員瞭解屠宰場肉品衛生安全管制系統驗證申請現況及實務，本分局於110年9月16日下午2時於1樓演講廳，辦理「屠宰場肉品衛生安全管制實務介紹」教育訓練。

本次邀請國立中興大學獸醫學院院長陳德勳教授擔任講師，以屠宰場申請案例，就危害分析之生物性、化學性及物理性等項目進行討論，逐一針對實務上遭遇到問題進行解說。

首先簡介美國農業部(U.S. Department of Agriculture)肉品衛生檢查相關工作影片。食物安全及檢查服務部門(Food Safety and Inspection Service)為其執行單位，針對屠宰場的清潔衛生、產品微生物抽驗及管理進行查核，並對輸入及輸出肉品進行檢疫工作。另以丹麥的豬肉廠商 Danish Crown 的影片介紹國外屠宰場一貫化的作業系統，由特約畜牧場開始溯源管控動物健康，當運輸車輛運送豬隻至屠宰場，經由一套系統有效地趕豬、繫留、屠宰、預冷、分切及產品分級等管理，成為國際豬肉出口廠商範例。經由畜牧場至餐桌一貫的系統結盟，並定期回饋部分營利所得投入研發及管理項目，使得產業能團結並永續經營。

針對屠宰場申請肉品衛生安全管制系統驗證部分，目前仍屬輔導家畜及家禽範例場階段。化學性危害部分界定於藥物殘留，採於畜牧場端進行抽樣檢測，以避免屠宰後才發現藥物殘留超標的情形，較能符合實務。另針對生物性危害，屠宰完屠體所需的預冷過程，仍是風險管控重要的一環，因此，民眾消費型態的改變，方為達成屠宰場全面施行肉品衛生安全管制的重要關鍵。

本次專題演講計有轄區地方動物防疫機關、屠檢人員、防檢局基隆分局及本分局人員等33人與會，於下午5時04分圓滿結束。



陳德勳教授（立）介紹屠宰場肉品衛生安全管制實務