

屠宰作業準則第二條修正總說明

屠宰作業準則於九十四年七月七月訂定發布，並曾於一百零三年三月五日及一百零八年三月二十五日歷經二次修正。

為提升我國屠宰場畜禽產品衛生管理及符合國際趨勢，推動屠宰場肉品衛生安全管制系統，由屠宰場業者實施自主管理降低屠宰流程中可能造成屠體及內臟危害之風險，提升產品品質並提供下游加工業者及零售業者優良之國產畜禽產品，俾增進國產肉品之內、外銷產業競爭力，爰修正「屠宰作業準則」第二條。

屠宰作業準則第二條修正條文對照表

修正條文	現行條文	說 明
<p>第二條 屠宰場應依<u>下列所定措施，擇一實施衛生管理</u>，以確保其所生產之屠體及內臟適合供人食用：</p> <p><u>一、依中央主管機關之規定，實施微生物污染之抽驗。</u></p> <p><u>二、向中央主管機關申請實施屠宰場肉品衛生安全管制系統驗證，並經查驗合格。</u></p> <p><u>前項第二款查驗，中央主管機關得委任所屬機關（構）或委託其他機關（構）、團體辦理。</u></p>	<p>第二條 屠宰場應依中央主管機關之規定，實施微生物污染之抽驗，以確保其所生產之屠體及內臟適合供人食用。</p>	<p>一、原微生物污染抽驗之規定移列第一項第一款。</p> <p>二、屠宰場肉品衛生安全管制系統（Hazard Analysis and Critical Control Point，HACCP），係為鑑別、評估及管制屠宰程序中之肉品衛生安全危害，使用危害分析重要管制點原理，管理畜禽之驗收、屠宰及肉品貯存之系統。</p> <p>三、實施微生物污染抽驗及屠宰場肉品衛生安全管制系統驗證皆為有效之屠宰場衛生管理措施。而實施屠宰場肉品衛生安全管制系統驗證可有效管控屠宰流程中可能造成肉品危害之風險，強化國產畜禽肉品之衛生、提升產業競爭力及符合國際貿易趨勢，惟需耗費大量成本，且各屠宰場規模及市場導向不同，不易全面實施，為提供屠宰場業者依實際需</p>

		<p>求擇一實施衛生管理措施，爰為第一項第二款規定。</p> <p>四、中央主管機關得委任所屬機關（構）或委託其他機關（構）、團體辦理屠宰場肉品衛生安全管制系統查驗，爰為第二項規定。</p>
--	--	---