

法規名稱：屠宰場設置標準

發布日期：民國 88 年 11 月 19 日

第一章 總則

第 1 條

本標準依據畜牧法第三十條第二項規定訂定之。

第 2 條

本標準用辭定義如下：

- 一、檢查人員：指依畜牧法第二十九條第二項執行屠宰衛生檢查之屠宰衛生檢查獸醫師及畜牧法施行細則第二十三條第二項所稱之屠宰衛生檢查助理。
- 二、雜碎：指家畜、家禽屠體於摘取內臟、剝皮、去肢、去頭尾等屠體修整作業時所產生之內臟、皮、肢、頭、尾及零碎肉等產物。

第 3 條

屠宰場之場區環境應符合下列規定：

- 一、場區內環境應隨時保持清潔，並設有完善之排水系統。空地應酌予鋪設混凝土、柏油或綠化等，以減少灰塵產生。
- 二、場區周界應有適當之圍籬或圍牆。

第 4 條

屠宰場建築除繫留欄（場）及本標準另有規定者外，應符合下列規定：

- 一、建築應採用易於維修及維持乾淨，並應使用能防止屠體及內臟直接或間接遭受污染之結構及材質。
- 二、地面採用不透水、防滑、耐重壓且易於清洗之材料，並有適當斜度及排水系統以利排水，無局部積水之虞。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。
- 三、應有完整暢通之排水系統，排水溝應有防止固體廢棄物流入之設施。
- 四、牆壁與支柱表面應為白色或淺色，離地面至少一公尺以內之部分應使用非吸收性、不透水、易清洗之材料鋪設，其表面應平滑無裂縫並經常保持清潔。
- 五、屋頂或天花板應為白色或淺色、易清掃、可防止灰塵儲積之構築，且不得有長黴或成片剝落等情形發生，屠體或內臟暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象，應保持清潔、維修良好之狀態。
- 六、照明設備應分佈均勻，除本標準另有規定者外，工作檯面之照明光度應保持二〇〇米燭光（lux）以上，一般作業場所之照明光度應在一〇〇米燭光以上。
- 七、出入口、門窗及其他孔道應以堅固、易清洗、不透水之材料製作。

八、通風及排氣良好。

九、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。

第 5 條

屠宰場之一般設施應符合下列規定：

一、更衣室：應設於屠宰作業區附近適當之地點。應有足夠之空間，工作人員應擁有個人存放衣物之箱櫃。

二、洗手設施：屠宰場對外出入口設泡鞋池或同等功能之潔淨鞋底設備。並應設置洗手消毒設施，包括足夠數目之水龍頭、液體清潔劑及乾手設施。水龍頭最低數不得少於該工作場所內最高工作人數之十分之一，凡人數超過二百人時，其超過部分為二十分之一。屠宰作業區與分切作業區之員工洗手設施應分別設置，且每一個別之作業場所內應設一洗手設施。洗手台內外應使用易清洗不透水材料構築。水龍頭、液體清潔劑及乾手設施應採用能防止再污染之設計。

三、廁所：

（一）應與屠宰、分切包裝之場所完全隔離。其建築地點應距水源（井）十五公尺以上。

（二）應採沖水式，並採用不透水、易洗不納污垢之材料建造，並隨時保持清潔。

（三）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。

（四）應有「如廁後應洗手」之標示。

四、檢查人員辦公室及盥洗浴室：應提供檢查人員專用之辦公室與盥洗浴室。配置二名以下檢查人員者，其辦公室室內面積至少十平方公尺，每增加一名檢查人員，應增加一·四平方公尺。辦公室應備桌椅、衣櫃（其尺寸以長、寬、高各為四〇、四五及一五五公分為原則）及能加鎖存放報表、文件之檔案櫃、空調設施及直撥電話。盥洗浴室應有充足之冷、熱水供應。

五、家畜、家禽運輸車輛之清洗場所：應設置於適當地點並有消毒設施。

六、廢肉、廢棄屠體處理室：

（一）設有廢肉處理室者，該室應與屠宰室或肉品加工室，分別設置，入口處通道地面應設有消毒水槽。

（二）設有廢棄屠體之化製或燒燬設備者，其容量至少應可放入整頭屠體。

（三）未設前二目設施者，應委託經環境保護主管機關核可之廢棄物清理業者處理。

七、凡有直接危害人體健康及肉品安全之化學藥品、腐敗物等應設專用貯存設施。

八、供水：

（一）凡用於屠體、內臟及與屠體、內臟接觸之器具或機械之用水，非使用自來水者，應設置淨水或消毒設施，處理後水質應符合飲用水水質標準。使用地下水者，其水源應與化糞池、廢棄物堆置場所等污染源保持至少十五公尺以上之距離。屠宰場之蓄水池應為密閉性構造物，其設置地點應距污穢場所、化糞池三公尺以上。

(二) 屠宰場應充足供應攝氏八十三度以上之滅菌用熱水，在熱水使用地點應裝置溫度計，並在熱水管路與出水口明顯標示。

(三) 儲水槽（塔、池）應以無毒，不致污染水質之材料構築，並應有防護污染之設施。

(四) 飲用水與非飲用水之管路應分開設置並應明顯標示。

九、設有員工宿舍、餐廳及休息室等場所者，該場所應與屠宰作業場所隔離。

十、場區車輛出入口應設置車輛消毒設施。

第 6 條

屠宰場屠後檢查設備應符合下列規定：

一、應於屠宰室之適當地點，設置屠後檢查站，其長度以每名檢查人員一五〇公分以上，其寬度及高度以足供檢查人員順利執行工作為度。

二、受檢查屠體及內臟表面之照明光度應達五〇〇米燭光以上且光源應不影響色澤。

三、電動屠體吊掛輸送設備及電動內臟輸送設備應同步運行，以供檢查人員檢查屠體及其對應內臟。檢查站附近應設有控制裝置，以便屠宰衛生檢查獸醫師於必要時，同時停止屠體吊掛輸送設備及電動內臟輸送設備之運行。未採用電動屠體吊掛輸送設備及內臟輸送設備之低速作業家畜屠宰場，其內臟檢查得於專用之不銹鋼內臟車上為之，每輛內臟車限盛一頭家畜內臟。

四、應於檢查站附近設稽留內臟盛盤及稽留屠體吊掛設備。除使用自動化系統處理廢棄之屠體、內臟者外，應於檢查站內設置明顯標示「廢棄」字樣之不漏水廢棄屠體及內臟存放設備。

五、檢查站內應設具有清潔劑、擦手紙巾之檢查人員洗手設施、檢查用具之攝氏八十三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。

六、檢查站內應設一五〇公分見方之不失真鏡子，供檢查人員檢查屠體背側。

七、家禽屠體及其內臟經過獸醫檢查站時，其速率應調整為每分鐘每名檢查人員檢查三十五隻以下，但經中央主管機關核准者不在此限。

第 7 條

屠宰場應有使家畜、家禽於放血作業前，可快速失去知覺之電擊器、撞擊器或二氧化碳昏厥設備，或其他合乎人道屠宰之昏厥設備。

第 二 章 家畜屠宰場

第 8 條

家畜屠宰場設施：

一、繫留欄：面積須能容納一天之待宰家畜頭數且以每頭豬、羊至少〇·五平方公尺，每頭牛以二·五平方公尺計算。地面應採用不滲透材質鋪設，排水良好。建築應堅固，上搭頂棚，通風良好、棚內應有噴水或飲水設備，供應清水。並應有足夠之清洗用水源及龍頭。有執行屠前檢查之空間及設施。屠前檢查時，距離地板上九〇公分處之照明光度在一〇〇米燭光以

上。

二、隔離繫留欄：應與繫留欄區別，以隔離疑畜，並設有家畜固定架，其設置標準與繫留欄同，屠前檢查時距離地板上九〇公分處之照明光度在二〇〇米燭光以上。

三、屠宰室：

- (一) 屠宰室之面積應有適當空間以便操作。屠宰機械設備應按操作過程，依序佈置。
- (二) 牛、羊、豬等各類家畜之屠宰作業應予以隔離，以避免污染。
- (三) 放血時應有血液收集裝置。
- (四) 剝皮及燙毛後之作業應於符合第四條規定之建築物內為之。

四、緊急屠宰室：

- (一) 應與屠宰室隔離。
- (二) 應有屠體吊掛設施。
- (三) 應設內臟檢查設施。
- (四) 其檢查場所照明光度應在五〇〇米燭光以上。
- (五) 應設有專用之洗手與消毒設備。

五、雜碎處理洗滌區：

- (一) 應設置於建築內，照明分佈均勻，並設高架處理台。
- (二) 內臟處理作業應與其他雜碎處理作業分室為之。

六、預冷室：

- (一) 其空間應能維持每二公尺吊軌吊掛豬體六頭以下或牛體三頭以下。
- (二) 預冷設施應使屠體中心溫度於屠後十八小時內降至攝氏零至五度。
- (三) 牆壁應以淺色不透水材料敷設，地面應有良好之排水設施；預冷室室溫應平均分布並維持在攝氏〇至五度。

七、屠體待運區（未設預冷室者應設之）：應設置高架吊軌及送風設施。

八、用具及容器清洗消毒區：

- (一) 應分別設置屠體掛鉤與肉品容器之清洗設施。
- (二) 應有洗滌及高溫加熱消毒設備。

九、稽留屠體及內臟等之貯藏場所：其溫度應能維持攝氏五度以下，並能加鎖，其鑰匙由屠宰衛生檢查獸醫師保管，得以預冷室之一室或其一角落以粗鐵絲網等圍建供用。

十、分切包裝室（無屠體分切包裝作業者得免設；適用於預冷後分切之作業方式）：

- (一) 應設於預冷室及凍結設施鄰近，並須與屠宰室隔離。
- (二) 屠體與內臟之分切包裝作業應作有效隔離。
- (三) 室溫應能達到攝氏十五度以下，並設有空氣調節設備。
- (四) 設置適當之作業台及輸送裝置。工作檯面照明光度在二〇〇米燭光以上。
- (五) 工作線上應於適當位置設置洗滌用冷、熱水槽。

十一、去骨室（無屠體分切包裝作業者得免設；適用於未經預冷即進行分切之作業方式）：

- (一) 應與屠宰作業隔離。
- (二) 應設置適當之作業台及輸送裝置。工作檯面照明光度在二〇〇米燭光以上。
- (三) 室溫應能達到攝氏二十度以下，濕度百分之八十五以下，並設有送風設備。
- (四) 在工作線上適當位置設置洗滌用冷、熱水槽。

十二、凍結設施（無冷凍產品者得免設）：其溫度應能達到攝氏零下四十度以下，並有自動溫度紀錄裝置。

十三、冷藏庫、凍藏庫（無冷藏、冷凍產品者得免設）：冷藏庫滿裝時應能使產品中心溫度經常維持攝氏四度至零下二度，凍藏庫應能使產品中心溫度經常保持攝氏零下十八度以下，並有自動溫度紀錄裝置。

十四、解凍室（無解凍作者得免設）：應設於凍結室、拆箱作業區與分切包裝室鄰近，並須與分切包裝室隔離或設於冷藏庫（室）。儲藏物品距離牆壁、地面均應在五公分以上，不得使用吸水性棧板。

十五、拆箱作業區（無拆箱作者得免設）：應設於解凍室、分切包裝室及凍結室鄰近，且須與分切包裝室隔離。並設有收集拆下之紙箱塑膠袋、籃框等之設備。

第 9 條

家畜屠宰場設備：

一、屠體吊掛設備：兩屠體吊掛間距至少三五公分，屠體下端距地面六〇公分以上；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三〇公分以上。

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。

二、家畜屠宰場設備應採用易清洗消毒及可防止污染之構造，其與屠體及內臟直接或間接接觸之表面，應採用不銹鋼（刀具得使用碳鋼材質）或陽極處理鋁，或無毒塑膠等耐水性、非腐蝕性材質製作，不得使用鉛、鐵、銅及有毒化學材料且不得使用油漆為塗料。

三、固定於地面之機械及設備，其安裝應與牆壁或地面完全密合，無法密合者應高出地面或距離牆邊各三〇公分以上，以避免藏污並利清洗消毒。

第 三 章 家禽屠宰場

第 10 條

家禽屠宰場設施：

一、繫留場：

(一) 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，其照明光度應達一〇〇米燭光以上。

(二) 地面及通道應為混凝土，設有適當斜度以利向外排水（與屠宰場反方向）。並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。

(三) 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。

(四) 採用放養水池者，無需頂棚，應採清潔之流動水。

二、屠宰室：

(一) 屠宰室應有適當操作空間。屠宰機械設備須按操作過程，依序佈置。

(二) 放血時應有血液收集裝置。

(三) 鴨隻（水禽）上臟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。

(四) 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。

三、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。

四、預冷裝置：

(一) 應能使屠體中心溫度於屠後四小時內降至攝氏七度以下。

(二) 使用冷卻水槽者，應有溢流設備。

五、用具及容器消毒場所：

(一) 應與屠宰作業區隔離。

(二) 需有洗滌及加熱消毒設備。

(三) 禽籠與屠體、內臟盛裝容器之清洗消毒設施應分別設立。

六、分切包裝室：比照第八條第一項第十款。

七、凍結設施：比照第八條第一項第十二款。

八、冷藏庫、冷凍庫：比照第八條第一項第十三款。

九、解凍室：比照第八條第一項第十四款。

十、拆箱作業區：比照第八條第一項第十五款。

第 11 條

家禽屠宰場設備：

一、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六十公分以上。

二、內臟洗滌處應有下列設備：（使用自動化洗滌系統者免設）

(一) 洗滌台。

(二) 內臟裝運設備。

三、機械設備、容器、器具及可移動之設備

(一) 與肉品直接接觸者，應為容易清洗消毒及可防止其他污染的構造，且設於容易清掃及清洗消毒之位置。

(二) 固定於地面之機械及設備，應安裝於高出地面及距離牆邊三十公分以上，或與牆壁或地面完全密合。

(三) 應採用不銹鋼（刀具得使用碳鋼材質）或陽極處理鋁，或無毒塑膠等耐水性、非腐蝕性材質製作。不得使用鉛、鐵、銅及有毒化學材料並不得使用油漆為塗料。

(四) 禽籠：

- 1 使用非腐蝕性材質。
- 2 容易清洗消毒之構造。

(五) 待判定家禽盛裝容器、廢棄物盛裝容器、不可食肉品盛裝容器：

- 1 具不透水性。
- 2 具有蓋子及明顯標示之設計。
- 3 容易清洗消毒、污液及臭味不會滲漏之構造。

(六) 使用自動鍊條設備者，應有掛鉤自動洗淨消毒設備。

(七) 脫毛機：應有防止羽毛飛散的構造及具有能噴射出清洗水之構造。

(八) 肛門切除機、開肛機、取內臟機：應有自動清洗消毒之功能。

第 四 章 附 則

第 12 條

畜牧法施行前經主管機關核准或指定之屠宰處所應於本標準發布日起二年內完成改善。

第 13 條

屠宰家畜、家禽供輸出之屠宰場，其標準從輸入國規定。

第 14 條

本標準自發布日施行。