



新聞資料

行政院農業委員會

台北市南海路 37 號

第 8726 號

中華民國 110 年 4 月 19 日

我國第一家屠宰場 HACCP 官方驗證通過

今日（4 月 19 日）我國第一家成功取得 HACCP 之屠宰場「嘉一香食品股份有限公司屏東廠」，結合屠宰、分切、加工一貫化生產作業全程實施 HACCP，不僅提升國內肉品消費安全，並有利於開啟外銷契機。

農委會為推動屠宰場現代化及肉品冷鏈升級，並與國際接軌，自 108 年先期規劃，配合口蹄疫拔針成功，109 年 12 月 15 日正式公告推動屠宰場 HACCP 制度，以自願方式實施 HACCP 驗證作業，且不收取費用，並舉辦管制人員教育訓練及產業座談會，已獲得多家屠宰場熱烈反應，並提出申請。

屠宰場 HACCP 系統是以科學為依據，有效預防屠宰作業程序中肉品可能產生危害健康之風險，由農委會邀請專家學者及機關代表成立驗證審查會進行審查，相關資訊已提供在防檢局「屠宰場 HACCP 專區」，通過驗證之屠宰場由農委會核發中英文驗證證明書，效期 3 年。

屠宰場 HACCP 系統有利於肉品衛生安全及創造品牌優勢，不但能與進口肉品競爭及促進外銷，亦可提供團膳、餐飲業、食品販售連鎖通路、食品加工業者與消費者最佳選擇。農委會籲請屠宰場配合消費趨勢與品質之要求，踴躍申請驗證，以健全畜牧產業發展。