

社团法人台湾清真产业品质保证推广协会

禽类屠宰场问卷

屠宰场名称： _____

地 址： _____

产品种类/名称¹： _____

※请注意：本问卷须由屠宰场场长或品保人员详细填写，提供联络方式，并签名用印方属有效。

A. 屠宰场：

1	本屠宰场是否已通过清真认证？ (无论是或否，均请回答本问卷所有问题)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，请提供清真证书复印件并说明： a)发证单位： _____ b)发证日期： _____ c)证书效期： _____
2	屠宰业务(请勾选)	<input type="checkbox"/> 屠宰 <input type="checkbox"/> 屠宰并分切	
3	本屠宰场内是否屠宰猪类？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	本屠宰场周围 5 公里内是否有养猪场或猪只屠宰场？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 有养猪场 <input type="checkbox"/> 有猪只屠宰场
5	本屠宰场内是否全场仅执行清真屠宰？	<input type="checkbox"/> 是	清真方式 屠宰之所有动物： <input type="checkbox"/> 鸡 数量： _____ 只/小时 <input type="checkbox"/> 鸭 数量： _____ 只/小时 <input type="checkbox"/> 鹅 数量： _____ 只/小时 <input type="checkbox"/> 其他： _____
		<input type="checkbox"/> 否	其他方式 屠宰之所有动物： <input type="checkbox"/> 鸡 数量： _____ 只/小时 <input type="checkbox"/> 鸭 数量： _____ 只/小时 <input type="checkbox"/> 鹅 数量： _____ 只/小时 <input type="checkbox"/> 其他： _____
6	承题 5，若否： 6.1 在清真屠宰区(含设备)与非清真屠宰区之间是否有实体区隔？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，请提供厂区平面配置图，并以文字详细说明清真与非清真屠宰区域之区隔方式
	6.2 是否有清真专用的完整屠宰线(应包括分切、包装、冷/冻仓储)？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.3 场内是否有区隔及识别清真屠体与非清真屠体之方式并分开储存？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，请说明区隔及识别之方式：
7	日常饲养动物所用饲料是否有含猪成份？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，运抵屠宰场前是否改饲无含猪成份之饲料？ <input type="checkbox"/> 是：喂食日数： _____ 日 <input type="checkbox"/> 否
8	待宰动物运抵本屠宰场验收时，是否有专人确认动物存活且健康？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

¹ 产品种类/名称係指填寫本問卷所欲聲明之產品，例如：雞隻屠體、雞胸肉、牛隻屠體四分切…等。

B. 屠宰程序：

1	待宰禽类于吊挂时是否由穆斯林屠宰师确认存活且健康？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	本屠宰场屠宰过程中是否实施人道对待动物之措施？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，请说明： <input type="checkbox"/> 下刀区与待宰区有区隔以避免待宰动物受惊吓 <input type="checkbox"/> 避免动物见到刀具或磨刀过程 <input type="checkbox"/> 避免反复下刀(锯) <input type="checkbox"/> 其他：_____
3	屠宰前是否对待宰动物实施击昏(stunning)?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，击昏方式为： <input type="checkbox"/> 水浴电击(Electrical Waterbath) <input type="checkbox"/> 头部电击(Head-only Electrical) <input type="checkbox"/> 瓦斯(Gas Stunning-CAS) <input type="checkbox"/> 其他
4	承上题，如为水浴电击，是否依禽只大小调整电压/速度？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	本屠宰场是否实施定期抽查：随机释放部分被击昏之动物不予宰杀，确保其复苏存活？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，抽查之比率：_____%
6	本屠宰场是否全场使用机械式(机器)屠宰？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	本屠宰场是否全场采取手动式屠宰？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如否，请详细说明：
8	本屠宰场是否完全由神智健全、成年、合格之穆斯林屠宰师执行屠宰？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，场内聘雇之合格穆斯林屠宰师数目：_____位，并请提供屠宰师名册(姓名、职称等)
9	屠宰师因故(受伤、病/事假或休假)无法执行屠宰时，是否有合格之穆斯林屠宰师可接替？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是：候补穆斯林屠宰师人数：_____
10	本屠宰场之屠宰师是否均通过专业清真屠宰教育训练并取得证照？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11	屠宰师上线执行屠宰时是否有指定的工作位置？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12	本屠宰场使用之刀具是否常保锋利且清洁？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13	屠宰师上线执行屠宰时手边是否有备用之锋利刀具？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
14	本屠宰场屠宰动物下刀时是否呼诵开始词(Tasmiah)及至大词？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

15	本屠宰场是否有穆斯林屠宰稽查员 (Supervisor) ?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是：穆斯林屠宰稽查员人数：_____
16	下刀后是否立即由屠宰稽查员或另一位屠宰师确认宰杀完全、正确，并弃置不合格品？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是：平均不良率：_____ %
17	本屠宰场是否在宰杀后将动物血液完全放尽？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
18	自下刀至烫毛相隔之时间是否足够确认死亡？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，相隔时间：_____分钟
19	本屠宰场是否由兽医实施宰后屠体检查？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如否，请说明如何确认屠体健康：

※注：填写不全或不实，或联络信息漏列，可能导致问卷无效

填表人：_____ 职 称：_____

联络电话：_____ Email :_____

签 名：_____ 日 期：_____