

社團法人台灣清真產業品質保證推廣協會

禽類屠宰場問卷

屠宰場名稱： _____

地 址： _____

產品種類/名稱¹： _____

※請注意：本問卷須由屠宰場場長或品保人員詳細填寫，提供聯絡方式，並簽名用印方屬有效。

A. 屠宰場：

1	本屠宰場是否已通過清真認證？ (無論是或否，均請回答本問卷所有問題)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，請提供清真證書影本並說明： a)發證單位： _____ b)發證日期： _____ c)證書效期： _____
2	屠宰業務(請勾選)	<input type="checkbox"/> 屠宰 <input type="checkbox"/> 屠宰並分切	
3	本屠宰場內是否屠宰豬類？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	本屠宰場周圍5公里內是否有養豬場或豬隻屠宰場？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 有養豬場 <input type="checkbox"/> 有豬隻屠宰場
5	本屠宰場內是否全場僅執行清真屠宰？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	清真方式 屠宰之 所有動物 ： <input type="checkbox"/> 雞 數量： _____ 隻/小時 <input type="checkbox"/> 鴨 數量： _____ 隻/小時 <input type="checkbox"/> 鵝 數量： _____ 隻/小時 <input type="checkbox"/> 其他： _____ 其他方式 屠宰之 所有動物 ： <input type="checkbox"/> 雞 數量： _____ 隻/小時 <input type="checkbox"/> 鴨 數量： _____ 隻/小時 <input type="checkbox"/> 鵝 數量： _____ 隻/小時 <input type="checkbox"/> 其他： _____
6	承題5，若否： 6.1 在清真屠宰區(含設備)與非清真屠宰區之間是否有實體區隔？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，請提供廠區平面配置圖，並以文字詳細說明清真與非清真屠宰區域之區隔方式
	6.2 是否有清真專用的完整屠宰線(應包括分切、包裝、冷/凍倉儲)？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.3 場內是否有區隔及識別清真屠體與非清真屠體之方式並分開儲存？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，請說明區隔及識別之方式：
7	日常飼養動物所用飼料是否有含豬成份？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，運抵屠宰場前是否改飼無含豬成份之飼料？ <input type="checkbox"/> 是：餵食日數： _____ 日 <input type="checkbox"/> 否
8	待宰動物運抵本屠宰場驗收時，是否有專人	<input type="checkbox"/> 是	

¹ 產品種類/名稱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。

	確認動物存活且健康?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
--	------------	--	--

B. 屠宰程序：

1	待宰禽類於吊掛時是否由穆斯林屠宰師確認存活且健康?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	本屠宰場屠宰過程中是否實施人道對待動物之措施?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，請說明： <input type="checkbox"/> 下刀區與待宰區有區隔以避免待宰動物受驚嚇 <input type="checkbox"/> 避免動物見到刀具或磨刀過程 <input type="checkbox"/> 避免反覆下刀(鋸) <input type="checkbox"/> 其他：_____
3	屠宰前是否對待宰動物實施擊昏(stunning)?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，擊昏方式為： <input type="checkbox"/> 水浴電擊(Electrical Waterbath) <input type="checkbox"/> 頭部電擊(Head-only Electrical) <input type="checkbox"/> 瓦斯(Gas Stunning-CAS) <input type="checkbox"/> 其他
4	承上題，如為水浴電擊，是否依禽隻大小調整電壓/速度?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	本屠宰場是否實施定期抽查：隨機釋放部分被擊昏之動物不予宰殺，確保其復甦存活?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，抽查之比率：_____ %
6	本屠宰場是否全場使用機械式(機器)屠宰?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	本屠宰場是否全場採取手動式屠宰?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如否，請詳細說明：
8	本屠宰場是否完全由神智健全、成年、合格之穆斯林屠宰師執行屠宰?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，場內聘僱之合格穆斯林屠宰師數目：_____位，並請提供屠宰師名冊(姓名、職稱等)
9	屠宰師因故(受傷、病/事假或休假)無法執行屠宰時，是否有合格之穆斯林屠宰師可接替?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是：候補穆斯林屠宰師人數：_____
10	本屠宰場之屠宰師是否均通過專業清真屠宰教育訓練並取得證照?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11	屠宰師上線執行屠宰時是否有指定的工作位置?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12	本屠宰場使用之刀具是否常保鋒利且清潔?	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

13	屠宰師上線執行屠宰時手邊是否有備用之鋒利刀具？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
14	本屠宰場屠宰動物下刀時是否呼誦開始詞(Tasmiah)及至大詞？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
15	本屠宰場是否有穆斯林屠宰稽查員(Supervisor)？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是：穆斯林屠宰稽查員人數：_____
16	下刀後是否立即由屠宰稽查員或另一位屠宰師確認宰殺完全、正確，並棄置不合格品？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是：平均不良率：_____ %
17	本屠宰場是否在宰殺後將動物血液完全放盡？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
18	自下刀至燙毛相隔之時間是否足夠確認死亡？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如是，相隔時間：_____分鐘
19	本屠宰場是否由獸醫實施宰後屠體檢查？	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	如否，請說明如何確認屠體健康：

※註：填寫不全或不實，或聯絡資訊漏列，可能導致問卷無效

填表人： _____ 職稱： _____
聯絡電話： _____ Email： _____
簽名： _____ 日期： _____