產銷履歷農產品生產過程
臺灣良好農業規範（TGAP）-家畜類-肉用篇

目　次

一、 生產流程圖

二、 標準作業流程

(一)一般原則

(二)生產階段-畜舍準備

(三)生產階段-飼養

(四)屠宰分切處理階段

三、 風險管理表

四、 自主查核表

五、 基本資料表

六、 紀錄表單

6.1 批次/個體紀錄表

6.2 飼養管理紀錄表

6.3 進出貨管理紀錄表

6.4 屠宰分切紀錄表

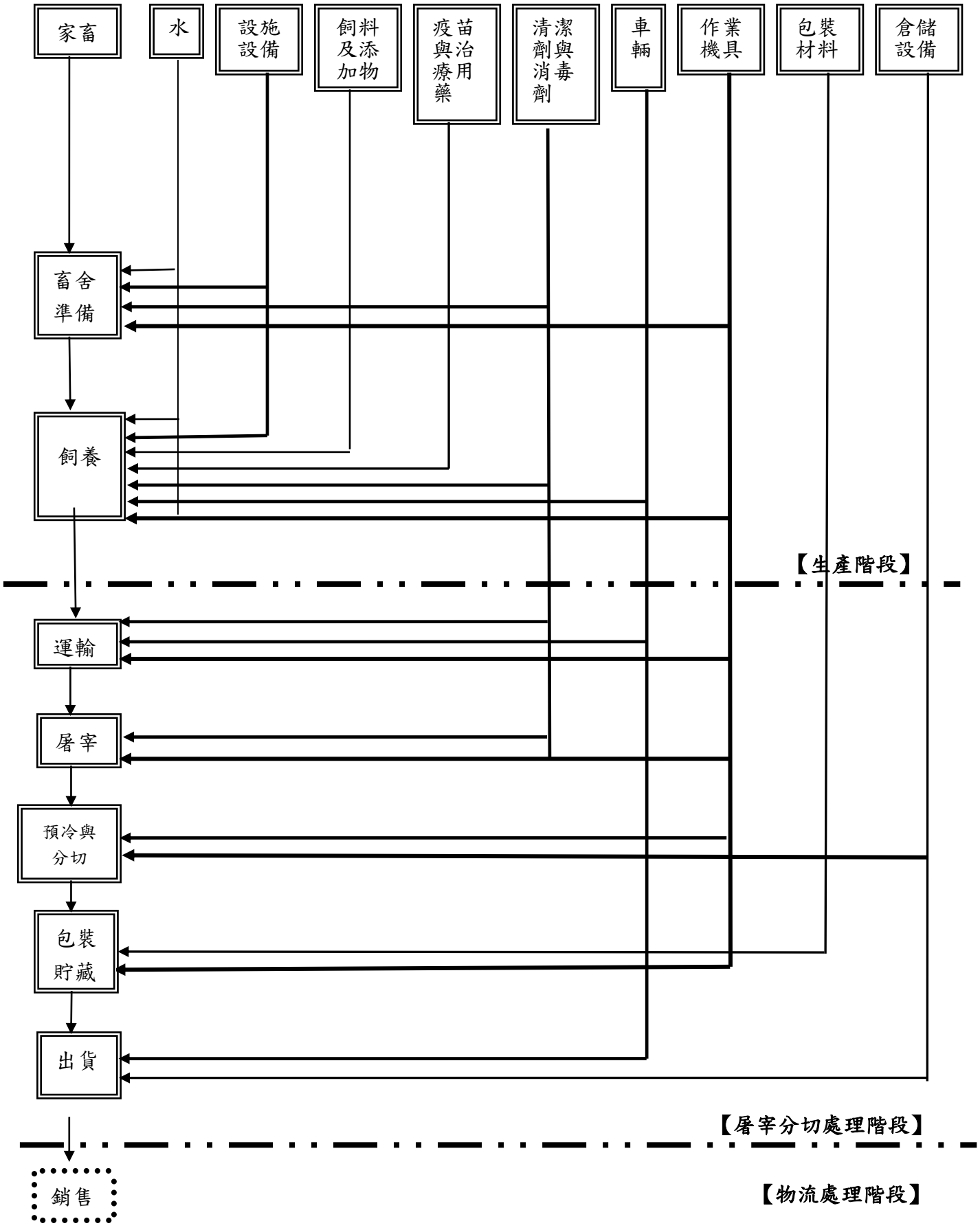
6.5 屠體各部位肉溫度紀錄表

6.6 作業場溫度紀錄表

6.7 分切、包裝貯藏紀錄表

6.8 出貨紀錄表

一、生產流程圖



註： 1.物流處理階段非本 TGAP 規範之對象。

2.本規範工作小組：行政院農業委員會：02-23812991，行政院農業委員會畜產試驗所：06-5911211。

二、標準作業流程

(一)一般原則

1.生產者所有行為應符合農產品生產及驗證管理法相關規定。
2.適用領有畜牧場登記證書之畜牧場。
3.生產者所有文件應隨時更新記錄並至少保存 3 年。
4.確保所有家畜都是在本規範所驗證的畜牧場或生產管理單位中出生及飼養，或是在上述地點畜養超過最低要求的轉型期，肉豬及肉羊為 90 日，肉牛為 180 日。
5.對消費者的資訊提供：消費者進入中央主管機關的電腦網路首頁，透過履歷追溯碼的搜尋，即可取得下列相關資訊：
(1) 提出申請之農產品經營者資訊：申請者基本資料、產品名稱及主要作業項目。
(2) 家畜飼養者資訊：飼養者、飼養畜牧場名稱及縣市。
(3) 家畜屠宰資訊：屠宰場名稱及縣市、屠宰日期及包裝日期。
(4) 產銷履歷驗證資訊：追溯碼、驗證機構名稱及有效期限。

(二)生產階段-畜舍準備

1.徹底執行入場車輛、人員及資材之消毒作業。畜舍內外定期實施清潔與消毒，並遵守消毒劑與清潔劑使用說明及規定。
2.所有畜舍、飼料間或餵料間，及其他可能與家畜接觸的設備之出入口，均有適當防護設施，將嚙齒動物及鳥類進入造成污染之風險降至最低。
3.裝載作物或家畜飼料的車輛及調理設備（如 TMR 車、飼料混合機等）皆需保持清潔。
4.飼料應存放於可避免劣變及污染的條件下，如含藥物飼料或是使用不同的飼料，皆分開存放在清楚標示且可識別的飼料桶或飼料袋中。
5.所有塗料、防腐劑、消毒劑及其它化學合成品，均另外存放於遠離家畜及飼料的地方，以避免造成污染。

(三)生產階段-飼養

1.家畜生產作業：

(1)仔畜出生後應向產銷履歷資料庫申請批次（豬）或個體（牛羊）識別號碼，牛羊應釘掛核發之個體識別號碼耳標。

(2)建立家畜批次/個別紀錄、以及完整可追溯性的家畜移動紀錄。
(3)每日足量供應符合各階段家畜生長需求之飼料與飲水、以及適當的管理措施，並維持供水及供料系統之清潔及水質管控。
(4)每日填寫飼養管理紀錄表，記錄飼料供給、疫苗注射、獸醫用藥、畜舍消毒及器械清潔等資料。
(5)所有購買之飼料及原物料，皆應向合法廠商購買且所有飼料發票或收據皆應保存 3 年。
(6)斃死家畜應依照畜牧法、廢棄物清理法及動物傳染病防治條例等相關規範進行適當處理，並填寫紀錄，如委外化製，應與特約化製場訂定契約；畜牧場應保存該三聯單至少 3 年備查；儲放死畜之設施或相關場所應依據動物傳染病防治條例及相關規定消毒及避免死亡家畜曝露於外面；家畜如遇不明病因或異常死亡時，應通報當地家畜防疫機關。
(7)斃死畜依相關法規處理後除籍。

農產品經營者應記載項目如下列紀錄表單所示，格式得依實際作業需求自行設計：
- 表 6.1 個體紀錄表
- 表 6.2 飼養管理紀錄表
- 表 6.3 進出貨管理紀錄表

2.外購家畜進場措施：

(1)輸入活體家畜必須向畜政主管機關申報家畜輸入日期、性別、品種、輸出國名等資料。
(2)家畜在檢疫結束後 45 日內，業者應向產銷履歷資料庫申請批次/個體識別號碼，並需填寫個別家畜基本資料及釘掛核發的識別耳標或其他有效之辨識。檢疫完畢之家畜與其批次/個體紀錄，隨同轉移至購買者之畜牧場。
(3)新購家畜時應向無傳染病污染的場所購入，並實施兩週以上隔離措施，不可立即混養。
(4)隔離期間應觀察家畜有無發燒、下痢、咳嗽等症狀。
(5)家畜進口後飼養管理及斃死處理比照上述生產作業。

(四)屠宰分切處理階段

1.家畜運輸與屠宰作業：

(1)建立家畜運輸業者之名冊。

(2)依動物福祉標準進行動物運送（動物運送管理辦法）及屠宰家畜(家畜人道屠宰準則、屠宰作業準則)。

(3)徹底執行進入畜牧場裝載家畜之運輸車輛、人員及資材之消毒作業。

(4)應於合格家畜屠宰場依相關規定屠宰，家畜屠宰場必須取得行政院農業委員會動植物防疫檢疫局所核發之屠宰場登記證書。

(5)除另有規定外，得使用屠宰場之相關紀錄表單，紀錄及留存必要之相關資訊並填寫屠宰場產銷履歷家畜進貨明細表。

2.預冷與分切、包裝貯藏作業：

(1)依相關規定進行分切、包裝貯藏出貨並填寫相關紀錄表。

(2)作業區室溫應保持在 15℃以下並填寫作業場溫度紀錄表。

(3)分切及包裝作業器具、容器及包裝材料等應符合相關規定。

3.出貨作業：

(1)農產品經營者應有產銷履歷農產品標章管理及張貼之相關作業程序。

(2)出貨時應填寫出貨紀錄表。

農產品經營者應記載項目如下列紀錄表單所示，格式得依實際作業需求自行設計：

- 表 6.4 屠宰分切紀錄表
- 表 6.5 屠體與部位肉溫度紀錄表
- 表 6.6 作業場所溫度紀錄表
- 表 6.8 出貨紀錄表

三、風險管理表

生產流程		管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄表	備註
生產階段	畜舍準備、飼養	◆家畜	◆病原微生物 ◆批次/個體混淆	◆攜入傳染 ◆生物媒介傳播 ◆交叉污染 ◆家畜飼養區隔不明確 ◆家畜無可辨識批次之標誌	◆環境清潔與消毒 ◆新購家畜之隔離與觀察及健康證明 ◆畜牧場出入口消毒池的設置 ◆家畜飼養各批次區隔明確並編給欄號。 ◆出售之家畜需有可辨識之標示，例如刺青、耳刻、耳牌或其他有效辨識之標示。	◆表 6.1 批次個體紀錄表	
		◆水	◆病原微生物 ◆化學性危害	◆供水淤積孳生病媒 ◆水源遭污染	◆保持供水清潔、流動或定時換水 ◆水質管控	◆表 6.2 飼養管理紀錄表	
		◆設施及設備	◆病原微生物	◆清潔與消毒不當 ◆交叉污染	◆場區及禽舍周圍環境應保持整潔 ◆畜舍內外定期實施清潔與消毒 ◆加強資材與設備管理	◆表 6.2 飼養管理紀錄表	
		◆飼料及添加物	◆非法使用之飼料添加物 ◆病原微生物及其毒素	◆非法使用 ◆交叉汙染	◆由飼料廠出具「無非法飼料添加物」及「品質保證」切結書 ◆避免飼料運輸或管線交叉污染 ◆加強飼料與添加物分類管理 ◆家畜飼養階段區隔明確。	◆表 6.2 飼養管理紀錄表	

		◆疫苗與治療用藥	◆疫苗與藥品及消毒劑變質或失效 ◆化學性危害 ◆生物性危害	◆疫苗與藥品儲存不當 ◆藥品使用不當 ◆注射針損壞 ◆剩餘疫苗不當棄置 ◆注射針頭損壞	◆適當儲存管理藥品 ◆遵照標示之用量及使用方法 ◆遵照獸醫師處方及藥品標籤指示之用法、用量及停藥期等注意事項 ◆抗體檢測 ◆發現斷針立刻處理及更換。	◆表 6.2 飼養管理紀錄表	
		◆清潔劑與消毒劑	◆化學性危害	◆消毒劑儲存不當造成變質或失效與使用不當	◆遵照消毒劑標示之用量與儲存及使用方法	◆表 6.2 飼養管理紀錄表	
		◆車輛 ◆作業機具	◆病原微生物	◆運輸方式不當 ◆交叉污染 ◆機具及車輛未消毒	◆車輛確實管理 ◆作業機具確實消毒與管理	◆表 6.2 飼養管理紀錄表	
屠宰分切處理階段	運輸	◆家畜	◆批次/個體混淆	◆標示之核對未落實	◆點收履歷家畜，核對刺青、耳刻、耳牌號碼或其他可辨識之標示。	◆表 6.3 進出貨管理紀錄表	
		◆清潔劑與消毒劑	◆化學性危害	◆消毒劑儲存不當造成變質或失效與使用不當	◆遵照消毒劑標示之用量與儲存及使用方法	◆表 6.2 飼養管理紀錄表	
		◆車輛 ◆作業機具	◆病原微生物 ◆物理性危害	◆運輸方式不當 ◆交叉污染 ◆機具及車輛未消毒	◆車輛確實管理 ◆作業機具確實消毒與管理	◆表 6.2 飼養管理紀錄表	
	屠宰	◆家畜	◆批次/個體混淆 ◆病原微生物	◆家畜載運區隔不明確 ◆標示之核對未落實 ◆家畜健康清淨狀況異常	◆點收履歷家畜，核對刺青、耳刻、耳牌號碼或其他可辨識之標示。 ◆依屠宰衛生檢查規則及屠宰作業準則處理	◆表 6.4 屠宰分切紀錄表	
		◆清潔劑與消毒劑	◆化學性危害	◆消毒劑儲存不當造成變質或失效與使用不當	◆遵照消毒劑標示之用量與儲存及使用方法	◆表 6.4 屠宰分切紀錄表	

		◆作業機具	◆病原微生物 ◆物理性危害	◆交叉污染 ◆機具未消毒	◆作業機具確實消毒與管理	◆表 6.4 屠宰分切紀錄表	
	預冷與分切	◆家畜	◆批次/個體混淆	◆作業時未明確區隔批次	◆以作業時間、作業專線或標誌等方式區隔作業之批次。	◆表 6.5 屠體各部位肉溫度紀錄表	
		◆作業機具	◆病原微生物	◆作業環境、員工操作及衛生管理不良或污染	◆作業機具及環境清潔消毒 ◆工作檯面應以不銹鋼、無毒塑膠等易洗不納垢材質製造，且應潔淨（無黴斑、刀痕、污髒等）並定時清潔與消毒。 ◆機械設備保養良好無生銹或損裂現象，並應潔淨（無斑點、污物、肉屑等）。 ◆待用之刀具應潔淨及放置適當之場所且有防護裝置，使用過（待洗）之刀具應分別放置。 ◆與肉品接觸之刀具應使用 83℃以上之熱水消毒。 ◆人員衛生應符合食品良 好衛生規範之規定。	◆表 6.4 屠宰分切紀錄表	

		◆倉儲設備	◆病原微生物	◆預冷室室溫過高 ◆屠體溫度及作業區室溫過高	◆預冷室室溫控制在 5℃以下。 ◆屠體中心溫度應在屠宰後 18 小時內達到 0～5℃。 ◆作業區室溫應保持在 15℃以下。 ◆分切前（預冷後）屠體中心溫度應達到 0～5℃。 ◆冷藏庫滿裝時應能使產品中心溫度經常維持 4～-2℃，凍藏庫應能使產品中心溫度保持-18℃以下。 ◆急速凍結設施溫度應能達-35℃以下。	◆表 6.6 作業場溫度紀錄表	
	包裝貯藏	◆作業機具	◆病原微生物 ◆物理性危害	◆機械操作不當 ◆異物混入 ◆機具未消毒	◆作業機具確實消毒與管理	◆表 6.7 分切包裝及貯藏紀錄表	
		◆包裝材料	◆包裝材料有害成分	◆包裝材料不符合食品衛生要求	◆包裝材料不得重複使用，且須符合食品衛生要求	◆表 6.7 分切包裝及貯藏紀錄表	◆包裝材質合格證明(憑證)

	出貨	◆車輛	◆病原微生物	◆運輸車輛不潔及溫度過高	◆運輸車輛應能維持清潔且能密閉，冷藏車溫度應維持在 5℃以下，冷凍車應維持在-18℃以下	◆表 6.8 出貨紀錄表	
		◆倉儲設備	◆病原微生物	◆冷藏（凍）庫溫度過高 ◆冷藏（凍）庫管理不當	◆加強倉儲管理 ◆作業區室溫及冷藏、冷凍庫庫溫應紀錄，紀錄應保存備查 ◆冷凍庫庫溫保持在-20℃以下；冷藏庫庫溫應維持在 5℃以下，凍結點以上，並有溫度測定設備及紀錄。庫內無嚴重結霜、濕滑、雜亂或異味等現象	◆倉儲設施溫度紀錄 ◆表 6.7 分切包裝及貯藏紀錄表 ◆表 6.8 出貨紀錄表	

註：

1. 畜牧場應提出整場防疫管理計畫，內容包括整場衛生管理、免疫計畫及驅蟲計畫，並符合現行動物傳染病防治條例之規定，及其動物藥品項目之使用規範依「動物用藥品使用準則」規定辦理。
2. 驗證單位得依據各畜牧場飼養及實際用藥情形進行風險評估，決定其他檢測項目。
3. 各檢驗項目依照國家公告之檢驗方法，各產品之檢驗項目能力，需通過財團法人全國認證基金會（TAF）認證後始得檢測。
4. 家畜飼料、肉品(豬、牛、羊)檢驗項目、方法及標準:
   (1)檢驗項目：依據行政院農業委員會動植物防疫檢疫局及衛生福利部公告包括抗生素殘留、磺胺劑殘留、其他禁止使用之藥物、微生物等。
   (2)檢驗方法：依據衛生福利部公告方法為優先，或參考中華民國國家標準檢驗法、其他國際公定方法。
   (3)檢驗標準：
      ①藥物殘留：符合衛生福利部食品藥物管理署動物用藥殘留標準。
      ②微生物：符合衛生福利部食品藥物管理署微生物公告標準。
   (4)檢驗頻率：每年抽驗 2 次，每次抽驗 2 件，抽驗地點以販售場所為主，生產場/廠為輔，抽取數量需達實驗室檢測最低數量及留存數量。

四、自主查核表

生產流程		管理對象	查核項目	頻率	是	否
生產階段	畜舍準備、飼養	家畜	■家畜需有可辨識之標示 (表 6.1 批次個體紀錄表)	每次		
		水	■供水系統是否正常 (表 6.2 飼養管理紀錄表)	每日		
		設施及設備	■是否有適當的清潔消毒計畫 (表 6.2 飼養管理紀錄表)	每日		
		飼料及添加物	■是否詳細記錄各添加物之種類及用量 (表 6.2 飼養管理紀錄表)	每批次		
		疫苗與治療用藥	■是否保有獸醫師開立處方及投藥原因之紀錄 (表 6.2 飼養管理紀錄表)	每次		
		清潔劑與消毒劑	■是否記錄消毒時間、消毒劑種類及用量 (表 6.2 飼養管理紀錄表)	每次		
		車輛	■是否維持並維護運輸車輛之清潔及環境清潔及衛生 (表 6.2 飼養管理紀錄表)	每次		
		作業機具	■是否維持並維護器具及環境清潔與衛生 表 6.2 飼養管理紀錄表	每次		
屠宰分切處理階段	運輸	家畜	■是否車輛進場前應確實消毒	每次		
		清潔劑與消毒劑	■是否核對刺青、耳刻、耳牌號碼或其他可辨識之標示。 (表 6.2 飼養管理紀錄表)	每次		
		車輛		每次		
		作業機具	(表 6.3 進出貨管理紀錄表)	每次		
	屠宰	家畜	■作業機具是否確實消毒	每次		
		清潔劑與消毒劑	■是否核對刺青、耳刻、耳牌號碼或其他可辨識之標示。	每次		
		作業機具	(表 6.4 屠宰分切紀錄表)	每次		
	預冷與分切	家畜	■預冷室的溫度是否確認	每次		
		作業機具	■作業場溫度是否確認	每次		
		倉儲設備	(表 6.4 屠宰分切紀錄表) (表 6.5 屠體各部位肉溫度紀錄表) (表 6.6 作業場溫度紀錄表)	每次		
	包裝貯藏	作業機具	■包裝材料不得重複使用，應符合食品衛生要求	每次		
		包裝材料	(表 6.7 分切包裝及貯藏紀錄表)	每次		
	出貨	車輛	■冷藏庫溫度是否確認	每日		
		倉儲設備	(表 6.8 出貨紀錄表)	每日		

填表者：　　查核者：

日　期：　　日　期：

五、基本資料表

(一)生產端業者

<table>
<tr><td>農產品經營者</td><td></td><td rowspan="4">業主照片</td></tr>
<tr><td>負責人姓名</td><td></td></tr>
<tr><td>畜牧場
登記證字號</td><td></td></tr>
<tr><td>畜牧場代號</td><td></td></tr>
<tr><td>聯絡方式</td><td colspan="2">電話：(　　)
傳真：(　　)
行動電話：
地址：
E-mail：
網址：</td></tr>
<tr><td rowspan="2">產銷履歷驗證</td><td colspan="2">驗證機構：</td></tr>
<tr><td colspan="2">證書編號及有效期限：</td></tr>
<tr><td rowspan="2">產品類別</td><td colspan="2">□牛＿＿＿＿＿＿＿＿　□豬＿＿＿＿＿＿＿＿
□羊＿＿＿＿＿＿＿＿　□其他＿＿＿＿＿＿＿＿</td></tr>
<tr><td colspan="2">□產品型式：</td></tr>
<tr><td>畜牧場場景</td><td colspan="2">牧場照片</td></tr>
</table>

(二)屠宰/分切端業者

<table>
<tr><td>農產品經營者</td><td></td><td rowspan="4">業主照片</td></tr>
<tr><td>負責人姓名</td><td></td></tr>
<tr><td>登記證字號</td><td></td></tr>
<tr><td>□屠宰場代號
□分切廠代號</td><td></td></tr>
<tr><td>聯絡方式</td><td colspan="2">電話：(　　)
傳真：(　　)
行動電話：
地址：
E-mail：
網址：</td></tr>
<tr><td rowspan="2">產銷履歷驗證</td><td colspan="2">驗證機構：</td></tr>
<tr><td colspan="2">證書編號及有效期限：</td></tr>
<tr><td>產品類別</td><td colspan="2">□牛＿＿＿＿＿＿＿＿　□豬＿＿＿＿＿＿＿＿
□羊＿＿＿＿＿＿＿＿　□其他＿＿＿＿＿＿＿＿</td></tr>
<tr><td>□屠宰場場景
□分切廠場景</td><td colspan="2">場景照片</td></tr>
</table>

六、紀錄表單

6.1 批次/個體紀錄表

畜種/品種	□豬_____ □牛_____ □羊_____ □其他_____	性別		出生日期	
出生原始號碼		批次/個體識別號碼			
畜牧場名稱		負責人			
聯絡手機		聯絡電話			
畜牧場地址					
轉出日期(1)		收購畜牧場(1)			
轉出日期(2)		收購畜牧場(2)			
轉出日期(3)		收購畜牧場(3)			
轉出日期(4)		收購畜牧場(4)			
出售日期		屠宰場名稱			

記錄人：　　查核人：

6.2 飼養管理紀錄表

畜牧場代號:_____ 批次/個體識別號碼:_____ 出生日期:_____ 品種別:_____

作業日期	用料	疫苗	用藥	消毒	清潔	供水系統檢查	備註（頭數/欄舍/其他）

註：1.飼料入料記錄事項含購入數量與製造日期等；應將飼料廠取得之飼料憑證保留備查，憑證應包含品牌、批號、期別、添加物。
2.消毒劑、疫苗與藥物應記錄名稱、廠牌、批號、購入數量及與濃度，將憑證保留備查；及作防疫紀錄、水質檢測紀錄與投藥紀錄。
3.若當日有異常死亡應註記。

記錄人： 查核人：

6.3 進出貨管理紀錄表

進　　貨								
日期	**進貨來源**	**品項**	**種類**	**數量**	**單據號碼**	**車號**	**個體/批次識別號碼**	備註
出　　貨								
日期	**出貨對象**	**品項**	**種類**	**數量**	**單據號碼**	**車號**	**個體/批次識別號碼**	**備註**

記錄人：　　查核人：

6.4 屠宰分切紀錄表

□屠宰場名稱:_____

□分切廠名稱:_____

屠宰/分切	日期時間	供貨單位	數量	作業批次編號	家畜履歷編號	車輛進場前及作業機具是否有消毒
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						
□屠宰 □分切						

記錄人：　　查核人：

6.5 屠體與部位肉溫度紀錄表

_____年

日期	時間	履歷編號	分切前	分切作業場			預冷室溫度℃	記錄人
			屠體中心溫度, ℃*	里肌 ℃	腹脇 ℃	後腿 ℃		

*註:屠體中心溫度以後腿部位為代表

查核人：

6.6 作業場所溫度紀錄表

□屠體預冷作業場所　□分切作業場所

___月份　　部門：_____　　負責人：_____　　標準溫度：____℃～____℃

日期	星期	**時間:**		**時間:**		**時間:**	
		溫度℃	檢查者	溫度℃	檢查者	溫度℃	檢查者
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

註：不同作業場所表格請分開填列。

查核人：

6.7 分切、包裝貯藏紀錄表

作業日期	屠宰場名稱	分切場名稱	識別單位編碼	作業起訖時間	品名	規格	數量（公斤）	倉庫或冷藏（凍）庫編號	有效期限	記錄者

（請將相關憑證黏貼於本欄）

註：請依需求設計編號與實物識別系統，建立足以勾稽之追溯資料與紀錄。

查核人：_____

6.8 出貨紀錄表

出貨 日期	出貨識別 單位編號	品名	規格	出貨量 （公斤）	出貨對象	交貨傳票 編號	記錄人

（請將相關憑證黏貼於本欄）

註：請依需求設計編號與實物識別系統，建立足以勾稽之追溯資料與紀錄。

查核人：