

法規 行政院農業委員會動植物防疫檢疫局 函

44

地址：10075台北市中正區重慶南路2段51號
9樓

承辦人：游文鈞
電話：02-23431468
傳真：02-23431410

受文者：中華民國建築師公會全國聯合會 電子信箱：wgyou@mail.baphiq.gov.tw

發文日期：中華民國98年9月11日

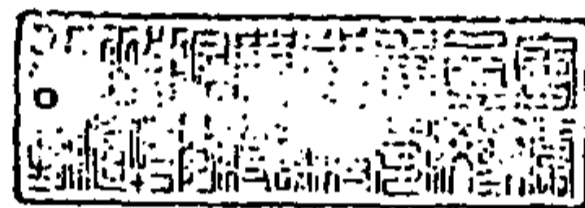
發文字號：防檢六字第0981501910號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：研商「免費繪製興辦畜牧事業計畫書、申設家禽屠宰場營運計畫書圖說及污水處理設施」會議紀錄及簽到單，0981501910-a1-a2.doc

主旨：檢送本局98年9月4日召開研商「免費繪製興辦畜牧事業計畫書、申設家禽屠宰場營運計畫書圖說及污水處理設施」會議紀錄乙份，請 查照



正本：中華民國建築師公會全國聯合會、臺中市建築師公會、中華民國養雞協會、中華民國養鴨協會、中華民國養鵝協會、台灣區電動屠宰工業公會、財團法人中央畜產會、行政院環境保護署、行政院農業委員會畜牧處、行政院農業委員會畜產試驗所、本局臺中分局、本局秘書室、本局肉品檢查組

副本：

局長 許天來

召開研商「免費繪製興辦畜牧事業計畫書、申設家禽屠宰場營運計畫書圖說及污水處理設施」會議紀錄

壹、時間：98年9月4日(星期五)下午2時

貳、地點：本局臺中分局3樓會議室

(台中市南區國光路250號動植物防疫檢疫大樓)

記錄：游文鈞

參、主持人：許局長天來

肆、主席致詞：(略)

伍、出席人員：詳如簽到單

陸、討論事項：

案由一：為協助有意願申設小規模家禽屠宰場業者「免費繪製興辦畜牧事業計畫書、申設家禽屠宰場營運計畫書圖說」案，提請討論。

決議：

- 一、請防檢局與畜牧處將興辦事業計畫書與營運計畫書共用之圖說作整合，俾利共用。
- 二、提供有意願申設家禽屠宰場且需本局免費協助繪製興辦事業計畫書與營運計畫書之業者資料，供建築師公會憑辦建立有意願參與繪製人員名單相關事宜；另請台中分局採逐案採購，由總局核銷經費。
- 三、有關農委會審查退件之興辦事業計畫書與營運計畫書，請「農委會輔導興辦畜牧事業計畫暨申設家禽屠宰場服務平台」協助修正完成。

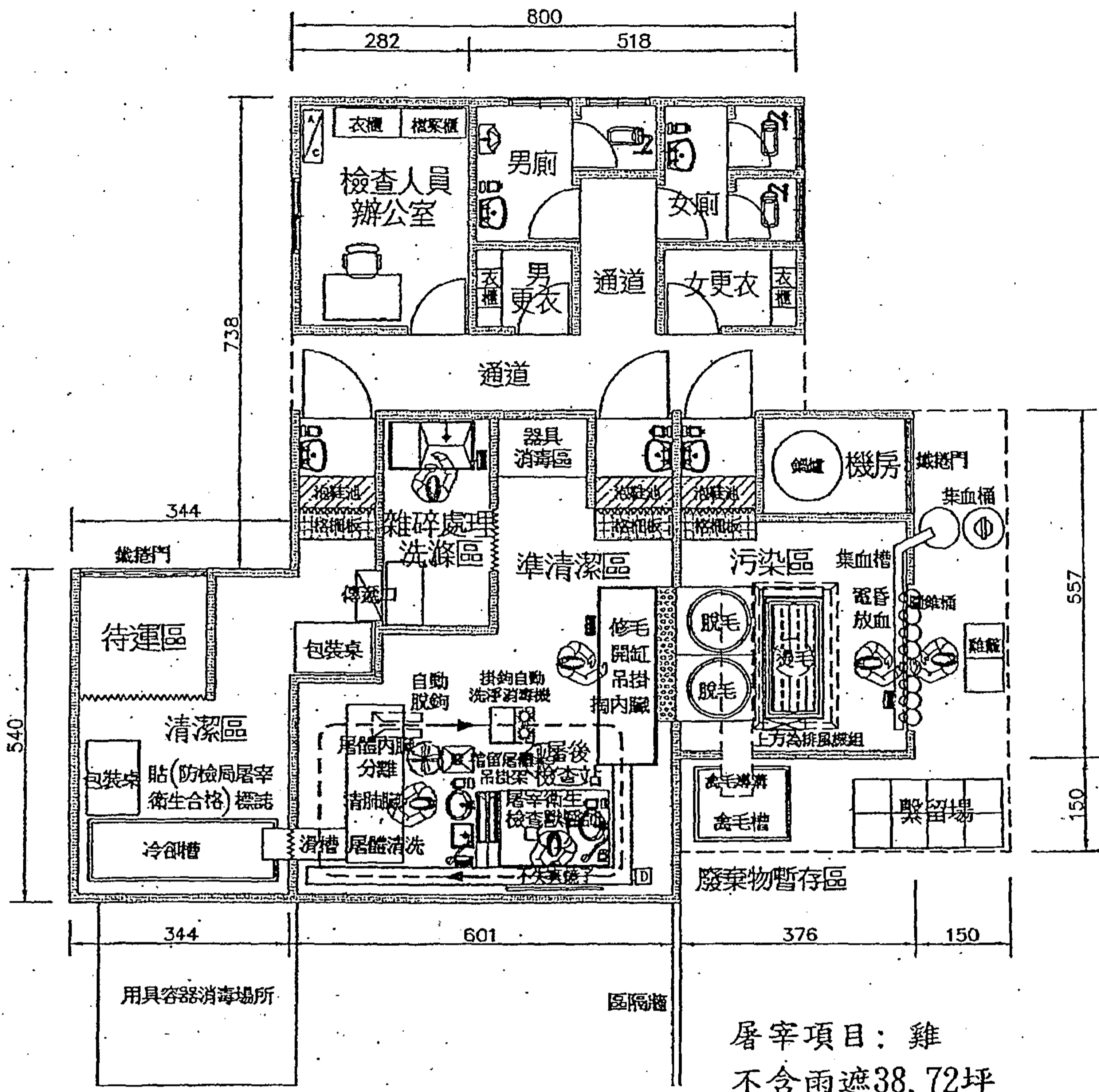
案由二：有關輔導小規模屠宰場污水處理設施案，提請討論。

決議：

- 一、請畜產試驗所提出科技計畫，研究不同家禽種類及屠宰數量規劃設計小規模家禽屠宰場之污水處理設施流程與圖說，本局協助安排屠宰場污水採樣工作。
- 二、上述研究結果詢求內政部營建署核發污水許可登記方式，供未來申設小規模家禽屠宰場之業者參用，節省污水處理設施規劃設計及環工技師簽證相關費用與時間。

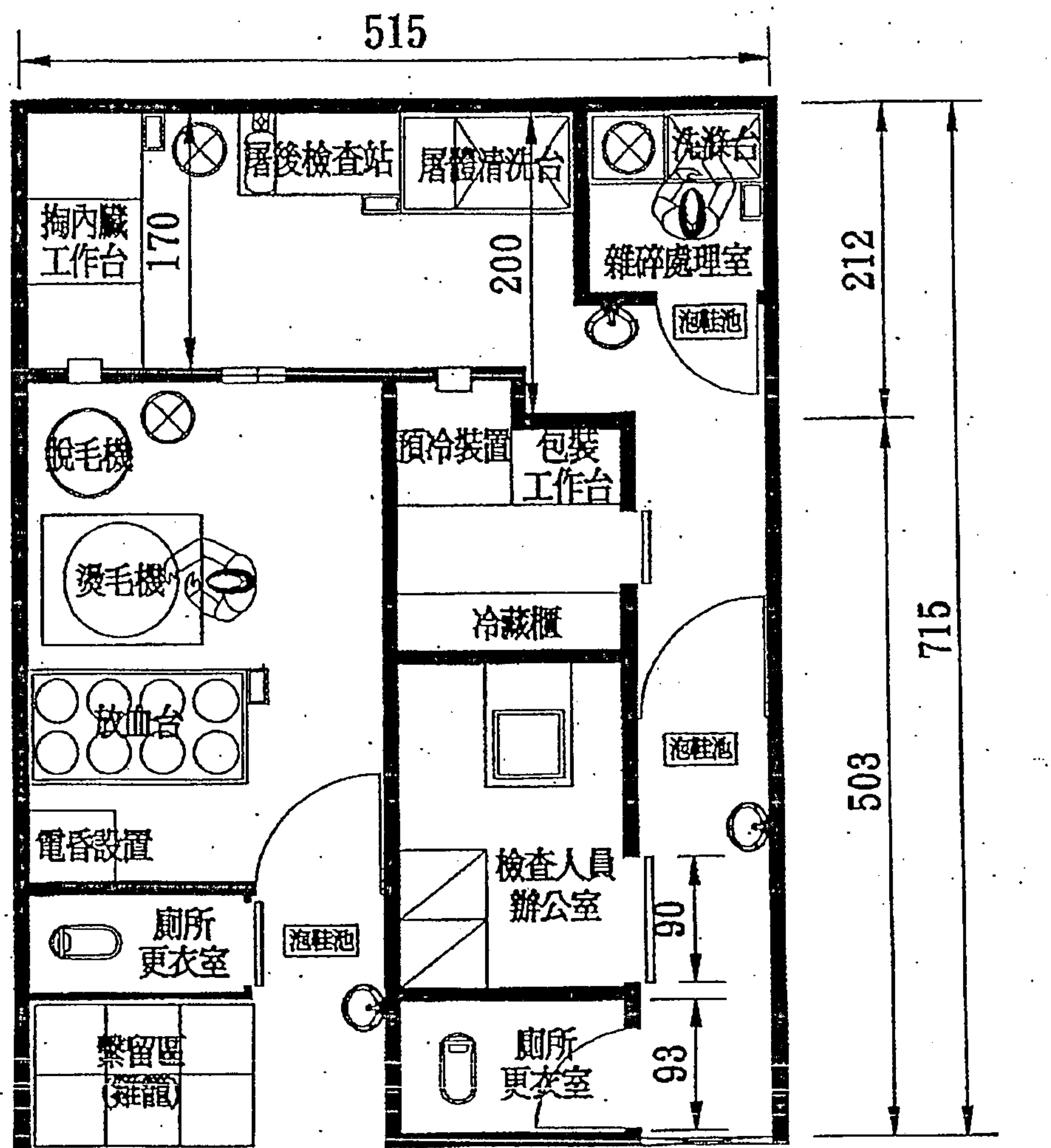
柒、臨時動議：無。

捌、散會：下午4時30分。

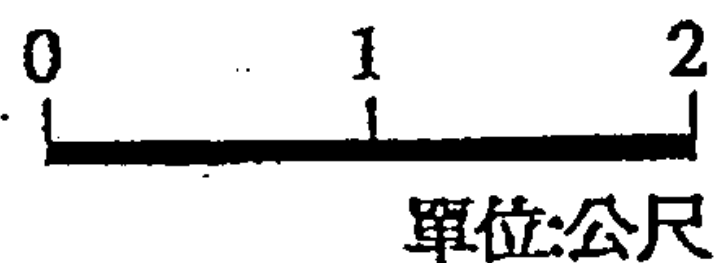


小規模家禽屠宰場設施設備參考圖 (一)

- 備註：一、本圖為屠宰雞隻之必要設施設備參考圖，屠宰場之設置應依營運所需及屠宰場設置標準調整設施設備。
- 二、屠宰場設施設備除應符合屠宰場設置標準之規定，並應符合下列規定：
- (一) 用地應依土地管理主管機關相關規定辦理。
 - (二) 水污染、空氣污染、廢棄物處理等應依環境保護主管機關相關規定辦理。
 - (三) 建築使用、建築安全及其他建築管理應依建築主管機關相關規定辦理。
 - (四) 消防安檢應依消防主管機關相關規定辦理。
 - (五) 食品分切、加工、包裝、運送、貯存、販賣及其他食品衛生應依食品衛生主管機關相關規定辦理。



屠宰畜禽種類：雞
 面積計算：5.15x7.15=36.82m²(約11.2坪)
 作業人員：2-4人



圖例說明：

- | | | |
|--------------|----------|----------------|
| ⊠ 伸縮式逆蓬頭 | — 拉門 | ⊙ 洗手台(附洗手乳,紙巾) |
| □ 刀具消毒槽(附刀架) | ⊙ 工作人員 | — 鐵捲門 |
| ⊗ 密閉式廢棄桶 | — 固定式隔離牆 | — 玻璃窗 |

小規模家禽屠宰場設施設備參考圖(二)

備註：

- 一、本圖為屠宰雞隻之必要設施設備參考圖，屠宰場之設置應依營運所需及屠宰場設置標準調整設施設備。
- 二、屠宰場設施設備除應符合屠宰場設置標準之規定，並應符合下列規定：
 - (一) 用地應依土地管理主管機關相關規定辦理。
 - (二) 水污染、空氣污染、廢棄物處理等應依環境保護主管機關相關規定辦理。
 - (三) 建築使用、建築安全及其他建築管理應依建築主管機關相關規定辦理。
 - (四) 消防安檢應依消防主管機關相關規定辦理。
 - (五) 食品分切、加工、包裝、運送、貯存、販賣及其他食品衛生應依食品衛生主管機關相關規定辦理。

小規模家禽屠宰場之必要設施設備

家禽屠宰場設置範例
1. 繫留場。
2. 更衣室、廁所。
3. 人道屠宰之昏厥設備。
4. 集血桶及廢棄桶。
5. 人工燙毛桶或燙毛機。
6. 人工拔毛平台或脫毛機或上臘室。
7. 屠後檢查設備。
8. 雜碎處理洗滌台。
9. 預冷櫃(槽)或冰水桶。
10. 人工包裝及貼合格標誌桌。
11. 洗手台、洗手乳、擦手紙及垃圾桶。
12. 泡鞋池。
13. 清洗刀具或容器之清洗消毒槽(83°C)。
14. 檢查人員辦公室。
15. 場區周界應有適當之圍籬或圍牆。
16. 牆壁與支柱。
17. 屋頂或天花板。
18. 排水、通風及排氣良好。
19. 防止病媒侵入之功能簾片。
20. 屠體作業平台或吊掛設備。
21. 出入口消毒池。