

屠體內臟及其分切物運送衛生查核規範辦法草案

條 文	說 明
第一條 本辦法依食品衛生管理法(以下簡稱本法)第二十條第四項規定訂定之。	本辦法訂定依據。
第二條 本辦法所稱之載運器具指載運屠體、內臟及其分切物之運輸車輛及載運時所接觸之食品器具、容器或包裝。	明定本辦法用詞之定義。
第三條 屠宰場及肉品市場等依農業主管機關法令所設立場所之屠體、內臟及其分切物放置於載運器具前，應依其相關規定確認載運器具衛生清潔及控管溫度。 農業主管機關應配合及協助辦理前項衛生查核事項。	明定屠宰場及肉品市場應依農業主管機關法規管理，並由農業主管機關配合及協助。
第四條 食品業者於屠體、內臟及其分切物載運過程中，應依主管機關之相關規定控管載運器具衛生清潔及溫度。	明定載運器具之所有人，應依照主管機關之相關規定，控管載運器具衛生清潔及溫度。
第五條 食品業者接收屠體、內臟及其分切物時，應依主管機關之相關規定確認載運器具衛生清潔及溫度。	明定食品業者接收屠體、內臟及其分切物時，應依照主管機關之相關規定，確認載運器具衛生清潔及控管溫度。
第六條 主管機關執行屠體、內臟及其分切物運送過程之衛生查核時，應出示身分證明文件；查核時應作成紀錄，並由查核人員及物品持有人或在場人簽章。	明定主管機關人員執行屠體、內臟及其分切物運送衛生查核之程序。
第七條 主管機關查核屠體、內臟及其分切物時，如有不符合主管機關之相關規定者，應依法進行必要處置。	明定查核過程中，不符合主管機關之相關規定者，得依照各主管機關之相關規定處罰之。
第八條 本辦法自發布日施行。	本辦法施行日期。