

# 广东省农业农村厅

粤农农规〔2018〕4号

## 关于印发《广东省农业农村厅关于生猪屠宰 标准化企业评估认定管理的办法》的通知

各地级以上市农业（畜牧兽医）局，深圳市经济贸易和信息化委：

为贯彻落实中央和省关于推进屠宰行业产加销融合发展和标准化建设的工作部署，完成省政府提出的“力争2022年培育200家标准化生猪屠宰企业”目标任务，深入推进屠宰行业供给侧结构性改革，提升屠宰企业标准化、规模化和现代化水平，促进屠宰行业持续健康发展，保障肉品质量安全，根据农业农村部《全国生猪屠宰标准化创建实施方案》要求，结合我省实际，我厅制定了《广东省农业农村厅关于生猪屠宰标准化企业评估认定管理的办法》，现予印发，请遵照执行。



# 广东省农业农村厅关于生猪屠宰标准化 企业评估认定管理的办法

根据国务院《全国农业现代化规划》、农业农村部《全国生猪屠宰标准化创建实施方案》、中共广东省委《关于深入推进农业供给侧结构性改革 加快培育农业农村发展新动能的实施意见》和广东省政府《关于深化屠宰行业改革 完善屠宰管理体制机制的意见》，为做好广东省生猪屠宰企业标准化建设工作，推进屠宰企业产加销融合发展，优化屠宰结构布局，补齐监管短板，提升屠宰行业保障肉品质量安全水平，制定本办法。

**第一条** 广东省生猪屠宰标准化企业的评估认定工作适用本办法。

**第二条** 生猪屠宰企业标准化建设以监管常态化、质量管理制度化、厂区环境整洁化、设施设备标准化、生产经营规范化、检测检验科学化、排放处理无害化、配送冷链化及追溯信息化为主要建设内容，旨在提升生猪屠宰行业的规模化、标准化、机械化、信息化水平，确保出厂肉品质量安全。

**第三条** 各级屠宰主管部门应当将屠宰企业标准化建设纳入本地现代农业、示范园区和食品安全示范城市等发展建设规划，积极协调有关部门，制定相应扶持政策，保障屠宰企业标准化建设工作有序推进。

**第四条** 广东省农业农村厅负责统筹协调全省屠宰企业标准

化建设工作，组织制订屠宰企业标准化评估认定办法和现场评估指标体系，组织标准化生猪屠宰企业申报、评估、认定和公示等工作，对生猪屠宰标准化企业运行进行动态管理，并适时发布有关情况。

**第五条** 地级以上市屠宰主管部门负责指导本市屠宰企业标准化建设，县级屠宰主管部门负责对标准化生猪屠宰企业的运行情况进行跟踪与监管。

**第六条** 广东省农业农村厅可以聘请畜禽屠宰标准化建设专家开展以下工作：

（一）承担广东省畜禽屠宰标准化建设的有关规则、制度的制订工作；

（二）承担省级和国家级标准化屠宰厂的现场论证、评估等；

（三）参与指导全省各地屠宰标准化建设实施方案以及技术升级改造、重点项目、相关工作机制的编制工作；

（四）收集和整理全省屠宰标准化建设信息，组织开展对我省屠宰标准化建设的热点难点问题、建设情况和有关建设项目的跟踪研究，提出工作意见建议；

（五）组织开展屠宰标准化建设学习、培训和交流研讨活动。

省农业农村厅通过政府购买服务方式聘请相关机构开展评定涉及的具体事务工作。

**第七条** 各地经地级以上市政府核定换发新证的生猪屠宰企业均可自愿申报建设广东省生猪屠宰标准化企业。

**第八条** 广东省生猪屠宰标准化企业的申报条件为：

- （一）依法取得生猪定点屠宰证书、动物防疫条件合格证；
- （二）依法取得环保合格证明文件；
- （三）遵守国家有关屠宰管理的法律法规，符合《猪屠宰与分割车间设计规范》（GB 50317-2009）和《广东省生猪定点屠宰厂标准化建设指引》要求，依法开展生产经营活动且无违法行为；
- （四）肉品质量安全控制和安全生产规章制度健全，符合《畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694-2016）要求，相关档案记录完整；
- （五）近两年未发生肉品质量安全事件和安全生产事故；
- （六）上年度屠宰量 5 万头以上（以屠宰检疫数量为准）。

**第九条** 各地按照“企业自愿申请，市、县主管部门推荐，广东省农业农村厅评估认定”的程序组织申报广东省生猪屠宰标准化企业。

（一）符合条件的屠宰企业根据通知要求，提交申报材料，由所在县屠宰主管部门对申请企业的年屠宰量等进行初审并加附意见后报送至地市屠宰主管部门；

（二）地市级屠宰主管部门审核推荐报送至广东省农业农村厅。

**第十条** 申请验收企业应当填报《生猪屠宰企业标准化建设现场评估申请表》，并按以下要求报送申报资料：

- （一）企业定点屠宰证书、动物防疫条件合格证（复印件）；
- （二）环保合格证明文件复印件；

（三）生猪屠宰标准化建设自评报告（对照建设指引自评，还包括企业基本情况、运行现状、申报理由等）；

（四）厂区布局结构图、肉品检验人员等必要的佐证材料。

**第十一条** 广东省农业农村厅按照以下程序认定广东省生猪屠宰标准化企业：

（一）各地市屠宰主管部门将屠宰企业标准化建设申报材料报省农业农村厅，省农业农村厅对报送材料予以形式审查；

（二）对符合条件的屠宰企业，省农业农村厅组织专家组依据《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》进行现场评估。专家组经现场评估后提交评估报告，提出评估认定意见；

（三）经专家组评估通过的屠宰企业，由省农业农村厅定期在广东省农业信息网上公示，公示期为7个工作日；

（四）公示通过的生猪屠宰企业，由省农业农村厅授予“广东省生猪屠宰标准化企业”称号。

**第十二条** 经认定的生猪屠宰标准化企业，广东省农业农村厅将在政策、项目、资金上予以重点扶持，并择优推荐为全国生猪屠宰标准化示范厂。

**第十三条** 广东省畜禽屠宰标准化企业实行“风险控制、动态管理、能进能退”的管理机制。市县两级农牧主管部门对生猪屠宰标准化企业的运行情况进行跟踪监测，并及时向省农业农村厅报送有关情况。

**第十四条** 广东省农业农村厅依据跟踪监测和监督检查的情况，对不合格的生猪标准化屠宰企业，撤销“广东省生猪屠宰标

标准化企业”称号。

**第十五条** 有下列情形之一的，撤销“广东省生猪屠宰标准化企业”称号。

（一）没有按照标准化建设要求进行生产经营，造成恶劣影响的；

（二）有屠宰病害猪或注水及注入其他物质等违法违规行为的；

（三）发生重大生产安全和肉品质量安全事故的；

（四）有其他严重违法违规行为的。

**第十六条** 对被撤销“广东省生猪屠宰标准化企业”称号的屠宰企业，广东省农业农村厅 3 年内不再受理申报。

**第十七条** 生猪屠宰标准化企业评估认定工作不得向申请人收取任何费用。

**第十八条** 各级农业（畜牧）部门开展评估认定工作要坚持公开、公平、公正的原则，严格工作纪律，遵守中央八项规定等要求。对工作中借机收费、索贿受贿、徇私舞弊、弄虚作假等违纪违法行为，严格按有关规定严肃查处。

**第十九条** 本办法自 2019 年 1 月 10 日起实施，有效期 5 年。

**第二十条** 本办法由广东省农业农村厅负责解释。

附件：《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》

附件：

## 广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准

项目 序号		评估内容	评估意见			问题与建议
			符合	基本符合	不符合	
一、资质及人员	★1.1	依法取得生猪定点屠宰许可证书、动物防疫条件合格证书，定点屠宰证牌不得租借转让。				
	1.2	依法取得工商营业执照，经营范围包含生猪屠宰业务。				
	1.3	厂区整洁，门口悬挂企业名牌和定点屠宰标志牌。				
	1.4	屠宰厂应建立与屠宰生产相适应的管理机构，并有组织机构图。				
	1.5	设有独立的屠宰生产和质量管理机构，履行质量控制和质量保证的职责，配备专职负责人，并不得相互兼任。				
	★1.6	生产管理部门负责人应当符合下列条件之一： 1. 具有相关专业本科以上学历； 2. 具有中级以上专业技术职称，且具有一年以上从事屠宰生产管理或者相关岗位的实践经验； 3. 具有高中以上学历，且具有三年以上从事屠宰生产管理或者相关岗位的实践经验。				
	★1.7	屠宰线上工作人员上岗时统一着装，且具备以下条件： 1. 屠宰技术工人依法取得健康合格证明并经过上岗培训； 2. 肉品品质检验人员依法取得健康合格证明并经过考核合格，且每条生产线上的肉品品质检验人员数量不少于3人。				
	1.8	屠宰厂应制订员工培训制度和年度培训计划，按要求对屠宰生产、质量管理等不同岗位人员进行分类培训，并定期评估培训的实际效果，保存相关培训记录。				
	1.9	屠宰管理制度规范，运行有效，统一上墙。				
	1.10	公布企业质量承诺，设立公示牌，标明承诺内容，声明承担义务。				

项目 序号		评估内容	评估意见			问题与 建议
			符合	基本符合	不符合	
二. 建设 布局 和 环境 卫生	2.1	选址符合《生猪屠宰管理条例》和动物防疫条件要求，远离居民生活区、学校、生活饮用水源地、动物饲养场。				
	2.2	避开产生有害气体、粉尘等物质的工业企业及垃圾场等产生污染的场所，交通运输方便。				
	★2.3	厂（场）区应划分为生产区和非生产区。生产区应单独设置生猪与废弃物的出入口，产品和人员出入口应分别设置，且产品与活猪、废弃物在厂内不得共用一个通道。				
	★2.4	生产区内，清洁区与非清洁区分开，生产区各车间的布局与设施应满足生产工艺流程和卫生要求；应有待宰间、隔离间、屠宰间、急宰间、无害化处理间（委托第三方处理的必须有病害动物暂储间）。				
	2.5	屠宰清洁区与分割车间应设置在无害化处理间、废弃物集存场所、污水处理站、锅炉房等建（构）筑物及场所的主导风向的上风侧，其间距应符合环保、食品卫生、安全生产及建筑防火等方面的要求。				
	★2.6	建有独立的检疫报检室。建有肉品检验室，配置“瘦肉精”、水分等必要的检验检测设备。配备办公设备和档案资料柜。				
	2.7	检验室应具备微生物检测和药物残留检测等检测能力和仪器设备。				
	2.8	在厂区关键位置，如各出入口、无害化处理间、检验室、待宰间、屠宰车间等须设有视频监控。做好视频资料保存，确保可追溯。				
	2.9	厂区应有围墙，地面应使用不渗水、防滑、耐腐蚀、易清洗消毒的无毒材料修建，表面平整无裂痕、无局部积水，排水坡度为1%-2%，屠宰车间应在2%以上，排水系统入口处有防堵塞装置，方向应从清洁区流向非清洁区。				
	2.10	内墙面、墙裙、顶棚或吊顶等应使用无毒、不渗水、耐冲洗的材料修建，表面应光滑平整，墙角、地脚和顶角等处应设计成弧形。				
	2.11	厂区内建（构）筑物周围、道路的两侧空地应绿化；出入口及与外界相连的排水口、通风口有防止昆虫、鼠类和蚊蝇等动物进入或隐匿的设施。				
	★2.12	应具备环保部门认可的污染处理设施、设备和其他环保措施，排放应达标。				
	2.13	厂内应在远离屠宰与分割车间的非清洁区内设有畜粪、废弃物等的暂时集存场所，其地面、围墙或池壁应便于冲洗消毒。运送废弃物的车辆应密闭，并应配备清洗消毒设施。				
	2.14	厂内各个消毒通道、消毒池常年有消毒药水或者消毒药品，并能按规定更换。				

项目 序号		评估内容	评估意见			问题与 建议
			符合	基本符合	不符合	
布局和环境 卫生	2.15	应有人员更衣间、冲淋间；具备人员消毒设施：在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点，应设置与生产规模相适应的洗手、消毒和干手设施，消毒液浓度应达到有效消毒效果，洗手龙头应为非手动开关。				
	2.16	应当定期对接触生猪产品的工器具、容器、操作台等进行清洗消毒。在屠宰过程使用的宰杀、检验刀具、开胸和开片刀锯、托盘等器具，每次使用后，应当使用 82° C 以上的热水进行清洗消毒。屠宰生产结束后，应对生产场所和相关设施设备集中进行清洗消毒。				
三. 屠宰 设施 设备	3.1	生猪接收区应设有车辆清洗、消毒设施和卸生猪的站台（平台）、生猪入场（圈）的通道等设施。				
	★3.2	运输生猪车辆出入口设置与门同宽，长 4 米、深 0.3 米以上的消毒池。				
	3.3	生产区有良好的采光设备，地面、操作台、墙壁、天棚应当耐腐蚀、不吸潮、易清洗。生猪装卸台配备照度不小于 300Lx 的照明设备，屠宰间配备检疫操作台和照度不小于 500Lx 的照明设备。				
	3.4	待宰间建筑面积原则上应在 250 平方米以上。				
	3.5	隔离间的面积原则上不应少于 5 平方米。				
	★3.6	生猪屠宰车间应有生猪入场通道、刺杀放血区、烫毛脱毛区，胴体加工间、副产品加工间、检疫室等及相应的设施设备。				
	3.7	屠宰车间建筑面积原则上在 500 平方米以上，净高不宜低于 5 米。				
	3.8	急宰间设在待宰间、隔离间附近。急宰间如与无害化处理间合建在一起时，中间应设隔墙。				
	3.9	急宰间、无害化处理间的出入口处应设置便于手推车出入的消毒池。				
	3.10	屠宰间、急宰间、无害化处理间、卫生间内应设置与生产能力相适应的非手动式洗手、消毒设施。				
	★3.11	配备生猪清洗装置、致昏器、悬挂输送机、浸烫池、脱毛机、劈半机等；有内脏存放设备。				
	★3.12	有病害生猪或不合格肉品专用轨道及密闭不漏水的专用容器、运输工具。				

项目 序号		评估内容	评估意见			问题与 建议
			符合	基本符合	不符合	
三. 屠宰 设施 设备	★ 3.13	应当配备符合病害生猪及病害生猪产品无害化处理标准的无害化处理设施或委托有资质的无害化处理企业处理。				
	★ 3.14	有与屠宰规模相适应的污水、污染物处理设施，排放的废水、废气、废物和噪声等符合国家环保规定的要求。				
	3.15	应具有设施设备检验检测保养制度并做好相应的保养记录。				
	3.16	屠宰厂视频监控设备逐步与县、市动物卫生监督机构连线并网，接收全程监控。				
	(备注：有关建筑面积的规定，可据实予以调整，但必须满足实际需求并与屠规模相适应。)					
四. 屠宰 工艺	4.1	生产工艺和操作规程应符合生猪屠宰操作规程。				
	★ 4.2	屠宰工艺流程应为生猪验收、“瘦肉精”抽检、检疫申报、静养待宰、喷淋、致昏、刺杀放血、浸烫脱毛（或剥皮）、编号、清洗抛光、开膛、取内脏、劈半、摘三腺、修整、分级、整理副产品等。				
	★ 4.3	屠宰企业对生猪“瘦肉精”等违禁物检测做到“每车必检，每批必检”。并做好记录，记录保存期不得少于2年。				
	4.4	按批次入待宰栏。				
	4.5	从放血到摘取内脏原则上不应超过30分钟，全部屠宰过程原则上应不超过45分钟。				
五. 检验 检疫	5.1	进厂（场）屠宰的生猪，必须持有有效的动物检疫合格证明并佩戴标识。				
	★ 5.2	生猪宰前、宰后检验，应符合相应的屠宰产品品质检验规程。同步检验应设置同步检验装置或者采用头、胴体与内脏统一编号对照方法进行。肉品品质检验的具体部位和方法，按照对应生猪的屠宰产品品质检验规程和其他相关标准规定执行。				
	5.3	肉品品质检验包括宰前检验和宰后检验。宰前检验包括验收检验、待宰检验和送宰检验。宰后检验应包括头部检验、体表检验、内脏检验、胴体初验、复验与加施合格标识。检验内容包括健康状况、传染性疾病和寄生虫病以外的疾病、注水或者注入其他物质、有害物质、有害腺体、白肌肉（PSE肉）或黑干肉（DFD肉）、种猪及晚阉猪以及国家规定的其他检验项目。				

项目 序号		评估内容	评估意见			问题与 建议
			符合	基本符合	不符合	
五. 检验 检疫	★5.4	生猪检疫，应符合相应的屠宰检疫规程要求。				
	5.5	检验发现的一般性疾病肉品的处理应按相关屠宰产品品质检验规程的规定；其他病害猪（肉）处理应符合病害猪无害化处理的规定和技术规范。				
	5.6	待宰生猪实行静养制度；屠宰原则上提前6小时申报检疫，急宰的生猪，可以随时申报。				
六. 质量 控制	★6.1	屠宰企业应对其屠宰的生猪产品的质量安全负责。生猪定点屠宰企业不得屠宰注水或者注入其他物质的生猪，不得屠宰病害、死猪。				
	★6.2	实行自营的生猪屠宰企业应当加强屠宰生猪的采购管理，全面评估供应养殖场和经纪人的资质和质量安全保障能力，建立经纪人评价管理制度，编制合格经纪人名录；从生猪经纪人采购的，要建立供货者评价记录。				
	★6.3	生猪屠宰企业接收他人委托屠宰的，委托方和受托方应当签订委托屠宰协议，建立档案。生猪屠宰企业应填写并保存代宰记录，详细记录来源与去向等信息。				
	6.4	待宰圈应标明圈号，每个圈应有待宰生猪卸载的登记牌，注明待宰生猪静养起止时间、头数、产地、货主姓名等内容。				
	6.5	在屠宰车间显著位置明示生猪屠宰操作工艺流程和肉品品质检验工序位置。				
	6.6	对不合格产品做出标记。				
	6.7	进入屠宰间的人员必须更衣、消毒；限制非工作人员进入生产区，确需查看屠宰的人员，可穿工作服进入。				
	★6.8	屠宰厂应当依照检验检疫规程和相关品质管理规定要求，如实记载人员资质与职责、样品抽取与检验、检验结果判定、检验报告编制与审核等内容。记录保存期限不得少于2年。				
	6.9	屠宰厂依法依规对入场检疫、检验中发现的病、死生猪及同步检疫、检验中检出的问题生猪及修割的下脚料等不能食用的生猪及产品等进行无害化处理；并做好相关记录。				
	★6.10	屠宰厂应建立健全如下必备制度：生猪进厂（场）查验登记、静养制度、工作人员持证上岗制度、肉品品质检验制度、缺陷产品召回制度、肉品质量追溯制度、无害化处理制度、证章管理制度、信息报送制度、“瘦肉精”等违禁药物检测制度、卫生清洗消毒管理制度。				

项目 序号		评估内容	评估意见			问题与 建议
			符合	基本符合	不符合	
六. 质量 控制	★6.11	屠宰厂台账应如实记录以下事项：待宰生猪入场登记静养、屠宰申报、准宰通知、宰前检验、生猪送宰交接、生产、宰后检验结果、产品出厂、上岗人员资格培训、病害猪（肉）无害化处理、企业“瘦肉精”药物残留检测、企业卫生消毒、不合格产品召回等。台账记录可适当进行合并，但必须记录完整，保存2年以上。				
	6.12	应有完善的产品召回制度，包括召回记录、召回后处理或去向记录。				
	6.13	屠宰厂要在统计监测系统即时更新并定期上传资质认证、配套设施、生产设备、产品品牌、从业人员、“瘦肉精”药物残留等检测情况、屠宰数量、无害化处理数量、企业地址电子地图等方面的基础信息。				
	6.14	屠宰种猪、晚阉猪应符合农业农村部有关规定。				
七. 产品 八. 出厂	★7.1	生猪经肉品品质检验合格的，由屠宰企业出具《肉品品质检验合格证》，加施检验合格标识。				
	★7.2	经检疫合格，由驻厂官方兽医出具《动物检疫合格证明》，并加施检疫合格标识。				
	★7.3	生猪产品出厂时须具备“两章两证”方能出厂。				
八. 产品 贮运	★8.1	屠宰企业应有一定数量的统一喷码的冷链配送车辆，生猪及其产品的运输应当使用不同的运载工具，运输屠宰后生猪产品应当使用封闭和设有吊挂设施的专用冷藏车辆，不得敞运。				
	8.2	屠宰企业应建有与屠宰销量相适应的预冷车间、冷藏库，保证肉品安全存放。				

（注：1.《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》根据生猪屠宰法律法规，结合农业农村部标准化建设实施方案及“广东省生猪定点屠宰厂标准化建设指引”制定；2.评估标准总共8个方面，72条。其中关键项★27条，非关键项45条；3.评估要求：专家在每一条相应的评估意见中打“√”，评估中发现问题、提出的建议记录在“问题与建议”栏中，现场评估结论分为：通过和不通过；4.结果认定：按上述评估项要求，所有条款全部为“符合”则通过；或关键项全部符合，非关键项基本符合或不符合的不超过5项，认定为通过。）

公开方式：主动公开

抄送：广东省农业科学院，广东省肉类协会。

---

排版：林超妍

校对：李 明

---