

生猪屠宰厂（场）监督检查规范

为加强生猪屠宰管理，规范生猪屠宰监督检查行为，依据《中华人民共和国动物防疫法》《生猪屠宰管理条例》及有关法律、法规和标准制定本规范。

1.适用范围

1.1 本规范规定了畜牧兽医行政主管部门、动物卫生监督机构对生猪屠宰厂（场）进行监督检查的内容和要求。

1.2 畜牧兽医行政主管部门、动物卫生监督机构依照法律、法规和本单位职能，适用本规范对生猪屠宰厂（场）进行监督检查。

2.监督检查事项

2.1 屠宰资质

2.1.1 取得生猪定点屠宰证书、生猪屠宰标志牌情况。

2.1.2 取得《动物防疫条件合格证》情况。

2.2 布局及设施设备

2.2.1 布局

2.2.1.1 厂区是否分为生产区和非生产区，生产区是否分为清洁区与非清洁区。

2.2.1.2 生产区是否设置生猪与废弃物的出入口，是否设置人员和生猪产品出入口。

2.2.1.3 是否在场内设置生猪产品与生猪、废弃物通道。

2.2.2 设施设备

2.2.2.1 屠宰设施设备能否正常运行。

2.2.2.2 检验检疫设施设备能否正常使用。

2.2.2.3 无害化处理设施设备能否正常运转。

2.2.2.4 是否配备与生产规模和产品种类相适应的冷库，是否配备符合要求的运输车辆，且正常使用。

2.2.2.5 是否配备与屠宰生产相适应的供排水、照明等设备。

2.2.2.6 是否有充足的冷、热水源。

2.2.2.7 是否对设施设备进行检修、保养。

2.3 进场

2.3.1 是否查验《动物检疫合格证明》。

2.3.2 是否对进场生猪进行临床健康检查、畜禽标识佩戴情况检查。

2.4 待宰

2.4.1 是否按要求分圈编号。

2.4.2 是否及时对生猪体表进行清洁。

2.4.3 是否达到宰前停食静养的要求。

2.4.4 是否对临床健康检查状况异常生猪进行隔离观察或者按检验规程急宰。

2.4.5 是否按规定进行检疫申报。

2.4.6 是否如实记录待宰生猪数量、临床健康检查情况、隔离观察情况、停食静养情况，以及货主等信息。

2.5 生猪屠宰

2.5.1 屠宰生产

2.5.1.1 是否按淋浴、致昏、放血、浸烫、脱毛、编号、去头、去蹄、去尾、雕圈、开膛、净膛、劈半（锯半）、整修复验、整理副产品、预冷等工艺流程进行屠宰操作。

2.5.1.2 是否回收畜禽标识，并按规定保存、销毁。

2.5.2 肉品品质检验

2.5.2.1 是否按照检验规程对头、体表、内脏、胴体进行检验。

2.5.2.2 是否摘除肾上腺、甲状腺、病变淋巴结，是否对检验不合格的生猪产品进行修割。

2.5.2.3 是否对待宰生猪或者在屠宰过程中进行“瘦肉精”等检验。

2.5.2.4 是否对检验合格的生猪产品出具《肉品品质检验合格证》，在胴体上加盖检验合格印章。

2.5.2.5 是否如实完整记录肉品品质检验、“瘦肉精”等检验结果。

2.6 无害化处理

2.6.1 是否对待宰死亡生猪、检验检疫不合格生猪或者生猪产品，以及召回生猪产品进行无害化处理。

2.6.2 是否采用密闭容器运输病害生猪或生猪产品。

2.6.3 是否如实记录无害化处理病害生猪或生猪产品数量，以及处理时间、处理人员等。

2.7 出场生猪产品

2.7.1 出场生猪产品是否附有《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证明》。

2.7.2 胴体外表面是否加盖检验合格章、动物检疫验讫印章，经包装生猪产品是否附具检验合格标志、加施检疫标志。

2.7.3 是否如实记录出场生猪产品规格、数量、肉品品质检验证号、动物检疫证明号、屠宰日期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息。

2.8 肉品品质检验人员和屠宰技术人员条件要求

2.8.1 肉品品质检验人员是否经考核合格。

2.8.2 肉品品质检验人员和屠宰技术人员是否持有依法取得的健康证明。

2.9 消毒

2.9.1 是否在运输动物车辆出入口设置与门同宽，长4米、深0.3米以上的消毒池。

2.9.2 入场动物卸载区域是否有固定的车辆消毒场地，并配有车辆清洗、消毒设备。

2.9.3 屠宰间出入口是否设置人员更衣消毒室。

2.9.4 加工原毛、生皮、绒、骨、角的，是否设置封闭式熏蒸消毒间。

2.9.5 是否对屠宰车间、屠宰设备、器械及时清洗、消毒。

2.10 管理制度

是否建立生猪进场检查登记制度、待宰巡查制度、生猪屠宰和肉品品质检验制度、肉品品质检验人员持证上岗制度、生猪屠宰场证(章、标志牌)使用管理制度、生猪屠宰统计报表制度、无害化处理制度、

消毒制度、检疫申报制度、疫情报告制度、设施设备检验检测保养制度等。

2.11 信息报送

2.11.1 是否按要求报告动物疫情信息。

2.11.2 是否按照国家《生猪等畜禽屠宰统计报表制度》的要求，及时报送屠宰相关信息。

2.11.3 是否按要求报告安全生产信息。

2.12 档案管理

是否及时将进场查验物登记记录、分圈编号记录、待宰记录、肉品品质检验记录、“瘦肉精”等检验记录、无害化处理记录、消毒记录、生猪来源和产品流向记录、设施设备检验检测保养记录等归档，并保存两年以上。

3.监督检查要求

3.1 监督检查人员应当认真填写《生猪屠宰厂（场）年度监督检查记录表》（附件1）或者《生猪屠宰厂（场）日常监督检查记录表》（附件2），经生猪屠宰厂（场）负责人或者指定人员签字后将监督检查记录现场交给生猪屠宰厂（场）。

3.2 对检查过程中发现的问题，应当提出整改意见，并跟踪整改。

3.3 对监督检查过程中发现违法行为的，应当进行调查取证，依法处理。

3.4 对涉嫌犯罪的，应当按程序移送司法机关。

3.5 对发现违法行为不属于职能范围内的，应当移送给有关部门。

4.监督检查频次

4.1 畜牧兽医行政主管部门、动物卫生监督机构应当按照本规范，对生猪屠宰厂（场）进行全面监督检查。全面监督检查每年至少进行一次。

4.2 畜牧兽医行政主管部门、动物卫生监督机构应当按照本规范，对生猪屠宰厂（场）进行日常监督检查。检查人员应当从执法人员库中随机抽调。

4.3 在动物疫情排查、公共卫生和食品安全事件处置、受县级以上人民政府畜牧兽医行政主管部门指派或者存在生猪产品质量安全隐患等特定条件下，应当增加对生猪屠宰厂（场）监督检查的频次。

5.监督检查档案管理

动物卫生监督机构应当建立生猪屠宰厂（场）监督检查档案管理制度。实行一厂（场）一档，全面记录监督检查、问题整改落实和违法行为查处情况，做到痕迹化管理，并分年归档。