

陕西省动物卫生与屠宰管理站文件

陕动管发〔2024〕57号

陕西省动物卫生与屠宰管理站 关于转发《生猪屠宰质量管理规范检查项目 评定指南（试行）》的通知

各市（区）动物卫生监督机构，商洛市农业综合执法支队，杨陵区动物防疫站、韩城市动物卫生监督所及有关专家：

为推进《生猪屠宰质量管理规范》（以下简称《规范》）实施检查工作，2024年9月30日中国动物疫病预防控制中心印发了《生猪屠宰质量管理规范检查项目评定指南（试行）（疫控屠函〔2024〕166号）》（以下简称《评定指南》），现转发给你们并就有关事项提示如下。

一、认真做好宣传培训。各地要组织开展《规范》《评定指南》宣传培训，使辖区内所有生猪定点屠宰厂（场）负责人、

屠宰行业监管人员了解掌握《规范》《评定指南》内容及实施要求。督促生猪定点屠宰厂（场）做好内部培训，按照要求全面自查、改进提升。

二、全力推进跟踪指导。1-3 季度，我站组织开展了生猪屠宰质量管理规范调研督导，部分企业已进行或正在进行自查、改造等，各地要对辖区内生猪定点屠宰厂（场）再进行一次梳理，分类推进。对基本符合《规范》要求的企业，指导其尽早报送验收申报书、通过检查；对通过技术改造能符合要求的，指导其明确改造方案，抓紧改进完善、整理验收申报材料，以便尽快报送；对不符合《规范》且不愿意改造的，引导其退出屠宰行业。

三、着力加强组织领导。各地要切实提高认识，将《规范》实施工作摆在突出位置，周密部署，狠抓落实，在实施过程中，如遇到问题及建议，请及时告知我站屠宰管理科。

附件:1.生猪屠宰质量管理规范验收申报书

2.生猪屠宰质量管理规范检查项目评定指南（试行）

陕西省动物卫生与屠宰管理站

2024年10月9日

（联系人及联系方式：范真玮 吕欢欢 吴嘉，电话：029-86253731，邮箱：sxdwtzz@126.com，朱伟英，电话：029-87317266）

抄送：省农业农村厅，各市（区）农业农村（畜牧兽医）局

陕西省动物卫生与屠宰管理站办公室

2024年10月9日印发

附件 1

**XXXXXX（企业名称）
生猪屠宰质量管理规范验收**

**申
报
书**

所属区县（市）
企业名称（盖章）
法人代表（签字）

XX 年 XX 月

陕西省生猪屠宰质量管理规范验收申请表

申请单位名称					
生产地址					
法人代表		联系电话			
工作联系人		联系电话			
设立时间		设计年屠宰能力 (万头/年)			
企业类型	<input type="checkbox"/> 屠宰 <input type="checkbox"/> 屠宰加工				
近三年实际 年屠宰量(万头)	第一年		第二年		第三年
生猪定点屠宰证 编号			动物防疫条件 合格证编号		
排污许可证编号					
县级农业农村主管部门审核意见	(盖章) 年 月 日				
市级农业农村主管部门审核意见	(盖章) 年 月 日				
专家委员会办公室形式审查意见	(盖章) 年 月 日				

陕西省生猪屠宰质量管理规范企业自查表

一、企业基本情况
组织结构情况
厂区总平面图
厂区周边环境图
生猪定点屠宰证、动物防疫条件合格证、排污许可证（扫描件/照片）
二、人员情况

质量管理负责人学历、职称、工作年限、考核合格证书和健康证明取得时间等。

质量管理负责人具备的能力和岗位职责。

屠宰技术人员、兽医卫生检验人员登记表。（学历、职称、工作年限、考核合格证书和健康证明取得时间等）

近两年培训情况。

三、设施设备情况

待宰间、屠宰间、急宰间、检验室工艺平面图，水源、电源等情况。
主要设备（包括屠宰、检验、消毒、污染防治、无害化处理等设施设备、运载工具）清单，包括设备名称、规格、型号、主要技术参数等。
四、管理文件
主要管理制度文本和空白记录样张等。
五、其他补充材料
如有委托行为的，需提供委托协议。
六、自查实施情况
自查组织情况

自查时间		
自查方式		
自查内容 (附照片)		
自查发现问题		
序号	缺陷项目	
1		
2		
...		
问题整改情况		
序号	整改措施	整改结果
1		
2		
...		
自查结论		

中国动物疫病预防控制中心 (农业农村部屠宰技术中心)

疫控屠函[2024]166号

中国动物疫病预防控制中心关于印发《生猪屠宰 质量管理规范检查项目评定指南(试行)》的函

各有关单位及专家：

为推进《生猪屠宰质量管理规范》实施检查工作，我中心组织拟定了《生猪屠宰质量管理规范检查项目评定指南(试行)》，报经农业农村部畜牧兽医局同意，现印发给你们，请参照指南要求，认真做好实施《生猪屠宰质量管理规范》的培训指导和现场检查等工作。在实施过程中，如遇到问题及建议，请及时告知我中心屠宰事务处。

联系人：关婕蔚、张杰

联系电话：010-59194463、18610298284、136012899045



生猪屠宰质量管理规范检查项目评定指南（试用）

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第二章 人员与 机构	第六条	1	生猪定点屠宰厂（场）主要负责人全面负责本厂（场）生猪产品质量安全工作。	查看文件等资料。	<p>1.查看生猪定点屠宰厂（场）是否有主要负责人任命/聘用/分工文件等。</p> <p>2.查看相关文件，是否明确主要负责人全面负责本厂（场）生猪产品质量安全。</p>	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <p>1.生猪定点屠宰厂（场）没有主要负责人任命/聘用/分工等文件。</p> <p>2.生猪定点屠宰厂（场）有相关文件，但没有明确主要负责人全面负责本厂（场）产品质量安全。</p>
	第七条	2	生猪定点屠宰厂（场）应当设立质量管理部（门），负责从生猪进厂（场）到生猪产品出厂（场）的全过程质量管理。	查看文件等资料。	<p>1.查看生猪定点屠宰厂（场）部门设置及其职责分工文件、组织架构图等，是否设置质量管理部（门）。</p> <p>2.查看生猪定点屠宰厂（场）部门设置及其职责分工文件，是否明确规定了质量管理部（门）负责从生猪进厂（场）到生猪产品出厂（场）的全过程质量管理。应包括但不限于点明生猪进厂（场）查验、待宰静养、屠宰、肉品品质检验、清洗消毒、产品出厂（场）、无害化处理、产品召回、档案记录等环节。</p>	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <p>1.生猪定点屠宰厂（场）没有设置质量管理部（门）。</p> <p>2.生猪定点屠宰厂（场）设置了质量管理部（门），但没有明确部（门）职责分工。</p>
	第八条	3*	生猪定点屠宰厂（场）应当明确质量安全负责人。	查看文件等资料。	<p>1.查看生猪定点屠宰厂（场）是否有质量安全负责人任命、分工、聘用合同等文件或资料，包括姓名、职务等。</p> <p>2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）的质量安全负责人是否在职。</p>	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <p>1.生猪定点屠宰厂（场）没有质量安全负责人任命/聘用/分工文件。</p> <p>2.文件资料所列质量安全负责人不在职。</p>

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第二章 人员与 机构	第八条	4	质量安全负责人应当至少具有畜牧兽医、食品卫生等相关专业大专及以上学历或中级专业技术职称，以及两年屠宰质量安全管理工作经历；工作经验和技术职称都不能满足的，应当至少具有五年屠宰质量安全管理工作经历。	查看档案等资料。	查看生猪定点屠宰厂（场）质量安全负责人的学历证书或专业技术职称、工作合同、任命文件，以及兽医卫生检验人员考核合格证明等佐证材料。 在不同生猪定点屠宰厂（场）相关工作的年限可以累计，但是需要提供在不同生猪定点屠宰厂（场）签订的工作合同及任命职务文件等证明。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）质量安全负责人学历或职称符合要求，但不具有两年相关工作经验。 2.生猪定点屠宰厂（场）质量安全负责人学历、职称均不符合要求，且不具有五年相关工作经验。
		5	质量安全负责人应当具备下列质量安全管理能力：（一）掌握生猪屠宰、动物防疫、食品安全等法律、法规和有关标准；（二）具备识别质量安全风险的专业知识；（三）熟悉屠宰相关设施设备、工艺流程、操作程序以及过程控制等要求；（四）其他应当具备的质量安全管理能力。	现场提问。	重点围绕以下内容现场提问质量安全负责人： 1.食品安全法、动物防疫法和《生猪屠宰管理条例》等法律法规有关条款，《生猪屠宰质量管理规范》、《生猪屠宰肉品品质检验规程（试行）》、《病死及病害动物无害化处理技术规范》（农医发〔2017〕25号）等规范性文件，以及《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694-2016）、《畜禽屠宰良好操作规范 生猪》（GB/T 19479-2019）、《畜禽屠宰企业消毒规范》（NY/T 3384-2021）等重要标准。 2.生猪主要疫病、“瘦肉精”等非法添加、兽药残留、致病性微生物等检测项目抽样要求、检测方法、结果判定以及清洗消毒有关知识。 3.屠宰设施设备、工艺流程、操作程序以及过程质量控制等有关知识。 4.动物疫情、质量安全事件应急处置。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。 2.在后续检查项目中，有证据证明生猪定点屠宰厂（场）质量安全负责人有3项及以上能力没有达到。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第二章 人员与 机构	第九条	6	<p>生猪定点屠宰厂（场）质量安全负责人直接对本厂（场）主要负责人负责。</p> <p>生猪定点屠宰厂（场）质量安全负责人承担下列主要职责：（一）组织制定并落实本厂（场）生猪进厂（场）查验登记、待宰静养、肉品质检验、产品出厂（场）记录、不合格产品召回、无害化处理、现场巡查等质量管理体系；（二）组织拟订委托屠宰协议，并对其中的质量安全条款实施监督和检查；（三）组织落实国家规定的操作规程、消毒技术规范、技术要求以及本规范；（四）组织拟定并</p>	查看文件等资料。	<p>1.查看生猪定点屠宰厂（场）质量安全负责人的任命/分工等文件，是否明确直接对主要负责人职责是否符合要求。</p> <p>2.查看任命/分工等文件中质量安全负责人职责是否符合要求。</p>	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <p>1.质量安全负责人的任命/分工等文件没有明确直接对主要负责人负责。</p> <p>2.相关文件所列质量安全负责人承担职责少于6项检查内容所列应承担职责。</p> <p>3.在后续检查项目中，有证据证明生猪定点屠宰厂（场）质量安全负责人有3项及以上职责没有履行。</p>

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第二章 人员与 机构	第九条	6	<p>督促落实质量安全风险防控措施，定期组织开展自查，评估质量安全状况，及时向本厂（场）主要负责人报告质量安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正质量安全违法行为或不规范行为；（五）组织开展相关法律法规、法规和标准的培训和考核；（六）负责本厂（场）检验室质量管理体系的建立和持续有效运行；（七）接受和配合农业农村主管部门开展的监督检查等工作；（八）其他质量安全管理工作。</p> <p>生猪定点屠宰厂（场）应当按照前款规定，结合本厂（场）实际，细化制定质量安全负责人职责。</p>			

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第二章 人员与 机构	第十条	7*	生猪定点屠宰厂（场）应当配备与屠宰规模相适应的屠宰技术人员。	查看人员登记表，实地查看。	<p>1.查看生猪定点屠宰厂（场）所有屠宰技术人员花名册，包括姓名、岗位等。（按照《畜禽屠宰加工人员岗位技能要求》（NY/T 3349）要求，生猪定点屠宰厂（场）屠宰技术人员包括屠宰操作人员、副产品加工人员、肉品分割人员、冷库操作人员、无害化处理人员、清洗消毒人员、设备维修人员等7类人员。）</p> <p>2.实地查看屠宰技术人员是否与屠宰规模相适应。</p> <p>3.查看压力容器、制冷设备等特种设备操作人员是否经培训、具有上岗证。</p>	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <p>1.屠宰技术人员数量或岗位不足屠宰规模等需要。</p> <p>2.特种设备操作人员没有上岗证。</p>
		8	屠宰技术人员应当具有相关基础理论知识，符合《畜禽屠宰加工人员岗位技能要求》（NY/T 3349）的规定。	查看文件资料，实地查看，提问不同岗位人员。	<p>1.查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰技术人员设置文件资料，岗位能力要求是否符合《畜禽屠宰加工人员岗位技能要求》（NY/T 3349）的规定。</p> <p>2.实地查看屠宰技术人员操作，了解其是否具备实际操作技能。</p> <p>3.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）屠宰技术人员提问，了解其对本岗位理论知识内容和实际操作技能的掌握情况。</p>	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <p>1.生猪定点屠宰厂（场）相关资料没有对屠宰技术人员岗位能力提出要求。</p> <p>2.实际操作中，有1个及以上岗位操作不符合要求。</p> <p>3.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。</p>

规范章节	第二十一条	检查项目序号	9*	检查内容	生猪定点屠宰厂(场)应当配备与屠宰规模相适应的兽医卫生检验人员,满足生猪屠宰肉品质检验规程规定的各岗位工作需要。(一)每小时屠宰量大于300头的,至少配备11名兽医卫生检验人员;(二)每小时屠宰量大于150头,不超过300头的,至少配备9名兽医卫生检验人员;(三)每小时屠宰量大于70头,不超过150头的,至少配备7名兽医卫生检验人员;(四)每小时屠宰量大于30头,不超过70头的,至少配备5名兽医卫生检验人员;(五)每小时屠宰量大于10头,不超过30头的,至少配备3名兽医卫生检验人员;(六)每小时屠宰量不超过10头的,至少配备2名兽医卫生检验人员。	主要检查方法	查看人员登记表,实地查看。	评定标准	1.查看生猪定点屠宰厂(场)不少于6个月生产记录,了解每小时屠宰量;无法提供生产记录的,以设计每小时屠宰量计算。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)兽医卫生检验人员花名册,兽医卫生检验人员的数量是否与屠宰规模相适应,是否符合本项检查内容有关人员数量的规定。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)宰前检验岗、宰后检验岗(包括头蹄检验岗、内脏检验岗、胴体检验岗、复验岗)、实验室检验岗的兽医卫生检验人员配备,是否满足岗位要求。	不符合情形	在岗的兽医卫生检验人员数量未达到最低标准。
------	-------	--------	----	------	--	--------	---------------	------	--	-------	-----------------------

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第二章 人员与 机构	第十一条	10*	兽医卫生检验人员应当符合《生猪屠宰兽医卫生检验人员岗位技能要求》(NY/T 3350)的规定,经农业农村主管部门考核合格后方可上岗。	查看证书,现场提问。	1.查看兽医卫生检验人员是否全部经考核合格。 2.根据现场检查情况,可对生猪定点屠宰厂(场)兽医卫生检验人员提问,了解其对法律法规、技术标准等基本知识的掌握情况。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)兽医卫生检验人员没有全部经考核合格。 2.现场提问时,50%以上问题无法回答或回答错误。
	第十二条	11	生猪定点屠宰厂(场)的屠宰技术人员和兽医卫生检验人员,以及其他可能与生猪产品接触的人员每年应当至少进行一次健康检查,并取得健康证明。	查看人员登记表、健康证明等资料。	查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰技术人员和兽医卫生检验人员以及其他可能与生猪产品接触的人员花名册,如库管人员、产品搬运人员等,核对健康证明,是否所有人员都取得健康证明,并在有效期内。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)屠宰技术人员和兽医卫生检验人员以及其他可能与生猪产品接触的人员未全部取得健康证明。 2.相关人员健康证明不在有效期内。
		12	患有布鲁氏菌病等共患传染病的人畜不得直接从事生猪屠宰和检验检疫等工作。	现场提问。	现场随机询问生猪定点屠宰厂(场)人员,厂(场)内是否有患有布鲁氏菌病等人畜共患传染病的人员,如有,从事什么工作。	生猪定点屠宰厂(场)从事屠宰和检验检疫等工作的人员中有患人畜共患传染病的。
	第十三条	13	生猪定点屠宰厂(场)应当加强员工培训,制定年度培训计划。	查看培训计划。	查看生猪定点屠宰厂(场)是否制定年度培训计划,包括培训时间、内容、岗位、人员等。	生猪定点屠宰厂(场)没有制定年度培训计划。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第二章 人员与 机构	第十三 条	14	生猪定点屠宰厂（场）应当对不同岗位人员进行分类培训，培训内容应当与岗位要求相适应，填写并保存培训记录。	查看培训内容、记录等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）培训计划、培训记录等资料，是否对不同岗位员工进行分类培训，包括屠宰技术人员、兽医卫生检验人员等。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）培训记录、培训总结等，了解每次培训时间、地点、内容、人员签到等情况。	生猪定点屠宰厂（场）无法证明开展过培训。
第三章 厂房与 设施设 备	第十四 条	15*	生猪定点屠宰厂（场）应当符合省级生猪屠宰行业发展规划。	查看省级行业发展规划或省级农业农村主管部门意见。	查看生猪定点屠宰厂（场）设置是否符合省级行业发展规划，或具有省级主管部门对该生猪定点屠宰厂（场）建设的同意意见等。都不能提供的，可查询中国兽医网生猪屠宰企业公示情况。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）设置不符合行业发展规划。 2.没有取得省级农业农村主管部门对该厂（场）建设的同意意见，或在中国兽医网生猪屠宰企业公示查询不到该生猪定点屠宰厂（场）。
		16	生猪定点屠宰厂（场）应当符合动物防疫条件。	查看动物防疫条件合格证。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）动物防疫条件合格证，载明内容是否与屠宰实际地址等相符。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）是否每年3月底前向县级以上人民政府农业农村主管部门上报上一年的动物防疫条件情况和防疫制度执行情况。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）无法提供与屠宰实际地址一致的动物防疫条件合格证。 2.生猪定点屠宰厂（场）没有向县级以上农业农村主管部门上报上一年的动物防疫条件情况和防疫制度执行情况。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第十四 条	17*	具备符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)规定的水源。	查看用水检测报告或供水用水合同。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)有效的供水用水合同或近一年内的用水凭证。 2.自建给水设施的,查看近一年内具有水质检测资质机构出具的检测报告。	生猪定点屠宰厂(场)无法提供有效的供水用水合同或用水凭证。自建给水设施的,无法提供符合检查要求的水质检测报告。
		18	具备符合要求的电源。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂(场)电源是否符合用电要求,厂区应确保工作时间段不断电,有备用电源或发电机。	生猪定点屠宰厂(场)无断电应急措施。
		19	厂区周围应当有良好的环境卫生条件,远离产生污染源的工业企业或其他场所,远离受污染的水体以及虫害大量孳生的场所。	实地查看,必要时查看卫星地图。	实地查看生猪定点屠宰厂(场)周边环境,查看提供的厂区地理位置图以及周围场所的名称、从事行业,必要时查看卫星地图: 1.是否远离产生污染源的工业企业或其他场所。如产生不能有效处理的废水、有害气体、烟雾、粉尘、放射性物质和其他扩散性污染源的铸造、烧结、水泥、玻璃、电镀、酸洗、化工、造纸、印染、冶炼和制药等企业或场所。 2.是否远离受污染的水体以及虫害大量孳生的场所。如生活或医疗垃圾场、垃圾中转站、粪场、粪地、动物养殖场、病死动物无害化处理场、非流动的湖泊等极易孳生蚊子、苍蝇、蟑螂、老鼠等虫害的场所。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)厂区周围有实际产生污染的工业企业或其他场所。 2.生猪定点屠宰厂(场)厂区周围有受污染的水体或虫害大量孳生的场所。
第十五 条	20	厂区周围应当建有围墙等隔离设施。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂(场)周围是否建有围墙或者有隔离效果的栅栏、护栏等设施。	生猪定点屠宰厂(场)厂区没有围墙或其他有隔离效果的设施。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第十五 条	21	厂区主要道路应当硬化,路面平整、易冲洗,不积水。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)厂区的主要道路是否铺设混凝土、沥青或者其他硬质材料进行硬化,是否平整,便于清洗,不积水。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)是否设计雨水管网或依地势做排水。	生猪定点屠宰厂(场)厂区主要道路没有硬化,不平整,有积水。
		22*	厂区应当划分为生产区和非生产区,二者之间设有隔离设施。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)厂区是否划分为生产区和非生产区。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)生产区和非生产区之间是否有隔墙、栅栏或绿化带等隔离设施。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)行政办公楼、工作人员宿舍、餐厅、停车场等是否设置在非生产区;生产车间、产品储存库、动力建筑、污水处理站、车辆清洗消毒区域等是否设置在生产区。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)厂区生产区、非生产区划分不合理。 2.生猪定点屠宰厂(场)生产区、非生产区之间没有隔离设施。
	第十六 条	23*	成品出厂应当使用专用通道和出入口,运送生猪和废弃物的,不得与其共用。	查看厂区平面图,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)的厂区平面图是否有三个及以上出入口。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)生猪运输车辆出入口是否分别设置。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)成品出厂是否与活猪或废弃物的运送共用通道和出入口。	生猪定点屠宰厂(场)成品出厂与活猪或废弃物共用运送通道和出入口。
		24*	设有待宰间、隔离间、检验间、急宰间、无害化处理间(或暂存设施)等。	查看厂区平面图,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)的厂区平面图,是否设有待宰间、隔离间、屠宰间、急宰间、检验室、官方兽医室和无害化处理间(或暂存设施)等。 2.实地查看待宰间、隔离间、屠宰间、急宰间、检验室、官方兽医室和无害化处理间(或暂存设施)的分布情况,是否功能齐全、分布合理。	生猪定点屠宰厂(场)功能间设置不全。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第十六 条	25	设有生猪运输车辆、产品运输车辆以及工具清洗消毒的区域。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)是否分别设置生猪运输车辆、产品运输车辆,以及专门的工具清洗消毒区域,是否有满足需要的水源和设施设备,如水管、喷枪,车辆消毒通道或平台,工具消毒池等。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)的3个清洗消毒区域排水、污水收集和处理方式是否符合要求。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)未设置3个清洗消毒区域。 2.生猪定点屠宰厂(场)仅设置清洗消毒区域,区域内无水源、无排水或清洗消毒设施设备。
		26	生猪运输车辆清洗消毒区域应当临近生猪卸载区域。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂(场)的生猪运输车辆清洗消毒区域是否临近生猪卸载区域。	生猪定点屠宰厂(场)生猪运输车辆清洗消毒区域与生猪卸载区域相距较远。
		27	有符合环境保护要求的污染防治设施。	查看排污许可证或备案文件等资料,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)生产记录等资料确认屠宰量,年屠宰生猪2万头及以上,应取得排污许可证;年屠宰生猪2万头以下的实行排污登记管理,应取得固定污染源排污登记回执。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)是否取得排污许可证或固定污染源排污登记回执,核实地址是否与屠宰实际地址一致,是否在有效期内。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)未按规定取得排污许可证或固定污染源排污登记回执。 2.生猪定点屠宰厂(场)提供的排污许可证或固定污染源排污登记回执地址与屠宰实际不符,或不在有效期内。
第十七 条		28	生产区各车间的布局与设施应当满足生产工艺流程和卫生要求。	查看厂区平面图,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)的厂区平面图,生产区各车间的布局与设施是否符合《猪屠宰与分割车间设计规范》要求,原料、半成品、产品等输送路线应不迂回交叉,防止交叉污染。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)生产区各车间的布局与设施是否合理。	生猪定点屠宰厂(场)各车间的布局与设施不符合生产工艺流程、卫生等方面的要求。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第十七 条	29	屠宰间不应设置在无害化处理间、废弃物集存场所、污水处理设施、锅炉房等建筑物及场所主导风向的下风侧。	查看厂区平面图，实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)的厂区平面图,屠宰间是否设置在无害化处理间或暂存间、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下风侧。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)的屠宰车间设置是否在无害化处理间、废弃物集存场所、污水处理设施、锅炉房等建筑物及场所主导风向的下风侧。	生猪定点屠宰厂(场)的屠宰间设置在无害化处理间或暂存间、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下风侧。
		30*	屠宰间清洁区与非清洁区应当分隔。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间,是否在清洗抛光(非清洁区)后和雕圈(清洁区)之间设有隔离设施。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间内清洁区与非清洁区是否进行了有效隔离。	有下列情形之一的,判为不符合: 1. 生猪定点屠宰厂(场)屠宰间内清洁区与非清洁区未在正确位置隔离。 2. 生猪定点屠宰厂(场)屠宰间内清洁区与非清洁区没有有效隔离。
	第十八 条	待宰间应当有足够的圈舍容量,能容纳不少于设计单班屠宰能力的生猪。	实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,计算设计单班屠宰能力。单班按7h计。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)待宰间,是否达到设计单班屠宰能力所需圈舍容量。每头生猪占地面积(不包括待宰间内赶猪道)按 $0.6\text{ m}^2 \sim 0.8\text{ m}^2$ 计算。 3.实地查看待宰间内赶猪道宽是否不少于1.5 m。	生猪定点屠宰厂(场)待宰间圈舍容量不能达到设计单班屠宰量要求。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第十八条	32	待宰间圈舍隔墙高度不低于1米，隔墙和地面应当采用不渗水、易清洗材料。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）待宰间圈舍隔墙高度是否不低于1米，隔墙是否采用砖墙或金属栏杆材质。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）待宰间的地面是否采用混凝土材质，是否不渗水、易清洗。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）待宰间圈舍隔墙不足1米。 2.生猪定点屠宰厂（场）待宰间隔墙和圈舍地面渗水、不易清洗。
	第十九条	33	隔离间应当单独设立，位于待宰间主导风向的下风侧，宜靠近卸猪台。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）隔离间，是否单独设立，且靠近卸猪台。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）隔离间是否处于待宰间内主导风向的下风侧。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）隔离间未单独设立。 2.生猪定点屠宰厂（场）隔离间位于待宰间主导风向的上风侧。
	第二十条	34	急宰间应当设在待宰间和隔离间附近，有冷、热水供应装置，出入口设置便于手推车出入的消毒池。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）急宰间是否设置在待宰间和隔离间附近。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）急宰间内，是否有冷、热水供应装置，是否能满足急宰需要。 3.实地查看生猪定点屠宰厂（场）急宰间出入口，是否否有符合条件的消毒池，与门同宽，长不小于2m，深能没过手推车轮。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）急宰间距离待宰间、隔离间较远。 2.急宰间没有冷热水供应或出入口没有设置消毒池。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第二十条	35	屠宰间的建筑面积与设计屠宰能力相适应。	查看车间平面图，实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间平面图,建筑是否符合《猪屠宰与分割车间设计规范》要求;实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间建筑面积是否符合要求。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间平面图,功能区设施是否满足屠宰需要。实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间设施是否符合要求。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰间建筑面积不符合要求。
		36	屠宰间地面应当采用易清洗、耐腐蚀的材料,其表面应当平整无裂缝、无积水。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)地面铺设材料,是否为不渗水、易清洗、耐腐蚀的材料。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)地面是否无裂缝、无积水。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰间地面有裂缝、有积水或材质不易清洗、不耐腐蚀。
		37	屠宰间内各加工区应当划分明确,人流、物流互不干扰,符合生产工艺、卫生及检验检疫要求。	查看车间平面图,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间平面图,了解人流物流走向是否互不干扰。实地查看屠宰间人流物流是否做到互不干扰。 2.查看屠宰间平面图,功能区是否划分合理,是否包括车间内赶猪道、刺杀放血间(区)、烫毛脱毛剥皮间(区)、胴体加工间(区)、副产品加工间(区)、官方兽医工作室等。实地查看屠宰间功能区划分是否合理。 3.查看屠宰间平面图,是否将致昏、烫毛脱毛(剥皮)及副产品中的肠胃加工、剥皮猪的头蹄尾加工等区域划入非清洁区;胴体加工和副产品中的心肺加工,以及屠宰间暂存发货、计量、分级和包装等区域划入清洁区。实地查看屠宰间清洁区和非清洁区划分是否合理。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)屠宰间人流、物流交叉、重叠。 2.生猪定点屠宰厂(场)屠宰间没有划分功能区或划分混乱,清洁区、非清洁区划分不清,或无法阻止人员穿行。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设备	第二十条	38*	屠宰间不得用于屠宰生猪以外的其他动物。	查看生产记录,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)近6个月以来生产记录、屠宰检疫工作记录、视频监控记录等,了解是否屠宰生猪以外其他动物。 2.实地查看屠宰间是否存在屠宰生猪以外其他动物的设施设备。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰间存在屠宰生猪以外其他动物的情况,或在屠宰间存在生猪以外其他动物的屠宰设施设备。
		39	屠宰间检验检疫操作区域的长度应当按照每位检验检疫人员不小于1.5米计算,踏脚台高度应当适合检验检疫操作的要求。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间内,头蹄、体表、内脏、胴体、复检等检验检疫岗位,每人操作区域长度是否不少于1.5米。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间内,检验检疫区域踏脚台高度是否适合岗位操作的要求。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰间检验检疫操作区域的长度或踏脚台高度不符合岗位操作要求。
		40	屠宰间的清洁区和非清洁区应当分别设有与屠宰能力相适应并与屠宰间相连接的更衣室。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间的清洁区和非清洁区是否分别设有与屠宰间相连接的更衣室。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间内清洁区和非清洁区更衣室是否有更衣柜等更衣设施,鞋靴与工作衣服是否分开存放,更衣柜等更衣设施数量是否与相关屠宰技术人员数量相适应。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)屠宰间清洁区和非清洁区没有分别设置更衣室。 2.生猪定点屠宰厂(场)屠宰间的更衣室没有更衣设施或更衣设施不能满足需要。
		41	屠宰间根据需要设置卫生间。卫生间不得与屠宰加工、包装或储存等区域直接连通。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间内是否建有卫生间。如有,卫生间的门是否与屠宰加工、包装或储存等区域直接连通,门窗是否开向屠宰加工、包装或储存等区域。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰间卫生间的门或窗与屠宰加工、包装或储存等区域直接连通。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第二十二 条	42	屠宰间的卫生间门应当能自动关闭，门窗不应直接向车间。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间卫生间的门，是否能自动关闭。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间卫生间的门窗，是否开向车间。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰间卫生间的门不能自动关闭，或门窗直接向车间。
			屠宰间应当根据工艺流程的需要，在用水位置分别设置冷、热水供应装置，且热水管有标注。	实地查看，必要时使用温度计检测。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间，是否按照工艺流程和清洗消毒需要，在用水位置分别设有冷、热水供应装置和水管，且热水管有标注。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间，是否在生猪屠宰、检验等使用刀具的岗位有消毒用热水供应装置，是否有热水供应且热水温度不应低于82℃。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰间使用刀具的岗位等位置消毒用热水温度低于82℃。
	第二十三 条	44	屠宰间加工用水的管道应当有防虹吸或防回流装置。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间，加工用水的管道是否安装倒流防止器、真空破坏器等防虹吸或防回流装置。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰间内加工用水的管道没有防虹吸或防回流装置。
			屠宰间明沟排水口处应当设置不易腐蚀材料格栅，并有防鼠、防臭设施。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间，非清洁区轨道下排水是否为带盖明沟，清洁区轨道下为浅明沟。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间，明沟排水处是否带有不易腐蚀的金属格栅，格栅完整无损害，并有滤网和水封等防鼠、防臭设施。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂(场)屠宰间明沟排水处没有设置不易腐蚀材料格栅，不能防鼠。 2.生猪定点屠宰厂(场)屠宰间发现有老鼠或其排泄物，或者有臭味。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第二十四 条	46	屠宰间照度应当能满足检验检疫人员和屠宰技术人员的工作需要。屠宰间加工线操作部位的照度应当不低于200勒克斯，检验检疫操作部位的照度应当不低于500勒克斯。	实地查看，必要时使用照度仪检测。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰间，是否采用一般照明和局部照明相结合的照明方式。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰间，用照度仪实地检测加工线和检验检疫操作部位的照明是否满足需要，其中加工线操作部位照度应当不低于200勒克斯，检验检疫操作部位照度应当不低于500勒克斯。	生猪定点屠宰厂（场）屠宰间加工线操作部位照度或检验检疫操作部位照度达不到相应要求。
		47	屠宰间内应当有良好的通风、排气装置。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰间内，是否自然通风良好。自然通风无法满足时，应装有通风换气设备，且能正常运转。	生猪定点屠宰厂（场）屠宰间内无良好的自然通风，且没有配备通风、排气装置。
	第二十五 条	48	屠宰间内空气流动的方向应当从清洁区流向非清洁区。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰间内空气流动的方向，是否是从清洁区流向非清洁区。	生猪定点屠宰厂（场）屠宰间内空气从非清洁区流向清洁区。
		49*	生猪定点屠宰厂（场）应当配备与设计屠宰能力相适应、符合国家规定的屠宰设备和工器具，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。不得使用产业结构调整指导目录中规定的淘汰类生产工艺装备。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰设施设备，是否包括清洗、消毒、致昏、致昏、脱毛脱毛（或剥皮）、劈半、胴体冲洗等设备，并按照工艺有序排列。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）厂区、各车间的工器具，如刀器具、容器、手推车等，是否混用。 3.实地查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰间是否使用产业结构调整指导目录中的桥式劈半锯、敞开式烫毛机以及手工屠宰工艺等应淘汰类生产工艺装备。	下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）必需的屠宰设备和工器具配置不全，没有按工艺排列。 2.生猪定点屠宰厂（场）屠宰设备排列存在工艺流程设置迂回交叉，有交叉污染的可能。 3.生猪定点屠宰厂（场）使用桥式劈半锯或采用手工屠宰工艺。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第二章 厂房与 设施设 备	第二十六 条	50	屠宰间内与生猪产品接触的设备、器具、工具，应当耐腐蚀、可反复清洗消毒，不与生猪产品、清洁剂和消毒剂等发生反应。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间内接触肉类的设备、器具和容器，如挂钩、链条、托盘、刀具、工作台面、传送带、产品周转箱、手推车、手套等，是否使用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不易变形、不易脱落、不易生锈、可反复清洗与消毒的材质制作。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间相关设备和工器具材质。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰间内与生猪产品接触的设备、器具和容器存在生锈、脱落等现象，或工器具使用竹木等材质，不可反复清洗消毒。
	第二十七 条	51	生猪定点屠宰厂(场)应当设有符合要求的检验检疫室，配备满足日常检验检测需要的设施设备，能够开展常见理化指标检测，“瘦肉精”等的快速筛查，以及国家规定的动物疫病检测，并具备一定的兽药残留检测能力。	实地查看，现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)实验室是否配备必要的设施设备，是否能够开展常见理化指标检测，如水分、是否能够开展“瘦肉精”，如莱克多巴胺、克伦特罗、沙丁胺醇等的快速筛查。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)非洲猪瘟检测实验室，是否配备有检测设备，如PCR仪，非洲猪瘟病毒检测试剂盒，冰箱，分离仪器及移液器等。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)非洲猪瘟检测实验室和理化实验室是否分开设置，所有设施设备均不应共用。 4.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂(场)检验检疫室人员提问，了解其是否掌握检验检疫室检测项目、检验方法。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂(场)检验检疫室仪器设备配备不足，不能满足日常检验检测需要。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
	第二十八 条	52	生猪定点屠宰厂(场)应当根据生产工艺和产品质量类型等需要，设置相应的储存库。	查看出厂记录等资料，实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂(场)产品出厂记录、产品储存记录，是否根据不同产品类型、按照不同温度需要分库储存。	生猪定点屠宰厂(场)不同温度需求的产品同库储存。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第二十八 条	53	储存库内应当有防霉、防鼠、防虫设施。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)储存库,是否有纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等措施用于防霉、防鼠、防虫。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)不同产品储存库清洁卫生情况。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)储存库内没有任何防霉、防鼠、防虫措施。 2.生猪定点屠宰厂(场)储存库内有鼠、虫出现,或发现其排泄物。
		54	储存库的温度应当符合所储存产品的特定要求。冷藏、冷冻储存库应当具有温度监控设备。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)不同产品储存库温度是否符合要求,其中冷却肉(冷鲜肉)储存库(冷却物储存间)(0℃-4℃),冷冻肉储存库(即冻结物储存间)(-18℃以下)。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)冷却、冷冻储存库是否有温度监控设备,是否有效运转。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)产品储存库没有温度监控设备。 2.生猪定点屠宰厂(场)冷藏、冷冻储存库温度不符合要求。
	第二十九 条	生猪定点屠宰厂(场)应当在不同场所配备必要的清洗消毒设施,不同场所清洗消毒设备不得混用。	实地查看,现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)不同的清洗消毒区域、场所,包括厂区出入口、生产车间出入口、无害化处理间出入口、生猪运输车辆、产品运输车辆、工器具、鞋靴和衣物清洗消毒等区域场所,是否配备专用的、适用的清洗消毒设施设备,设备运转正常。 2.根据现场检查情况,可对生猪定点屠宰厂(场)不同区域或场所消毒人员提问,了解其是否掌握清洗消毒操作程序、消毒剂使用、消毒效果评价等。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)不同场所或区域清洗消毒设施设备混用。 2.现场提问时,50%以上问题无法回答或回答错误。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第二 十 九 条	56	厂（场）区出入口处应当单独设置人员消毒通道。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂（场）区出入口是否单独设置人员消毒通道。	生猪定点屠宰厂（场）的厂（场）区出入口处没有单独设置人员消毒通道。
		57	生猪运输车辆入口处应当设置与门同宽，长4米以上、深0.3米以上的消毒池，配置消毒喷雾器或设置消毒通道。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）生猪运输车辆出入口，是否设置车辆消毒池，消毒池是否与门同宽、长4米以上、深0.3米以上，池内是否有足量消毒液。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）生猪运输车辆出入口，是否配备适用消毒用高压喷雾器或设置消毒通道，且运转正常。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪运输车辆入口处消毒池设置不规范或消毒池内无消毒液。 2.车辆出入口没有配备消毒用高压喷雾器或设置消毒通道或虽配备但不能正常运转。
		58	屠宰间入口处应当设置与屠宰规模相适应的洗手设施、换鞋设施或工作鞋靴消毒设施。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰间入口处是否设置与屠宰规模相适应的非手动式开关的洗手设施，水温是否适宜，并有干手设备。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰间入口处是否设置与门同宽的鞋靴消毒池，内置有效消毒液，或放置鞋底消毒垫或全自动消毒喷雾设备或鞋靴消毒机。	生猪定点屠宰厂（场）屠宰间入口处洗手设施或工作鞋靴消毒设施不齐全。
		59	车间内应当设有器具、容器和固定设备的清洗消毒设施，并有充足的冷热水源。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）车间内，是否对屠宰、检验过程使用的宰杀、检验用刀具，开胸和劈半的刀锯，盛放内脏的托盘、台面等固定设备，设有清洗消毒设施。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）车间内，是否有充足的冷热水源。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）车间内没有适用的清洗消毒设施。 2.生猪定点屠宰厂（场）车间内冷热水供应不能保证。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第二十九 条	60	隔离间、无害化处理间的门口应当设置车轮、鞋靴消毒设施。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)隔离间门口、无害化处理间门口,是否设有消毒池或消毒垫等消毒设施,用于车轮和鞋靴消毒。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)隔离间门口、无害化处理间门口消毒池或消毒垫等消毒设施,消毒池是否有足量消毒液,消毒垫是否用消毒液浸湿。	生猪定点屠宰厂(场)隔离间门口或无害化处理间门口没有设置车轮、鞋靴消毒设施。
		61	生猪定点屠宰厂(场)应当在远离车间的地点设置废弃物临时存放设施。	实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)平面图,是否设置废弃物临时存放设施,是否远离生产车间。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否对废弃物提出管理要求,包括废弃物范围及暂存、转运和处理原则、责任人等。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)废弃物临时暂存点,是否与平面图标注一致,是否有盛放废弃物的设施和容器,是否分类存放。	生猪定点屠宰厂(场)没有设置废弃物临时存放设施,或者废弃物临时存放设施设置地点不符合要求。
	第三十 条	62	废弃物临时存放设施应当便于清洗消毒,结构严密,能防止虫害、鼠害等。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)的废弃物临时存放设施,是否结构严密、材质耐腐蚀、地面和墙面平整光滑,便于清洗消毒。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)的废弃物临时存放设施,是否有防止虫害、鼠害的措施,配备纱网、灭蝇灯、防鼠板、黏鼠板等。	生猪定点屠宰厂(场)废弃物临时存放设施结构不够严密、有遗洒,材质不耐腐蚀,或者有老鼠出现。
		63	车间内存放废弃物的设施和容器应当有清晰、明显标识。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间等车间内是否有废弃物收集设施和容器,是否有清晰、明显标识,标明无害化处理或废弃物存放器等字样。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰间等车间内存放废弃物存放设施和容器没有清晰、明显的标识。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第三章 厂房与 设施设 备	第三十 条	64	厂区内废弃物应当及时清除或处理，不应堆放废弃物和其他杂物。	实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否按规定废弃物应及时清除或处理。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）厂区，是否有废弃物、废弃设备、其他杂物等堆放。	生猪定点屠宰厂（场）厂区内临时存放设施外有废弃物、废弃设备、其他杂物等堆放。
		65	生猪定点屠宰厂（场）应当配备与设计屠宰能力相适应的病死生猪及病害生猪产品无害化处理设施设备。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）无害化处理方式，自行处理还是委托处理。如委托处理，此项和第66项不适用。 2.自行处理的，实地查看生猪定点屠宰厂（场）无害化处理设施设备处理能力，了解是否与设计屠宰能力相适应、满足无害化处理需要。	生猪定点屠宰厂（场）配备的无害化处理设施处理能力与设计屠宰能力不相适应。
	66*	无害化处理采用的处理方法应当符合《病死及病害动物无害化处理技术规范》及相关要求。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否采用符合《病死及病害动物无害化处理技术规范》规定的焚烧法、化制法、高温法、硫酸处理法等方法进行无害化处理。	生猪定点屠宰厂（场）无害化处理方法不符合相关要求。	
第四章 宰前 管理	第二十 二条	67	生猪定点屠宰厂（场）应当加强对进厂（场）生猪的管理，建立供应商评价制度，全面评估供应商（包括生猪饲养者、生猪经纪人、委托人等）生猪疫病防控和质量安全保障能力。供应商评价内容应当包括生猪来源、防疫、兽药和饲料使用、运输等情况，以及质量安全保障措施。	查看制度文本等资料，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）制度文本资料，是否建立供应商评价制度，对生猪供应商（包括生猪养殖场户、生猪经纪人（猪贩子）、委托人等）的生猪疫病防控和质量安全保障能力进行全面评估。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）供应商评价制度内容是否全面，应包括①供应商“瘦肉精”等快速检测能力，规模养殖场养殖代碼。②供应商生猪来源、防疫、兽药和饲料使用、运输等情况，以及质量安全保障措施等。是否及时对生猪运输车辆清洗消毒，能按规定对病死生猪无害化处理，严禁违规用药；养殖场户还要按要求实施强制免疫、监测等，严格执行休药期。③供应商出现生猪质量安全或其他问题时的处置措施。 3.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）生猪采购人员提问，了解其对屠宰生猪来源或供应商选取要求，以及供应商剔除流程的掌握情况。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）没有建立供应商评价制度。 2.生猪定点屠宰厂（场）未开展过供应商评价工作。 3.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第四章 宰前 管理	第三十二条	68	编制合格供应商名录，做好记录和保存。	查看记录等资料。	查看生猪定点屠宰厂（场）供应商记录资料，是否包括供应商的名称、住址、联系人、联系方式等内容。	生猪定点屠宰厂（场）没有编制合格供应商名录。
	第三十三条	69	生猪定点屠宰厂（场）应当建立生猪进厂（场）查验登记制度，规定查验登记流程、生猪验收标准、生猪处理、查验不合格生猪处理、查验登记记录等内容。	查看制度文本等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）制度文本资料，是否建立生猪进厂（场）查验登记制度。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）生猪进厂（场）查验登记制度，是否明确查验登记流程内容；是否明确生猪进厂（场）的验收标准和查验要求，如具有有效的检疫证明、承诺达标合格证、证明相符，畜禽标识符合规定，临床检查健康等；是否明确不合格生猪处理要求，包括隔离观察、无害化处理、重大疫病报告等；是否明确查验登记记录的要求。	生猪定点屠宰厂（场）没有建立生猪进厂（场）查验登记制度。
		70*	查验登记记录包括生猪进厂（场）时间、生猪来源、数量、检疫证明、生猪供者名称、地址、联系方式、运输车辆信息、查验结果和查验人等内容。	查看记录等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）生猪进厂（场）查验登记记录，是否包括生猪进厂（场）时间、生猪来源、数量、检疫证明号和生猪供者名称、地址、联系方式、运输车辆信息、查验结果和查验人等内容。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）查验登记记录是否填写完整。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）没有建立生猪进厂（场）查验登记记录。 2.生猪定点屠宰厂（场）没有如实、完整的记录生猪进厂（场）查验登记情况。
	第三十四条	71	生猪定点屠宰厂（场）应当依法查验进厂（场）生猪的检疫证明、承诺达标合格证等凭证。发生动物疫情时，还应当查验运输车辆基本情况。	查看记录等资料，实地查看，现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）在生猪进厂（场）时，是否查验动物检疫证明、承诺达标合格证等凭证。 2.实地查验生猪定点屠宰厂（场）保存的进厂（场）查验记录资料，核对回收检疫证明、承诺达标合格证是否对应。 3.查看生猪定点屠宰厂（场）制度文本资料，是否规定在发生动物疫情时，应当查验运输车辆备案和卫星定位系统车载终端配备等基本情况。 4.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）查验人员提问，了解其是否熟悉生猪进厂（场）查验的流程、查验的内容、记录资料，以及发生动物疫情时应查验的内容。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）未按规定查验进厂（场）生猪的相关凭证。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第四章 宰前 管理	第三十四 条	72	应当利用信息化手段核实相关信息，确保证明物相符。	查看记录等资料，实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂（场）在进厂（场）查验环节中，是否利用信息化手段核实相关信息，并确保证明物相符。如，利用检疫出证系统核查动物检疫证明、车辆备案信息等相关信息，核查动物检疫证明编号、信息、车辆车牌号等信息是否一致。	生猪定点屠宰厂（场）没有利用信息化手段核实相关信息。
		73*	对进厂（场）生猪应当查验畜禽标识佩戴情况以及精神状态、外貌、呼吸状态和排泄物状态等，确认临床健康，符合验收标准。	查看记录等资料，实地查看，现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否查验进厂（场）生猪畜禽标识佩戴情况，是否核验标识号与动物检疫证明信息符合性等。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否对进厂（场）生猪实施临床健康检查。 3.根据现场检查结果，可对生猪定点屠宰厂（场）查验人员提问，了解其是否熟悉畜禽标识查验要求、生猪临床健康检查内容、不符合标准生猪处理要求等。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）没有按规定对进厂（场）生猪实施查验。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
	74*	生猪定点屠宰厂（场）应当将验收合格的生猪赶入待宰间静养待宰，按批次对生猪实施分圈管理。	查看记录等资料，实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否将验收合格的生猪赶入待宰间静养待宰。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否对进入待宰间的生猪按批次实施分圈管理，是否按照圈舍进行编号。	生猪定点屠宰厂（场）没有按批次对生猪实施分圈管理。	
	75	生猪定点屠宰厂（场）应当按照“一圈一档”的原则对待宰生猪实施档案管理，如实记录生猪供应商名称、生猪数量、来源、入圈时间、入圈情况等。	查看记录等资料，实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否规定对进厂（场）生猪“一圈一档”，是否要求记录内容，包括生猪供应商名称、生猪数量、来源、入圈时间、生猪批次等。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）待宰间生猪分圈情况，以及待宰记录，是否按照“一圈一档”进行分别记录和管理。	生猪定点屠宰厂（场）没有实施“一圈一档”。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第四章 宰前 管理	第二十六 条	76	生猪定点屠宰厂（场）应当建立生猪待宰静养管理制度，明确生猪宰前停食停水静养时间、待宰巡查频次、巡查内容、问题处理和待宰静养记录等内容。	查看制度文本等资料，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）制度文本资料，是否建立生猪待宰静养管理制度。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）待宰静养管理制度内容，是否明确了生猪宰前停食停水静养时间，待宰巡查频次、巡查内容、问题处理和待宰静养记录等内容。 3.查看生猪定点屠宰厂（场）生猪待宰静养记录，是否包括圈号、入圈时间、停水时间、巡查时间、巡查内容、处理结果、送宰时间、巡查人员等。 4.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）待宰间人员提问，了解其是否熟悉生猪待宰静养时间、巡查频次、巡查内容、异常情况处理等。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）没有建立待宰静养管理制度。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
		77	生猪临宰前应当停食静养不少于12小时，宰前3小时停止喂水。	查看记录等资料，实地查看，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）待宰静养记录，是否及时并如实记录了入圈时间、送宰时间，应精确到月、日、时。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）生猪临宰前是否停食静养不少于12小时，是否宰前3小时停止喂水。 3.根据现场检查情况，可对待宰间人员提问，了解其是否熟悉停食停水静养时间要求。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）生猪随到随宰或停食静养时间少于12小时。 2.生猪定点屠宰厂（场）没有如实、完整的记录待宰静养情况。 3.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
	第七 条	生猪定点屠宰厂（场）应当在生猪屠宰前，对生猪体表进行喷淋，洗净生猪体表的粪便、污物等。	实地查看，现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）待宰间，是否有喷淋设施，是否可正常使用。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否在屠宰前，确保猪体没有粪便、污物。 3.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）待宰间人员提问，了解其是否熟悉屠宰生猪前应开展的工作及喷淋要求。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）在屠宰前，生猪体表有污物、粪便等。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第四章 宰前管理	第三十八条	79*	生猪定点屠宰厂(场)应当及时对卸载后的生猪运输车辆进行彻底清洗消毒。	查看记录等资料,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)生猪运输车辆清洗消毒记录等佐证材料。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)是否设立专门对生猪运输车辆清洗消毒的区域,配备专用、适用的消毒设施设备,并运转正常,询问了解清洗消毒工作开展情况。	生猪定点屠宰厂(场)无法提供生猪运输车辆清洗消毒的记录等佐证,或现场发现出厂(场)生猪运输车辆清洗消毒不彻底。
		80*	每批次生猪送宰后,应当对空圈进行彻底清洗消毒。	查看记录等资料,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)待宰间空圈清洗消毒的记录等佐证材料。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)待宰间是否有专用的、可正常使用的清洗消毒设备,询问了解清洗消毒工作开展情况。	生猪定点屠宰厂(场)无法提供待宰间空圈清洗消毒的记录等佐证,或现场在清洗后的待宰间空圈发现粪污等。
第五章 屠宰过程管理	第三十九条	81	生猪定点屠宰厂(场)应当制作屠宰工艺流程图,在显著位置公示。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)是否制作屠宰工艺流程图,是否内容清晰、工艺及流程合理,符合国家相关要求。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰工艺流程图是否在屠宰车间等显著位置公示,要求大小尺寸应合理。	生猪定点屠宰厂(场)没有在显著位置公示屠宰工艺流程图。
		82*	生猪定点屠宰厂(场)屠宰生猪的工艺应当至少包括致昏、刺杀放血、烫毛脱毛(或剥皮)、吊挂提升、去头蹄尾、雕圈、开膛净腔、劈半(锯半)、修整等,符合《畜禽屠宰操作规范》(GB/T 17236)生猪的相关规定。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰生猪的工艺是否包括致昏、刺杀放血、烫毛脱毛(或剥皮)、吊挂提升、去头蹄尾、雕圈、开膛净腔、劈半(锯半)、修整等工序。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)致昏工艺,是否采用电致昏或二氧化碳致昏,不能“活宰”。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)刺杀放血工艺,从致昏至刺杀放血,是否超过30s。从放血到摘取内脏,不应超过30min。从放血到预冷前不应超过45min。	生猪定点屠宰厂(场)屠宰工艺没有包括致昏、刺杀放血、烫毛脱毛(或剥皮)、吊挂提升、去头蹄尾、雕圈、开膛净腔、劈半(锯半)、修整等工序。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第五章 屠宰过程管理	第四十条	83	生猪定点屠宰厂（场）应当根据屠宰工艺流程设置屠宰生产岗位，并在显著位置悬挂岗位标识牌。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否按照屠宰工艺流程设置相应的屠宰生产岗位，并制作岗位标识牌，标识牌尺寸合理、字迹清楚，岗位与标识牌相符。 2.实地查看岗位标识牌是否悬挂于墙壁等显著位置，是否确保固定良好，不易脱落；岗位标识牌材质，是否可反复冲洗，耐腐蚀。	生猪定点屠宰厂（场）没有根据屠宰工艺流程设置屠宰生产岗位，或在显著位置悬挂岗位标识牌。
		84*	制定并执行主要岗位的操作规范。	查看规范文本等资料，实地查看，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）规范文本资料，是否制定致昏、刺杀放血、烫毛脱毛（或剥皮）、吊挂提升、去头蹄尾、雕圈、开膛净腔、劈半（锯半）、修整等主要岗位的操作规范。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰技术人员是否能够按照操作规范熟练操作。 3.根据现场检查结果，可对生猪定点屠宰厂（场）屠宰技术人员提问，了解其是否掌握本岗位操作规范。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）没有制定主要岗位操作规范。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
	85	生猪定点屠宰厂（场）每日屠宰生产前，应当检查工作环境、屠宰设备、工器具、容器等的卫生状况和运行使用状态。	查看记录等资料，实地查看，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否要求每日屠宰生产前，应检查工作环境、屠宰设施设备、工器具、容器等的卫生状况良好及能够正常运行和使用。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）记录资料，是否每日按要求，在屠宰生产前，实施检查，确保工作环境、屠宰设施设备、工器具、容器等的卫生状况良好及能够正常运行和使用。 3.根据现场检查结果，可对生猪定点屠宰厂（场）相关人员提问，了解其是否每日屠宰前，检查工作环境、屠宰设施设备、工器具、容器等的卫生状况及运行使用状态，是否经过岗位培训。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）制度或文件中没有规定每日屠宰生产前，应当检查工作环境、屠宰设施设备、工器具、容器等的卫生状况和运行使用状态。 2.生猪定点屠宰厂（场）每日屠宰生产前，没有检查工作环境、屠宰设施设备、工器具、容器等的卫生状况和运行使用状态。 3.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第五章 屠宰过程管理	第四十二条	86*	生猪定点屠宰厂(场)应当根据经营方式和产品类型,制定屠宰生产记录表单。如实记录生猪批次、数量、宰前重量、生猪产品名称、宰后重量、生猪产品所有人、生产批号、屠宰时间等内容。	查看记录等资料,实地查看。	查看生猪定点屠宰厂(场)文件资料,是否根据本厂(场)的经营方式和产品类型,制定统一、整套、合理的屠宰生产记录表单,至少包括生猪批次、数量、宰前重量、生猪产品名称、宰后重量、生猪产品所有人、生产批号、屠宰时间(精确至月、日、时)等内容。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)没有统一制定屠宰生产记录表单。 2.生猪定点屠宰厂(场)没有如实、完整的记录。
		87	生猪定点屠宰厂(场)应当对厂(场)区定期进行除虫灭害。	查看记录等资料,实地查看,现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否有对厂(场)区定期进行除虫灭害的要求,如制定除虫灭害工作方案或计划。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)记录等资料,是否有对厂(场)区定期进行除虫灭害的记录,包括灭虫除害的时间、方式、药物名称及计量、实施人员及实施效果等内容。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场),是否开展除虫灭害及工作成效,厂(场)区内是否发现虫害。 4.根据现场检查结果,可对生猪定点屠宰厂(场)相关负责人提问,了解其对除虫灭害的重要性,除虫灭害的时间、方法、注意事项等的掌握情况,了解其是否经过岗位培训。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)没有定期进行除虫灭害或现场检查发现虫害。 2.现场提问时,50%以上问题无法回答或回答错误。
	88	屠宰间配备防鼠、防蚊蝇等设施。	实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否有防鼠防蚊蝇要求,是否配置相应设施。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间是否按照面积及布局,设置相应数量的防鼠、防蚊蝇等设施,包括但不限于纱窗、纱网、防鼠板、黏鼠板、防蝇灯等,是否可以正常使用。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)屠宰间没有配备防鼠防蚊蝇设施。 2.现场检查发现屠宰间内有老鼠。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第五章 屠宰过程管理	第四十 三条	89	保持屠宰现场清洁卫生，及时清理杂物。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰现场，是否清洁卫生，地面、台面等无杂物、污物。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)是否每天屠宰生产结束后，安排专人及时清理待宰间、屠宰间杂物、生产无关的物品，彻底清洗消毒。 1.查看生猪定点屠宰厂(场)规范文本资料，是否对工作人员进入屠宰间前卫生提出具体要求，包括洗手、消毒及更换衣帽、鞋靴，是否规定非工作人员不得随意进入屠宰间。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间入口的更衣室和洗手消毒设施等是否能正常使用。 3.实地查看生猪定点厂(场)屠宰间人员进入屠宰间前，是否先更换衣帽、鞋靴，再进行规范洗手、消毒。 4.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间是否有非工作人员随意进入。 5.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂(场)屠宰间人员提问，了解其对进入屠宰间前洗手、消毒、更换工作衣帽和鞋靴的流程、方法及意义的掌握情况，了解其是否参加过相关内容的培训。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂(场)屠宰现场污水污物较多。 2.生猪定点屠宰厂(场)屠宰现场堆放杂物。
		90	工作人员进入屠宰间前进行洗手、消毒，更换工作衣帽和鞋靴。	实地查看，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)规范文本资料，是否对工作人员进入屠宰间前卫生提出具体要求，包括洗手、消毒及更换衣帽、鞋靴，是否规定非工作人员不得随意进入屠宰间。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间入口的更衣室和洗手消毒设施等是否能正常使用。 3.实地查看生猪定点厂(场)屠宰间人员进入屠宰间前，是否先更换衣帽、鞋靴，再进行规范洗手、消毒。 4.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间是否有非工作人员随意进入。 5.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂(场)屠宰间人员提问，了解其对进入屠宰间前洗手、消毒、更换工作衣帽和鞋靴的流程、方法及意义的掌握情况，了解其是否参加过相关内容的培训。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂(场)屠宰间工作人员进入屠宰间前，没有进行洗手、消毒或更换工作衣帽、鞋靴。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
		91	屠宰过程中，非清洁区和清洁区的工作人员不得串岗。	实地查看，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)规范文本资料，是否要求在屠宰过程中清洁区和非清洁区工作人员不得串岗。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰间清洁区、非清洁区是否有效隔离，且隔离物不得随意移动。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰过程中，非清洁区和清洁区的工作人员是否有串岗行为。 4.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂(场)屠宰间清洁区及非清洁区的工作人员提问，了解其对屠宰过程中不得串岗的要求及意义的掌握情况。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂(场)屠宰间实际工作中非清洁区、清洁区人员有随意串岗行为。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第五章 屠宰过 程管理	第四十 三条	92	屠宰过程中生猪产品及使用的器具不得落地，不得与不清洁的表面接触。	实地查看，现场提问。	<p>1.查看生猪定点屠宰厂(场)规范文本资料，是否要求在屠宰过程中生猪产品及使用的器具不得落地，不得与不清洁的表面(地面、台面及胃肠内容物等)接触。</p> <p>2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰过程中，生猪产品及使用的器具是否有落地，是否与不清洁的表面(地面、台面及胃肠内容物等)接触，生猪产品及使用的器具表面是否有污物。</p> <p>3.根据现场检查结果，可对生猪定点屠宰厂(场)屠宰线人员提问，了解其是否熟悉屠宰过程中生猪产品及使用的器具落地后，以及生猪产品与不清洁的表面接触后如何处理。</p>	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <p>1.生猪定点屠宰厂(场)没有对屠宰过程中生猪产品及使用的器具落地、与不清洁的表面接触后的处理措施。</p> <p>2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。</p>
		93*	生猪屠宰、检验过程使用的器具，如刀具、内脏托盘等，应当一猪一更换，每次使用后用82℃以上的热水进行清洗消毒，不得使用化学清洁剂。	实地查看，现场提问。必要时使用温度计检测温度。	<p>1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)每个屠宰和检验岗位是否配备2套(含)以上刀具等器具，是否配备具有温控装置的刀具消毒设施、消毒用热水保持在82℃以上。</p> <p>2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰和检验岗位人员使用刀具等器具的操作，是否一猪一更换，且每次使用后用82℃以上热水消毒。</p> <p>3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)内脏托盘数量是否满足一猪一更换，且每次使用后用82℃以上热水消毒。</p> <p>4.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂(场)屠宰技术人员和兽医卫生检验人员提问，了解其是否熟悉屠宰、检验过程中刀具等器具使用和清洗消毒要求(温度、更换要求、使用化学清洁剂)。</p>	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <p>1.生猪定点屠宰厂(场)没有按规定对屠宰、检验过程使用的器具进行更换、清洗消毒。</p> <p>2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。</p>

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第五章 屠宰过程管理	第四十 三条	94*	病害及可疑病害胴体、组织、体液、胃肠内容物等应当单独放置，避免污染其他生猪产品、设备和场地；造成污染的，按要求进行处理。	实地查看，现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)病害及可疑病害胴体、组织、体液、胃肠内容物等是否单独放置在专门的废弃物暂存容器中，不与其他生猪产品、设备和场地接触，并有显著标识。 2.根据现场检查结果，可对生猪定点屠宰厂(场)屠宰技术人员提问，了解其是否熟悉病害及可疑病害胴体、组织、体液、胃肠内容物等放置要求及污染后处置措施。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂(场)没有对病害及可疑病害胴体、组织、体液、胃肠内容物等单独放置。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
		95	使用符合国家有关规定的加工助剂、清洗剂、消毒剂、润滑剂等化学制剂。	实地查看，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料，是否对加工助剂(印章印油)、清洗剂、消毒剂、润滑剂等化学制剂购买、储存、使用提出要求。查看化学制剂的使用说明，是否符合国家规定，使用的化学制剂应尽量选择对人、物品、生猪及生猪产品损害轻微，对环境影响小的化学制剂，避免对肉类造成污染。 2.根据现场检查结果，可对生猪定点屠宰厂(场)相关人员提问，了解其是否熟悉化学制剂的使用、保存、注意事项等要求，了解其是否参加岗位培训。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂(场)对加工助剂、清洗剂、消毒剂、润滑剂等化学制剂的使用没有要求。 2.生猪定点屠宰厂(场)使用的加工助剂、清洗剂、消毒剂、润滑剂等化学制剂不符合国家规定。
		96	不得在屠宰过程中进行设施设备的维护、维修等作业。确需进行的，应当停止屠宰作业，并采取适当措施避免污染生猪产品。	实地查看，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料，是否要求在屠宰过程中进行设施设备的维护、维修等作业。是否规定在屠宰过程中确需进行设施设备维护维修的，应当停止屠宰作业，并采取适当措施避免污染生猪产品。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰过程中是否进行设施设备的维护、维修等作业。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰过程，如有进行设施设备维护维修，是何原因，是否停止屠宰作业，是否采取适当措施避免污染生猪产品。(采取的措施包括但不限于，第一时间上报负责人及通知屠宰车间所有工作人员，生猪产品与即将维修的设施设备应进行有效的物理隔离；维护维修的时间尽量缩短，如时间较长，应先将产品线上的生猪产品进行妥善保存。) 4.根据现场检查结果，可对生猪定点屠宰厂(场)屠	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂(场)没有提出相关要求。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第五章 屠宰过程管理	第四十一条	96			宰间屠宰技术人员及设备维修人员提问,了解其是否熟悉屠宰过程中进行设施设备维护维修等作业的要求、注意事项,以及发生污染如何处理,了解其是否参加岗位培训。	
		97*	每日屠宰结束后,对屠宰间等场所进行彻底清洗消毒。	查看记录等资料,实地查看,现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)是否有专用的,可正常使用的清洗消毒设备;当日屠宰结束后,屠宰间等场所是否进行彻底清洗消毒。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)清洗消毒记录等佐证资料,是否每日屠宰结束后,对屠宰间等场所地进行清洗消毒。 3.根据现场检查情况,可对生猪定点屠宰厂(场)屠宰技术人员提问,了解其是否熟悉清洗消毒流程、要求,消毒方式方法等事项。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)没有专用的,可正常使用的清洗消毒设备。 2.生猪定点屠宰厂(场)无法提供每日屠宰结束后清洗消毒的记录等佐证。 3.现场提问时,50%以上问题无法回答或回答错误。
	98	生猪产品与不可食用副产品、废弃物、病死生猪及病害产品等分类分区存放,清晰标识。	实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否对生猪产品、不可食用副产品、病害产品存放提出要求。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)生猪产品与不可食用副产品、废弃物、病死生猪及病害产品等的存放,是否分类分区存放,是否有明显清晰标识。	生猪定点屠宰厂(场)生猪产品与不可食用副产品、废弃物、病死生猪及病害产品等混库存放。	
	99	生猪定点屠宰厂(场)应当建立屠宰设备管理制度,制度应当包括采购与验收、使用操作、维护维修及相关记录等内容。	查看制度文本等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)制度文本资料,是否建立屠宰设备管理制度,包括采购与验收、使用操作、维护维修及相关记录等内容。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰设备管理制度有关设备采购与验收要求,是否规定了设备生产企业资质要求、验收标准、采购计划、采购人的职责范围等。 3.查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰设备管理制度有关屠宰设备使用操作要求,是否规定了使用操作培训计划、操作方法、安全注意事项等。	生猪定点屠宰厂(场)没有建立屠宰设备管理制度。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第五章 屠宰过程管理	第四十四条	99			4.查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰设备管理制度有关维护要求,是否规定了维护保养知识等内容,是否根据设施、设备、部件的使用年限,制定大修、中修及一般检修保养计划,明确责任人及职责范围等。 5.查看生猪定点屠宰厂(场)屠宰设备管理制度有关屠宰设备相关记录要求,是否包括采购记录、维护维修记录等,明确记录及保存时间规定等。	
		100	生猪定点屠宰厂(场)应当制定屠宰关键设备操作规程。	查看规程文本等资料。	查看生猪定点屠宰厂(场)规范文本资料,是否制定致晕、烫毛脱毛(或剥皮)、吊挂提升、雕刻、去头、劈半等屠宰关键设备操作规程,是否具有规范性文本。 1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否建立设施设备维护记录。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)维修维护记录,是否包括设备名称、编号、维护维修日期和项目、故障描述、结果,以及人员签字等内容,填写是否完整。 3.根据现场检查情况,可对生猪定点屠宰厂(场)相关人员提问,了解其是否熟悉生猪定点屠宰厂(场)屠宰设备管理制度,以及设备维护维修要求及记录要求。	生猪定点屠宰厂(场)没有制定屠宰关键设备操作规程。
	101	维护维修记录应当包括设备名称和编号、维护维修项目、日期、故障描述、结果,以及人员签字等内容。	查看记录等资料,现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否按照国家规定对化学制剂和危险化学品采购、储存、使用、处理以及记录等方面提出管理要求,确保不影响生猪产品质量安全。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)记录台账资料,是否按企业制度要求进行化学制剂和危险化学品采购,是否有采购计划、采购品种、采购数量、采购要求及采购标准等。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)是否按企业管理要求,进行化学制剂和危险化学品储存,是否专库存放、专	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)没有建立屠宰设备维护维修记录。 2.现场提问时,50%以上问题无法回答或回答错误。	
	102	生猪定点屠宰厂(场)应当按照国家标准严格化学试剂和危险化学品管理,按规定采购、储存、使用和处理。	实地查看,现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否按照国家规定对化学制剂和危险化学品采购、储存、使用、处理以及记录等方面提出管理要求,确保不影响生猪产品质量安全。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)记录台账资料,是否按企业制度要求进行化学制剂和危险化学品采购,是否有采购计划、采购品种、采购数量、采购要求及采购标准等。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)是否按企业管理要求,进行化学制剂和危险化学品储存,是否专库存放、专	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)没有对化学制剂和危险化学品的采购、储存、使用、处理以及记录等方面提出管理要求。 2.现场提问时,50%以上问题无法回答或回答错误。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第五章 屠宰过程管理	第四十五条	102			<p>人管理，并定期进行安全性检查，保持有效性；是否实行危险化学品“双人双锁”管理等。</p> <p>4.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否按企业管理要求进行化学制剂和危险化学品使用和处理，是否严格按照使用说明及管理要求进行使用，已过期、失效的不得使用；妥善处理已过期、失效及相关包装物等。</p> <p>5.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）相关人员进行提问，了解其是否熟悉化学制剂和危险化学品管理制度的内容，以及采购、储存、使用和处理的要求及注意事项，了解其参加岗位培训情况。</p>	
		103	如实记录危险化学品名称、入库数量和日期、领用出库数量和日期、领用人签字、保管人签字、库存数量等内容。	查看记录等资料，实地查看。	<p>1.查看生猪定点屠宰厂（场）记录资料是否包括危险化学品的名称、入库数量和日期、出库数量和日期、领用人签字、保管人签字、库存数量等内容，记录内容是否规范、完整。</p> <p>2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）记录资料的库存数和实际库存数是否一致。</p>	生猪定点屠宰厂（场）没有如实、完整的记录。
	104	生猪定点屠宰厂（场）应当严格遵守国家安全生产有关法律规定，加强安全生产管理，建立健全全员安全生产责任制和安全生产规章制度，构建安全风险分级管控和隐患排查治理双重预防机制。	查看制度文本等资料。	<p>1.查看生猪定点屠宰厂（场）制度文本资料，是否建立安全生产责任制和安全生产规章制度，是否对构建安全风险分级管控和隐患排查治理双重预防机制等做出具体要求。</p> <p>2.查看生猪定点屠宰厂（场）制度文本资料，安全生产责任制是否明确各岗位的责任人员、责任范围、培训计划和考核标准等内容。</p> <p>3.查看生猪定点屠宰厂（场）制度文本资料，有关安全风险分级管控和隐患排查治理双重预防机制要求中，是否明确各级管控人员、责任范围、隐患排查计划、排查治理方式、制作风险告知卡等内容。</p>	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <p>1.生猪定点屠宰厂（场）没有建立全员安全生产责任制和安全生产规章制度。</p> <p>2.生猪定点屠宰厂（场）没有建立安全风险分级管控和隐患排查治理双重预防机制。</p>	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第五章 屠宰过程管理	第四十七条	105	生猪定点屠宰厂（场）发现生猪疑似感染的，应当立即向所在地农业农村主管部门或者动物疫病预防控制机构报告，并采取停止屠宰、隔离等控制措施，同时告知驻场官方兽医。	查看记录等资料，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否规定了动物疫情报告程序、采取的控制措施等，是否规定发现生猪疑似感染的，应当立即向所在地农业农村主管部门或者动物疫病预防控制机构报告，并采取停止屠宰、隔离等控制措施，同时告知驻场官方兽医。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）记录资料，是否有发现生猪感染或疑似感染的，是否按照企业文本资料的要求开展疫情报告、采取控制措施。 3.查看生猪定点屠宰厂（场）记录资料，发现生猪感染或疑似感染后记录资料，是否及时记录怀疑疫病的名称、发现和上报的时间、临床症状、发现地点、上报单位名称及联系人、采取的控制措施、告知的驻场官方兽医姓名等内容，可与驻场官方兽医工作进行验证。 4.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）相关人员提问，了解其是否熟悉疫情报告程序及采取的有关控制措施。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）没有规定动物疫情报告程序、采取的控制措施等。 2.生猪定点屠宰厂（场）记录资料发现有生猪感染或者疑似感染的情况，未按要求报告，或未采取相关控制措施。 3.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
		106	生猪定点屠宰厂（场）应当针对产品质量安全事件、重大动物疫情、安全生产事故等突发事件制定应急预案。	查看预案文本等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）预案文本等资料，是否针对产品质量安全事件、重大动物疫情、安全生产事故等突发事件制定规范性应急预案。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）预案文本等资料，是否按规定应急物资的管理、应急培训、应急演练，是否规定做好相关记录。	生猪定点屠宰厂（场）没有针对产品质量安全事件或重大动物疫情或安全生产事故等突发事件制定应急预案。
	107	定期开展应急培训和演练。	查看培训演练资料。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）记录资料，是否按照预案规定开展应急培训，是否保留培训通知、记录、签到簿等。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）记录资料，是否按照预案规定开展应急演练，是否保留通知、记录等。	生猪定点屠宰厂（场）未按要求开展应急培训或应急演练。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第六章 检验 检疫	第四十九条	108	生猪定点屠宰厂（场）应当提供与屠宰规模相适应的官方兽医驻场检疫室、工作室和检疫操作台等设施。	实地查看。	<ol style="list-style-type: none"> 1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，了解设计屠宰能力。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否提供与设计屠宰量相适应的官方兽医驻场检疫室和工作室，区域布局是否合理，面积是否符合需要。 3.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否提供与设计屠宰量相适应的检疫操作台，长度是否满足操作需要。 4.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否对上述场地、设施等进行日常维护，是否能够正常使用、有效运行。 	生猪定点屠宰厂（场）没有提供与屠宰规模相适应的官方兽医驻场检疫室、工作室和检疫操作台等设施。
	第五十条	109	生猪定点屠宰厂（场）屠宰生猪，应当按照有关规定提前6小时申报检疫，并如实提交检疫申报单以及农业农村部规定的其他材料；紧急的，可以随时申报。	查看记录等资料，实地查看，现场提问。	<ol style="list-style-type: none"> 1.查看生猪定点屠宰厂（场）生产记录资料，屠宰生猪是否按照规定提前6小时申报检疫，对照申报时间及实际屠宰时间进行比对。紧急的，可以随时申报。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）留存的检疫申报单存根、生产记录等，是否如实提交。 3.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）相关人员进行提问，了解其是否熟悉检疫申报时间要求、提交材料要求等。 	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.生猪定点屠宰厂（场）没有按要求提前6小时申报检疫。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
	第五十一条	110	生猪定点屠宰厂（场）的兽医卫生检验人员应当按照有关规定协助官方兽医实施检疫。	实地查看，现场提问。	<ol style="list-style-type: none"> 1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否规定兽医卫生检验人员职责或任务包括协助官方兽医实施检疫，是否规定协助实施的具体工作内容。 2.查看所在地农业农村部门规范性文件，是否委托生猪定点屠宰厂（场）兽医卫生检验人员协助官方兽医实施检疫，以及实施的具体内容，兽医卫生检验人员资质、能力要求、培训和考核等。 3.实地查看生猪定点屠宰厂（场）兽医卫生检验人员协助实施检疫的具体情况，是否与文本资料一致，是否能达到工作要求。 4.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）兽 	<p>有下列情形之一的，判为不符合：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.生猪定点屠宰厂（场）兽医卫生检验人员没有按要求协助实施检疫。 2.生猪定点屠宰厂（场）兽医卫生检验人员协助实施检疫内容，与企业文本文件、农业农村部门文件不一致。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第六章 检验 检疫	第五十一条	110	生猪定点屠宰厂(场)应当建立肉品质检验管理制度,明确检验岗位设置、检验项目与职责、检验结果判定、肉品质检验合格证明出具、检验不合格产品处理等内容。	查看制度文本等资料。	医疗卫生检验人员提问,了解其是否熟悉协助官方兽医实施检疫的内容及要求,了解其参加岗位培训情况。	3.现场提问时,50%以上问题无法回答或回答错误。
	第五十二条	111	生猪定点屠宰厂(场)应当建立肉品质检验管理制度,明确检验岗位设置、检验项目与职责、检验结果判定、肉品质检验合格证明出具、检验不合格产品处理等内容。	查看制度文本等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)制度文本资料,是否建立肉品质检验管理制度。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)肉品质检验管理制度,是否明确检验岗位设置、检验人员要求与职责、检验项目与方式以及检验结果判定、肉品质检验合格证明出具、肉品质检验不合格产品处理等内容。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)没有建立肉品质检验管理制度。 2.生猪定点屠宰厂(场)肉品质检验管理制度涵盖内容不全。
	第五十三条	112	生猪定点屠宰厂(场)应当按照生猪屠宰肉品质检验规程和相关标准规定对生猪实施宰前检验。宰前检验应包括接收检验、待宰检验、送宰检验和急宰检验等环节。(①接收检验的实施,是否按照第69项“生猪人厂(场)查验制度”要求的生猪进厂(场)的验收标准进行查验,要求具有有效的检疫证明、承诺达标合格证,证物相符,畜禽标识符合规定,临床检查健康等。②待宰检验的实施,是否按照第76项“待宰静养制度”要求,停食停水静养,巡查并对发现问题进行处理。③送宰检验的实施,是否对生猪进行临床健康检查,对生猪体表清洁情况进行检查合格后方可屠宰。④急宰检验的实施,发现染疫病猪时,是否进行无害化处理。⑤宰前检验是否按照宰后检验规定执行。)	实地查看,现场提问。	1.实地查看定点屠宰厂(场)是否按照生猪屠宰肉品质检验规程和《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694-2016)等相关标准规定对生猪实施宰前检验。宰前检验应包括接收检验、待宰检验、送宰检验和急宰检验等环节。(①接收检验的实施,是否按照第69项“生猪人厂(场)查验制度”要求的生猪进厂(场)的验收标准进行查验,要求具有有效的检疫证明、承诺达标合格证,证物相符,畜禽标识符合规定,临床检查健康等。②待宰检验的实施,是否按照第76项“待宰静养制度”要求,停食停水静养,巡查并对发现问题进行处理。③送宰检验的实施,是否对生猪进行临床健康检查,对生猪体表清洁情况进行检查合格后方可屠宰。④急宰检验的实施,发现染疫病猪时,是否进行无害化处理。⑤宰前检验是否按照宰后检验规定执行。)	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)的兽医卫生检验规程和相关标准规定实施生猪宰前检验。 2.现场提问时,50%以上问题无法回答或回答错误。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第六章 检验 检疫	第五十二条	113*	如实记录生猪批次、入圈时间、数量、准宰数量、急宰数量、死亡数量和死亡处理情况、检验人等内容。	查看记录，实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)宰前检验记录是否包括生猪批次、入圈时间、数量、准宰数量、急宰数量、死亡数量和死亡处理情况、检验人等内容，填写内容是否完整。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)宰前检验记录是否与实际相符，并与进厂(场)查验登记记录、待宰静养记录等进行验证。	生猪定点屠宰厂(场)没有如实、完整的记录。
	第五十四条	114*	生猪定点屠宰厂(场)应当根据屠宰生产工艺流程，设置与生猪屠宰同步进行的宰后检验岗位，至少包括头蹄检验、内脏检验、胴体检验、复验等岗位。	实地查看。	实地查看生猪定点屠宰厂(场)，是否根据屠宰生产工艺流程，设置与生猪屠宰同步进行的宰后检验岗位，是否包括头蹄检验、内脏检验、胴体检验、复验等岗位。	生猪定点屠宰厂(场)未按照屠宰生产工艺流程设置宰后检验岗。
		115	制定宰后检验岗位操作规范，并悬挂检验岗位标识牌。	查看规范文本等资料，实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)制度文本资料是否制定宰后检验各岗位操作规范，是否符合生猪屠宰肉品质检验规程和相关标准要求，具有科学性和可操作性。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)宰后检验每个岗位是否悬挂岗位标识牌，标识牌应大小适宜、醒目并固定良好。	生猪定点屠宰厂(场)未制定宰后检验岗位操作规范。
第五十五条	116*	生猪定点屠宰厂(场)的兽医卫生检验人员应当按照生猪屠宰肉品质检验规程和相关标准规定实施生猪宰后检验。检验合格的，出具肉品质检验合格证，在胴体上加盖肉品质检验合格印章。	实地查看，现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)兽医卫生检验人员是否按照生猪屠宰肉品质检验规程和相关标准实施宰后检验操作。 2.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂(场)宰后检验岗位兽医卫生检验人员提问，了解其是否熟悉生猪屠宰肉品质检验规程和相关标准。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂(场)兽医卫生检验人员未按照生猪屠宰肉品质检验规程和相关标准规定实施生猪宰后检验。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第六章 检验 检疫	第五十五条	117*	如实记录生猪批次、数量、检验合格数量、检验不合格数量、不合格原因及处理方式、检验人等内容。	查看记录等资料，实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）宰后检验记录，是否包括生猪批次、数量、检验合格数量、检验不合格数量、不合格原因及处理方式、检验人等内容，填写是否完整。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）宰后检验记录是否与实际相符，并与同期驻场官方兽医检疫记录等进行验证。	生猪定点屠宰厂（场）没有如实、完整的记录。
	第五十六条	118	生猪定点屠宰厂（场）的兽医卫生检验人员应当按照国家有关规定和本厂（场）肉品品质检验检疫管理制度要求开展实验室检验检测。	实地查看，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否规定实验室检验检测项目。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）兽医卫生检验人员是否按照国家有关规定和本厂（场）肉品品质检验检疫管理制度开展实验室检验检测。 3.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）实验室检验岗位兽医卫生检验人员提问，了解其是否熟悉实验室检验检测项目操作、样品采集和处理等。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）没有开展实验室检验检测。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
	第五十九条	119	生猪定点屠宰厂（场）的兽医卫生检验人员应当做好检验检疫记录。	查看记录等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）检验检疫记录，是否按照制度要求，填写检验检疫的时间、项目、结果及检验检疫人员等内容，填写是否完整。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）检验检疫记录是否与实际相符，并与同期驻场官方兽医检疫工作进行验证。	生猪定点屠宰厂（场）没有建立检验检疫记录，或检验检疫记录没有如实、完整的填写。
	第五十七条	120	生猪定点屠宰厂（场）应当采取以下一项或者多项措施加强实验室检验检测质量控制：（一）参加能力验证/实验室间比对；（二）对留存样品进行再检验检测；（三）在内部进行不同	查看相关资料。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否对实验室检验检测质量控制措施有要求，一年内是否开展1次及以上实验室检验检测质量控制活动。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否有开展实验室检验检测质量控制活动的照片、文字材料等。	生猪定点屠宰厂（场）没有组织开展实验室检验检测质量控制活动。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第六章 检验 检疫	第五十七条	120	人员、不同方法、不同仪器设备的比对；（四）在内部开展实际操作的现场考核。			
	第五十八条	121	生猪定点屠宰厂（场）应当对检验检测样品进行留存，如实记录样品编号、对应生猪产品名称、屠宰日期或生产批号、留样人、留存样品流向和处理时间等内容。样品留存时间不得少于3个月。	查看记录等资料，实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否对检验检测样品留存及记录有要求。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）检验检测样品留存记录是否包括样品编号、对应生猪产品名称、屠宰日期或生产批号、留样人、检验检测项目、留存样品流向和处理时间等内容，填写是否完整。 3.实地查看生猪定点屠宰厂（场）样品留存情况，与3个月内的记录是否相符。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）对检验检测样品没有留存。 2.生猪定点屠宰厂（场）检验检测样品留存情况与记录不符。
		122	生猪定点屠宰厂（场）应当根据检验检测仪器设备配置情况，制定主要仪器设备操作规范。	查看规范文本等资料，实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否制定主要检验检测仪器设备操作规范。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）相关人员对主要仪器设备进行操作，是否按照操作规范进行熟练操作；主要仪器是否能够正常运转等。	生猪定点屠宰厂（场）没有制定主要检验检测仪器设备操作规范。
	第五十九条	123	定量检验的仪器设备应当定期校验。	查看记录等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否对定量检验的仪器设备提出定期校验要求，包括需校验仪器设备名称、校验机构、校验频次、校验内容、校验记录、校验结果处理等。定量检验的仪器设备包括但不限于温控设备、移液枪、天平等等。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）仪器设备校验记录，是否包括校验日期、校验仪器设备名称、校验机构、校验结果等内容。	生猪定点屠宰厂（场）没有对定量校验的仪器进行校验。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第六章 检验 检疫	第五十九条	124	仪器设备应当实行“一机一档”管理，档案包括仪器名称、型号、制造厂家、投入使用日期、使用记录等内容。	查看档案等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料，是否规定对仪器设备实行“一机一档”管理。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)仪器设备档案，是否“一机一档”，档案内容是否包括仪器名称、型号、制造厂家、投入使用日期、使用记录、维修记录等内容。	生猪定点屠宰厂(场)没有对仪器设备实行“一机一档”管理。
		125	生猪定点屠宰厂(场)应当建立病死生猪及病猪产品无害化处理制度。	查看制度文本等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)制度文本资料，是否建立病死生猪及病猪产品无害化处理制度。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)病死生猪及病猪产品无害化处理制度，是否包括无害化处理的处理范围、工作流程、处理方式、病死生猪及病猪产品收集、暂存、交接和记录等要求。	生猪定点屠宰厂(场)没有建立病死生猪和病猪产品无害化处理制度。
	126*	应当对屠宰前确认的病死生猪、病猪、屠宰过程中经检疫或肉品质检验确认为不合格的生猪产品，以及其他应当进行无害化处理的生猪及其产品及时进行无害化处理，填写并保存无害化处理记录。	查看记录等资料，实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)无害化处理记录，是否包括处理的种类、数量、时间、方式和交接人员、处理人员等内容，填写是否完整。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)是否按照规定对屠宰前确认的病死生猪、病猪、屠宰过程中经检疫或肉品质检验确认为不合格的生猪产品，以及其他应当进行无害化处理的生猪及其产品进行无害化处理。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂(场)无害化处理范围、方式不符合要求。 2.生猪定点屠宰厂(场)没有如实、完整的无害化处理记录。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第七章 产品出厂管理	第六十一条	127	生猪定点屠宰厂(场)应当严格生猪产品包装管理,使用的包装材料符合相关强制执行的标准。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否对产品包装管理提出要求,规定包装材料符合相关强制执行的标准,不得使用国家严禁使用的有毒化学材料,如甲苯油墨、甲醛等。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)提供的生产包装企业包装材料检测报告。 1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否要求包装材料由专人保管、专库储存。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)包装材料和标签保管室(库),是否是专人保管、专库储存。 3.查看生猪定点屠宰厂(场)包装材料领用记录,与产品出厂记录是否保持一致。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)未对产品包装管理提出要求。 2.生猪定点屠宰厂(场)使用的包装材料不符合相关强制执行的标 准。
		128	包装材料和标签由专人保管,专库储存,并如实记录包装材料使用情况。	查看记录等资料,实地查看。	生猪定点屠宰厂(场)包装材料和标签没有做到专人保管、专库储存。	
		129	包装后的生猪产品标签或标识与产品保持一致,且不易脱落,内容符合国家有关规定。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)包装后的生猪产品,查看内外包装上的标签或标识与产品是否保持一致。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)包装后的生猪产品,查看包装上的标签或标识是否牢固、不易脱落、规范,内容是否符合国家规定。	生猪定点屠宰厂(场)包装后的生猪产品内外包装上的标签或标识与产品不一致。
		130	生猪定点屠宰厂(场)应当建立生猪产品储存管理制度。	查看制度文本等资料。	查看生猪定点屠宰厂(场)制度文本资料,是否建立生猪产品储存管理制度。	生猪定点屠宰厂(场)没有建立生猪产品储存管理制度。
		131	未能及时出厂(场)的生猪产品,应当采取冷冻或者冷藏等必要措施予以储存,不同类型的生猪产品应当分开放。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场),对未能及时出厂(场)的生猪产品,是否采取冷冻或者冷藏等必要措施予以储存。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)产品冷冻或冷藏库,不同类型的生猪产品是否分开放,生猪产品储存库是否保持整洁通风,温度、湿度是否符合产品储存要求。如储存冻猪肉的环境温度-18℃以下保持稳定,环境温度应在60%-70%之间,保持稳定,应有良好通风设施。	生猪定点屠宰厂(场)对未能及时出厂(场)的生猪产品,未采取冷冻或冷藏等必要措施予以储存,或不同类型的生猪产品没有分开放。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第七章 产品出厂管理	第六十二条	132	如实记录产品名称、生产批号、规格、储存地点(区域)、储存方式、保质期、出库数量和日期、库存数量、保管人等内容。	查看记录等资料。	查看生猪定点屠宰厂(场)产品出入库记录,是否包括产品名称、生产批号、规格、入库数量和日期、储存地点(区域)、储存方式、保质期、出库数量和日期、库存数量、保管人等内容,填写是否完整。	生猪定点屠宰厂(场)没有建立产品出入库记录,或没有如实、完整的记录。
	第六十三条	133*	生猪定点屠宰厂(场)出厂(场)的生猪产品应当经检疫和肉品品质检验合格,加施检验检疫讫印章和肉品品质检验合格讫印章,附具检疫、检验合格证明。	查看记录等资料,实地查看。	查看生猪定点屠宰厂(场)出厂(场)的生猪产品,是否加施检验检疫讫印章和肉品品质检验合格讫印章,并附具检疫、检验合格证明。	生猪定点屠宰厂(场)出厂(场)的生猪产品,没有附具肉品品质检验合格证明或检疫证明,未加盖检验检疫讫印章或检疫检验讫印章。
	134	生猪定点屠宰厂(场)应当建立生猪产品出厂(场)记录制度。	查看制度文本等资料。	查看生猪定点屠宰厂(场)制度文本资料,是否建立生猪产品出厂(场)记录制度。	查看生猪定点屠宰厂(场)记录制度。	生猪定点屠宰厂(场)没有建立生猪产品出厂(场)记录制度。
	第六十四条	135*	如实记录产品名称、规格、生产批号、数量、品质检验合格证明号、屠宰日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	查看记录等资料,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)生猪产品出厂(场)记录,是否包括产品名称、规格、生产批号、数量、检验证明号、肉品品质检验合格证明号、屠宰日期、出厂(场)日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容,填写是否完整。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)出厂(场)生猪产品是否与记录相符,并与生产记录、同期驻场官方兽医检验记录等进行验证。	生猪定点屠宰厂(场)没有建立生猪产品出厂(场)记录,或没有如实、完整的记录。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第七章 产品出厂管理	第六十五条	136	生猪定点屠宰厂（场）运输生猪产品应当使用专用的运输工具，运输过程中应当根据产品类型和特点保持适宜的温度。	实地查看，现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否使用专用的运输工具运输生猪产品。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）运输生猪产品车辆，是否根据产品类型和特点保持适宜的温度，是否配备温度调控器。 3.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）生猪产品运输或搬运人员提问，了解其对生猪产品保存、运输要求（专用运输工具、温度控制）的掌握情况。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）未使用专用的运输工具运输生猪产品。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
		137	运输鲜片猪肉不得敞运，应当使用设有吊挂设施的专用车辆，产品间保持适当距离，不得接触运输工具的底部。	实地查看，现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）运输鲜片猪肉的车辆是否敞运、专用；是否设有吊挂设施，不接触车厢底部；是否产品间保持有适当距离。 2.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）相关人员提问，了解其是否熟悉生猪产品运输要求（可涵盖第138项内容）。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）运输鲜片猪肉的车辆敞运。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
	第六十六条	138	包装的生猪产品与裸装的生猪产品应当尽量避免同车运输，无法避免时，应当采取物理性隔离防护措施。	实地查看，现场提问。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）运输生猪产品情况，是否包装的与裸装的同车运输，如同车运输，是否有物理性隔离。 2.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）相关人员提问，了解其是否熟悉生猪产品运输要求（可涵盖第137项内容）。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）运输生猪产品时，包装的生猪产品与裸装的生猪产品同车运输，且无物理性隔离。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
		139	运输生猪产品的车辆应当在每批生猪产品运送结束后及时清洗消毒，保持清洁卫生。	查看记录等资料，实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）运输生猪产品的车辆，是否在每次运输生猪产品返厂（场）后，在专门区域及时清洗消毒。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）运输生猪产品车辆清洗消毒记录，清洗消毒时间是否及时。	生猪定点屠宰厂（场）运输生猪产品的车辆在每次运输生猪产品返厂（场）后，没有及时清洗消毒。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第八章 追溯与召回	第六十七条	140	生猪定点屠宰厂(场)应当建立生猪产品追溯制度,确保生猪产品来源可查,去向可追。	查看制度文本等资料,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)制度文本资料,是否建立生猪产品追溯制度。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)生猪产品追溯制度,了解是否可查询到生猪产品去向和生猪来源。	生猪定点屠宰厂(场)没有建立生猪产品追溯制度。
	第六十八条	141	生猪定点屠宰厂(场)应当建立生猪产品召回制度,明确召回流程、召回产品的处理、召回记录等内容。	查看制度文本等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)制度文件资料,是否建立生猪产品召回制度。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)生猪产品召回制度,是否明确召回情形、召回流程、召回产品处理、召回记录、召回效果评估及召回情形消除等内容。	生猪定点屠宰厂(场)没有建立生猪产品召回制度。
		142	生猪产品召回记录应当包括生猪产品名称、购买者、召回数量、召回日期等内容。	查看记录等资料,实地查看。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)生猪产品召回制度中召回记录,是否包括召回生猪产品名称、购买者、规格、召回数量、召回原因、通知日期、召回日期、处理方式、处理日期等内容。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)记录资料,是否启动过生猪产品召回,记录填写是否完整。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)没有建立召回记录表单。 2.生猪定点屠宰厂(场)发生过召回行为,但未记录。
	第六十九条	143	生猪定点屠宰厂(场)通过自检自查、公众投诉举报、销售者(委托其生产的生猪产品不符合食品安全标准、有证据证明可能危害人体健康、染疫或者疑似染疫的,应当立即停止屠宰,报告农业农村主管部门,通知销售者或者委托人,召回已经销售的生猪产品,并记录召回情况。	查看记录等资料,现场提问。	1.通过询问、查看生猪定点屠宰厂(场)记录等资料,了解是否启动过生猪产品召回。如启动过,是否按制度执行。 2.根据现场检查情况,可对生猪定点屠宰厂(场)相关人员进行提问,了解其对生猪产品召回制度中召回信息来源、召回情形、召回程序及后续工作要求等的掌握情况。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)没有按照生猪产品召回制度要求,启动召回。 2.现场提问时,50%以上问题无法回答或回答错误。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第八章 追溯与 召回	第七十 条	144*	生猪定点屠宰厂（场）应当对召回的生猪产品采取无害化处理等措施，防止其再次流入市场。	查看记录等资料，现场提问。	1.通过询问、查看生猪定点屠宰厂（场）记录等资料，了解是否启动过生猪产品召回。如启动过，查看产品召回记录和无害化处理记录（如委托无害化处理，查看转运记录）等资料，核对生猪定点屠宰厂（场）是否对召回的生猪产品均采取了无害化处理。 2.根据现场检查情况，可对生猪定点屠宰厂（场）无害化处理操作人员进行（如委托无害化处理，提问转运交接人员）提问，了解生猪定点屠宰厂（场）是否对召回产品进行了无害化处理。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）没有对召回的生猪产品采取无害化处理措施，符合第145项规定的除外。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
		145	对因标签、标志或者说明书不符合要求而被召回的生猪产品，在采取补救措施且能保证产品质量安全的情况下可以继续销售。	查看记录等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）对因标签、标志或者说明书不符合要求而被召回的生猪产品，在采取补救措施后继续销售的，是否记录明确。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）补救措施，包括采取替换、加贴标签、另附补充说明等，是否将原有标签、标识或者说明书完善后，再重新出厂（场）。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）对因标签、标志或者说明书不符合要求而被召回的生猪产品未采取补救措施即继续销售。 2.生猪定点屠宰厂（场）对因标签、标志或者说明书不符合要求而被召回的生猪产品，在采取补救措施后继续销售的，没有如实、完整的记录。
第九章 委托 管理	第七十 一条	146*	生猪定点屠宰厂（场）接受委托屠宰的，应当与委托人签订委托屠宰协议，明确双方权利、义务和双方生猪产品质量安全责任。	查看委托协议等资料。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）是否存在委托屠宰行为，接受委托屠宰的，是否与委托人签订委托屠宰协议或合同。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）委托屠宰协议或合同，是否明确双方的权利、义务和双方生猪产品质量安全责任。	生猪定点屠宰厂（场）没有与委托人签订委托屠宰协议或合同，或者委托协议中没有明确双方生猪产品质量安全责任。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第九章 委托 管理	第七十 二条	147	生猪定点屠宰厂（场）对于不具备检验检测条件和能力的项目，可以委托检验检测机构承担，并与其签订委托检验检测合同，明确检验检测项目和依据、样品要求、样品处理方式、保存期以及异议处理等内容。	查看委托协议等资料。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料和检验实验室，是否存在不具备检验检测条件和能力的项目。 2.实地查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，对不具备检验检测条件和能力的项目，是否委托检验检测机构承担，并与其签订委托检验检测协议或合同。（理化检测如水分等，“瘦肉精”快筛，非洲猪瘟检测等不能仅通过委托开展检测。） 3.查看生猪定点屠宰厂（场）与委托检验检测机构签订的委托检验检测协议或合同，是否明确检验检测项目和依据、样品要求、样品处理方式、保存期以及异议处理等内容，是否明确检验检测频次，是否明确双方权利和义务。	生猪定点屠宰厂（场）与委托检验检测机构没有签订委托检验检测协议或合同。
		148	检验检测机构应当取得法律法规规定的授权或资质认定。	查看证书等资料。	查看生猪定点屠宰厂（场）委托的检验检测机构是否取得授权或资质认定。	生猪定点屠宰厂（场）委托的检验检测机构没有法律法规规定的授权或资质认定。
	第七十 三条	149	生猪定点屠宰厂（场）未配备病死猪及病猪无害化处理设施设备的，应当委托动物无害化处理场所进行无害化处理，并与其签订委托处理协议，明确双方权利和义务。	查看委托协议等资料。	1.实地查看生猪定点屠宰厂（场），如未配备病死猪及病猪无害化处理设施设备，是否与动物无害化处理协议。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）与无害化处理场所签订的委托协议或合同，是否在有效期内，是否明确双方的权利和义务。	生猪定点屠宰厂（场）未配备病死猪及病猪无害化处理设施，且未与动物无害化处理场所签订无害化处理协议。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第九章 委托 管理	第七十二条	150	动物和动物产品无害化处理场所应当符合法律法规规定的条件。	查看动物防疫条件合格证等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)委托的无害化处理场所资质条件,是否符合省级人民政府病死畜禽和病害禽畜产品集中无害化处理场所建设规划并依法取得动物防疫条件合格证,是否依法取得排污许可/登记。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)委托的无害化处理场所的处理能力,是否满足生猪定点屠宰厂(场)无害化处理需求。	生猪定点屠宰厂(场)委托的无害化处理场所无有效动物防疫条件合格证,或未依法取得排污许可/登记。
		151	委托进行无害化处理的,应当设置病死生猪及病害生猪产品暂存场所,相关设施设备应符合安全要求,能够满足暂存需要。	实地查看。	1.实地查看生猪定点屠宰厂(场)病死生猪及病害生猪产品暂存场所,是否远离生产车和生猪产品储存库。 2.实地查看生猪定点屠宰厂(场)病死生猪及病害生猪产品暂存场所,相关设施设备是否严密,有无泄露;是否便于清洗消毒,备有专用清洗消毒设备;是否有防虫鼠害措施;是否有清晰、明显的标识。 3.实地查看生猪定点屠宰厂(场)病死生猪及病害生猪产品暂存场所暂存能力,是否满足需要。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)委托进行无害化处理,但没有设置病死生猪及病害生猪产品暂存场所。 2.生猪定点屠宰厂(场)设置的病死生猪及病害生猪产品暂存场所暂存能力不能满足需要。
	152*	应当建立暂存转运台账记录。	查看记录等资料。	查看生猪定点屠宰厂(场)记录资料,是否建立无害化处理暂存、转运记录,内容是否包括病死猪和病害生猪产品来源、处理原因、存入时间、暂存数量、转运时间、转运车辆、转运数量,双方交接人签字等,填写是否完整。	生猪定点屠宰厂(场)没有建立无害化处理暂存转运台账记录,或记录没有如实、完整的填写。	
	第七十四条	153	生猪定点屠宰厂(场)委托物流公司运输生猪产品的,应当与物流公司签订委托协议,明确运输车辆温度控制、清洗消毒等产品质量控制和管理要求。	查看委托协议等资料。	1.查验生猪定点屠宰厂(场)文本资料,如有委托物流公司运输生猪产品行为,是否与委托物流公司签订运输生猪产品的委托协议。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)与委托物流公司签订的委托协议,是否明确运输车辆温度控制、清洗消毒等产品质量控制和管理要求等。	生猪定点屠宰厂(场)有委托物流公司运输生猪产品行为,但没有与委托物流公司签订运输生猪产品的委托协议。

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第十章 质量监督 与管理	第七十五条	154	生猪定点屠宰厂(场)应当建立现场巡查制度,规定巡查点位、巡查内容、巡查频次、异常情况界定、处置方式、处置权限和巡查记录等内容。	查看制度文本等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)制度文件,是否建立现场巡查制度。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)现场巡查制度,内容是否包括巡查人员、巡查点位、巡查内容、巡查频次、异常情况界定、处置方式、处置权限和巡查记录等。	生猪定点屠宰厂(场)没有建立现场巡查制度。
		155	现场巡查记录应当包括巡查点位、巡查内容、异常情况描述、处置方式、处置结果、巡查时间、巡查人等内容。	查看记录等资料。	查看生猪定点屠宰厂(场)现场巡查记录,是否包括巡查点位、巡查内容、异常情况描述、处置方式、处置结果、巡查时间、巡查人等内容,填写是否完整、合理。	生猪定点屠宰厂(场)没有现场巡查记录,或没有如实、完整的记录。
	156	生猪定点屠宰厂(场)应当对各项管理制度措施落实情况开展定期检查和评价,及时纠正发现的问题。检查和评价工作完成后应当形成记录和报告,记录检查结果、评价结论以及改进措施和建议。	查看记录、报告等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否有对制度措施落实定期检查和评价要求。要求6个月内应有至少1次检查和评价,对发现的问题有纠正措施、建议,以及整改结果。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)是否在检查、评价后形成记录和报告,是否记录检查结果、评价结论以及改进措施和建议。	生猪定点屠宰厂(场)近6个月内没有针对各项管理制度措施落实情况开展检查和评价。	
	157	生猪定点屠宰厂(场)应当按照本规范的要求严格记录管理,对需填写的记录统一编制表单,明确填写要求和保存期限等。除法律法规明确规定保存期限的	查看记录等资料。	1.查看生猪定点屠宰厂(场)文本资料,是否编制统一记录表单,明确记录填写要求和保存期限等。 2.查看生猪定点屠宰厂(场)记录表单,是否包括但不限于生猪供应商评价、生猪入厂(场)查验记录、待宰巡查记录、屠宰生产记录、肉品品质检验记录、实验室检验检测记录、无害化处理记录、清洗消毒记录、安全巡查记录、产品出厂(场)记录、排污处理原始记录表单,明确记录填写要求和保存期限等。	有下列情形之一的,判为不符合: 1.生猪定点屠宰厂(场)没有制定统一记录表单。 2.生猪定点屠宰厂(场)没有按照要求保存记录。	

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第十章 质量监督与记录管理	第七十九条	158	取得生猪定点屠宰资格后，生猪定点屠宰厂（场）应当按照农业农村部要求及时在全国畜禽屠宰行业管理系统填报相关信息。	查看全国畜禽屠宰行业管理系统。	<p>监测记录等。</p> <p>3.查看生猪定点屠宰厂（场）记录是否按照要求期限保存。（其中，按照《生猪屠宰管理条例》要求，生猪进厂（场）查验登记（检疫证明、生猪的来源、数量、检验检疫证明号和供货者名称、地址、联系方式等内容，委托屠宰协议期满，肉品品质检验结果记录、凭证，委托屠宰协议处理情况记录，生猪产品出厂（场）记录、凭证等保存期限不得少于2年；按照《病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法》（农业农村部2022年第3号部令）要求，无害化处理相关台账记录保存期不少于2年，相关监控影像资料保存期不少于三十天；《排污许可管理办法》（生态环境部令第32号）要求“排污单位应当按照排污许可证规定和有关标准规范，依法开展自行监测，保存原始监测记录。原始监测记录保存期限不得少于五年。”其他记录、资料、凭证等保存期限不得少于1年。）</p> <p>1.查看全国畜禽屠宰行业管理系统，生猪定点屠宰厂（场）是否按照农业农村部要求在全国畜禽屠宰行业管理系统注册并如实填报完整基础信息。</p> <p>2.查看全国畜禽屠宰行业管理系统，生猪定点屠宰厂（场）是否上传定点屠宰证书、动物防疫合格证和排污文件，通过农业农村部屠宰技术中心确认，并及时更新文件。</p>	<p>生猪定点屠宰厂（场）未按要求在全国畜禽屠宰行业管理系统中填报信息，或存在证明文件过期失效的情形。</p>

规范章节	规范条款	检查项目序号	检查内容	主要检查方法	评定标准	不符合情形
第十章 质量监督与记录管理	第七十九条	159	生猪定点屠宰厂（场）应当按照《中华人民共和国统计法》和生猪等畜禽屠宰统计调查制度要求，建立屠宰信息报送制度，明确填报人和负责人。	查看制度文本等资料，现场提问。	1.查看生猪定点屠宰厂（场）文本资料，是否建立屠宰信息报送制度。 2.查看生猪定点屠宰厂（场）屠宰信息报送制度，是否明确负责人、填报人以及报送时限、报送要求等。 3.现场检查时，可对生猪定点屠宰厂（场）屠宰信息填报人和负责人提问，了解其是否熟悉屠宰信息报送时限、报送要求等。	有下列情形之一的，判为不符合： 1.生猪定点屠宰厂（场）没有明确信息填报人和负责人。 2.现场提问时，50%以上问题无法回答或回答错误。
		160	真实、准确、及时和完整地报送统计调查制度规定的调查内容。	查看记录等、全国畜禽屠宰行业管理系统。	查看生猪定点屠宰厂（场）报送信息记录、生产记录等文本资料，对照全国畜禽屠宰行业管理系统中企业报送信息，了解信息报送是否真实、准确、及时、完整；综合报送率是否达到90%（含）以上。	生猪定点屠宰厂（场）综合报送率80%（含）以下。

