

附件：1. 生猪屠宰厂（场）年度监督检查记录表

2. 生猪屠宰厂（场）日常监督检查记录表附件 1

生猪屠宰厂（场）年度监督检查记录表

屠宰厂（场）名称：_____ 负责人：_____

地址：_____ 电话：_____

检查内容		检查要求	检查依据	检查结果	备注
一、 屠宰 资质	1. 生猪定点屠宰证书和标志牌	是否取得生猪定点屠宰证书、生猪屠宰标志牌。	《生猪屠宰管理条例》第六条、第七条	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		生猪定点屠宰证书上的企业名称、经营范围、法定代表人、经营地点是否与营业执照相符。		相符 <input type="checkbox"/> 不符 <input type="checkbox"/>	
		生猪屠宰标志牌是否悬挂于厂区显著位置。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	2. 《动物防疫条件合格证》	是否取得《动物防疫条件合格证》。 《动物防疫条件合格证》上企业名称、经营范围、法定代表人、经营地点是否与营业执照相符。	《动物防疫法》第二十条、《动物防疫条件审查办法》第三十一条、《生猪屠宰管理条例实施办法》第七条第七项	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	相符 <input type="checkbox"/> 不符 <input type="checkbox"/>
二、 布局及 设施 设备	1. 布局	厂区是否划分为生产区和非生产区。	《猪屠宰与分割车间设计规范》（GB50317-2009）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		生产区是否分为清洁区与非清洁区。	《猪屠宰与分割车间设计规范》（GB50317-2009）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		生产区是否设置生猪与废弃物出入口。	《猪屠宰与分割车间设计规范》（GB50317-2009）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		生产区是否设置人员和生猪产品出入口。	《猪屠宰与分割车间设计规范》（GB50317-2009）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		生猪产品与生猪、废弃物在场内是否设置通道。	《猪屠宰与分割车间设计规范》（GB50317-2009）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
二、 布局及 设施 设备	2. 设施设备	是否按设计屠宰能力配备屠宰设施设备，且正常运行。	《动物防疫条件审查办法》第十三条	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		是否配备与生产规模相适应的检验检疫设施设备，且正常运行。	《动物检疫管理办法》第二十一条、《生猪屠宰管理条例实施办法》第七条第五项	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

检查内容		检查要求	检查依据	检查结果	备注
		是否配备与生产规模相适应的病害猪无害化处理设施设备，且正常运转。	《生猪屠宰管理条例》第八条第六项、《病害畜禽及其产品焚烧设备》(SB/T10571-2010)	是□ 否□	
		是否配备与生产规模和产品种类相适应的冷库，且正常运转。	《肉类加工厂卫生规范》(GB12694-1990)	是□ 否□	
		是否配备符合要求的运输车辆，且正常使用。	《肉类加工厂卫生规范》(GB12694-1990)	是□ 否□	
		是否配备与屠宰生产相适应的供排水设备，且正常运转。	《肉类加工厂卫生规范》(GB12694-1990)	是□ 否□	
		是否配备与屠宰生产相适应的照明设备，且正常运转。	《肉类加工厂卫生规范》(GB12694-1990)	是□ 否□	
		是否有充足的冷、热水源。	《肉类加工厂卫生规范》(GB12694-1990)	是□ 否□	
		是否对设施设备进行检修、保养，且有相关记录。	《肉类加工厂卫生规范》(GB12694-1990)	是□ 否□	
三、 进场	是否查验《动物检疫合格证明》。	《生猪屠宰管理条例实施办法》第十一条	是□ 否□		
	是否对进场生猪进行临床健康检查。	《生猪屠宰产品品质检验规程》(GB/T17996-1999)	是□ 否□		
	是否查验畜禽标识佩戴情况。	《生猪屠宰管理条例实施办法》第十一条、《动物检疫管理办法》第二十二条	是□ 否□		
四、 待宰	是否按要求分圈编号。	《生猪屠宰产品品质检验规程》(GB/T17996-1999)	是□ 否□		
	是否及时对生猪体表进行清洁。	《生猪屠宰操作规程》(GB/T17236-2008)	是□ 否□		
	是否达到宰前停食静养的要求。	《生猪屠宰管理条例实施办法》第十三条	是□ 否□		
	对临床健康检查状况异常生猪是否进行隔离观察或者按检验规程急宰。	《肉类加工厂卫生规范》(GB12694-1990)、《生猪屠宰产品品质检验规程》(GB/T17996-1999)	是□ 否□		
	随机抽取待宰记录和检疫申报单存根，是	《动物防疫法》第四十二条第一款、《动物检疫管理办	是□ 否□		

检查内容		检查要求	检查依据	检查结果	备注
	否按规定进行检疫申报。	法》第七条、第十条、第十一条			
	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。	《农业部 食品药品监管总局关于进一步加强畜禽屠宰检验检疫和畜禽产品进入市场或者生产加工企业后监管工作的意见》《生猪屠宰管理条例实施办法》 《生猪屠宰产品品质检验规程》（GB/T17996-1999）	是□ 否□		
五、生猪屠宰	1. 屠宰生产	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。	《生猪屠宰管理条例实施办法》第十三条、《生猪屠宰操作规程》（GB/T17236-2008）	是□ 否□	
		是否回收畜禽标识，并按规 定保存、销毁。	《畜禽标识和养殖档案管 理办法》	是□ 否□	
五、 生猪 屠宰	2. 肉品品质检验	是否按照检验规程对头、体 表、内脏、胴体进行检验。	《生猪屠宰管理条例实施 办法》第十四条、《生猪 屠宰产品品质检验规程》 （GB/T17996-1999）	是□ 否□	
		对胴体检查，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。	《生猪屠宰管理条例实施 办法》第十七条、《生猪 屠宰产品品质检验规程》 （GB/T17996-1999）	是□ 否□	
		是否对待宰生猪或者在屠 宰过程中进行“瘦肉精”等 检验。	《农业部关于加强生猪定 点屠宰环节“瘦肉精”监 管工作的通知》	是□ 否□	
		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。	《生猪屠宰管理条例实施 办法》第十六条	是□ 否□	
		是否如实完整记录肉品品 质检验、“瘦肉精”等检验 结果。	《生猪屠宰产品品质检验 规程》（GB/T17996-1999）、 《农业部关于加强生猪定 点屠宰环节“瘦肉精”监 管工作的通知》	是□ 否□	

检查内容		检查要求	检查依据	检查结果	备注
六、无害化处理	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。	《生猪定点屠宰厂（场）病害猪无害化处理管理办法》第三条、《生猪屠宰管理条例实施办法》第二十条	是□ 否□		
	是否采用密闭容器运输病害生猪或生猪产品。	《病害动物和病害动物产品生物安全处理规程》（GB16548-2006）	是□ 否□		
	是否如实记录无害化处理病害生猪或生猪产品数量、处理时间、处理人员等。	《生猪定点屠宰厂（场）病害猪无害化处理管理办法》第十一条	是□ 否□		
七、出场生猪产品	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》。	《动物检疫管理办法》第二十三条、《生猪屠宰管理条例实施办法》第十六条	是□ 否□		
	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。	《生猪屠宰管理条例》第十三条、《生猪屠宰管理条例实施办法》第十六条、《动物检疫管理办法》第二十三条	是□ 否□		
	是否如实记录出场生猪产品规格、数量、肉品品质检验证号、屠宰检验检疫和畜禽产品进入市场或者生产加工企业后监管工作的意见》	《农业部 食品药品监管总局关于进一步加强畜禽屠宰检验检疫和畜禽产品进入市场或者生产加工企业后监管工作的意见》	是□ 否□		
八、肉品品质检验人员和屠宰技术人员条件要求	肉品品质检验人员是否经考核合格。	《生猪屠宰管理条例实施办法》第十八条	是□ 否□		
	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。	《食品安全法》第三十四条、《生猪屠宰管理条例实施办法》第七条第三项	是□ 否□		
九、消毒	是否在运输动物车辆出入口设置与门同	《动物防疫条件审查办法》第十二条	是□ 否□		

检查内容		检查要求	检查依据	检查结果	备注
	宽，长4米、深0.3米以上的消毒池。				
	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。	《动物防疫条件审查办法》第十二条	是□ 否□		
	是否在屠宰间出入口设置人员更衣消毒室，且正常使用。	《动物防疫条件审查办法》第十二条	是□ 否□		
	加工原毛、生皮、绒、骨、角的，是否设置封闭式熏蒸消毒间。	《动物防疫条件审查办法》第十二条	是□ 否□		
	是否对屠宰车间、屠宰设备、器械及时清洗、消毒。	《肉类加工厂卫生规范》(GB12694-1990)	是□ 否□		
十、管理制度	是否建立生猪进场检查登记制度、待宰巡查制度，执行良好。	《农业部 食品药品监管总局关于进一步加强畜禽屠宰检验检疫和畜禽产品进入市场或者生产加工企业后监管工作的意见》《生猪屠宰管理条例实施办法》第十一条	是□ 否□		
	是否建立生猪屠宰和肉品品质检验制度，执行良好。	《农业部关于做好2015年畜禽屠宰行业管理工作的通知》	是□ 否□		
	是否建立肉品品质检验人员持证上岗制度，执行良好。	《生猪屠宰管理条例实施办法》第十八条	是□ 否□		
	是否建立生猪屠宰场证(章、标志牌)使用管理制度，执行良好。	《农业部办公厅关于生猪定点屠宰证章标志印制和使用管理有关事项的通知》	是□ 否□		
	是否建立生猪屠宰统计报表制度，执行良好。	《生猪屠宰管理条例实施办法》第二十一条	是□ 否□		
	是否建立无害化处理制度、消毒制度，执行良好。	《肉类加工厂卫生规范》(GB12694-1990)、《农业部 食品药品监管总局关于	是□ 否□		

检查内容		检查要求	检查依据	检查结果	备注
		进一步加强畜禽屠宰检验检疫和畜禽产品进入市场或者生产加工企业后监管工作的意见》			
	是否建立检疫申报制度、疫情报告制度，执行良好。	《动物防疫法》第二十六条、《动物检疫管理办法》第七条、《动物防疫条件审查办法》第三十三条	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	是否建立设施设备检验检测保养制度，执行良好。	《肉类加工厂卫生规范》（GB12694-1990）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
十一、 信息 报送	是否按要求报告动物疫情信息。	《动物防疫法》第二十六条	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	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。	《生猪屠宰管理条例实施办法》第二十一条	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	是否按要求报告安全生产信息。	《农业部关于指导做好畜禽屠宰行业安全生产工作的通知》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
十二、 档案 管理	是否将进场查证验物记录、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。	《生猪屠宰管理条例》《生猪屠宰管理条例实施办法》《动物防疫条件审查办法》《生猪定点屠宰厂（场）病害猪无害化处理管理办法》《生猪屠宰产品品质检验规程》（GB/T17996-1999）、《农业部 食品药品监管总局关于进一步加强畜禽屠宰检验检疫和畜禽产品进入市场或者生产加工企业后监管工作的意见》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	上述各种记录是否保存两年以上。	入市场或者生产加工企业后监管工作的意见》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
处理 意见	对上述不符合要求的事项，应当在前整改。				
监督检查人员（签字）：年月日					
厂方负责人员（签字）：年月日					

备注：本表一式两份，一份交给企业，一份存档。

附件 2

生猪屠宰厂（场）日常监督检查记录表

屠宰厂（场）名称：_____ 负责人：_____

地址：_____ 电话：_____

检查内容	检查要求	检查结果	备注
设施设备	1. 屠宰设施设备能否正常运行。	能 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	2. 无害化处理设施设备能否正常运转。	能 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
进场	3. 是否查验《动物检疫合格证明》。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	4. 是否对进场生猪进行临床健康检查。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	5. 是否查验畜禽标识佩戴情况。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
待宰	6. 是否按要求分圈编号。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	7. 是否及时对生猪体表进行清洁。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	8. 是否达到宰前停食静养的要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	9. 对临床健康检查状况异常生猪是否进行隔离观察或者按检验规程急宰。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	10. 是否按规定进行检疫申报。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
屠宰	11. 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。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	12. 是否按照屠宰工艺流程进行屠宰操作。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	13. 是否按照检验规程进行肉品品质检验。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	14. 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。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	15. 是否对待宰生猪或者在屠宰过程中进行“瘦肉精”等检验。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	16. 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。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	17. 是否对屠宰车间、屠宰设备、器械及时清洗、消毒。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
无害化处理	18. 是否如实完整记录肉品品质检验、“瘦肉精”等检验结果。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	19. 是否对待宰死亡生猪、检验检疫不合格生猪或者生猪产品进行无害化处理。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
检查内容	20. 是否如实记录无害化处理病害生猪或者生猪产品数量、处理时间、处理人员等。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	检查内容	检查要求	检查结果
出场生猪产	21. 出场肉类是否附有《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证明》。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

品	22. 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。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	23. 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。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
人员条件	24. 肉品品质检验人员是否经考核合格。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	25. 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。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
信息报送	26. 是否按要求报告动物疫情。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	27. 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。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	28. 是否按要求报告安全生产信息。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
档案管理	29. 是否将进场查验物登记、分圈编号、待宰、品质检验、“瘦肉精”等检验记录、无害化处理、消毒、生猪来源和产品流向、设施设备检验检测保养记录等归档。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
其他内容	(各地可结合监管工作需要增加监督检查内容。)			
处理意见	对上述不符合要求的事项，应当在前整改。			
监督检查人员（签字）：		年	月	日
厂方负责人员（签字）：		年	月	日

备注：本表一式两份，一份交给企业，一份存档。