附件1

山东省生猪定点屠宰企业监督检查表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 | |  | 法定代表人 |  |
| 企业地址 | |  | 联系  电话 |  |
| 序号 | 具体要求 | |  | 存在的问题 |
| 1 | 生猪屠宰企业是否取得“三证”（有效的生猪定点屠宰证书、动物防疫条件合格证和排污许可证），“三证”信息是否完全一致。排污许可证是否在有效期内。 | | □是 □否 |  |
| 2 | 国家发改委《关于产业结构调整指导目录（2019年本）》（2019年国家发改委令第29号）规定的屠宰设计能力及限制类。  是否设立符合国家规定要求的待宰间、屠宰间、急宰间、检验室。待宰间面积≥350㎡，急宰间面积≥9㎡，屠宰间面积≥800㎡，非洲猪瘟自检实验室面积≥40㎡。是否使用桥式劈半锯、敞式生猪烫毛机等生猪屠宰设备。 | | □是 □否 |  |
| 3 | 配备经考核合格的兽医卫生检验人员，设计年屠宰规模在5万头以下至少配备配备2名，设计年屠宰规模在5万（含5万）头-10万头之间至少配备7名以上，设计年屠宰规模在 10万（含10万）头-20 万头之间至少配备 11名以上，设计年屠宰规模在 20 万（含20万）头-30万头之间配备 16名以上，设计年屠宰规模在 30 万（含30万）头以上配备 20名以上。兽医卫生检验人员是否取得健康证或体检证明和兽医卫生检验员合格证，并在有效期内。 | | □是 □否 |  |
| 4 | 车间悬挂的畜禽屠宰工艺流程图符合国家屠宰操作规程和技术要求。 | | □是 □否 |  |
| 5 | 是否遵守畜禽屠宰肉品品质检验规程并如实记录检验结果。是否按要求对检验合格的生猪产品出具“肉品品质检验合格证”，胴体加盖“肉品品质检验合格章”，分割品包装是否加施肉品检验合格标识。肉品品质检验合格证电子出证系统和动物产品检疫证明系统出证相关数据是否相互印证。 | | □是 □否 |  |
| 6 | 是否按照设计屠宰能力配备屠宰设施设备，是否符合工艺流程和规范要求，且正常运行。是否配备与生产规模相适应的检验设施设备，且正常运行。 | | □是 □否 |  |
| 7 | 是否未按照规定签订、保存委托屠宰协议。 | | □是 □否 |  |
| 8 | 厂区划分为生产区和非生产区； 生产区分为清洁区与非清洁区。 | | □是 □否 |  |
| 9 | 生猪入厂与生猪产品出厂通道是否独立设置；生产区人员通道、生猪产品、废弃物出口通道是否独立设置。 | | □是 □否 |  |
| 10 | 非洲猪瘟实验室建设是否符合要求，是否开展采用PCR方法开展非洲猪瘟自检，是否有采样记录、检测报告，检测报告是否经官方兽医签字确认，是否“批批检、全覆盖”。 | | □是 □否 |  |
| 11 | 是否提供非洲猪瘟检测试剂购买和转账记录，购买数量是否与应使用数量匹配。 | | □是 □否 |  |
| 对发现的病死畜禽、病害畜禽产品以及召回的畜禽产品，是否按照国家和省有关规定进行无害化处理，并如实记录处理情况。处理记录资料保存期限不得少于2年。如委托第三方处理，交接单是否完整准确。按照屠宰量计量，每头生猪应处理的病害畜禽产品重量约为0.25公斤。 | | □是 □否 |  |
| 12 | “八本台账和一个交接单”记录是否完整准确。 | | □是 □否 |  |
| 13 | 厂区环境和屠宰车间干净卫生是否有良好的卫生条件，未堆放废弃设备和其他杂物。 | | □是 □否 |  |

企业负责人：企业公章：

检查结论： 通过 整改通过 不通过

检查组成员：

检查日期：

附件2

山东省家禽集中屠宰企业监督检查表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 | |  | 法定代表人 |  |
| 企业地址 | |  | 联系  电话 |  |
| 序号 | 具体要求 | |  | 存在的问题 |
| 1 | 家禽屠宰企业是否取得“两证”（有效的动物防疫条件合格证和排污许可证），“两证”信息是否完全一致。排污许可证是否在有效期内。 | | □是 □否 |  |
| 2 | 配备经考核合格的兽医卫生检验人员，设计年屠宰规模在1000万（含1000万）羽以上至少配备9名，设计年屠宰规模在1000万羽以下至少配备5名。兽医卫生检验人员是否取得健康证或体检证明和兽医卫生检验员合格证，并在有效期内。 | | □是 □否 |  |
| 3 | 车间悬挂的畜禽屠宰工艺流程图符合国家屠宰操作规程和技术要求。 | | □是 □否 |  |
| 4 | 制定肉品品质检验管理制度，遵守畜禽屠宰肉品品质检验规程并如实记录检验结果。是否按要求对检验合格的家禽产品出具《肉品品质检验合格证》，分割品是否加施检验合格标志。肉品品质检验合格证电子出证系统和动物产品检疫证明系统出证相关数据是否相互印证。 | | □是 □否 |  |
| 5 | 国家发改委《关于产业结构调整指导目录（2019年本）》（2019年国家发改委令第29号）规定，家禽年设计屠宰量1000万羽以上。是否设立符合国家规定要求的屠宰间、急宰间、检验室。屠宰间面积≥1500㎡。 | | □是 □否 |  |
| 6 | 屠宰设施设备是否符合工艺流程和规范要求，且正常运行。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。 | | □是 □否 |  |
| 7 | 厂区划分为生产区和非生产区； 生产区分为清洁区与非清洁区。 | | □是 □否 |  |
| 8 | 家禽入厂与家禽产品出厂通道是否独立设置；生产区人员通道、家禽产品、废弃物出口通道是否独立设置。 | | □是 □否 |  |
| 9 | 对发现的病死畜禽、病害畜禽产品以及召回的畜禽产品，应当按照国家和省有关规定进行无害化处理，并如实记录处理情况。处理记录资料保存期限不得少于2年。如委托第三方处理，交接单是否完整准确。 | | □是 □否 |  |
| 10 | 家禽进厂验收记录、宰前检验记录、屠宰和宰后检验记录、病害畜禽及其产品确认和无害化处理记录、产品出厂记录、设施设备检验检测记录、运输车辆消毒记录及无害处理交接单等是否完整准确。 | | □是 □否 |  |
| 11 | 厂区环境和屠宰车间干净卫生是否有良好的卫生条件，未堆放废弃设备和其他杂物。 | | □是 □否 |  |

企业负责人：企业公章：

检查结论： 通过 整改通过 不通过

检查组成员：

检查日期：

附件3

山东省牛羊集中屠宰企业监督检查表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 | |  | 法定代表人 |  |
| 企业地址 | |  | 联系  电话 |  |
| 序号 | 具体要求 | |  | 存在的问题 |
| 1 | 有效的动物防疫条件合格证和排污许可证(或排污登记回执)。 | | □是  □否 |  |
| 2 | 企业周围建有围墙。厂（场）区内的道路应铺设硬质材料。路面平整、易清洗、不积水。 | | □是  □否 |  |
| 3 | 生产区与生活区分开，并有隔离设施；运送牛羊入厂与牛羊产品出厂不得共用一个大门，厂内不得共用一个通道。 | | □是  □否 |  |
| 4 | 牛羊运输车辆出入口处应设置与门同宽，长4m，深0.3m的消毒池。 | | □是  □否 |  |
| 5 | 厂区应设有专门的运输车辆的清洗、消毒区域，并具有清洗、消毒设施设备。 | | □是  □否 |  |
| 6 | 建有与生产能力相适应并符合卫生要求的待宰间、隔离间、急宰间、屠宰间、实验（化验）室、官方兽医室、化学品存放间、无害化处理间（暂存间）等功能区域布局与设施应满足生产工艺流程和卫生要求。 | | □是  □否 |  |
| 7 | 车间内各加工区应按生产工艺流程划分明确，人流、物流互不干扰，并符合工艺、卫生及检疫、检验要求；车间环境干净卫生，无杂物堆放。 | | □是  □否 |  |
| 8 | 屠宰车间及分割车间入口分别设有生产人员的更衣室、卫生间及鞋靴消毒池，其设施和布局符合要求。 | | □是  □否 |  |
| 9 | 屠宰车间的建设面积与屠宰规模相适应，牛屠宰车间净高不低于6米，羊屠宰车间净高不低于4.5米，平均单班每头（只）最小建筑面积（㎡）：牛6，羊0.6。 | | □是  □否 |  |
| 10 | 待宰圈面积与设计屠宰规模相适应，每头牛使用面积3.6㎡，每只羊使用面积0.8㎡。 | | □是  □否 |  |
| 11 | 配备活畜清洗、致昏、悬挂输送、接血槽、劈半等设备；有与屠宰数量相适应的头、蹄、内脏存放设备，实行一畜一筐（篮、桶）。 | | □是  □否 |  |
| 12 | 屠宰车间有赶牛羊通道、刺杀放血、烫毛脱毛（剥皮）、胴体加工、副产品加工间等区域。 | | □是  □否 |  |
| 13 | 内脏加工间布局合理，做到红白内脏分开处理，避免交叉污染。 | | □是  □否 |  |
| 14 | 有监控设备且正常运转，对入场查验、待宰静养、肉品检验、屠宰检疫和产品出厂等关键环节实时监控。 | | □是  □否 |  |
| 15 | 应设有检验检测实验室，微生物实验室与理化实验室分开，应当配备与屠宰能力相适应的、符合国家规定要求的、必要的检测设备。 | | □是  □否 |  |
| 16 | 具备与屠宰加工规模相适应的，具有致病微生物、兽药残留、违禁药物和非法添加物以及水分等检测能力，若不具备，应委托具有资质的第三方检测机构进行检测，并与其签订委托协议。 | | □是  □否 |  |
| 17 | 配备与屠宰规模相适应、经考核合格的兽医卫生检验人员，不少于3人。 | | □是  □否 |  |
| 18 | 有安全生产组织机构、规章制度、相关规程和安全生产档案。 | | □是  □否 |  |
| 19 | 有检疫制度、动物入场及动物产品出场登记制度、屠宰车间管理制度、肉品品质检验制度、无害化处理制度、消毒制度、 “瘦肉精”自检制度并上墙。 | | □是  □否 |  |
| 20 | 有牛羊进厂验收、宰前检验、屠宰和宰后检验、产品出厂、“瘦肉精”检测、无害化处理、设施设备检验检测保养、卫生消毒记录台账等台账和病害牛羊及病害牛羊产品无害化处理交接单，确保牛羊屠宰实现全过程质量控制。 | | □是  □否 |  |
| 21 | 屠宰车间显著位置悬挂牛羊屠宰操作工艺流程图和检疫检验工序位置标识。 | | □是  □否 |  |

企业负责人：企业公章：

检查结论： 通过 整改通过 不通过

检查组成员：

检查日期：