ICS 67.120.10
CCS X 22

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0142—2025

生猪屠宰管理规范

Management specification for pig slaughtering

2025-05-08 发布　　2025-05-08 实施

厦门市食品安全工作联合会　发布

全国团体标准信息平台

目　　次

目次 I
前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　主体资质 2
5　厂址选择 2
6　布局与设施设备 2
7　人员 3
8　宰前管理 3
9　屠宰过程管理 4
10　检验检疫 4
11　产品管理 5
12　追溯与召回 5
13　卫生消毒 5
14　清洁生产 6
15　委托管理 6
16　信息管理 6
附录A（资料性）生猪屠宰生产主要操作记录 8
附录B（资料性）屠宰厂现场检查 13
参考文献 16

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市农产品质量安全检验测试中心、厦门市疾病预防控制中心、厦门夏商黄金香食品有限公司、厦门老字号研究院。

本文件主要起草人：陈其煌、莫雯茜、陈嘉伟、赵品、李传勇、陈琼、周振宇、赵冉、黄和勇、许晓春、方俊华、汤惠华、甘玉晶。

全国团体标准信息平台

生猪屠宰管理规范

1 范围

本文件规定了生猪屠宰厂屠宰管理的术语和定义、主体资质、厂址选择、布局与设施设备、人员、宰前管理、屠宰过程管理、检验检疫、产品管理、追溯与召回、卫生消毒、清洁生产、委托管理、信息管理的基本要求。

本文件适用于依照法定条件设立并取得生猪定点屠宰资格的生猪屠宰厂（场）（以下简称屠宰厂）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪

GB/T 36195 畜禽粪便无害化处理技术规范

GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范

HJ 2004 屠宰与肉类加工废水治理工程技术规范

NY/T 2076—2011 生猪屠宰加工场（厂）动物卫生条件

NY/T 3349 畜禽屠宰加工人员岗位技能要求

NY/T 3350 生猪屠宰兽医卫生检验人员岗位技能要求

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 3384 畜禽屠宰企业消毒规范

T/XMSSAL 003 供厦食品 猪肉

T/XMSSAL 0136 生猪养殖管理规范

中华人民共和国农业农村部令 2022年第3号 病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法

中华人民共和国农业农村部公告第637号 生猪屠宰肉品品质检验规程（试行）

中华人民共和国农业农村部公告第710号 生猪屠宰质量管理规范

农医发〔2017〕25号 病死及病害动物无害化处理技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

隔离间 isolating room

隔离可疑病畜，观察、检查疫病的场所。

3.2

待宰间 waiting room

宰前停食、饮水、冲淋等的场所。

3.3

急宰间 emergency slaughtering room

紧急屠宰伤畜的场所。

［来源：NY/T 2076—2011，3.3，有修改］

3.4

屠宰间 slaughtering room

自致昏放血到加工成胴体的场所。

［来源：NY/T 2076—2011，3.4］

3.5

无害化处理间 biosafety processing room

对患病动物或不宜食用的动物产品进行无害化处理的场所。

［来源：NY/T 2076—2011，3.6］

4 主体资质

4.1 应依法取得生猪定点屠宰证书、生猪屠宰标志牌。

4.2 应依法取得动物防疫条件合格证。

4.3 应依法取得排污许可证或排污登记表以及可能涉及到的入河排污口设置同意文件等符合环保要求的相关证明材料。

5 厂址选择

5.1 屠宰厂设立应符合国家产业政策和所在省、自治区、直辖市人民政府批准的生猪屠宰行业发展规划。

5.2 应与其他动物屠宰加工场所、动物饲养场、动物隔离场所以及动物和动物产品无害化处理场所，与动物诊疗场所、居民生活区、生活饮用水水源地、学校、医院等公共场所之间保持必要的距离。

5.3 不应选择有显著污染的区域，不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

5.4 应远离产生有害气体、烟雾、粉尘等污染源的工业企业或其他产生污染源的地区或场所，远离受污染的水体以及虫害大量孳生的场所。

5.5 厂周围应有良好的环境卫生条件，厂区环境应符合 GB 12694、GB 50317 的相关规定。

6 布局与设施设备

6.1 具备符合 GB 5749 规定的水源和符合要求的电源。

6.2 应将生猪定点屠宰标志牌悬挂于厂区的显著位置。

6.3 厂区周围应建有围墙等隔离设施，厂区主要道路应硬化，路面平整、易冲洗，不积水。

6.4 厂区划分为生产区和非生产区，生产区应分清洁区和非清洁区，相互之间设有隔离设施。

6.5 成品出厂应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。

6.6 设有隔离间、待宰间、急宰间、屠宰间、检验室、官方兽医室和无害化处理间（或暂存设施场所）等。

6.7 规划布局应使待宰间、急宰间、屠宰间等主要噪声源远离厂界和噪声敏感点。

6.8 各车间布局、建设及设施设备应满足生产工艺流程和卫生要求，并符合 GB 12694、GB 50317 和《生猪屠宰质量管理规范》（中华人民共和国农业农村部公告第 710 号）要求。

6.9 生产区应有良好的采光设备，照明灯具的光泽不应改变屠宰或分割产品的本色，照度应能满足检验检疫人员和屠宰操作人员的工作需要。

6.10 生产区应有良好的通风、排气装置，空气流动的方向应从清洁区流向非清洁区。

6.11 应根据工艺流程需要设置相应供、排水设施。加工用水的管道应有防虹吸或防回流装置，排水入口处有防堵塞装置，方向应从清洁区流向非清洁区。

6.12 分别设有生猪运输车辆、产品运输车辆以及工具清洗消毒的区域，生猪运输车辆清洗消毒区域应临近生猪卸载区域。

6.13 具备与屠宰规模相适应的符合环境保护要求的污染防治设施设备和措施。

7 人员

7.1 应建立质量管理制度，设立质量管理部门，明确质量安全负责人，质量安全负责人资格能力应符合《生猪屠宰质量管理规范》（中华人民共和国农业农村部公告第 710 号）要求。

7.2 应配备与屠宰规模相适应的屠宰技术人员。屠宰技术人员应具有相关基础理论知识和实际操作技能，并符合 NY/T 3349 的规定。

7.3 应配备与屠宰规模相适应的符合 NY/T 3350 规定的兽医卫生检验人员，并经农业农村主管部门考核合格后方可上岗。人员配备数量应符合《生猪屠宰质量管理规范》（中华人民共和国农业农村部公告第 710 号）要求。

7.4 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至少进行一次健康检查，并取得健康证明。患有人畜共患传染病的人员不得直接从事生猪屠宰和检验检测等工作。

7.5 应加强员工培训，制定年度培训计划，对不同岗位人员进行分类培训，培训内容应与岗位要求相适应，填写并保存培训记录。

8 宰前管理

8.1 应加强对进厂生猪的管理，建立供应商评价制度，全面评估供应商的生猪疫病防控和质量安全保障能力。优先选择符合《生猪养殖管理规范》（T/XMSSAL 0136）的生猪养殖场作为合格供应商。

8.2 应建立生猪进厂查验登记制度，查验进厂生猪的检疫证明、承诺达标合格证等凭证，查验畜禽标识佩戴情况，进行健康检查验收。发生动物疫情时，还应查验运输车辆基本情况。

8.3 应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。

8.4 应建立生猪待宰静养管理制度，临宰前应停食静养不少于 12 h，宰前 3 h 停止喂水。

8.5 应在生猪屠宰前，对生猪体表进行喷淋，洗净生猪体表的粪便、污物等。

8.6 应及时对卸载后的生猪运输车辆进行彻底清洗消毒。每批次生猪送宰后，对空圈进行彻底清洗消毒。

9 屠宰过程管理

9.1 应按 GB/T 17236 相关规定制定屠宰工艺流程规范屠宰，并制作工艺流程图在显著位置公示。

9.2 屠宰工艺应至少包括致昏、刺杀放血、烫毛脱毛（或剥皮）、吊挂提升、清洗抛光、去头蹄尾、雕圈、开膛净腔、劈半（锯半）、整修、整理副产品等。从致昏至刺杀放血不应超过 30 s，沥血时间不少于 5 min；从放血到摘取内脏不应超过 30 min；从放血到预冷前不应超过 45 min。

9.3 应根据屠宰工艺流程设置屠宰生产岗位，制定主要岗位操作规范，并在显著位置悬挂岗位标识牌。

9.4 应建立屠宰设备管理制度，制定屠宰关键设备操作、维护规程。每日屠宰生猪前，应检查工作环境、屠宰设施设备、工器具、容器等的卫生状况和运行使用状态。

9.5 应根据经营方式和产品类型，按工艺流程进行屠宰操作，并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、生产批号、屠宰时间等内容。

9.6 应按《生猪屠宰质量管理规范》（中华人民共和国农业农村部公告第 710 号）规定采取有效措施，防止生猪产品污染和交叉污染。

9.7 不得屠宰注水或者注入其他物质的猪只，不得屠宰病死猪。严禁对生猪、生猪产品注水或者注入其他物质，加工助剂、清洗剂等使用管理按 GB 2760 和 GB 12694 的规定执行。

9.8 应加强安全生产管理，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。

9.9 应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，定期开展应急培训和演练。

10 检验检疫

10.1 应提供与屠宰规模相适应的官方兽医驻厂检疫室、工作室和检疫操作台等设施。屠宰厂的兽医卫生检验人员应按照有关规定协助官方兽医实施检疫。

10.2 屠宰生猪应按照有关规定提前 6 h 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；急宰的，可以随时申报。

10.3 应建立肉品品质检验管理制度，按照《生猪屠宰肉品品质检验规程（试行）》（中华人民共和国农业农村部公告第 637 号）对生猪实施宰前、宰后检验检测，并如实做好详细记录。

10.4 发现生猪染疫或者疑似染疫的，应立即向所在地农业农村主管部门或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，同时告知驻厂官方兽医。

10.5 应采取有效措施加强实验室检验检测质量控制。

10.6 应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、留样人签字、留存样品流向和处理时间等内容。样品留存时间不得少于三个月。

10.7 应加强检验检测仪器设备管理，制定主要仪器设备操作规范。定量检验的仪器设备应定期校验。

11 产品管理

11.1 应严格生猪产品包装管理，包装与标识应符合NY/T 3383要求。

11.2 应严格生猪产品储存管理，未能及时出厂的生猪产品，应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分开存放。生猪产品储存库应保持整洁，温度、湿度符合产品储存要求。

11.3 应建立生猪产品出厂记录制度，出厂的生猪产品应经检疫和肉品品质检验合格，加施检疫验讫印章和肉品品质检验合格验讫印章，附具检疫、检验合格证明。发现生猪产品有《中华人民共和国农产品质量安全法》第三十六条规定情形的，不得出厂销售。

11.4 经肉品品质检验合格的种公猪、种母猪及晚阉猪产品，应在胴体及其肉品品质检验合格证上明确标示，方可出厂。

11.5 运输生猪产品应使用专用的运输工具，运输过程中应根据产品类型和特点保持适宜的温度。运输鲜片猪肉不得敞运，应使用设有吊挂设施的专用车辆，产品间应保持适当距离，不得接触运输工具的底部。包装的生猪产品和裸装的生猪产品应尽量避免同车运输，无法避免时，应采取物理性隔离防护措施。

11.6 运输生猪产品的车辆应在每批生猪产品运送结束后及时清洗消毒，保持清洁卫生。

11.7 猪只宰杀后的猪肉产品宜符合《供厦食品 猪肉》（T/XMSSAL 003）的相关要求。

12 追溯与召回

12.1 应建立生猪产品可追溯制度，确保生猪产品来源可查，去向可追。

12.2 应按照食用农产品承诺达标合格证与一品一码食品安全信息追溯并行制度要求，在食用农产品承诺达标合格证与一品一码安全信息追溯并行系统登记，如实录入追溯信息生成追溯凭证。

12.3 应建立生猪产品召回制度，发现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，并记录通知和召回情况。

12.4 应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。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。

13 卫生消毒

13.1 应在不同场所配备必需的清洗和消毒设施设备，不得混用。

13.2 应定期对厂区道路、生产车间、设施设备、物资器具、人员车辆、办公区、生活区等开展全方位的清洗和消毒，具体清洗消毒方法、要求和注意事项等按照NY/T 3384规定执行。

13.3 人员卫生要求应符合GB 12694要求，进入屠宰加工车间前进行洗手、消毒，更换工作衣帽和鞋靴，屠宰过程中，非清洁区与清洁区的工作人员不得串岗。

13.4 厂区内废弃物应及时清除或处理，不应堆放废弃设备和其他杂物。

13.5 厂区应定期进行除虫灭害工作，采取有效措施防鼠、蝇、虫等。

14 清洁生产

14.1 应建立病死生猪及病害生猪产品无害化处理制度，对屠宰前确认的病死生猪、病害生猪、屠宰过程中经检疫或肉品品质检验确认为不合格的生猪产品，以及其他应进行无害化处理的生猪及其产品及时依据《病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法》（中华人民共和国农业农村部令 2022年第3号）、《病死及病害动物无害化处理技术规范》（农医发〔2017〕25号）进行无害化处理，填写并保存无害化处理记录。

14.2 应采用干清粪清洁生产、屠宰节水系列配套、风送系统等综合技术，减少废水的产生降低废水污染负荷。屠宰产生的粪便无害化处理按照GB/T 36195规定执行，废水无害化处理按照HJ 2004规定执行。

14.3 应采用化学除臭、物理除臭、生物除臭等综合恶臭治理技术，以降低对空气造成的污染。

14.4 应采取减振、吸声和隔声等防噪、降噪措施，以降低噪声的污染。

15 委托管理

15.1 接受委托屠宰的，应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。

15.2 对于不具备检验检测条件和能力的项目，可以委托有资质的第三方检验检测机构承担，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。

15.3 未配备无害化处理设施设备的，应设置符合防疫和生物安全要求的满足生产需要的暂存设施场所，委托有资质的第三方处理机构进行无害化处理，并与其签订委托处理协议，明确双方权利和义务，并建立暂存转运台账记录。

15.4 委托物流公司运输生猪产品的，应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。

16 信息管理

16.1 应严格记录管理，保存所有纸制记录或其他形式的记录。所有记录应及时分类归档，并采取有效的安全措施保存。所有记录档案应至少保存2年以上。

16.2 鼓励利用信息化技术等对档案、记录等实施电子化管理，生猪和生猪产品相关信息应对应、可追溯，有条件的可以利用视频监控技术对生猪屠宰关键环节实施可视化管理。

16.3 应建立信息公开报送制度，按照国家有关屠宰统计报表制度的要求，及时报送生猪收购、屠宰、销售、无害化处理等相关信息。鼓励建立全过程信息化质量安全追溯体系。

16.4 生猪屠宰生产主要操作记录表格样式参见附录A中表A.1-A.19。

全国团体标准信息平台

附 录 A
（资料性）
生猪屠宰生产主要操作记录

A.1 生猪进厂查验登记记录

生猪进厂查验登记记录表见表 A.1。

表 A.1 生猪进厂查验登记记录表

进厂时间	货主名称及联系方式	车牌号	进厂数量	进厂重量	生猪来源	动物检疫合格证明编号	查验结果	查验人

A.2 屠宰厂“一圈一档”记录

屠宰厂“一圈一档”记录表见表 A.2。

表 A.2 屠宰厂“一圈一档”记录表

供货者名称	数量	来源	入圈时间	批次	登记人

A.3 生猪屠宰生产记录

生猪屠宰生产记录表见表 A.3。

表 A.3 生猪屠宰生产记录表

供货者名称	来源	批次	产品名称	宰后重量	产品所有人	屠宰时间	生产批号	生产负责人签字

A.4 生猪宰前检验记录

生猪宰前检验记录表见表 A.4。

表 A.4 生猪宰前检验记录表

批次	入圈时间	圈号	货主名称	数量	禁食时间	禁水时间	巡查时间	待宰前死亡数量	急宰数量	病害处理数量	无害化处理原因及方式	准宰数量	检验人员

A.5 生猪肉品品质检验记录

生猪肉品品质检验记录表见表 A.5。

表 A.5 生猪肉品品质检验记录表

<table>
<tr><td>屠宰日期</td><td>货主</td><td>检验头数</td><td>不合格头数</td><td colspan="3">检验情况</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">合格产品:（）头及（）公斤</td><td>不合格产品:（）头及（）公斤</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>检验项目</td><td>不合格项目</td><td>处理方式</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td rowspan="12">☐宰前检验
☐头部检验
☐体表
☐颈部
☐脱毛
☐肠系膜淋巴结
☐膀胱和生殖器
☐心肝肺
☐脂肪和肌肉
☐浅腹股沟淋巴结
☐肾脏
☐胴体全面复验
☐屠宰加工质量：不带毛、血、粪污等污染物
旋毛虫 ☐有☐无</td><td rowspan="6">☐宰前死亡
☐除传染性疾病和寄生虫病以外的普通疾病引起的全身性肉品病变</td><td rowspan="6"></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td rowspan="6">☐病变内脏组织
☐有害腺体
☐注入水或其他物质
☐外伤骨折挫伤后淤血
☐脓肿炎症及皮炎
☐其他因素引起的肉品品质变化</td><td rowspan="6"></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">检验总头数</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

A.6 生猪宰后检验记录

生猪宰后检验记录表见表 A.6。

表 A.6 生猪宰后检验记录表

屠宰时间	批次	屠宰数量	不合格			合格		复验人员签字
			病害猪处理数量	病害猪产品处理数量	无害化处理原因及方式	数量	重量	

A.7 检验检测样品留存记录

检验检测样品留存记录表见表 A.7。

表 A.7 检验检测样品留存记录表

样品编号	对应产品名称	批次或生产日期	检验检测项目	处理时间	留存样品流向	留样人签字

A.8 生猪产品贮存记录

生猪产品贮存记录表见表 A.8。

表 A.8 生猪产品贮存记录表

产品名称	批次	入库时间	入库数量	地点	贮存方式	保质期	出库时间	出库数量	库存数量	保管人

A.9 生猪产品出厂记录

生猪产品出厂记录表见表 A.9。

表 A.9 生猪产品出厂记录表

产品名称	规格	批次	数量	动物检疫合格证明编号	肉品品质检验合格证明编号	屠宰日期	出厂日期	保质期	购货者及联系方式	登记人员签字

A.10 缺陷产品召回记录

缺陷产品召回记录表见表 A.10。

表 A.10 缺陷产品召回记录表

产品名称	购买者	召回原因	召回数量	召回日期	处理情况	兽医卫生检验人员签字

A.11 厂区消毒记录

厂区消毒记录表见表 A.11。

表 A.11 厂区消毒记录表

日期	消毒场所	消毒药品名称	消毒药品浓度	消毒方法	消毒人员	负责人

A.12 病害生猪无害化处理记录

病害生猪无害化处理记录表见表 A.12。

表 A.12 病害生猪无害化处理记录表

日期	货主	处理原因	处理数量	处理方式	兽医卫生检验人员	处理人员签字	货主签字

填表人： 负责人： 监督人：

A.13 病害猪产品无害化处理记录

病害猪产品无害化处理记录表见表 A.13。

全国团体标准信息平台

表 A.13 病害猪产品无害化处理记录表

日期	货主	产品部位	处理原因	处理数量	折合头数	处理方式	兽医卫生检验人员	处理人员签字	货主签字

填表人：　　负责人：　　监督人：

A.14　危险化学品出入库记录

危险化学品出入库表见表 A.14。

表 A.14 危险化学品出入库记录表

化学品名称	入库时间	入库数量	出库时间	出库数量	用途	领用人签字	保管人签字	库存数量

A.15　现场质量巡查记录

现场质量巡查记录表见表 A.15。

表 A.15 现场质量巡查记录表

巡查时间	巡查位点	巡查内容	异常情况描述	处置方式	处置结果	巡查人

A.16　非洲猪瘟检测记录

非洲猪瘟检测记录表见表 A.16。

表 A.16 非洲猪瘟检测记录表

日期	样品检测时间	报告编号	检测样品数量	检测结果	记录人	备注

A.17　生猪“瘦肉精”自检情况记录

生猪“瘦肉精”自检情况记录表见表 A.17。

表 A.17 生猪“瘦肉精”自检情况记录表

日期	抽样信息				检测项目及结果			阳性耳标号	检测人员签字
	样品来源	畜主	抽样数量	检疫证明编号	克仑特罗	莱克多巴胺	沙丁胺醇		

A.18　设施设备维修保养记录

设施设备维修保养记录表见表 A.18。

表 A.18 设施设备维修保养记录表

序号	设施设备名称	设施设备编号	维修保养时间	维修保养项目	维修保养结果	维修保养人

A.19 检验检测设备使用记录

检验检测设备使用记录表见表 A.19。

表 A.19 检验检测设备使用记录表

设备名称及编号：		型号：		制造厂家：	投入使用日期：	
日期	使用时间	检测项目	设备状况	环境条件	使用人	备注

全国团体标准信息平台

附 录 B
（资料性）
屠宰厂现场检查

B.1 屠宰厂现场检查

屠宰厂现场检查评分表见表 B.1。

表 B.1 屠宰厂现场检查评分表

条款	内容及评分标准	分值	得分	存在主要问题	备注
1.主体资质					
1	应依法取得生猪定点屠宰证书、生猪屠宰标志牌。	符合/不符合			
2	生猪定点屠宰证书上的企业名称、经营范围、法定代表人、经营地点应与营业执照相符。				
3	生猪屠宰标志牌应悬挂于厂区显著位置。				
4	应依法取得动物防疫条件合格证。				
5	应依法取得排污许可证或排污登记表以及可能涉及到的入河排污口设置同意文件等符合环保要求的相关证明材料。				
2.布局与设施设备					
6	厂区周围应建有围墙等隔离设施，厂区主要道路应硬化，路面平整、易冲洗，不积水。	2			
7	厂区应划分为生产区和非生产区。	2			
8	生产区应分为清洁区与非清洁区。	2			
9	成品出厂应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。	2			
10	设有隔离间、待宰间、屠宰间、急宰间、检验室、官方兽医室和无害化处理间（或暂存设施场所）等。	2			
11	生产区应有良好的采光设备，照明灯具的光泽不应改变屠宰或分割产品的本色，照度应能满足检验检疫人员和屠宰操作人员的工作需要。	1			
12	生产区应有良好的通风、排气装置，空气流动的方向应从清洁区流向非清洁区。	1			
13	应根据工艺流程需要设置相应供、排水设施。加工用水的管道应有防虹吸或防回流装置，排水入口处有防堵塞装置，方向应从清洁区流向非清洁区。	1			
14	分别设有生猪运输车辆、产品运输车辆以及工具清洗消毒的区域，生猪运输车辆清洗消毒区域应临近生猪卸载区域。	2			
15	具备与屠宰规模相适应的符合环境保护要求的污染处理设施设备和措施。	2			
3.人员					
16	应建立质量管理制度，设立质量管理部门，明确质量安全负责人。	2			
17	应配备与屠宰规模相适应的符合 NY/T 3349 规定的屠宰技术人员。	2			

表 B.1（续）

条款	内容及评分标准	分值	得分	存在主要问题	备注
18	应配备与屠宰规模相适应的符合 NY/T 3350 规定的兽医卫生检验人员，并经农业农村主管部门考核合格后方可上岗。	2			
19	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至少进行一次健康检查，并取得健康证明。	2			
20	应有员工年度培训计划和培训记录。	1			
4.宰前管理					
21	应建立供应商评价制度，全面评估供应商的生猪疫病防控和质量安全保障能力。优先选择符合 T/XMSSAL 0136 的生猪养殖场作为合格供应商。	2			
22	生猪进厂应查验检疫证明、承诺达标合格证等凭证。	2			
23	生猪进厂应查验畜禽标识佩戴情况，进行健康检查验收。	2			
24	应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。	2			
25	应建立生猪待宰静养管理制度，临宰前应停食静养不少于 12 小时，宰前 3 小时停止喂水。	2			
26	应在生猪屠宰前，对生猪体表进行喷淋，洗净生猪体表的粪便、污物等。	2			
27	应及时对卸载后的生猪运输车辆进行彻底清洗消毒。每批次生猪送宰后，应对空圈进行彻底清洗消毒。	2			
5.屠宰过程管理					
28	应按 GB/T 17236 相关规定制定屠宰工艺流程规范屠宰，并制作工艺流程图在显著位置公示。	2			
29	应根据屠宰工艺流程设置屠宰生产岗位，制定主要岗位操作规范，并在显著位置悬挂岗位标识牌。	2			
30	应按工艺流程进行屠宰操作并如实详细记录屠宰生产情况。	2			
31	应按《生猪屠宰质量管理规范》规定采取有效措施，防止生猪产品污染和交叉污染。	2			
32	应建立屠宰设备管理制度，制定屠宰关键设备操作、维护规程。	1			
33	应建立健全全员安全生产责任制和安全生产规章制度。	2			
6.检验检疫					
34	应提供与屠宰规模相适应的官方兽医驻厂检疫室、工作室和检疫操作台等设施。	2			
35	屠宰生猪应按照有关规定提前 6 小时申报检疫，急宰的可以随时申报。	2			
36	应按照《生猪屠宰肉品品质检验规程（试行）》对生猪实施宰前检验、宰后检测。	2			
37	应采取有效措施加强实验室检验检测质量控制。	2			
38	应对检验检测样品进行留存，并如实详细记录。	1			
39	定量检验的仪器设备应定期校验。	1			
7.产品管理					

表 B.1（续）

条款	内容及评分标准	分值	得分	存在主要问题	备注
40	生猪产品包装与标识应符合 NY/T 3383 要求	1			
41	未能及时出厂的生猪产品，应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分开存放。	2			
42	生猪产品储存库应保持整洁，温度、湿度符合产品储存要求。	2			
43	出厂的生猪产品应经检疫和肉品品质检验合格，加施检疫验讫印章和肉品品质检验合格验讫印章，附具检疫、检验合格证明。	2			
44	运输生猪产品应使用专用的运输工具，运输过程中应根据产品类型和特点保持适宜的温度。	2			
45	运输生猪产品的车辆应及时清洗消毒，保持清洁卫生。	1			
46	屠宰厂猪只宰杀后的猪肉产品符合 T/XMSSAL 003 的相关要求。	2			
8.追溯与召回					
47	应建立生猪产品可追溯制度，确保生猪产品来源可查，去向可追。	2			
48	应建立生猪缺陷产品召回制度，并详细记录召回情况。	2			
49	应对召回的按规定应无害化处理的生猪产品采取无害化处理等措施，防止其再次流入市场，并做好详细记录。	2			
9.卫生消毒					
50	应在不同场所配备必需的清洗和消毒设施设备，不得混用。	2			
51	应定期对厂区道路、生产车间、设施设备、物资器具、人员车辆、办公区、生活区等开展全方位的清洗和消毒。	2			
52	在屠宰间出入口设置人员更衣消毒室，且正常使用。	1			
53	厂区应整齐清洁，不应堆放废弃设备和其他杂物。	1			
54	应定期进行除虫灭害工作，采取有效措施防鼠、蝇、虫等。	1			
10.清洁生产					
55	应对待宰死亡生猪、检验检疫不合格生猪或者生猪产品等进行无害化处理，并如实详细记录。	2			
56	应对屠宰产生的粪便、废水按规定进行无害化处理。	2			
57	应采用综合恶臭治理技术措施，降低对空气造成污染。	2			
58	应采取减振、吸声和隔声等防噪、降噪措施，降低噪声传播。	2			
11.委托管理					
59	接受委托屠宰的，应签订委托协议，明确双方权利、义务和责任。	1			
60	委托有资质的第三方检验检测机构承担检测项目的应签订委托合同，明确相关要求。	1			
61	委托有资质的第三方处理机构进行无害化处理，并与其签订委托处理协议，明确双方权利和义务，并建立暂存转运台账记录。	1			
62	委托物流公司运输生猪产品的，应签订委托协议明确相关责任要求。	1			
12.信息管理					
63	应采取有效安全措施保存所有记录档案 2 年以上。	1			
64	应按照国家有关屠宰统计报表制度的要求，及时报送相关信息。	1			

参 考 文 献

[1] GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
[2] GB/T 19479—2019 畜禽屠宰良好操作规范 生猪
[3] HJ 1285—2023 屠宰及肉类加工业污染防治可行技术 指南
[4] 生猪生猪屠宰管理条例（中华人民共和国国务院令 第742号）
[5] 动物防疫条件审查办法（中华人民共和国农业农村部令 2022年第8号）
[6] 生猪定点屠宰厂（场）设置审查规定（中华人民共和国农业农村部令 2024年第2号）

全国团体标准信息平台