

# 山东省畜牧兽医局文件

鲁牧屠管发〔2015〕6号

---

## 关于印发《山东省生猪定点屠宰企业内部管理制度基本要求》的通知

各市畜牧兽医局：

2015年4月24日，十二届全国人大常委会第十四次会议修订通过《中华人民共和国食品安全法》，于10月1日起正式施行。新《食品安全法》进一步强调食品生产经营者的主体责任，对建立生产经营过程控制管理制度提出要求。为全面落实《食品安全法》，结合《生猪屠宰管理条例》、《山东省生猪屠宰管理办法》等要求，省畜牧兽医局制定了《山东省生猪定点屠宰企业内部管理制度基本要求》，现印发给你们，请指导、督促生猪定点屠宰企业认真贯彻执行，从生猪进厂验收、生猪停食静养管理、肉品

品质检验、违禁药物（瘦肉精等）检测、屠宰车间管理、消毒管理、卫生管理、产品出厂及不合格产品召回、无害化处理、设备管理、票证台帐管理等 11 个方面规范企业内部管理，推动企业建立食品安全追溯体系，提高生猪定点屠宰企业产品质量安全保障能力。

山东省畜牧兽医局

2015 年 8 月 4 日

# 山东省生猪定点屠宰企业 内部管理制度基本要求

## 一、 生猪进厂验收制度

（一）生猪到屠宰厂后，检疫人员要向送猪人员索取产地动物卫生监督机构开具的检疫合格证明，清点生猪、检查耳标，经临车观察未见异常，证货相符予以卸车。严禁无产地检疫证明、无耳标生猪进场。

（二）卸车后，验收员要逐头观察活猪的健康状况，按照检验结果进行分圈、编号。健康猪赶入待宰圈，可疑猪赶入隔离圈。不同货主、不同批次的生猪不得混群。

（三）对查出的可疑猪，经过饮水和充分休息后，恢复正常的可以赶入待宰圈，症状仍不见缓解的送往急宰间处理。

（四）在检查中发现烈性传染病应立即向主管部门报告并停止屠宰、运输、上市，按要求进行无害化处理等工作。

（五）生猪必须经“瘦肉精”等违禁物质检测合格后，方可屠宰。

（六）进场生猪在进入待宰圈之前要按规定进行消毒。生猪卸车后，运输车辆应进行消毒后离场。

（七）检疫人员应及时准确填写《动物进场检验检疫台账》，检疫证明逐日收齐并按月装订保存。

## 二、 生猪停食静养管理制度

（一）待宰猪临宰前必须停食静养不少于 12 小时。在生猪静养期间要停食，宰前 3 小时要停止喂水。

（二）保证生猪在待宰圈内享有充分活动空间，保持自然静养状态。

（三）在生猪静养期间，实行封闭式管理，任何与生猪静养管理无关人员不得进入待宰圈。

（四）生猪静养管理人员定期对静养生猪进行巡视，及时按规定处理疑似病猪、残猪和死因不明生猪等不宜进入屠宰车间屠宰的生猪。

## 三、 肉品品质检验制度

检验人员上班前应配备好各种检验工具、用具，穿戴好工作服进入工作岗位。工作完毕，对工具、用具进行清洗、消毒，并妥善保管。应以相关法律、规程为准则，认真履行肉品品质检验工作职责。

### （一）宰前检验

1、待宰检验：生猪在待宰期间，检验人员要进行（静、动、饮水）的观察，检验有无病猪漏检，并检查生猪在待宰期间的静养喂水是否按《生猪屠宰操作规程》执行。

2、送宰检验：生猪送宰前（应报检），检验（疫）人员还要进行一次全面检查，确认健康的，签发《宰前检验合格证明》。

车间凭此证明屠宰。

3、急宰检验：宰前检验人员负责急宰生猪的宰后检验工作。在检验过程中发现难以确诊的病猪时，及时向企业质量管理部门报告，并进行会诊处理。

4、有关工作人员及时对场地、车辆进行清洗、消毒，保持猪圈、车辆清洁。

## （二）宰后检验

1、宰后检验分为头部检验、体表检验、内脏检验、寄生虫检验、胴体初检和复检等。

2、严格实施肉品品质检验与屠宰同步进行的规定，检验各个部位，摘除腺体和有害物质。仔细检查、督促各道工序，抓好产品质量，做到毛净、血净、粪污净。

## （三）屠宰检验结果处理

1、对经检验合格的肉品，检验人员应及时开具检验合格证；对检出的不合格肉品和组织器官等物料，按《生猪屠宰产品品质检验规程》规定，分别盖上相应的检验处理印章，送到指定地点进行无害化处理。未经检验或检验不合格的肉品严禁出厂。

2、检验完毕后，及时做好检验结果、不合格肉品处理情况等台帐登记。

## 四、“瘦肉精”等违禁药物检测制度

（一）企业必须有满足日常检测需要的工作场所及实验室，

并保持光线充足，通风良好，室内环境整洁，基本设施齐全。实验室必须配备能满足检测工作需要的检测人员和审核人员。

（二）检测人员能独立完成样本的采取和检测等工作。

（三）必须建立“瘦肉精”等违禁物质检测台帐，并建立人员岗位责任制，检测设施、器材、记录等都要专人妥善保管。

（四）生猪宰前必须进行“瘦肉精”等违禁物质检测，并实行每批必检制度。

（五）检测结果应在屠宰厂内固定场所以醒目方式对外公示。

（六）应自觉接受畜牧兽医主管部门和动物卫生监督机构对检测工作开展的监督检查、指导。

## 五、 屠宰车间管理制度

（一）车间所有人员按规定时间上下班，穿戴工作服上岗。

（二）屠宰加工过程中的各工序、各环节必须严格按照屠宰加工工艺和质量标准进行操作，不得随意更改操作规程。

（三）屠宰加工技术人员须经市级畜牧兽医主管部门培训合格持证上岗，严格按规程操作生产，确保肉品卫生质量。肉品品质检验人员须经省级畜牧兽医主管部门培训考核合格，持证着装上岗。按规定把好肉品卫生质量关。对不符合质量安全标准的猪肉、内脏等，及时作出判处，并督促车间作好无害化及销毁处理。质量检查人员必须认真查验各环节、各工序的加工质量

情况，如实填报记录台帐，发现问题及时指出，督促改进，并向有关负责人汇报。

（四）屠宰生产车间实施封闭式管理，非车间管理人员、屠宰加工技术人员和兽医卫生检验人员不得进入车间。屠宰生产车间严禁吸烟，禁止醉酒人员上岗操作和在车间内停留。

（五）烫毛、上机、劈半等工序是现场管理重点，要指派工作责任心强的人员进行操作，以确保产品质量。屠宰机械及电器操作人员必须严格按程序操作，确保人身安全和防止机械事故发生。

（六）机修工、电工必须全程跟班上岗，发现机械设备故障及时抢修，每天生产完毕须对机械设备进行维护保养，确保第二天正常生产。

（七）屠宰车间内不准停放与生产无关的各种车辆及杂物，车间使用的各种容器、工具、车辆、包装材料等必须清洁、卫生，用后必须清洗干净，妥善放置在固定位置。

（八）加强刀具的安全管理，刀具不准带出车间和更衣室，持刀者应登记在册，下班后应加锁保存。

## 六、消毒管理制度

（一）必须设置专门的消毒物品储藏间，配备一定数量的常用消毒药品和消毒器具。

（二）消毒药品和消毒工作须有专人保管和负责，防止事故

的发生。

（三）消毒时间：经常性消毒、定期大消毒、彻底性消毒。

1、经常性消毒：每天或每班次工作完毕，对生猪待宰间、过道、生产车间、工具、用具及运输车辆进行常规消毒。

2、定期大消毒：每年的一、四季度一般每周进行全场消毒一次，二、三季度增至每周全场消毒两次。

3、彻底性消毒：对发生疫情或在屠宰加工过程中发现烈性传染病时，应立即封锁现场并进行彻底性消毒。

（四）消毒要求：

1、消毒液应选择符合国家规定的、对病原体敏感的消毒药。

2、消毒池内的消毒液必须每天更换，保持其有效消毒作用。

3、配制消毒液时，其用量和浓度必须准确，随配随用。不得随意对不同的药品混合配制。

4、消毒液要有足够的时间与被消毒物接触，不能边消毒边冲洗。

5、药液一定要搅拌均匀，喷射必须普遍全面，不留空白点。

6、在消毒时必须穿戴工作衣、手套、口罩、胶鞋等防护用品，注意人畜安全。消毒用具使用后及时清洗干净。

## 七、卫生管理制度

（一）加工用水应符合现行《生活饮用水卫生标准》的规定，每年委托法定检测机构检测不少于两次。



（二）进入屠宰车间，必须穿着工作服、工作鞋上岗。必要时穿戴工作帽和手套。屠宰技术人员必须持有县级以上医疗机构开具的健康证明。

（三）工作结束离开工作场所时，必须脱掉工作服、工作鞋，放到更衣室内。严禁穿着工作服、工作鞋出厂。

（四）严禁闲杂人员进入生产车间。外来参观者应有厂部人员陪同，穿上工作服、工作鞋后方可进入。

（五）进出生产车间的人员、车辆必须从消毒池中通过。

（六）车间内不准吸烟、饮水和随地吐痰。

（七）保持厂区内清洁卫生，无污水、血渍、污物积聚。每天生产完毕，必须对工具、用具、设备和运输车辆进行清洗，对生产场地和责任包干区的卫生区域进行打扫、清洗。

（八）每周进行一次大扫除，彻底清扫、冲洗地面、排水沟和四周墙壁，不留卫生死角。

（九）接触肉品的工具、用具、设备和车辆，在消毒后必须用饮用水彻底冲洗干净，除去残留药物后，方可使用。

（十）更衣室、淋浴室、走廊、厕所及公共场所要每天打扫、清洗，保持清洁卫生。

（十一）生产车间和其他工作场所的废弃物必须随时清理，并及时用不渗水的专用车辆运到指定地点进行无害化处理。

（十二）定期进行灭蝇、灭蚊、灭鼠等除害工作。

## 八、产品出厂及不合格产品召回制度

(一) 生猪产品经检疫检验，加盖产品检疫合格印章、肉品品质检验合格印章后方可出厂。

(二) 上市销售的成品肉，如发现不符合质量安全标准的，按下列要求进行处理：

1、未经检疫或检疫不合格的肉品不得出厂上市销售。若发现未加盖“二章”的肉品，立即封存，不得出厂，必须查明原因，并按有关规定进行相应处理。

2、如发现未经检疫检验或不合格肉品流入市场，屠宰厂要跟踪追查，并一一召回，确保召回率达到100%。对召回的不合格肉品，要在检疫人员监督下进行无害化处理。

3、由于技术原因，造成烫坏、打伤、劈断等，在不影响肉品安全质量的前提下，视其情节，进行召回肉品或给予补偿处理。

## 九、无害化处理制度

(一) 严格按照《病害动物和病害动物产品生物安全处理规程》的规定，对病害生猪或生猪产品进行无害化处理。

(二) 配备相应的无害化处理设施。对下列生猪或生猪产品进行无害化处理：

- 1、病死、毒死、死因不明或患有重大动物疫病的生猪；
- 2、屠宰过程中经检疫检验确认不可食用的生猪产品；
- 3、国家规定的其他应当进行无害化处理的生猪或生猪产品。

（三）发生动物疫情时，无条件配合畜牧兽医主管部门按要求处理病死、染疫或扑杀的同群生猪及其粪水、垫料等污染物。

（四）生猪粪水经污水处理设施进行无害化处理，达到标准后排放。

（五）认真做好病死生猪和生猪产品无害化处理记录。

## 十、设备管理制度

（一）认真贯彻执行国家、有关职能部门制订的设备管理规定，制订各类设备的操作规程，对设备进行编号、分类、建立设备档案。

（二）企业要取得液氨、特种设备使用和消防验收等安全生产资质。涉氨企业液氨使用、建筑消防通过验收，锅炉、高压容器、安全阀等特种设备使用企业通过有关职能部门登记备案。

（三）重点设备实行定人、定点的办法重点加以管理，并详细记录其使用和维修保养情况，最大限度发挥设备效能。

（四）坚持维护为主、修理为辅的原则，保持设备的清洁、整齐，做好设备的润滑、防腐等安全措施。每年进行一次全面彻底检查，确保企业设施良好运转。

（五）严格执行维修人员岗位责任制，加强巡回检查，尤其是设备、传动构件、板带等易损部件有无锈蚀、破损，如一旦发现设备故障应立即报告，同时组织抢修。

（六）加强与操作人员的联系，不断地给操作人员强调操作

要点，以减少设备故障，操作人员应做到“四懂”（懂结构、原理、性能、用途）、“四会”（会使用、保养、检查、排除常见故障），确保生产顺利进行。

（七）做好设备及其备件、配件的领用、保管工作，帐实相符，台帐、报表完整、齐全。

（八）做好设备的计划检修工作，确定检修的范围、程序、费用的预算等工作。建立完善的设备技术档案，对所有的技术资料进行收集、整理、分类、保管。

（九）对厂区环境、厂区道路、厂房墙体、厂区场地的废旧设备、废弃物每月进行检查，发现有碍屠宰加工卫生安全情况的，应及时进行维修保养及清理。

## 十一、票证台帐管理制度

（一）企业、车间的所有票证、单据、印章由专人负责，严格管理，不允许任何人拿作它用。

（二）配备档案专职管理人员，建立专门档案室，完善生猪进厂台账、生产纪录、肉品品质检验台账、“瘦肉精”检测记录、无害化处理记录、卫生消毒记录、产品出厂销售台账等7项台账纪录，形成从生猪收购到产品出厂完整的记录档案。

（三）按《生猪屠宰管理条例》要求，使用国家统一规定的检疫检验验讫印章。

（四）凡经检疫检验合格的产品出厂，应开具有效的检疫证

和肉品品质检验合格证，做到证物相符。

（五）各相关岗位人员做好生猪进场验收和宰前检验记录、屠宰准宰登记、违禁物质检测抽样单、违禁物质检测记录汇总、屠宰检验记录、无害化处理记录表、屠宰肉品交接单、屠宰肉品出厂销售记录、动物卫生防疫消毒记录的登记，及时汇总、上报。

（六）企业屠宰、销售数据应定期同检疫检验数据核对并保持一致。

（七）做好票证台帐的保管和保密工作。

注：适用主要法规和标准

- 1、《中华人民共和国食品安全法》
- 2、《中华人民共和国动物防疫法》
- 3、《生猪屠宰管理条例》
- 4、《生猪屠宰管理条例实施办法》
- 5、《山东省生猪屠宰管理办法》
- 6、GB 12694-1990《肉类加工厂卫生规范》
- 7、SB/T10486-2008《生猪屠宰成套设备技术条件》
- 8、GB50317-2009《猪屠宰与分割车间设计规范》
- 9、GB/T 17236—2008《生猪屠宰操作规程》
- 10、GB/T 17996-1996《生猪屠宰产品品质检验规程》
- 11、《生猪屠宰检疫规程》（农医发〔2010〕27号）
- 12、GB5749—2006《生活饮用水卫生标准》

13、GB16548-2006 《病害动物和病害动物产品生物安全处理规程》

14、SB/T10571—2010 《病害畜禽及其产品焚烧设备》

15、GB8978 污水综合排放标准

16、GB/T16569 畜禽产品消毒规范

当上述法规和标准被修订时，应使用其最新版本。

---

抄报：农业部兽医局，农业部屠宰技术中心。

---

抄送：省公安厅、财政厅、商务厅、环保厅、食品药品监督管理局。

---

本局发送：局领导，各处室、局属各单位。

---

山东省畜牧兽医局办公室

2015年8月4日印发

---