ICS 65.020.30
CCS B 43

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21XXXXX—XXXX

生猪屠宰厂（场）等级评定规范

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布 XXXX-XX-XX 实施

辽宁省市场监督管理局 发 布

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。

本文件由辽宁省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号），联系电话：024-23447862

文件起草单位通讯地址：辽宁省农业发展服务中心（沈阳市皇姑区辽河街60号），联系电话：024-81845035

生猪屠宰厂（场）等级评定规范

1 范围

本文件规定了生猪屠宰厂（场）等级评定的术语和定义、等级划分及色标、基本要求、评定和管理。本文件适用于生猪屠宰厂（场）的等级评定。

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 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 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范
NY/T 909 生猪屠宰检疫规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

等级评定 grade assessment

根据屠宰厂（场）的资质条件、建设和环境、设施和设备、屠宰与分割工艺、检验检疫、质量控制、产品质量和产品运输等状况进行综合评定。

4 等级划分及色标

生猪屠宰厂（场）等级由低到高分为：A 级、AA 级、AAA 级、AAAA 级和 AAAAA 级，及各等级对应的色标，等级划分依据评定分数，满分为 100 分。见表 1。

表 1　等级划分及色标

等级	A 级	AA 级	AAA 级	AAAA 级	AAAAA 级
代号	A	AA	AAA	AAAA	AAAAA
色标	红色	橙色	黄色	白色	绿色
评分≥	60	70	80	90	95

5 基本要求

屠宰厂（场）申报等级评定，应达到相应等级的基本要求。见表 2。

表 2

项目		基本要求				
		A	AA	AAA	AAAA	AAAAA
资质条件	工商营业执照	√	√	√	√	√
	生猪定点屠宰许可证书	√	√	√	√	√
	动物防疫条件合格证	√	√	√	√	√
	排污许可证	√	√	√	√	√
	注册商标				√	√
设计规模（头/小时）		≥30	≥30	≥70	≥120	≥300
机械化水平	手工屠宰	√	√			
	半机械化			√	√	
	全机械化					√
实验室建设及检测能力	具备独立实验室			√	√	√
	具备非洲猪瘟检验室和自检能力	√	√	√	√	√
	瘦肉精自检能力	√	√	√	√	√
	水分检测能力			√	√	√
	理化检测能力			√	√	√
	微生物检测能力				√	√
	药残、重金属检测能力				√	√
质量管理体系	具有专职检验人员	√	√	√	√	√
	有独立的品质管理部门			√	√	√
	有完整可追溯台账记录	√	√	√	√	√
	通过三大管理体系认证之一				√	√

注 1：机械化水平中的手工屠宰指除打毛机以外，全部为人力屠宰；半机械化指具有轨道、麻电器、劈半机等基础机械设备，但操作以人工为主；全机械化指具有可控制时速自动运行轨道、自动麻电器（含二氧化碳致昏）、自动运行同步检验线、自动或半自动劈半机等，操作主要以机器为主，人力为辅。

注 2：三大认证体系，指 HACCP、GMP、ISO 系列，只要通过其中之一，即为满足。

6 评定

6.1 评定机构

畜禽屠宰行政管理部门。

6.2 评定程序

6.2.1 屠宰厂（场）申报，县（市、区）畜禽屠宰行政主管部门受理。

6.2.2 A、AA 级屠宰厂（场）由县（市、区）畜禽屠宰行政主管部门考核、评定，报省畜禽屠宰行政主管部门备案。

6.2.3 AAA、AAAA、AAAAA 级屠宰厂（场）由县（市、区）、市畜禽屠宰行政主管部门逐级审核推荐，报省畜禽屠宰行政主管部门组织评定，统一授牌、发证。

6.3 评定标准

各等级应同时具备表 1 和表 2 的相应要求，按附录 A 进行评定打分。

7 管理

7.1 等级评定实行动态管理，评定结果每年发布 1 次，有效期 3 年。
7.2 等级评定档案由评定机构存档，保存期 5 年。

附 录 A

（规范性附录）

评定标准

等级评定打分见表 A.1。

序号	评定项目	大项分数	分项分数	小项分数	条目分数	评分
1	厂址选择	4				
1.1	位于城市居住区夏季风向最大频率的下风侧		1			
1.2	厂区周围有良好的环境卫生，无生产有害气体、烟雾、粉尘的工业企业		1			
1.3	应远离供水水源和自来水取水口，其附近应有城市污水排放管网或允许排入的最终受纳水体		1			
1.4	交通便利，具备符合要求的水源和电源		1			
2	厂区布局	4				
2.1	生产区和非生产区划分明显		1			
2.1.1	厂区周围应建有围墙，生产区和非生产区分开，有隔离设施			1		
2.1.2	无隔离设施，但距离大于 200m			0.5		
2.1.3	无隔离设施，且距离小于 200m			0		
2.2	清洁区与非清洁区严格分开		0.5			
2.3	净道、污道分离		1			
2.3.1	生猪、废弃物运送与成品出厂不共用一个大门，厂区内各通道互不交叉，划分明显			1		
2.3.2	生猪、废弃物运送与成品出厂不共用一个大门，厂区内各通道虽不交叉，但存在较少影响			0.5		
2.3.3	生猪、废弃物运送与成品出厂共用一个大门，厂区内各通道相互交叉，存在严重影响			0		
2.4	各车间之间的布局关系		1.5			
2.4.1	车间区各加工区应按生产工艺流程划分明确，人流、物流互不干扰			0.5		
2.4.2	屠宰车间和分割车间等清洁区处在无害化处理间、废弃物暂时寄存场所、污水处理站、锅炉房等场所的风向上风侧			0.5		
2.4.3	屠宰车间和分割车间等清洁区与无害化处理间、废弃物暂时寄存场所、污水处理站、锅炉房等场所的间距符合卫生、疫病防控方面的要求			0.5		

表 A.1 （续）

序号	评定项目	大项分数	分项分数	小项分数	条目分数	评分
3	屠宰车间及分割车间	10				
3.1	屠宰车间		8			
3.1.1	建筑面积符合 GB 50317 的面积要求			2		
3.1.2	屠宰工艺流程设置			2		
3.1.2.1	工艺流程按照 GB/T 17236 设置				2	
3.1.2.2	工艺流程基本按照 GB/T 17236 设置，2～3 项内容不符，不影响生产的				1	
3.1.3	屠宰车间附属设施			3		
3.1.3.1	寄生虫检验室应靠近屠宰线采样处，符合兽医卫生检验的需要，室内光线充足。				0.5	
3.1.3.2	设有符合 GB 50317 的更衣室、工人沐浴室和厕所				0.5	
3.1.3.3	车间内的地面、墙面、窗台结构等符合 GB 50317				0.5	
3.1.3.4	副产品加工间隔离设置，分肠胃（白脏）整理间、心肝肺（红脏）整理间、头蹄整理间。设有水冲式清洗装置				0.5	
3.1.3.5	所有台、池均采用不渗水、无毒、耐清洗、易消毒材料制作				0.5	
3.1.3.6	设置单独的轮滑、叉挡、钩子的清洗间和磨刀间				0.5	
3.2	分割车间		2			
3.2.1	建筑面积符合 GB 50317 的面积要求			1		
3.2.2	一级分割车间应包括原料冷却间、分割剔骨间、分割副产品暂存间、包装间、包装材料间、磨刀清洗间及空调设备间等（原料冷却间设计温度应 2±2℃）			0.5		
3.2.3	二级分割车间应包括原料冷却间、分割剔骨间、产品冷却间、包装间、包装材料间、磨刀清洗间及空调设备间等（原料冷却间设计温度应 2±2℃）			0.5		
4	宰前宰后建筑设施	14				
4.1	待宰间		5			
4.1.1	容量			3		
4.1.1.1	≥设计班屠宰量的 1.5 倍（每班按 7h 屠宰量计，每头猪占地面积为 0.6-0.8m^2）				3	
4.1.1.2	设计班屠宰量的 1 倍-1.5 倍				2	
4.1.1.3	＜设计班屠宰量				0	
4.1.2	屋顶、围墙及保温			2		
4.1.2.1	整体结构，全封闭（带窗户和排风）				0.5	

表 A.1 （续）

序号	评定项目	大项分数	分项分数	小项分数	条目分数	评分
4.1.2.2	半封闭，屋顶向阳，且有防雨屋顶				0.5	
4.1.2.3	屋顶高度≥2.3m				0.5	
4.1.2.4	配有防寒设施，冬季圈内温度≥4℃				0.5	
4.1.3	室内结构			1.5		
4.1.3.1	圈内隔离墙高度≥1m				0.5	
4.1.3.2	采用混凝土地面，配有排水设施，不积水				0.5	
4.1.3.3	待宰间内设有饮水槽，饮水槽应有溢流口				0.5	
4.2	卸猪台		1			
4.2.1	设有机械可调节卸猪台			1		
4.2.2	设有与生产规模相适应的卸猪台			0.8		
4.2.3	卸猪台附近应设有验收间			0.5		
4.2.4	没有卸猪台			0		
4.3	赶猪道两侧矮墙或金属栏杆≥1m，宽度≥1.5m		0.5			
4.4	冲淋间		1			
4.4.1	能够容纳 0.5h-1h 屠宰量			0.5		
4.4.2	能够容纳≥1h 屠宰量			0.8		
4.4.1	冲淋用水水温可以调节			0.2		
4.5	隔离间		1			
4.5.1	靠近卸猪台，并设在待宰间内主导风向的下风侧			0.2		
4.5.2	全封闭			0.4		
4.5.3	按照班屠宰量的 0.5%-1.0%的屠宰量设计，每头病猪占地面积不小于 1.5m^2。			0.4		
4.6	急宰间		1			
4.6.1	应设在待宰间和隔离间附近			0.2		
4.6.2	出入口应设有与门同宽的消毒池，长不小于 2m、深不小于 0.1m			0.4		
4.6.3	地面易清洗消毒，不积水			0.4		
4.7	无害化处理间		1			
4.7.1	应设在待宰间和隔离间附近			0.2		
4.7.2	出入口应设有与门同宽的消毒池，长不小于 2m、深不小于 0.1m			0.4		

表 A.1 （续）

序号	评定项目	大项分数	分项分数	小项分数	条目分数	评分
4.7.3	地面易清洗消毒，不积水			0.4		
4.8	更衣室、卫生间		1			
4.8.1	不同生产洁净区应独立设置更衣室、卫生间等			0.5		
4.8.2	在车间出口处设置非手动式洗手设备和鞋靴清洗消毒设施			0.5		
4.9	通风		1			
4.9.1	屠宰车间可采用自然通风，但无法达到卫生和生产要求的，需加装机械通风设备			0.5		
4.9.2	烫毛池上方应设有排气设施，可有效驱散雾气			0.5		
4.9.2.1	冬季屠宰车间内无雾气				0.5	
4.9.2.2	冬季屠宰车间内雾气影响较小				0.3	
4.9.2.3	冬季屠宰车间内雾气大，影响生产				0	
4.10	污水处理间		1			
4.10.1	位于厂区整体风险的下风侧，或地下			0.5		
4.10.2	不影响生产区的生产，能及时处理			0.5		
4.11	锅炉房、煤场		0.5			
4.11.1	位于厂区主导风向的下风侧			0.3		
4.11.2	与屠宰清洁区和分割车间等保持有效距离，不影响生产			0.2		
5	卫生	10				
5.1	环境卫生		3			
5.1.1	厂区主要道路硬化，无积水			0.6		
5.1.2	厂区内建筑物周围、道路的两侧空地应绿化			0.6		
5.1.3	厂内在远离屠宰与分割车间的非清洁区内设废弃物暂存场所，地面、围墙或池壁便于清洗消毒。			0.6		
5.1.4	厂区内环境卫生整洁，无杂物乱堆放情况			0.6		
5.1.5	厂区内禁止饲养与屠宰加工无关的动物			0.6		
5.2	生产卫生		3			
5.2.1	厂区内各处消毒池定期更换消毒液，实施有效消毒			1		
5.2.2	活猪卸车后每辆运载车必须进行清洗消毒；肉品专用运输车每天运送肉回厂后，须进行清洗消毒			0.5		
5.2.3	每班屠宰工作结束后，须对屠宰、分割车间进行清洗消毒；定期进行大清洗大消毒			0.5		
5.2.4	待宰间清洗消毒			1		
5.2.4.1	每周清洗消毒＞1 次				0.6	
5.2.4.2	每月清洗消毒 1-4 次				0.4	
5.2.4.3	每月清洗消毒＜1 次				0	
5.2.4.4	消毒药品、设备有专人、专区、专柜保管				0.4	

表 A.1 （续）

序号	评定项目	大项分数	分项分数	小项分数	条目分数	评分
5.3	人员卫生		2			
5.3.1	检验员、屠宰技术人员实施挂牌上岗			0.5		
5.3.2	所有车间工作人员均有有效的健康证			0.5		
5.3.3	检验员、屠宰人员统一着装，且能明显分辨；同时无外露头发			0.5		
5.3.4	进入屠宰车间，按规定洗手和消毒			0.5		
5.3.5	屠宰车间及其他车间发现员工从事与工作无关且方案工作的行为，发现一次扣 1 分			-3		
5.4	废弃物管理		2			
5.4.1	实施随产随清或班产班清，不堆积			0.5		
5.4.2	采用密闭不渗水的专用运输小车			0.5		
5.4.3	有固定的暂存场所进行暂存，暂存处不存在外渗等情况			0.5		
5.4.4	对暂存场所的废弃物实施定期无害化处理			0.5		
6	流程操作	24				
6.1	总工艺流程按照入厂查验、待宰巡查、送宰检验、淋浴、致昏、刺杀放血、浸烫脱毛（剥皮）、预干燥、燎毛、清洗抛光、割头、头部检验、开膛、净膛、内脏检验（并进行胴体检验）、去头蹄尾、劈半、修整的工艺设置		2			
6.1.1	完全按工艺流程设置			2		
6.1.2	缺 3 项以内未设置的			1		
6.1.3	缺 6 项以内未设置的			0		
6.2	屠宰工艺		6			
6.2.1	宰前停食静养 12h～24h，宰前 3h 停止喂水			1		
6.2.2	淋浴			0.5		
6.2.2.1	水温以不刺激生猪为宜				0.2	
6.2.2.2	达到体表不应有灰尘、污泥、粪便				0.3	
6.2.3	致昏			0.5		
6.2.3.1	达到昏而不死				0.3	
6.2.3.2	致昏至放血时间不超过 30s				0.2	
6.2.4	放血			0.5		
6.2.4.1	真空刀放血				0.5	
6.2.4.2	传统放血方式。方式正确、吊挂沥血时间≥5min，放血刀轮流消毒使用				0.5	
6.2.4.3	刺破心脏或沥血时间＜5min				0	
6.2.5	浸烫脱毛			0.5		

表 A.1 （续）

序号	评定项目	大项分数	分项分数	小项分数	条目分数	评分
6.2.5.1	采用蒸汽隧道法				0.5	
6.2.5.2	传统汤池、打毛机法。脱毛效果、汤池水干净度				0.5	
6.2.6	预干燥、燎毛、清洗抛光			0.5		
6.2.6.1	采用自动化操作				0.5	
6.2.6.2	采用人工操作				0.5	
6.2.6.3	未设置此道工序				0	
6.2.7	去头蹄尾			0.5		
6.2.7.1	工艺满足同步要求				0.3	
6.2.7.2	有专用设备盛装				0.2	
6.2.8	开膛、净膛			0.5		
6.2.8.1	开膛完好				0.5	
6.2.8.2	开膛出现刺破胃肠及胆汁等异常情况				0	
6.2.9	内脏整理			0.5		
6.2.9.1	内脏整理干净、整洁				0.5	
6.2.9.2	内脏整理出现落地、清洁不干净、断肠等异常情况				0	
6.2.10	劈半			0.5		
6.2.10.1	沿着脊椎正中线将胴体劈成两半，两半对称				0.5	
6.2.10.2	劈半不对称，偏离脊柱正中线较为严重				0	
6.2.11	运输			0.5		
6.2.11.1	采用冷链运输				0.5	
6.2.11.2	胴体采用密闭吊挂运输				0.3	
6.2.11.3	其他方式运输				0	
6.3	肉品检验		14			
6.3.1	入厂查验中有专人负责查证验物，记录完整，发现异常情况处理到位			1		
6.3.2	待宰巡查中有专人负责，定期巡查，发现异常情况处理到位			0.5		
6.3.3	送宰检验有专人负责，不存在暴力驱赶情况，异常情况处理到位			0.5		
6.3.4	头部检验			2		
6.3.4.1	有专人负责				0.5	
6.3.4.2	实施同步检验				0.5	
6.3.4.3	剖检颌下淋巴结到位				1	
6.3.5	体表检验			1		
6.3.5.1	观察耳颈部、臀部是否有针眼及脓包，是否修割处理到位				0.5	

表 A.1 （续）

序号	评定项目	大项分数	分项分数	小项分数	条目分数	评分
6.3.5.2	观察皮肤表面有无异常，对菱形斑、出血、脓包、疹块等异常处理是否到位				0.5	
6.3.6	内脏检验			3		
6.3.6.1	设置同步检验线或编号方式与胴体同步进行				0.5	
6.3.6.2	心、肝、肺检验，触检、剖检到位，摘除甲状腺				1	
6.3.6.3	脾脏及胃肠检验触检、剖检到位				1	
6.3.6.4	膀胱和生殖器的检验摘除时，查看到位				0.5	
6.3.7	胴体检验			3		
6.3.7.1	腹股沟浅淋巴结剖检到位				1	
6.3.7.2	肾脏检验到位				0.5	
6.3.7.3	脓包修割到位				0.5	
6.3.7.4	对骨折、瘀血、严重出血等部位进行修割				0.5	
6.3.7.5	摘除肾上腺				0.5	
6.3.8	复检盖章			3		
6.3.8.1	有专人负责复检工作				0.5	
6.3.8.2	检验章为统一刻制，日期定期更新，有专人保管，字迹清晰				0.5	
6.3.8.3	检验章加盖部位符合要求				0.5	
6.3.8.4	种公母猪晚阉猪，加盖专用章				1	
6.3.8.5	修割有碍食品的感官的				0.5	
6.4	无害化处理		2			
6.4.1	有专用密闭不渗水的运输车运输			0.5		
6.4.2	处理方法符合农业部《病死及病害动物无害化处理技术规范》中的焚烧、化制或化学消毒法或委托专业无害化处理厂			0.5		
6.4.3	每次无害化处理后，要对所使用的所有工具进行消毒			0.5		
6.4.4	按规定式样进行登记			0.5		
7	设备设施	20				
7.1	入厂消毒池		2			
7.1.1	入场口设置了与门同宽，深度淹过车轮轮胎橡胶部位；长度能够覆盖车轮周长以上的消毒池			1		
7.1.2	消毒液定期更换，并符合季节要求			1		
7.2	宰前检验室		2			
7.2.1	入厂口处或卸猪台附近，设置宰前检验室			0.5		
7.2.2	具备宰前检验检疫工作的必要条件(电源、采暖、桌椅、快速检测区）等			1.5		

表 A.1 （续）

序号	评定项目	大项分数	分项分数	小项分数	条目分数	评分
7.3	待宰圈内喂水装置		1			
7.3.1	设置自动喂水装置的			1		
7.3.2	设置传统喂水装置的			0.8		
7.3.3	未设置喂水装置			0		
7.4	待宰间冲淋装置		1			
7.4.1	设置水温调节装置的			1		
7.4.2	未设置水温调节装置			0.5		
7.4.3	未设置冲淋装置			0		
7.5	致昏装置		2			
7.5.1	设置自动致昏装置			2		
7.5.2	设置传统的单杆或双杆麻电装置			1.5		
7.5.3	未设置麻电装曾或直接接 220 V 电压的			0		
7.6	放血吊挂装置		1			
7.6.1	设置自动放血线，并满足放血 5 min 要求			1		
7.6.2	设置手推式放血线的			0.5		
7.6.3	未设置专用放血线的			0		
7.7	浸烫脱毛装置		2			
7.7.1	采用自动蒸汽轨道脱毛			2		
7.7.2	采用传统烫池、打毛机脱毛			1.5		
7.7.3	采用大锅、人工脱毛的			0		
7.8	居体运行轨道		2			
7.8.1	采用可调节运行速度的自动轨道，且设置病害肉分叉轨道的			2		
7.8.2	采用可调节运行速度的自动轨道，但未设置病害肉分叉轨道的			1.5		
7.8.3	采用人工推动轨道			1		
7.8.4	仅有吊挂设置的			0		
7.9	燎毛、清洗抛光装置		1			
7.9.1	设置自动燎毛、清洗抛光装置的			1		
7.9.2	采用人工燎毛、清洗抛光的，并符合安全要求的			0.8		
7.9.3	未设置燎毛、清洗抛光装置的			0		
7.10	同步检验设备		3			
7.10.1	设置托盘式自动运行同步检验线			3		
7.10.2	设置秤盘式自动运行同步检验线			1.5		
7.10.3	未设置同步检验线，采用编号等方式实施同步检验			0		
7.11	卸头蹄装置		1			

表 A.1 （续）

序号	评定项目	大项分数	分项分数	小项分数	条目分数	评分
7.11.1	机械卸头蹄装置，且设置头蹄接收装置			1		
7.11.2	纯人工卸头蹄，设置有头蹄接收装置（个别不卸头蹄企业按此档给分）			1		
7.11.3	纯人工卸头蹄，未设置头蹄接收装置			0		
7.12	劈半装置		1			
7.12.1	机械劈半为主，人工操作为辅的劈半机			1		
7.12.2	人工操作为主，机械为辅的劈半据			0.8		
7.12.3	纯手工的斧头劈半（个别不劈半企业按此档给分）			0		
7.13	专用运输车		1			
7.13.1	冷链运输车			1		
7.13.2	密闭吊运输车			0.8		
7.13.3	未配备专用运输车			0		
8	制度建设	14				
8.1	生猪来源		3			
8.1.1	自宰企业			3		
8.1.1.1	自建养殖基地或签订收购（代养）等协议，生猪来源稳定				3	
8.1.1.2	有专职采购人员，生猪来源较为稳定				2	
8.1.1.3	由生猪贩运人送至，且生猪贩运人固定				1	
8.1.1.4	随意收购的				0	
8.1.2	代宰企业			3		
8.1.2.1	与大型养殖企业签订合同协议，为大型养殖企业提供屠宰服务的				3	
8.1.2.2	固定客户，仅限本地销售的				1.5	
8.1.2.3	客户不固定的				0	
8.2	产品流向		2			
8.2.1	具有商标、品牌			0.5		
8.2.2	实施专卖店销售			0.5		
8.2.3	使用专用运输车配送			0.5		
8.2.4	建立完善的产品流向记录			0.5		
8.3	制度公示		2			
8.3.1	工艺流程图等制度上墙公示			0.5		
8.3.2	岗位公示栏在岗位上方公示			0.5		
8.3.3	入厂公示栏在入厂口公示			0.5		
8.3.4	在入厂口、产品出口处设置明显公告			0.5		
8.4	出章出证		1.5			
8.4.1	实施电子可追溯信息管理的			0.5		

表 A.1 （续）

序号	评定项目	大项分数	分项分数	小项分数	条目分数	评分
8.4.2	按照规定式样，统一出具肉品品质检验合格证			0.5		
8.4.3	出章出证记录完整			0.5		
8.5	疫情报告制度		1.5			
8.5.1	严格落实病害无害化处理制度			0.5		
8.5.2	整头处理的病害猪或整体销毁的病害产品，无害化处理记录与动物检疫无害化处理记录完全吻合			0.5		
8.5.3	存在死亡及疑似传染性疫病病变情况的，及时报告官方兽医			0.5		
8.6	登记记录		2.5			
8.6.1	按规定式样填写，并记录完整的入场查验和宰前检验登记记录			0.5		
8.6.2	按规定式样填写，并记录完整的宰后检验及产品出厂登记记录			0.5		
8.6.3	有完整的消毒记录			0.5		
8.6.4	有完整的“瘦肉精”自检记录			0.5		
8.6.5	有完整的“非洲猪瘟”自检记录			0.5		
8.7	档案管理		1.5			
8.7.1	各项记录装订成册			0.5		
8.7.2	有专人、专柜保管			0.5		
8.7.3	保管期限不少于 2 年，无害化处理记录保存期限不少于 5 年			0.5		
注：8.1 生猪来源中，屠宰企业以自宰为主，在自宰企业栏内打分；以待宰为主，在待宰企业栏内打分。不能在两栏内同时打分。						