

生猪屠宰质量管理规范

第一章 总 则

第一条 为加强生猪屠宰管理，保证生猪产品质量安全，根据《生猪屠宰管理条例》，制定本规范。

第二条 本规范适用于按照《生猪屠宰管理条例》规定，依法取得生猪定点屠宰资格的生猪屠宰厂（场）。

第三条 生猪屠宰质量管理应当遵循预防为主、风险管理、全程控制的原则。

第四条 生猪定点屠宰厂（场）应当按照本规范要求建立质量管理制度，包括但不限于供应商评价、进厂（场）查验登记、待宰静养、肉品品质检验、产品储存、产品出厂（场）记录、产品召回、无害化处理、现场巡查、屠宰信息报送、屠宰设备管理等制度。

第五条 生猪定点屠宰厂（场）应当依照相关法律、法规、强制执行的标准以及本规范的要求开展生猪屠宰活动，履行企业主体责任；坚持诚实守信，禁止任何虚假、欺骗行为。

第二章 机构与人员

第六条 生猪定点屠宰厂（场）对其生产的生猪产品质量安全负责，其主要负责人全面负责本厂（场）生猪产品质量安全工作。

第七条 生猪定点屠宰厂（场）应当设立质量管理部门，负责从生猪进厂（场）到生猪产品出厂（场）的全过程质量管理。鼓励生猪屠宰集团企业总部设立质量管理中心，加强对所属屠宰厂（场）的质量管理。

第八条 生猪定点屠宰厂（场）应当明确质量安全负责人。质量安全负责人应当至少具有畜牧兽医、食品卫生等相关专业大专以上学历或中级专业技术职称，以及两年屠宰质量安全管理相关工作经验；学历和技术职称都不能满足的，应当至少具有五年屠宰质量安全管理相关工作经验，并具备下列能力：

- （一）掌握生猪屠宰、动物防疫、食品安全等法律、法规和有关标准；
- （二）具备识别和控制生猪产品质量安全风险的专业知识；
- （三）熟悉屠宰相关设施设备、工艺流程、操作程序以及过程控制等要求；
- （四）其他应当具备的质量安全管理能力。

第九条 生猪定点屠宰厂（场）的质量安全负责人直接对本厂（场）主要负责人负责，承担下列主要职责：

- （一）组织制定并落实本厂（场）生猪进厂（场）查验登记、待宰静养、肉品品质检验、产品出厂（场）记录、不合格产品召回、无害化处理、现场巡查等质量管理制度；
- （二）组织拟订委托屠宰协议，并对其中的质量安全条款实施监督和检查；
- （三）组织落实国家规定的操作规程、消毒技术规范、技术要求以及本规范；

(四) 组织拟定并督促落实质量安全风险防控措施, 定期组织开展自查, 评估质量安全状况, 及时向本厂(场) 主要负责人报告质量安全工作情况并提出改进措施, 阻止、纠正质量安全违法行为或不规范行为;

(五) 组织开展相关法律、法规和标准的培训和考核;

(六) 负责本厂(场) 检验室质量管理体系的建立和持续有效运行;

(七) 接受和配合农业农村主管部门开展的监督检查等工作;

(八) 其他质量安全管理责任。

生猪定点屠宰厂(场) 应当按照前款规定, 结合本厂(场) 实际, 细化制定质量安全负责人职责。

第十条 生猪定点屠宰厂(场) 应当配备与屠宰规模相适应的屠宰技术人员。屠宰技术人员应当具有相关基础理论知识和实际操作技能, 符合《畜禽屠宰加工人员岗位技能要求》(NY/T3349) 的规定。

第十一条 生猪定点屠宰厂(场) 应当配备与屠宰规模相适应的兽医卫生检验人员, 满足生猪屠宰肉品品质检验规程规定的各岗位工作需要:

(一) 每小时屠宰量大于 300 头的, 至少配备 11 名兽医卫生检验人员;

(二) 每小时屠宰量大于 150 头, 不超过 300 头的, 至少配备 9 名兽医卫生检验人员;

(三) 每小时屠宰量大于 70 头, 不超过 150 头的, 至少配备 7 名兽医卫生检验人员;

(四) 每小时屠宰量大于 30 头, 不超过 70 头的, 至少配备 5 名兽医卫生检验人员;

(五) 每小时屠宰量大于 10 头, 不超过 30 头的, 至少配备 3 名兽医卫生检验人员;

(六) 每小时屠宰量不超过 10 头的, 至少配备 2 名兽医卫生检验人员。兽医卫生检验人员应当符合《生猪屠宰兽医卫生检验人员岗位技能要求》(NY/ T 3350) 的规定, 经农业农村主管部门考核合格后方可上岗。

第十二条 生猪定点屠宰厂(场)的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当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。

第十三条 生猪定点屠宰厂(场)应当加强员工培训, 制定年度培训计划, 对不同岗位人员进行分类培训, 培训内容应当与岗位要求相适应, 填写并保存培训记录。

第三章 厂房与设施设备

第十四条 生猪定点屠宰厂(场)应当符合省级生猪屠宰行业发展规划。

生猪定点屠宰厂(场)应当符合动物防疫条件, 具备符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749) 规定的水源和符合要求的电源。厂区周围应当有良好的环境

卫生条件，远离产生污染源的工业企业或其他场所，远离受污染的水体以及虫害大量孳生的场所。

第十五条 厂区周围应当建有围墙等隔离设施，厂区主要道路应当硬化，路面平整、易冲洗，不积水。

第十六条 厂区布局应当符合下列要求：

(一) 厂区划分为生产区和非生产区，二者之间设有隔离设施；

(二) 成品出厂应当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；

(三) 设有待宰间、隔离间、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）等；

(四) 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当临近生猪卸载区域；

(五) 有符合环境保护要求的污染防治设施。

第十七条 生产区各车间的布局与设施应当满足生产工艺流程和卫生要求。

屠宰间不应设置在无害化处理间、废弃物集存场所、污水处理设施、锅炉房等建筑物及场所主导风向的下风侧。屠宰间清洁区与非清洁区应当分隔。

第十八条 待宰间应当有足够的圈舍容量，能容纳不少于设计单班屠宰能力的生猪。圈舍隔墙高度不低于 1 米，隔墙和地面应当采用不渗水、易清洗材料。

第十九条 隔离间应当单独设立，位于待宰间主导风向的下风侧，宜靠近卸猪台。

第二十条 急宰间应当设在待宰间和隔离间附近，有冷、热水供应装置，出入口设置便于手推车出入的消毒池。

第二十一条 屠宰间的建筑面积与设施应当与设计屠宰能力相适应。地面应当采用易清洗、耐腐蚀的材料，其表面应当平整无裂缝、无积水。车间内各加工区应当划分明确，人流、物流互不干扰，符合生产工艺、卫生及检验检疫要求。屠宰间不得用于屠宰生猪以外的其他动物。检验检疫操作区域的长度应当按照每位检验检疫人员不小于 1.5 米计算，踏脚台高度应当适合检验检疫操作的要求。

第二十二条 屠宰间的清洁区和非清洁区应当分别设有与屠宰能力相适应并与屠宰间相连通的更衣室。屠宰间根据需要设置卫生间。卫生间不得与屠宰加工、包装或储存等区域直接连通。卫生间的门应当能自动关闭，门窗不应直接开向车间。

第二十三条 屠宰间应当根据工艺流程的需要，在用水位置分别设置冷、热水供应装置，消毒用热水温度不应低于 82℃。加工用水的管道应当有防虹吸或防回流装置；明沟排水口处应当设置不易腐蚀材料格栅，并有防鼠、防臭设施。

第二十四条 屠宰间内应当有适宜的自然光线或人工照明，照度应当能满足检验检疫人员和屠宰技术人员的工作需要。屠宰间加工线操作部位的照度应当不低于 200 勒克斯，检验检疫操作部位的照度应当不低于 500 勒克斯。

第二十五条 屠宰间内应当有良好的通风、排气装置，空气流动的方向应当从清洁区流向非清洁区。

第二十六条 生猪定点屠宰厂（场）应当配备与设计屠宰能力相适应、符合国家规定的屠宰设备和工器具，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。与生猪产品接触的设备 and 工器具，应当耐腐蚀、可反复清洗消毒，不与生猪产品、清洁剂和消毒剂等发生反应。不得使用产业结构调整指导目录中规定的淘汰类生产工艺装备。

第二十七条 生猪定点屠宰厂（场）应当设有符合要求的检验室，配备满足日常检验检测需要的设施设备，能够开展常见理化指标检测，“瘦肉精”等的快速筛查，以及国家规定的动物疫病检测，并具备一定的兽药残留检测能力。

第二十八条 生猪定点屠宰厂（场）应当根据生产工艺和产品类型等需要，设置相应的储存库，储存库内应当有防霉、防鼠、防虫设施。储存库的温度应当符合所储存产品的特定要求。冷藏、冷冻储存库应当具有温度监控设备。

第二十九条 生猪定点屠宰厂（场）应当在不同场所配备必要的清洗消毒设施设备，不同场所清洗消毒设施设备不得混用。厂（场）区出入口处应当单独设置人员消毒通道。生猪运输车辆入口处应当设置与门同宽，长 4 米以上、深 0.3 米以上的消毒池，配置消毒喷雾器或设置消毒通道。屠宰间入口处应当设置与屠宰规模相适应的洗手设施、换鞋设施或工作鞋靴消毒设施；车间内应当设有工器具、容器和固定设备的清洗消毒设施，并有充足的冷热水源。隔离间、无害化处理间的门口应当设置车轮、鞋靴消毒设施。

第三十条 生猪定点屠宰厂（场）应当在远离车间的地点设置废弃物临时存放设施。废弃物临时存放设施应当便于清洗消毒，结构严密，能防止虫害、鼠害等。车间内存放废弃物的设施和容器应当有清晰、明显标识。厂区内废弃物应当及时清除或处理，不应堆放废弃设备和其他杂物。

第三十一条 生猪定点屠宰厂（场）应当配备与设计屠宰能力相适应的病死生猪及病害生猪产品无害化处理设施设备，采用的处理方法应当符合《病死及病害动物无害化处理技术规范》及相关要求。

第四章 宰前管理

第三十二条 生猪定点屠宰厂（场）应当加强对进厂（场）生猪的管理，建立供应商评价制度，全面评估供应商（包括生猪饲养者、生猪经纪人、委托人等）的生猪疫病防控和质量安全保障能力，编制合格供应商名录，做好记录和保存。供应商评价内容应当包括生猪来源、防疫、兽药和饲料使用、运输等情况，以及质量安全保障措施。

第三十三条 生猪定点屠宰厂（场）应当建立生猪进厂（场）查验登记制度，规定查验登记流程、生猪验收标准、生猪查验要求、不合格生猪处理、查验登记记录等内容。查验登记记录包括生猪进厂（场）时间、生猪来源、数量、检疫证明号和生猪供货者名称、地址、联系方式、运输车辆信息、查验结果和查验人等内容。

第三十四条 生猪定点屠宰厂（场）应当依法查验进厂（场）生猪的检疫证明、承诺达标合格证等凭证，利用信息化手段核实相关信息，确保物相符。对进厂

(场) 生猪应当查验畜禽标识佩戴情况以及精神状况、外貌、呼吸状态和排泄物状态等，确认临床健康，符合验收标准。发生动物疫情时，还应当查验运输车辆基本情况。

第三十五条 生猪定点屠宰厂（场）应当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。生猪定点屠宰厂（场）应当按照“一圈一档”的原则对待宰生猪实施档案管理，如实记录生猪供应商名称、生猪数量、来源、入圈时间、生猪批次等内容。

第三十六条 生猪定点屠宰厂（场）应当建立生猪待宰静养管理制度，明确生猪宰前停食停水静养时限、待宰巡查频次、巡查内容、问题处理和待宰静养记录等内容。生猪临宰前应当停食静养不少于 12 小时，宰前 3 小时停止喂水。

第三十七条 生猪定点屠宰厂（场）应当在生猪屠宰前，对生猪体表进行喷淋，洗净生猪体表的粪便、污物等。

第三十八条 生猪定点屠宰厂（场）应当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，应当对空圈进行彻底清洗消毒。

第五章 屠宰过程管理

第三十九条 生猪定点屠宰厂（场）屠宰生猪的工艺应当至少包括致昏、刺杀放血、烫毛脱毛（或剥皮）、吊挂提升、去头蹄尾、雕圈、开膛净腔、劈半（锯半）、整修等，符合《畜禽屠宰操作规程 生猪》（GB/T 17236）的相关规定，并制作工艺流程图，在显著位置公示。

第四十条 生猪定点屠宰厂（场）应当根据屠宰工艺流程设置屠宰生产岗位，制定并执行主要岗位的操作规范，并在显著位置悬挂岗位标识牌。

第四十一条 生猪定点屠宰厂（场）每日屠宰生猪前，应当检查工作环境、屠宰设施设备、工器具、容器等的卫生状况和运行使用状态。

第四十二条 生猪定点屠宰厂（场）应当根据经营方式和产品类型，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、生猪产品所有人、生产批号、屠宰时间等内容。

第四十三条 生猪定点屠宰厂（场）应当采取有效措施，生猪产品防止污染和交叉污染。措施应当包括但不限于以下内容：

（一）厂（场）区定期除虫灭害，屠宰间配备防鼠、防蚊蝇等设施；

（二）保持屠宰现场清洁卫生，及时清理杂物；

（三）工作人员进入屠宰间前进行洗手、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；

（四）屠宰过程中生猪产品及使用的工器具不得落地，不得与不清洁的表面接触；

（五）生猪屠宰、检验过程中使用的工器具，如刀具、内脏托盘等，应当一猪一更换，每次使用后用 82℃ 以上的热水进行清洗消毒，不得使用化学清洁剂；

（六）病害及可疑病害胴体、组织、体液、胃肠内容物等应当单独放置，避免污染其他生猪产品、设备和场地，造成污染的，按要求进行处理；

(七) 使用符合国家规定的加工助剂、清洗剂、消毒剂、润滑剂等化学制剂；

(八) 不得在屠宰过程中进行设施设备的维护、维修等作业，确需进行的，应当停止屠宰作业，并采取适当措施避免污染生猪产品；

(九) 每日屠宰结束后，对屠宰间等场地进行彻底清洗消毒；

(十) 生猪产品与不可食用副产品、废弃物、病死生猪及病害产品等分类分区分库存放，清晰标识。

第四十四条 生猪定点屠宰厂（场）应当建立屠宰设备管理制度，制定屠宰关键设备操作规程。屠宰设备管理制度应当包括采购与验收、使用操作、维护维修及相关记录等内容。维护维修记录应当包括设备名称和编号，维护维修项目、日期、故障描述、结果，以及人员签字等内容。

第四十五条 生猪定点屠宰厂（场）应当按照国家有关规定严格化学试剂和危险化学品管理，按规定采购、储存、使用和处理，如实记录危险化学品名称、入库数量和日期、出库数量和日期、领用人签字、保管人签字、库存数量等内容。

第四十六条 生猪定点屠宰厂（场）应当严格遵守国家安全生产有关法律规定，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。

第四十七条 生猪定点屠宰厂（场）发现生猪染疫或者疑似染疫的，应当立即向所在地农业农村主管部门或者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，同时告知驻场官方兽医。

第四十八条 生猪定点屠宰厂（场）应当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。

第六章 检验检疫

第四十九条 生猪定点屠宰厂（场）应当提供与屠宰规模相适应的官方兽医驻场检疫室、工作室和检疫操作台等设施。

第五十条 生猪定点屠宰厂（场）屠宰生猪，应当按照有关规定提前 6 小时申报检疫，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。

第五十一条 生猪定点屠宰厂（场）的兽医卫生检验人员应当按照有关规定协助官方兽医实施检疫。

第五十二条 生猪定点屠宰厂（场）应当建立肉品品质检验管理制度，明确检验岗位设置、检验人员要求与职责、检验项目与方式以及检验结果判定、肉品品质检验验讫印章加盖、肉品品质检验合格证出具、检验不合格产品处理等内容。

第五十三条 生猪定点屠宰厂（场）应当按照生猪屠宰肉品品质检验规程和相关标准规定对生猪实施宰前检验，如实记录生猪批次、入圈时间、数量、准宰数量、急宰数量、死亡数量和处理情况、检验人等内容。

第五十四条 生猪定点屠宰厂（场）应当根据屠宰生产工艺流程，设置与生猪屠宰同步进行的宰后检验岗位，制定岗位操作规范，并悬挂岗位标识牌。宰后检验岗位应当至少包括头蹄检验、内脏检验、胴体检验、复验等岗位。

第五十五条 生猪定点屠宰厂（场）的兽医卫生检验人员应当按照生猪屠宰肉品品质检验规程和相关标准规定实施生猪宰后检验，如实记录生猪批次、数量、检验合格数量、检验不合格数量、不合格原因及处理方式、检验人等内容。检验合格的，出具肉品品质检验合格证，在胴体上加盖肉品品质检验验讫印章。

第五十六条 生猪定点屠宰厂（场）的兽医卫生检验人员应当按照国家有关规定和本厂（场）肉品品质检验管理制度要求开展实验室检验检测，并做好检验检测记录。

第五十七条 生猪定点屠宰厂（场）应当采取以下一项或者多项措施加强实验室检验检测质量控制：

- （一）参加能力验证/ 实验室间比对；
- （二）对留存样品进行再检验检测；
- （三）在内部进行不同人员、不同方法、不同仪器设备的比对；
- （四）在内部开展实际操作的现场考核。

第五十八条 生猪定点屠宰厂（场）应当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、留存样品流向和处理时间等内容。样品留存时间不得少于 3 个月。

第五十九条 生猪定点屠宰厂（场）应当根据检验检测仪器设备配置情况，制定主要仪器设备操作规范。定量检验的仪器设备应当定期校验。仪器设备应当实

行“一机一档”管理，档案包括仪器名称、型号、制造厂家、投入使用日期、使用记录等内容。

第六十条 生猪定点屠宰厂（场）应当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，以及其他应当进行无害化处理的生猪及其产品及时进行无害化处理，填写并保存无害化处理记录。

第七章 产品出厂管理

第六十一条 生猪定点屠宰厂（场）应当严格生猪产品包装管理：

- （一）使用的包装材料符合相关强制执行的标准；
- （二）包装材料和标签由专人保管，专库储存，并如实记录包装材料使用情况；
- （三）包装后的生猪产品标签或标识与产品保持一致，且不易脱落，内容符合国家有关规定。

第六十二条 生猪定点屠宰厂（场）应当建立生猪产品储存管理制度，未能及时出厂（场）的生猪产品，应当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当分开存放。生猪产品储存库应当保持整洁、通风，温度、湿度符合产品储存要求。如实记录产品名称、生产批号、规格、入库数量和日期、储存地点（区域）、储存方式、保质期、出库数量和日期、库存数量、保管人等内容。

第六十三条 生猪定点屠宰厂（场）出厂（场）的生猪产品应当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，附有检疫、检验合格证明。生猪定点屠宰厂（场）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。

第六十四条 生猪定点屠宰厂（场）应当建立生猪产品出厂（场）记录制度，如实记录产品名称、规格、生产批号、数量、检疫证明号、肉品品质检验合格证号、屠宰日期、出厂（场）日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。

第六十五条 生猪定点屠宰厂（场）运输生猪产品应当使用专用的运输工具，运输过程中应当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，应当使用设有吊挂设施的专用车辆，产品间应当保持适当距离，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当尽量避免同车运输，无法避免时，应当采取物理性隔离防护措施。

第六十六条 运输生猪产品的车辆应当在每批生猪产品运送结束后及时清洗消毒，保持清洁卫生。

第八章 追溯与召回

第六十七条 生猪定点屠宰厂（场）应当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。

第六十八条 生猪定点屠宰厂（场）应当建立生猪产品召回制度，明确召回情形、召回流程、召回生猪产品的处理、召回记录等内容。生猪产品召回记录应当包括召回生猪产品名称、购买者、召回数量、召回日期等内容。

第六十九条 生猪定点屠宰厂（场）通过自检自查、公众投诉举报、销售者（委托人）告知等方式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，应当立即停止屠宰，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。

第七十条 生猪定点屠宰厂（场）应当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。

第九章 委托管理

第七十一条 生猪定点屠宰厂（场）接受委托屠宰的，应当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。

第七十二条 生猪定点屠宰厂（场）对于不具备检验检测条件和能力的项目，可以委托检验检测机构承担，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。检验检测机构应当取得法律法规规定的授权或资质认定。

第七十三条 生猪定点屠宰厂（场）未配备病死生猪及病害生猪产品无害化处理设施设备的，应当委托动物和动物产品无害化处理场所进行无害化处理，并与其签订委托处理协议，明确双方权利和义务。动物和动物产品无害化处理场所应当符合法律法规规定的条件。委托进行无害化处理的，应当设置病死生猪及病害生猪产品暂存场所，相关设施设备和存储条件符合防疫和生物安全要求，能够满足暂存需要，并建立暂存转运台账记录。

第七十四条 生猪定点屠宰厂（场）委托物流公司运输生猪产品的，应当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。

第十章 质量监督与记录管理

第七十五条 生猪定点屠宰厂（场）应当建立现场巡查制度，规定巡查位点、巡查内容、巡查频次、异常情况界定、处置方式、处置权限和巡查记录等内容。现场巡查记录应当包括巡查位点、巡查内容、异常情况描述、处置方式、处置结果、巡查时间、巡查人等内容。

第七十六条 生猪定点屠宰厂（场）应当对各项管理制度措施落实情况开展定期检查和评查，及时纠正发现的问题。检查和评查工作完成后应当形成记录和报告，记录检查结果、评查结论以及改进措施和建议。

第七十七条 生猪定点屠宰厂（场）应当按照本规范的要求严格记录管理，对需填写的记录统一编制表单，明确填写要求和保存期限等。除法律法规中明确规定保存期限的记录外，其他记录保存期限不得少于 1 年。

第七十八条 鼓励生猪定点屠宰厂（场）利用信息化技术等对本规范规定的档案、记录等实施电子化管理，生猪和生猪产品相关信息应当对应、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。

第七十九条 取得生猪定点屠宰资格后，生猪定点屠宰厂（场）应当按照农业农村部要求及时在全国畜禽屠宰行业管理系统填报相关信息。生猪定点屠宰厂（场）应当按照《中华人民共和国统计法》和生猪等畜禽屠宰统计调查制度要求，

建立屠宰信息报送制度，明确填报人和负责人，真实、准确、及时和完整地报送统计调查制度规定的调查内容。

第十一章 附 则

第八十条 本规范自 2024 年 1 月 1 日起施行。

本规范施行前已开办的生猪定点屠宰厂（场），应当自本规范施行之日起 24 个月内达到本规范的要求。