

生猪屠宰 有关 法规汇编

国家国内贸易局
屠宰加工管理办公室 编



中国标准出版社

生猪屠宰有关法规汇编

国家国内贸易局屠宰加工管理办公室 编

中国标准出版社

生猪屠宰有关法规汇编

国家国内贸易局屠宰加工管理办公室 编

责任编辑 张颖

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电 话:68522112

河北省永清第一胶印厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版权专有 不得翻印

*

开本 787×1092 1/32 印张 5 $\frac{3}{8}$ 字数 120 千字

1998年5月第一版 1998年7月第二次印刷

*

ISBN 7-5066-1665-3/Z · 305

印数: 001—7 000 定价 12.00 元

前 言

《生猪屠宰管理条例》已于1998年1月1日起正式施行。它是我国屠宰管理的第一部行政法规,也是我国社会主义法制建设的重要组成部分。《生猪屠宰管理条例》的实施标志着我国屠宰管理步入了法制化轨道,对于促进生猪屠宰加工行业的健康发展,保证生猪产品质量,保障人民身体健康,让消费者吃上“放心肉”具有十分重要的意义。

为了贯彻落实《条例》,开展广泛深入的普法教育和为屠宰行业管理人员、执法监督检查人员、屠宰企业提供系统的学习资料,我们组织汇编了《生猪屠宰有关法规汇编》。本汇编共收录了17部与屠宰管理有关的法律法规,其中生猪屠宰有关管理办法中包括《生猪屠宰管理条例》及其配套规章共5部,相关国家法律法规中包括行政程序法5部,与生猪屠宰关系密切的行政法律法规4部,其他法律法规3部。

本汇编可供屠宰加工业(者)、商业部门、质量技术监督部门和有关科研单位使用。

国家国内贸易局屠宰加工管理办公室

1998.4

目 录

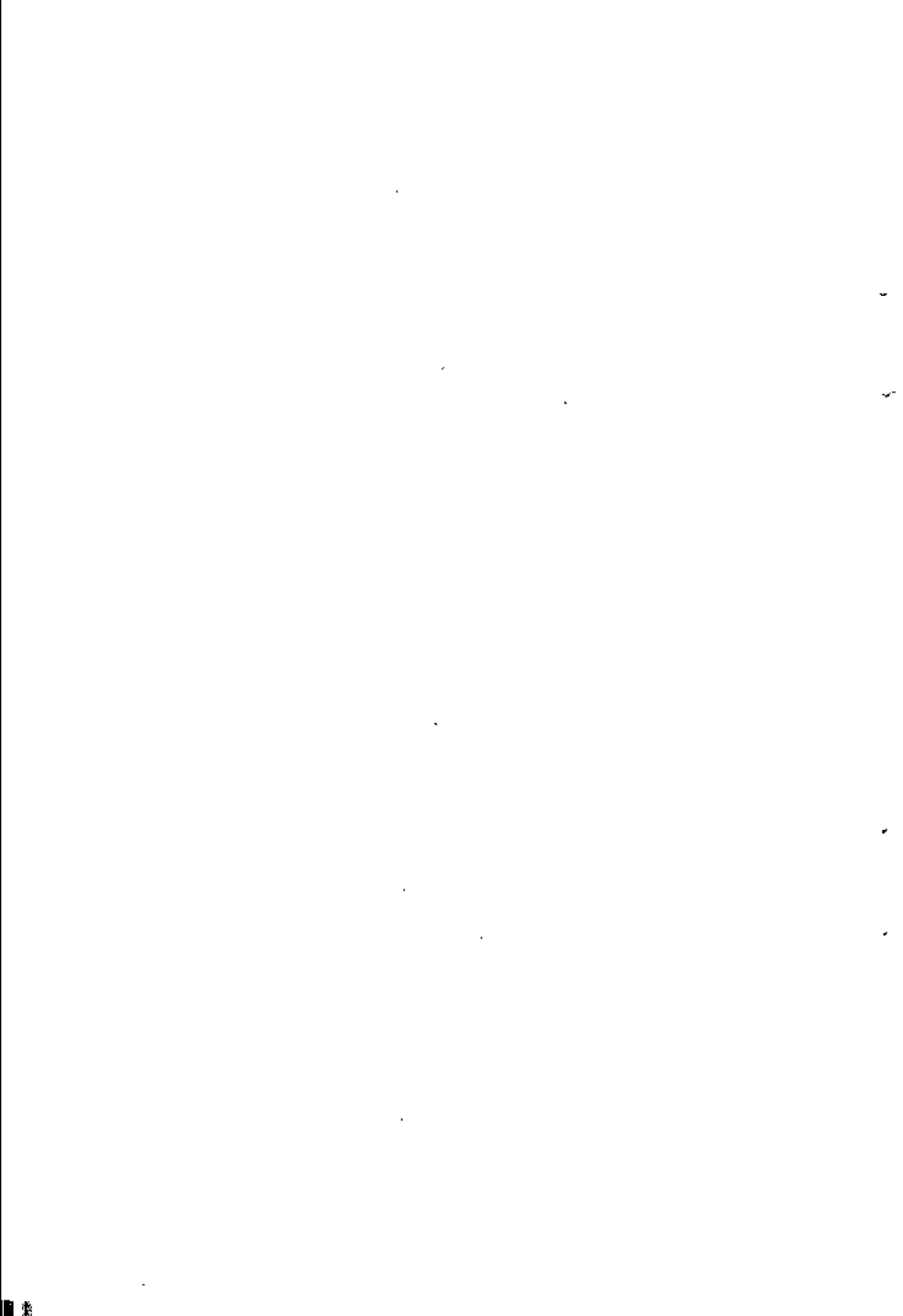
一、生猪屠宰有关管理办法

生猪屠宰管理条例	3
生猪屠宰管理条例实施办法	8
屠宰执法监督检查人员管理办法	16
生猪屠宰证、章、标志牌管理办法	19
生猪屠宰技术人员及肉品检验人员上岗培训、考核 管理办法	26

二、相关国家法律法规

中华人民共和国行政处罚法	31
中华人民共和国行政诉讼法	44
中华人民共和国仲裁法	58
行政复议条例	71
中华人民共和国国家赔偿法	83
中华人民共和国食品卫生法	93
中华人民共和国动物防疫法	106
中华人民共和国产品质量法	117
中华人民共和国环境保护法	127
中华人民共和国消费者权益保护法	136
中华人民共和国反不正当竞争法	147
中华人民共和国刑法(摘选)	154

一、生猪屠宰有关管理办法



生猪屠宰管理条例

(1997年12月12日国务院第六十四次常务会议通过
1997年12月19日中华人民共和国国务院令第238号发布)

第一条 为了加强生猪屠宰管理,保证生猪产品质量,保障人民身体健康,制定本条例。

第二条 国家对生猪实行定点屠宰、集中检疫、统一纳税、分散经营的制度。

第三条 国务院商品流通行政主管部门主管全国生猪屠宰的行业管理工作。县级以上地方人民政府商品流通行政主管部门负责本行政区域内生猪屠宰活动的监督管理。

乡镇屠宰厂(场)生猪屠宰活动的具体管理体制,由省、自治区、直辖市人民政府规定。

第四条 定点屠宰厂(场)的设置规划由省、自治区、直辖市人民政府按照统一规划、合理布局、有利流通、方便群众、便于检疫和管理的原则,结合本地实际情况制定。

第五条 定点屠宰厂(场)由市、县人民政府根据定点屠宰厂(场)的设置规划,组织商品流通行政主管部门和农牧部门以及其他有关部门,依照本条例规定的条件审查、确定,并颁发定点屠宰标志牌。

定点屠宰厂(场)应当将定点屠宰标志牌悬挂于显著位置。

未经定点,任何单位和个人不得屠宰生猪;但是,农村地

区个人自宰自食的除外。

第六条 定点屠宰厂(场)的选址,应当远离生活饮用水的地表水源保护区,并不得妨碍或者影响所在地居民生活和公共场所的活动。

第七条 定点屠宰厂(场)应当具备下列条件:

(一) 有与屠宰规模相适应,水质符合国家规定标准的水源条件;

(二) 有符合国家规定要求的待宰间、屠宰间、急宰间以及生猪屠宰设备和运载工具;

(三) 有依法取得健康证明的屠宰技术人员;

(四) 有经考核合格的专职或者兼职的肉品品质检验人员;

(五) 有必要的检验设备、消毒设施和消毒药品及污染物处理设施;

(六) 有生猪及生猪产品无害化处理设施;

(七) 有符合《中华人民共和国动物防疫法》规定的防疫条件。

第八条 生猪屠宰的检疫及监督,依照《中华人民共和国动物防疫法》和国务院的有关规定执行。

生猪屠宰的卫生检验及监督,依照《中华人民共和国食品卫生法》的规定执行。

第九条 定点屠宰厂(场)屠宰的生猪,应当经生猪产地动物防疫监督机构检疫合格。

第十条 定点屠宰厂(场)屠宰生猪,应当符合国家规定的操作规程和技术要求。

第十一条 定点屠宰厂(场)应当建立严格的肉品品质检验管理制度。肉品品质检验必须与生猪屠宰同步进行,并对肉

品品质检验结果及其处理情况进行登记。

经肉品品质检验合格的生猪产品,定点屠宰厂(场)应当加盖肉品品质检验合格验讫印章,放行出厂(场);经肉品品质检验不合格的生猪产品,应当在肉品品质检验人员的监督下,按照国家有关规定处理。

定点屠宰厂(场)屠宰的生猪产品未经肉品品质检验或者经肉品品质检验不合格的,不得出厂(场)。

第十二条 定点屠宰厂(场)不得对生猪或者生猪产品注水或者注入其他物质。

第十三条 定点屠宰厂(场)对未能及时销售或者及时出厂(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。

第十四条 从事生猪产品销售、生猪产品加工的单位和个人以及饭店、宾馆、集体伙食单位,销售或者使用的生猪产品应当是定点屠宰厂(场)屠宰的生猪产品。

第十五条 违反本条例规定,未经定点,擅自屠宰生猪的,由市、县人民政府商品流通行政主管部门予以取缔,并由市、县人民政府商品流通行政主管部门会同其他有关部门没收非法屠宰的生猪产品和违法所得,可以并处违法经营额3倍以下的罚款。

第十六条 违反本条例规定,定点屠宰厂(场)对经肉品品质检验不合格的生猪产品未按照国家有关规定处理的,由市、县人民政府商品流通行政主管部门责令限期处理,可以处5万元以下的罚款。

第十七条 违反本条例规定,定点屠宰厂(场)出厂(场)未经肉品品质检验或者经肉品品质检验不合格的生猪产品,由市、县人民政府商品流通行政主管部门没收生猪产品和违

法所得,可以并处违法经营额1倍以下的罚款。

市场销售的生猪产品未经肉品品质检验或者经肉品品质检验不合格的,由卫生行政、工商行政管理等有关部门按照各自的职责分工,对负有责任的生产者、销售者依法给予处罚。

第十八条 违反本条例规定,定点屠宰厂(场)对生猪、生猪产品注水或者注入其他物质的,由市、县人民政府商品流通行政主管部门责令停止屠宰活动,没收注水或者注入其他物质的生猪、生猪产品和违法所得,可以并处违法经营额1倍以上5倍以下的罚款;情节严重的,经市、县人民政府批准,取消定点屠宰厂(场)资格。

市场销售的生猪产品是注水或者注入其他物质的,由卫生行政、工商行政管理等有关部门按照各自的职责分工,对负有责任的生产者、销售者依照前款规定给予处罚。

第十九条 商品流通行政主管部门和其他有关部门的工作人员滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊、索贿受贿,构成犯罪的,依法追究刑事责任;尚不构成犯罪的,依法给予行政处分。

第二十条 商品流通行政主管部门的工作人员依照本条例规定对定点屠宰厂(场)进行监督检查时,应当出示检查证件。

第二十一条 牛、羊和省、自治区、直辖市人民政府确定实行定点屠宰的其他动物的屠宰管理办法,由省、自治区、直辖市根据本地区的实际情况,参照本条例规定。

第二十二条 本条例所称生猪产品,是指生猪屠宰后未经加工的胴体、肉、脂、脏器、血液、骨、头、蹄、皮。

第二十三条 本条例施行前设立的屠宰厂(场),符合本条例规定的定点要求和条件的,其定点资格不再重新审查、确定;不符合本条例规定的定点要求和条件的,应当自本条例施

行之日起 180 天内达到本条例规定的定点要求和条件,逾期仍达不到的,应当停止屠宰活动,进行整顿或者予以撤销。

第二十四条 本条例自 1998 年 1 月 1 日起施行。

生猪屠宰管理条例实施办法

(1998年2月13日国内贸易部第三次部长办公会议通过
1998年2月18日中华人民共和国国内贸易部令第4号发布)

第一章 总 则

第一条 根据《生猪屠宰管理条例》(以下简称《条例》)和国家有关法律、法规,制定本办法。

第二条 《条例》第二条所称定点屠宰,是指上市的生猪必须在市、县人民政府批准的定点屠宰厂(场)内进行屠宰。

第三条 各级人民政府商品流通行政主管部门负责生猪屠宰的行业管理工作,依法对生猪屠宰活动进行监督管理。

第四条 国家鼓励和支持定点屠宰厂(场)实行规模化、工厂化、机械化屠宰生猪。

第五条 《条例》第五条第三款所称农村地区个人自宰自食,是指农户自养生猪的自宰自食。

第二章 行业主管部门的职责

第六条 国务院商品流通行政主管部门负责全国生猪屠宰的行业管理工作。其职责是:

- (一) 负责生猪屠宰管理法规的组织实施;
- (二) 制订生猪屠宰行业发展规划,并组织实施;
- (三) 制定生猪屠宰管理规章、屠宰厂(场)设计规范、屠宰操作规程、屠宰检验规程和生猪产品质量标准,并监督执

行；

(四) 负责生猪屠宰管理有关案件的行政复议；

(五) 负责生猪屠宰行业管理其他工作。

第七条 省、自治区、直辖市人民政府商品流通行政主管部门负责本行政区域内生猪屠宰行业管理和屠宰活动的监督管理。其职责是：

(一) 贯彻实施生猪屠宰管理法规、规章和有关标准，并监督检查；

(二) 根据国务院商品流通行政主管部门制订的全国生猪屠宰行业发展规划提出生猪屠宰厂(场)的设置规划，经同级人民政府批准后组织实施，并向国务院商品流通行政主管部门备案；

(三) 指导市、县人民政府商品流通行政主管部门执行定点屠宰厂(场)设置规划，并监督屠宰管理执法情况；

(四) 负责生猪屠宰管理有关案件的行政复议；

(五) 负责生猪屠宰行业管理其他工作。

第八条 市、县人民政府商品流通行政主管部门负责本行政区域内生猪屠宰行业管理和屠宰活动的监督管理。其职责是：

(一) 贯彻落实生猪屠宰管理法规、规章和有关标准，并进行日常监督管理；

(二) 按照省、自治区、直辖市人民政府确定的生猪屠宰厂(场)设置规划，会同有关部门向市、县人民政府提出定点屠宰厂(场)设置意见，经批准后组织实施，并向省、自治区、直辖市人民政府商品流通行政主管部门备案。

(三) 对经市、县人民政府审查确定的定点屠宰厂(场)发放定点屠宰标志牌；

(四) 负责屠宰管理执法人员的监督管理;

(五) 负责生猪屠宰行业管理其他工作。

第九条 根据《条例》和本办法规定的职责,各级人民政府商品流通行政主管部门必须设立专门的生猪屠宰管理监督机构,配备相应的管理监督人员。

第三章 定点屠宰厂(场)的确定

第十条 设置定点屠宰厂(场),必须坚持统一规划、合理布局、有利流通、方便群众、便于检疫和管理的原则。

第十一条 申请设立定点屠宰厂(场),必须提交书面申请和有关技术资料。经市、县人民政府商品流通行政主管部门会同有关部门审核后,由同级人民政府批准确定。

第十二条 依照《条例》第六条的规定,定点屠宰厂(场)的选址,应当符合国家有关环境保护、食品卫生和动物防疫等规定。

第十三条 依照《条例》第七条第(一)项的规定,定点屠宰厂(场)应当有与屠宰规模相适应的充足水源,水质符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准。

第十四条 依照《条例》第七条第(二)项的规定,定点屠宰厂(场)必须设有待宰间、屠宰间、急宰间。其建筑和布局要符合国家和行业规定的设计规范和卫生规定。

待宰间要设有生猪待宰圈、病猪隔离圈和运载生猪的车辆冲洗设施。圈舍应当设有通风、饮水、淋浴等设施。其地面要求不渗水、易清洗。圈舍容量一般不小于日宰量的1倍。

屠宰间的生猪屠宰设备要有麻电器、吊轨、挂钩、内脏整理操作台、烫池,以及符合国家卫生标准的生猪产品的专用器具。

急宰间的出入口必须设有消毒池。

定点屠宰厂(场)应当使用符合国家卫生标准的专用运载工具。生猪和生猪产品必须使用不同的运载工具运输。运送片肉必须使用防尘或者设有吊挂设施的专用车辆,不得敞运。

第十五条 依照《条例》第七条第(三)项的规定,定点屠宰厂(场)必须配备与屠宰规模相适应的屠宰技术人员。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,并持有市、县人民政府商品流通行政主管部门核发的专业培训合格证书。

第十六条 依照《条例》第七条第(四)项的规定,定点屠宰厂(场)必须配备与屠宰规模相适应的肉品品质检验人员。肉品品质检验人员必须具备中专以上专业技术水平,并持有经省、自治区、直辖市人民政府商品流通行政主管部门考核合格后颁发的肉品品质检验人员证书。

第十七条 依照《条例》第七条第(五)项的规定,定点屠宰厂(场)应当配备理化、微生物等常规检验的检测仪器,备有适用的消毒设施、消毒药品,建立健全卫生消毒制度。

定点屠宰厂(场)的污染物处理设施,应当达到排放的废水、废气、废物和噪声等符合国家环保规定的要求。

第十八条 依照《条例》第七条第(六)项的规定,定点屠宰厂(场)应当具备处理病猪和病猪产品不影响人体、动物健康和污染环境的无害化处理设施。

第四章 屠宰和检验

第十九条 依照《条例》第九条的规定,定点屠宰厂(场)屠宰的生猪,应当持有经生猪产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明。

第二十条 定点屠宰厂(场)必须作好生猪宰前检验;发现病猪和伤残猪,必须按照有关规定及时进行处理。

第二十一条 依照《条例》第十条的规定,定点屠宰厂(场)按照国家规定的操作规程和技术要求屠宰生猪,应当实施宰前停食、饮水、淋浴、麻电致昏、刺杀放血、浸烫脱毛或者剥皮、开膛净腔(整理副产品)、劈半、整修的工艺流程。

生猪在临宰前应当断食休息,临宰时应当予以淋浴。生猪麻电后,应当呈昏迷状态,不得致死。刺杀放血不得刺破心脏,不得使猪呛膈、淤血。浸烫脱毛要按照猪屠体的大小、品种和季节差异,控制浸烫水温和时间,不得使猪屠体沉底、烫老。脱毛要干净。开膛净腔不得刺破内脏。副产品加工应当在不同加工区域进行,防止交叉污染。整修应当按照规定的顺序进行。整修后的片猪肉应当进行分等。

在屠宰过程中,生猪产品不得落地。病猪必须分开屠宰。

第二十二条 肉品检验内容包括:

- (一) 传染性疾病和寄生虫病以外的疾病;
- (二) 有害腺体;
- (三) 屠宰加工质量;
- (四) 注水或者注入其他物质;
- (五) 有害物质;
- (六) 种公、母猪及晚阉猪。

第二十三条 肉品检验的部位、方法和处理办法,按照《肉品卫生检验试行规程》和有关规定实施。

第二十四条 依照《条例》第十一条第一款的规定,肉品检验必须和生猪屠宰同步进行。同步检验应当设置同步检验装置或者采用头、胴体与内脏统一编号对照方法进行。

肉品检验的结果和处理情况,厂(场)方要进行登记,并接