附件1

**广西出口（供港）农产品示范基地创建**

**认定管理办法（试行）**

（征求意见稿）

第一章总则

**第一条**　根据《广西壮族自治区人民政府关于加快推进广西现代特色农业高质量发展的指导意见》（桂政发〔2019〕7号）精神，为进一步加强广西出口（供港）农产品示范基地（以下简称出口（供港）基地）建设，规范出口（供港）基地的创建、认定和运行监管，特制定本办法。

**第二条**　本办法所称的出口（供港）基地是指按照产品外向化、基地规模化、技术标准化、管理规范化和标准国际化要求，在广西范围内生产加工，产品以出口（供港）为主并经自治区农业农村厅、南宁海关联合认定的，具有较好示范带动作用的各类农产品种养殖和生产（加工）基地。

**第三条**出口（供港）基地的创建、认定与监管，按照公开、公平、公正原则，实行自愿申报、考核推荐、评审公示、动态管理制度。

第二章申报认定

**第四条** 申报出口（供港）基地认定须符合以下基本条件：

**(一)产品外向化。**出口基地内生产、加工的产品50%以上出口，或申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额超过50万美元以上；供港基地内生产、加工的产品供港贸易额（自营供港或为区内供港企业供货）达30万美元以上；（贸易额以海关数据或供货合同数据为准）。

**（二）基地规模化。**蔬菜、水果、茶叶基地面积要求300亩以上；水产基地中淡水池塘养殖面积200亩以上，海水池塘养殖面积500亩以上，贝类浮筏（排）式吊养殖面积300亩以上，深水抗风浪网箱养殖水体20000立方米以上，工厂化养殖水体3000立方米以上；生猪养殖基地年出栏1万头以上；未列明的其它类型产品种养规模和加工能力由申报主体提请县（市、区）农业农村部门同意后申报。

**（三）环境生态化。**周围无影响产品质量的污染源，生态环境良好，土壤、水质、环境符合国家种、养殖相关要求。符合“三品一标”（无公害农产品、绿色食品、有机农产品和农产品地理标志）其中一项或相当质量以上标准要求，同时符合以下条件之一：

1.获得出口食品原料种植场检验检疫备案证明；

2.获得出口食品原料备案证明；

3.在海关获得出口资质并有相关机构出具的质量检测报告。

**（四）管理规范化。**配备有与生产规模相适应的的植保、动物防疫等专业技术人员，建立有完善的质量管理体系（包括组织机构、质量安全标准化、农业投入品使用管理、有毒有害物质控制、疫情疫病监测控制、质量安全追溯、人员培训等）并接入国家农产品质量安全追溯管理平台。

**（五）标准国际化。**对标国际（或香港）标准，符合出口（供港）农产品质量安全要求。近两年基地未发生重大食品农产品质量安全事故和重大动植物疫性疫病，未遭受出口国家(地区)的不合格产品通报。

**第五条** 申报出口（供港）基地须提供以下材料：

（一）广西出口（供港）农产品示范基地认定申请表；

（二）申请单位营业执照复印件；

（三）海关备案或注册登记资质证明复印件（法定注册备案的品种）；

（四）基地土地及厂房等产权证明或租赁合同复印件，主要生产、加工场地及产品质量自检室、视频监控设备等照片及视频监控画面截图；

（五）管理体系文件（包括组织机构、质量安全标准化、农业投入品使用管理、有毒有害物质控制、疫情疫病监测控制、质量安全追溯、人员培训等）及专业人员资质证明；

（六）经具有资质的第三方检验检测机构出具的近期产出的农产品检测合格报告；

（七）其他产品质量安全认证证明:如有效期内的“三品一标”认定证书、授权用标协议、GAP认证、香港认证或其他国际认证等。

**第六条 申报程序**

**（一）企业申请。**申报企业或相关主体向所在地县（市、区）农业农村主管部门提出书面申请。

**（二）材料审核。**县（市、区）农业农村主管部门受理企业申报，并对企业申报材料的齐全性和真实性进行审核，材料符合要求的呈报县（市、区）人民政府同意后，报设区市农业农村局。

**（三）现场初审和推荐。**设区市农业农村局会同当地隶属海关组织现场初审。经初审发现问题的，应督促申报单位整改，经整改合格后方可完成初审。初审合格的基地，由市农业农村局行文向自治区农业农村厅推荐，并附审核意见和相关材料。

**（四）考核公示。**自治区农业农村厅会同南宁海关，组织考评组进行考核评审。评审通过的基地名单，由自治区农业农村厅向社会进行为期5天的公示。

**（五）颁证授牌。**公示无异议的，由自治区农业农村厅和南宁海关联合颁发认定证书，授予“广西出口农产品示范基地”或“广西供港农产品示范基地”牌匾。

第三章 权利义务

**第七条 政策支持**

获认定为出口（供港）基地的生产加工企业，享受以下政策支持：

（一）在基地产品包装、标签、广告宣传中有权使用“广西出口农产品示范基地”或“广西供港农产品示范基地”标志；

（二）优先推荐承担实施农业农村部门产业发展项目，享受相关项目扶持；

（三）优先推荐作为相关金融机构服务对象，享受融资、信用保险、风险咨询、等优惠便利和专业服务；

（四）优先安排参加各级部门组织的国际国内农产品(食品)展览展销和贸易对接活动，享受相应的参展补贴；

（五）优先安排在中央和自治区主流媒体进行品牌宣传推介；

（六）基地生产的农产品享受优先检验检疫、快速验放等通关便利。

**第八条 责任义务**

获认定为出口（供港）基地的企业，需遵守以下义务：

（一）自觉接受各级农业农村、海关部门的业务指导、监督检查和信息采集；

（二）在基地显著位置树立“广西出口农产品示范基地” 或“广西供港农产品示范基地”标志牌，接受有关方面监督；

（三）积极参加自治区农业农村厅和南宁海关等部门组织的贸易对接等相关活动；

（四）按照本管理办法中的要求，按时接受考核审查。

第四章 运行管理

**第九条 建立专家库。**基地项目专家库成员由广西农业对外合作厅际联席会议成员单位粮食、茶叶、蔬菜、水果、水产、畜禽生产、繁育、科研、推广、土肥、植保、兽医、兽药及农产品质量安全等相关方面专家和专业人员组成。签署行为规范、保密承诺书，负责参与出口（供港）基地认定考核评审、年审、抽查及相关指导培训工作。

**第十条 总结和年审制度。**生产加工主体每年年底前要对基地的管理体系运行情况、出口（供港）情况、取得的成效及存在问题等进行总结，并报送设区市农业农村局。每年3月份设区市农业农村局联合当地隶属海关对照《广西出口（供港）农产品示范基地年审考核记录表》要求对基地进行上年度考核审查，并将考核结果分别上报自治区农业农村厅、南宁海关。年审合格的，继续保留出口基地或供港基地资格，享受有关优惠政策。年审不合格的，要求限期整改并跟踪验证。拒不整改或经整改后仍不合格的，由自治区农业农村厅和南宁海关撤销其出口基地或供港基地称号并予以公告，2年内不得重新申报出口（供港）基地。

**第十一条 监督检查。**根据需要，自治区农业农村厅会同南宁海关组织有关专家对出口（供港）基地进行不定期监督检查，发现问题并督促采取整改措施。

第五章附则

**第十二条**　本办法由自治区农业农村厅和南宁海关负责解释。

**第十三条** 本办法自公布之日起施行。

广西出口（供港）农产品示范基地考核标准

粮食种植及加工企业

一、粮食种植

（一）场地及设施

1.生产露地连片种植面积在300亩以上，统一进行农事管理；

2.土壤和灌溉用水符合国家有关标准的要求，周边无影响粮食生产质量安全的污染源。

（二）人员

1.配备适宜数量的植保员、生产技术员、质量监督员；

2.有专门部门或者专人负责农药等农业投入品的管理。

（三）管理制度

粮食种植各环节广泛推广使用国际认可或输入国（地区）要求的质量安全和检验检疫技术标准；有溯源管理制度，出口产品能有效溯源；有有害生物监测与控制制度和农用化学品使用管理制度，能自主开展植物病虫害日常防治管理；有应急管理制度，发现重要疫情及时上报相关部门。

（四）产品质量（近三年）

1.生产过程中未曾发生重大质量安全事故；

2.出口产品未因检验检疫等问题而被召回、退货或销毁；

3.出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报。

（五）企业诚信（近三年）

能严格遵守国家有关法律法规及检验检疫机构的相关规章 制度，信用及守法情况良好，未受到农业、市场监管、商务、检验检疫等主管部门的行政处罚。

（六）出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)；

（七）其他

农业投入品采购及使用、有害生物监测与控制记录清楚。

二、加工企业

（一）场地及设施

1.厂区整洁卫生，有满足粮食贮存、加工要求的原料场、成品库；粮食存放、加工、处理、储藏等功能区相对独立、布局合理，且与生活区采取隔离措施并有适当的距离。

2.厂区有洗手消毒、防蝇、防虫、防鼠设施，生产加工区与生活区隔离。生产加工车间面积与生产加工能力相适应，车间布局合理，排水畅通，地面用防滑、坚固、不透水的无毒材料修建。

3.生产加工使用的水源及使用的农用化学品均须符合有关食品卫生要求及输入国家或地区的要求。

（二）人员

配备专职或者兼职植保员，负责粮食收购、加工、包装、 存放等环节防疫措施的落实、有毒有害物质的控制和成品自检等工作。

（三）管理制度

有完善的质量安全管理体系，包括组织机构、产品溯源制度、 有毒有害物质监控制度等。

（四）产品质量（近三年）

1.生产过程中未曾发生重大质量安全事故；

2.出口产品未因检验检疫等问题而被召回、退货或销毁；

3.出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报；

4.出口产品检验检疫、安全风险监控合格率99%以上。

（五）企业诚信（近三年）

能严格遵守国家有关法律法规及检验检疫机构的相关规章 制度，信用及守法情况良好，未受到农业、市场监管、商务、检验检疫等主管部门的行政处罚。

（六）出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)。

（七）其他

1.产品标识符合要求；

2.进货查验、出厂检验、销售流向等管理记录清晰规范、准确完整。

茶叶种植及加工企业

一、茶叶种植

（一）场地及设施

1.连片种植、统一农事管理，面积在300亩以上；

2.周围无影响茶叶种植的污染源。

（二）人员

有专职或者兼职植保员，负责果园有害生物监测防治等工 作。

（三）管理制度

建立完善的质量管理体系。质量管理体系文件包括组织机构、人员培训、有害生物监测与控制、农用化学品使用管理、良好农业操作规范等有关资料。

（四）产品质量（近三年）

1.生产过程中未曾发生重大植物疫情和质量安全事故；

2.出口产品未因检验检疫等问题而被召回、退货或销毁；

3.出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报；

4.出口产品检验检疫、安全风险监控合格率99%以上。

（五）企业诚信（近三年）

能严格遵守国家有关法律法规及检验检疫机构的相关规章制度，信用及守法情况良好，未受到农业、市场监管、商务、检验检疫等主管部门的行政处罚。

（六）出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)。

（七）其他

1.农药、肥料等农业投入品采购及使用、有害生物监测及控制、有毒有害物质检测等信息记录清楚。

2.有符合要求的水质、土壤的化验报告。

二、加工企业

（一）场地及设施

1.厂区整洁卫生，有满足茶叶贮存要求的原料场、成品库。

2.茶叶存放、加工、处理、储藏等功能区相对独立、布局合理，且与生活区采取隔离措施并有适当的距离。

3.具有符合检疫要求的清洗、加工、防虫防病及除害处理设施。

4.加工茶叶所使用的水源及使用的农用化学品均须符合有关食品卫生要求及输入国家或地区的要求。

（二）人员

配备专职或者兼职植保员，负责茶叶采摘、加工、包装、存放等环节防疫措施的落实、有毒有害物质的控制和成品自检等工作。

（三）管理制度

1.有完善的卫生质量管理体系，包括对茶叶采摘、加工、包装、储运等环节的管理。鼓励获得ISO、HACCP、GAP等质量安全体系认证与产品认证。

2.原料控制制度。企业具有（自有或协议供货）与生产出口能力相适应的注册茶园作为茶源基地。有企业自检自控计划并有效执行。

3.溯源管理制度。建立由从原料采摘、加工、包装、出口的可追溯体系。

（四）产品质量（近三年）

1.生产过程中未曾发生重大植物疫情和质量安全事故；

2.出口产品未因检验检疫等问题而被召回、退货或销毁；

3.出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报；

4.出口产品检验检疫、安全风险监控合格率99%以上。

（五）企业诚信（近三年）

能严格遵守国家有关法律法规及检验检疫机构的相关规章制度，信用及守法情况良好，未受到农业、市场监管、商务、检验检疫等主管部门的行政处罚。

（六）出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)。

（七）其他

对茶叶溯源信息、防腐剂/保鲜剂等投入品采购及使用、有害生物监测及控制、有毒有害物质检测等信息记录清楚。

水果果园及加工企业

一、水果果园

（一）场地及设施

1.连片种植、统一农事管理，面积在300亩以上；

2.周围无影响水果生产的污染源。

（二）人员

有专职或者兼职植保员，负责果园有害生物监测防治等工作。

（三）管理制度

建立完善的质量管理体系。质量管理体系文件包括组织机构、人员培训、有害生物监测与控制、农用化学品使用管理、良好农业操作规范等有关资料。

（四）产品质量（近三年）

1.生产过程中未曾发生重大植物疫情和质量安全事故；

2.出口产品未因检验检疫等问题而被召回、退货或销毁；

3.出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报；

4.出口产品检验检疫、安全风险监控合格率99%以上。

（五）企业诚信（近三年）

能严格遵守国家有关法律法规及检验检疫机构的相关规章制度，信用及守法情况良好，未受到农业、市场监管、商务、检验检疫等主管部门的行政处罚。

（六）出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)。

（七）其他

1.农药、肥料等农业投入品采购及使用、有害生物监测及控制、有毒有害物质检测等信息记录清楚；

2.有符合要求的水质、土壤的化验报告。

二、加工企业

（一）场地及设施

1.厂区整洁卫生，有满足水果贮存要求的原料场、成品库；

2.水果存放、加工、处理、储藏等功能区相对独立、布局合理，且与生活区采取隔离措施并有适当的距离；

3.具有符合检疫要求的清洗、加工、防虫防病及除害处理设施;

4.加工水果所使用的水源及使用的农用化学品均须符合有关食品卫生要求及输入国家或地区的要求。

（二）人员

配备专职或者兼职植保员，负责原料水果验收、加工、包装、存放等环节防疫措施的落实、有毒有害物质的控制、弃果处理和成品水果自检等工作。

（三）管理制度

1.有完善的卫生质量管理体系，包括对水果供货、加工、包装、储运等环节的管理。鼓励获得ISO、HACCP、GAP等质量安全体系认证与产品认证。

2.原料控制制度。企业具有（自有或协议供货）与生产出口能力相适应的注册果园作为原料果来源基地。有企业自检自控计划并有效执行。

3.溯源管理制度。建立由从原料采购、加工、包装、出口的可追溯体系。

（四）产品质量（近三年）

1.生产过程中未曾发生重大植物疫情和质量安全事故；

2.出口产品未因检验检疫等问题而被召回、退货或销毁；

3.出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报；

4.出口产品检验检疫、安全风险监控合格率99%以上。

（五）企业诚信（近三年）

能严格遵守国家有关法律法规及检验检疫机构的相关规章制度，信用及守法情况良好，未受到农业、市场监管、商务、检验检疫等主管部门的行政处罚。

（六）出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)。

（七）其他

对水果溯源信息、防腐剂/保鲜剂等投入品采购及使用、有害生物监测及控制、有毒有害物质检测等信息记录清楚。

蔬菜种植及加工企业

一、蔬菜种植

（一）场地及设施

1.连片种植、统一农事管理，面积在300亩以上；

2.土地固定连片，有合法用地的证明文件，周围具有天然或者人工的隔离带（网）；

3.土壤和灌溉用水符合国家有关标准的要求，周边无影响蔬菜质量安全的污染源。

（二）人员

1.有与生产规模相适应、具有植物保护基本知识的专职或者兼职植保员，负责指导蔬菜病虫草害防治及农药的使用工作；

2.有专门部门或者专人负责农药等农业投入品的管理，有专人管理的农业投入品存放场所，确保农业投入品购进、使用记录完善。

（三）管理制度

有完善的质量安全管理体系，包括组织机构、农业投入品使用管理制度、有毒有害物质监控制度、疫情疫病监测制度、生产和追溯记录制度等。

（四）产品质量（近三年）

1.生产过程中未曾发生重大植物疫情和质量安全事故；

2.出口产品未因检验检疫等问题而被召回、退货或销毁；

3.出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报；

4.抽检未发现蔬菜中农药残留或者有毒有害物质超标，未发现与申报或者农药施用记录不符。

（五）企业诚信（近三年）

1.能严格遵守囯家有关法律法规及自觉接受检验检疫部门监管，抓好相关规章制度落实，信用及守法情况良好；

2.基地未存放国外或者内地禁用农药；

3.基地按规定执行安全用药制度，未发现违规使用农药；

4.基地生产能力与实际供货量未出现不符情况。

（六）出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)。

（七）其他

农业投入品购买及使用记录、生产种植和溯源管理记录、 供货记录等清晰规范、准确完整。

二、加工企业

（一）场地及设施

1.企业周围无影响蔬菜质量安全的污染源；

2.生产加工用水符合国家有关标准要求；

3.厂区有洗手消毒、防蝇、防虫、防鼠设施，生产加工区与生活区隔离。生产加工车间面积与生产加工能力相适应，车间布局合理，排水畅通，地面用防滑、坚固、不透水的无毒材料修建;

4.蔬菜生产加工人员符合食品从业人员的健康要求；

5.设立食品安全管理部门，配备有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员。

6.配备实验室，具有农药残留检测能力。

（二）人员

配备有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管 理人员以保证食品安全规章制度的落实，并指导基地原料生产过 程符合质量安全要求。

（三）管理制度

有完善的质量安全管理体系，包括组织机构、产品溯源制度、 有毒有害物质监控制度等。

（四）产品质量（近三年）

1.生产过程中未曾发生重大植物疫情和质量安全事故；

2.出口产品未因检验检疫等问题而被召回、退货或销毁；

3.出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报。

（五）企业诚信（近三年）

1.能严格遵守国家有关法律法规及自觉接受检验检疫部门监管，抓好相关规章制度落实，信用及守法情况良好。

2.未发现违反规定收购非备案基地蔬菜作为出口蔬菜加工原料。

（六）出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)。

（七）其他

1.产品标识符合要求；

2.进货查验、出厂检验、销售流向等管理记录清晰规范、准确完整。

水产养殖及加工企业

一、水产养殖

（一）场地及设施

1.水产基地水域养殖面积100亩以上；

2.养殖场周边无工业、生活垃圾等污染源和水产品加工厂；

3.场区布局合理，卫生环境良好，具有独立分设的药房、饲料仓库；养殖池具有独立的进水和排水渠道，标识清晰明确；

4.）养殖场防护、消毒、增氧、捕捞等设施工具齐备、完好。

（二）人员

配备有养殖、防疫方面的专业技术人员（有资质证明），从业人员持有健康证明。

（三）管理制度

具有健全的水产养殖质量安全管理制度，包括水生动物卫生 防疫和疫情报告制度，引进水生动物管理制度，养殖、药物使用、 饲料使用、包装物料溯源管理制度和产品销售可追溯制度，以及 废弃物、废水处理程序，突发事件处置制度。

（四）产品质量（近三年）

1.生产过程中未曾发生重大动物疫情和质量安全事故；

2.出口产品未因检验检疫等问题而被召回、退货或销毁；

3.出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报；

4.检验检疫部门实施的产品质量安全风险监控、疫病监测检出不合格情况不超过1次。

（五）企业诚信（近三年）

能严格遵守国家有关法律法规及检验检疫机构的相关规章 制度，信用及守法情况良好，未受到农业、市场监管、商务、检验检疫等主管部门的行政处罚。

（六）出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)。

（七）其他

1.能如实、及时填写《检验检疫监管手册》。

2.投入品的采购、使用管理台帐记录清楚。

二、加工企业

（一）场地及设施

1.厂区无粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散型污染源。厂区周围保持清洁卫生，交通便利，水源充足；厂区主要道路路面平整、易冲洗，无积水。厂区内不得兼营、生产、存放有碍食品卫生的其它产品。

2.厂区布局和设计合理，并符合卫生要求的原料、辅料、化学物品、包装物料储存设施，以及污水处理、废弃物、垃圾暂存等设施。生产中产生的废水、废料、烟尘的处理和排放应符合国家有关环保规定。生产区与生活区应分开，生活区对生产区不得造成影响。

3.车间布局合理，防止交叉污染，符合所加工的水产品工艺流程和加工卫生要求。车间设有能够满足工器具和设备清洗、消毒的区域，其操作对加工过程和产品不会造成污染。排水系统有防止固体废弃物进入的装置，无加工用水直排地面。任何管道和下水道保证排水畅通，不积水。

4.加工储水设施建在无污染区域，定期清洗消毒，并加以防护；车间内应安装通风设备，保持清洁卫生、通风良好。设备的安装符合工艺卫生要求，便于进行维护保养、清洁消毒和卫生监控。

（二）人员

企业应具备有资格的质量管理人员或内审员，满足本企业食品生产专业技术要求，保证食品安全卫生质量管理体系有效运行。

（三）管理制度

企业建立完善的卫生质量管理体系，包括GMP、SSOP、 HACCP、食品防护计划、溯源管理制度、召回制度、内部审核制度、应急管理制度等。

（四）产品质量（近三年）

1.生产过程中未曾发生重大动物疫情和质量安全事故；

2.出口产品未因检验检疫等问题而被召回；

3.出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报；

4.检验检疫部门实施的产品质量安全风险监控、疫病监测检出不合格情况不超过1次。

（五） 企业诚信（近三年）

能严格遵守国家有关法律法规及检验检疫机构的相关规章 制度，信用及守法情况良好，未受到农业、市场监管、商务、检验检疫等主管部门的行政处罚。

（六） 出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)。

（七）其他

企业对产品实施养殖、生产加工、贮藏、运输等全过程监控，并具备较强的检测能力。

畜禽产品加工企业

一、场地及设施

（一）厂区环境

1、企业应远离污染源，厂区周围应保持清洁卫生，交通便利，水源充足。

2、厂区道路应铺设适于车辆通行的坚硬路面（如混凝土或沥青路面等），路面平整、易冲洗，无积水。

3、屠宰厂应设有畜禽待宰圈（区）、可疑病畜观察圈、病畜隔离圈、急宰圈和无害化处理设施。配备密闭不漏水的病畜（禽）专用运输工具，可疑病畜观察圈、病畜隔离圈的位置不应对健康动物造成传染风险。无需屠宰类型产品（非鲜活产品）应按卫生管理要求，合理分布区域，采用有效分离或阻隔措施，防止造成传播风险或交叉污染。

4、无害化处理设施、锅炉房、贮煤场所、污水及污物处理设施应与屠宰、分割、肉制品加工车间和储存库相隔一定的距离。生产区与生活区应分开设置。

5、企业应分设活动物进场、成品进厂的大门及专用通道。设有运输动物车辆和工具的清洗、消毒的专门区域及其相关设施。

（二）车间

1、车间面积应与生产能力相适应，布局合理，排水通畅；车间地面应用耐腐蚀的无毒材料修建，防滑、坚固、不渗水、不积水、无裂缝、易于清洗消毒并保持清洁；车间地面排水的坡度应为1-2%，屠宰车间应为2%以上。

2、车间内墙壁、屋顶或者天花板应使用无毒、浅色、防水、防霉、不脱落、易于清洗的材料修建，墙角、地角、顶角应具有弧度。车间门窗应采用浅色、平滑、易清冼、不透水、耐腐蚀的坚固材料制作，结构严密。

# 3、按照生产工艺的先后次序和产品特点,将原料处理、半成品加工、工器具的清洗消毒、成品包装、检验和贮存等不同清洁卫生要求的区域分开设置，生、熟加工应严格分开，防止交叉污染。

4、车间应设有通风设施，防止天花板上有冷凝水产生。[肉制品](http://www.foodjx.com/st43914)蒸煮、油炸、烟熏、烘烤设施的上方应设与之相适应的排油烟和通风装置。

5、有温度要求的工序或场所应安装温度显示装置，车间温度应按照产品工艺要求控制在规定的范围内。

（三）设施、设备

1、车间内的设备、工器具和容器，应采用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒、坚固的材料制作。其结构应易于拆洗，其表面应平滑、无凹坑和缝隙。

2、加工设备的位置应便于安装、维护和清洗消毒，并按工艺流程合理排布，防止加工过程中交叉污染。

3、加工车间的工器具应在专门的房间进行清洗消毒，清洗消毒间应备有冷、热水及清洗消毒设施和良好的排气通风装置。生产线的适当位置应配备带有82℃以上热水的工具消毒设施。

4、供水能力应与生产能力相适应，确保加工水量充足。储水设施应采用无毒、无污染的材料制成，并有防止污染的措施，并定期清洗、消毒，避免加工用水受到污染。

5、屠宰间面积充足，能使操作符合要求。不得在同一屠宰间，同时[屠宰](http://www.foodjx.com/st43914)不同种类的动物。

二、人员

（一）企业应成立HACCP小组，HACCP小组人员的能力应满足本企业食品生产专业技术要求。

（二）企业应具备有资格从事肉类质量控制的人员和兽医，人数应与生产规模相适应，保证食品安全卫生质量管理体系有效运行。

三、管理制度

应建立“从农场到餐桌”全过程的肉类卫生控制体系，并有效运行。体系应包括GMP、SSOP、 HACCP、食品防护计划、溯源管理制度、召回制度、内部审核制度、应急管理制度、疫病监控和疫情通报制度等。

四、产品质量（近三年）

（一）生产过程中未曾发生重大动物疫情和质量安全事故；

（二）出口产品未因检验检疫等问题而被召回、退货或销毁；

（三）出口产品未曾发生过查实属企业责任的检验检疫问题而被国外官方通报；

（四）检验检疫部门实施的产品质量安全风险监控、疫病监测检出不合格情况不超过1次。

五、企业诚信（近三年）

能严格遵守国家有关法律法规及检验检疫机构的相关规章 制度，信用及守法情况良好，未受到农业、市场监管、商务、检验检疫等主管部门的行政处罚。

六、出口规模

申报主体上年度出口农产品（自营出口或为区内出口企业供货）贸易额50万美元以上(供港基地供港贸易额30万美元以上)。

七、其他

（一）能如实、及时填写《检验检疫监管手册》。

（二）投入品的采购、使用管理台帐记录清楚。