

广东省农业农村厅

关于开展2022年广东省生猪屠宰标准化示范创建申报工作的通知

各地级以上市农业农村局，深圳市市场监督管理局，省肉类协会，省畜禽屠宰标准化建设专家委员会办公室：

为贯彻落实《农业农村部办公厅关于深入开展生猪屠宰标准化示范创建工作的通知》（农办牧〔2021〕39号）要求，推动我省生猪屠宰行业转型升级高质量发展，切实提升生猪屠宰标准化水平，提高生猪产品质量安全保障能力，我厅决定开展2022年生猪屠宰标准化示范创建工作。现就有关事项通知如下：

一、农业农村部生猪屠宰标准化建设

（一）申报的基本条件

- 依法取得营业执照、生猪定点屠宰证书、动物防疫条件合格证和排污许可证；
- 依法开展生产经营活动，近两年内无生猪屠宰违法行为；
- 近两年未发生肉品质量安全事件和安全生产事故，未发生重大动物疫情和人畜共患病疫情；
- 年设计生猪屠宰量在50万头以上。

（二）申报程序

1. 自愿申报。符合申报基本条件的，且已通过省级生猪屠宰标准化企业评估认定并予以公布的企业可自愿提出申请。

2. 市县审核。申报企业按照《农业高质量发展标准化示范项目（生猪屠宰标准化建设）建设指南》（疫控屠函〔2021〕157号）的要求进行建设，准备相关文档、影像等资料，并开展自评。自评合格后，提交申请表、验收表、自评表（另发）和申报材料（见附件1-3），由所在县（市、区）级农业农村主管部门对申报企业的基本条件进行初审，初审合格的报送市级农业农村主管部门。市级农业农村主管部门按照审查表（另发）对申报企业开展现场审查，审查合格的推荐上报省农业农村厅。

3. 材料上报。项目申请表、验收表、自评表、审查表和申报材料统一以A4纸装订成册，经县级和市级农业农村主管部门出具意见并加盖公章后，上报省农业农村厅。申报材料电子版（PDF格式）发送至省农业农村厅兽医与屠宰管理处邮箱，文件名以“**市**企业国家级标准化示范项目申报材料”命名。

（三）验收认定程序

1. 形式审查。省农业农村厅组织专家对企业的申报材料予以形式审查。

2. 现场验收。对符合条件的屠宰企业，依据《农业高质量发展标准化示范项目（生猪屠宰标准化建设）建设指南》（疫控屠函〔2021〕157号），省农业农村厅组织专家进行现场验收。

3. 报送材料。经专家组验收合格的屠宰企业，相关申报材料

由省农业农村厅报送农业农村部。

4. 公布授牌。农业农村部组织专家对申报材料进行审查，必要时开展现场抽查核验，对通过审查的企业，在中国兽医网公示无异议后，按程序报批公布，并制发农业高质量发展标准化示范（生猪屠宰标准化）厂标牌。

二、广东省生猪屠宰标准化企业建设

（一）申报的基本条件

1. 依法取得生猪定点屠宰证书、动物防疫条件合格证；
2. 依法取得环保合格证明文件；
3. 遵守国家有关屠宰管理的法律法规，符合《猪屠宰与分割车间设计规范》（GB50317-2009）和《广东省生猪定点屠宰厂标准化建设指引》要求，依法开展生产经营活动且无违法行为；
4. 肉品质量安全控制和安全生产规章制度健全，符合《畜禽屠宰加工卫生规范》（GB12694-2016）要求，相关档案记录完整；
5. 近两年未发生肉品质量安全事件和安全生产事故；
6. 按农业农村部第 119 号公告要求开展非洲猪瘟自检；
7. 上年度屠宰量 5 万头以上（以屠宰检疫数量为准）。
年设计生猪屠宰量 15 万头以上且投产时间大于 6 个月的新建、迁建、改扩建屠宰企业满足前六项条件即可申报。

（二）申报程序

1. 自愿申报。按照企业自愿申请原则，由符合申报基本条件的企业填写《广东省生猪屠宰企业标准化建设现场评估申请表》

（见附件 4）。

2. 市县审核。申报企业按照《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》的要求进行建设，准备相关文档、影像等资料，并开展自评。自评合格后，提交申请表、自评表和申报材料（见附件 4-6），由所在县（市、区）级农业农村主管部门对申报企业的基本条件进行初审，初审合格的报送市级农业农村主管部门。市级农业农村主管部门按照审查表（见附件 5）对申报企业开展现场审查，审查合格的推荐上报省农业农村厅。

3. 材料上报。评估申请表、自评表、审查表和申报材料，统一以 A4 纸装订成册，经县级和市级农业农村主管部门出具意见并加盖公章后，上报省农业农村厅。申报材料电子版（PDF 格式）发送至省农业农村厅兽医与屠宰管理处邮箱，文件名以“**市**企业广东省标准化建设申报材料”命名。

（三）评估认定程序

1. 形式审查。省农业农村厅组织专家对企业的申报材料予以形式审查。

2. 现场评估。对符合条件的屠宰企业，依据《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》，省农业农村厅组织专家进行现场评估。

3. 公示评估结果。经专家组评估通过的屠宰企业，由省农业农村厅在门户网站上公示。

4. 公布授牌。公示无异议的企业，按程序报批公布，由省农

业农村厅授予“广东省生猪屠宰标准化企业”称号并制发标牌。

三、有关要求

（一）各地农业农村主管部门要高度重视生猪屠宰标准化示范创建工作，鼓励和支持屠宰企业开展生猪屠宰标准化建设，有条件的市、县（市、区）可对通过国家和省认定的标准化屠宰企业给予奖补。

（二）农业高质量发展标准化示范（生猪屠宰标准化）厂和广东省生猪屠宰标准化企业实行动态管理制度。对日常监督检查中发现不符合建设条件的生猪屠宰标准化企业，要求其限期整改，到期仍不合格的，撤销其称号。

（三）为做好生猪屠宰标准化示范创建工作，省畜禽屠宰标准化建设专家委员会将派出专家对企业进行现场培训指导，请各地级以上市农业农村主管部门加强动员指导，于3月18日前填报推荐报名表（见附件7）并上报省农业农村厅兽医与屠宰管理处。

四、工作安排

（一）2022年农业高质量发展标准化示范项目（生猪屠宰标准化建设）申报工作分2批进行，第一批申请时间为：2022年3月18日-3月31日，第二批申请时间为2022年9月1日-9月30日，其他时间不予受理。

（二）2022年广东省生猪屠宰标准化企业申报工作分2批进行，第一批申请时间为：2022年3月18日-4月30日，第二批申请时间为2022年7月1日-7月31日，其他时间不予受理。

(三) 申报材料受理联系方式:

联系人: 焦颖、涂杜

联系电话: 020-37288735、37288985

电子邮箱: nynccttzgl@163.com

联系地址: 广州市先烈东路 135 号广东省农业农村厅兽医与屠宰管理处

邮政编码: 510500

- 附件:
1. 农业高质量发展标准化示范项目(生猪屠宰标准化建设)申请表
 2. 农业高质量发展标准化示范项目(生猪屠宰标准化建设)验收表
 3. 农业高质量发展标准化示范项目(生猪屠宰标准化建设)申报材料
 4. 广东省生猪屠宰企业标准化建设现场评估申请表
 5. 广东省生猪屠宰标准化建设自评表(审查表)
 6. 广东省生猪屠宰企业标准化评估认定申报材料
 7. 生猪屠宰企业标准化示范创建推荐报名表

(此页无正文)



附件 1

农业高质量发展标准化示范项目 (生猪屠宰标准化建设)申请表

申请单位名称			
单位生产地址			
法人代表人			
工作联系人		联系电话	
屠宰企业 基本情况	企业类型	<input type="checkbox"/> 屠宰 <input type="checkbox"/> 屠宰加工	
	2021 年度屠宰量 (万头)		
	企业设计屠宰规模 (万头/年)		
	统一社会信用代码		
	生猪定点屠宰证号		
	动物防疫条件合格证号		
	排污许可证明文件号		
县级农业农村 部门审核意见	(盖章) 年 月 日		
市级农业农村 部门审核意见	(盖章) 年 月 日		
省级农业农村 部门审核意见	(盖章) 年 月 日		

附件 2

农业高质量发展标准化示范项目 (生猪屠宰标准化建设) 验收表

申请单位名称			
单位生产地址			
法人代表人			
工作联系人		联系电话	
验收情况	企业类型	<input type="checkbox"/> 屠宰 <input type="checkbox"/> 屠宰加工	
		质量管理制度化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 厂区环境整洁化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 设施设备标准化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 生产经营规范化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 检测检验科学化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 排放处理无害化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
县级农业农村 部门意见	(盖章) 年 月 日		
市级农业农村 部门意见	(盖章) 年 月 日		
省级农业农村 部门意见	(盖章) 年 月 日		

附件 3

农业高质量发展标准化示范项目 (生猪屠宰标准化建设)申报材料

- 一、企业基本情况
- 二、申报材料真实性承诺书
- 三、示范项目申请表
- 四、项目验收报告
- 五、项目验收申请书
- 六、省级农业农村部门验收情况
- 七、证明材料(需与建设规范条款一一对应)
 - (一) 质量管理制度化
 - (二) 厂区环境整洁化
 - (三) 设施设备标准化
 - (四) 生产经营规范化
 - (五) 检测检验科学化
 - (六) 排放处理无害化

附件 4

广东省生猪屠宰企业标准化建设 现场评估申请表

企业名称			
生产地址			
法人代表		联系电话	
工作联系人		联系电话	
屠宰企业 基本情况	企业类型	<input type="checkbox"/> 屠宰 <input type="checkbox"/> 屠宰加工	
	生猪定点屠宰证号		
	动物防疫条件合格证号		
	排污合格证明文件		
	肉品质量安全控制和安全生产制度是否健全		
	近两年有无发生质量安全事件和安全生产事故		
	2021 年屠宰量（万头）		
	企业设计屠宰规模（万头/年）		
县级农业农村主管部门审核意见		市级农业农村主管部门审核意见	
省农业农村厅审定意见	（盖章） 年 月 日		

附件 5

广东省生猪屠宰标准化企业建设自评表（审查表）

项目 序号		评审内容	评审意见			问题 与建 议
			符 合	基 本 符 合	不 符 合	
一、资质 及人员	★1.1	依法取得生猪定点屠宰许可证书、动物防疫条件合格证书，定点屠宰证牌不得租借转让。				
	1.2	依法取得工商营业执照，经营范围包含生猪屠宰业务。				
	1.3	厂区整洁，门口悬挂企业名牌和定点屠宰标志牌。				
	1.4	屠宰厂应建立与屠宰生产相适应的管理机构，并有组织机构图。				
	1.5	设有独立的屠宰生产和质量管理机构，履行质量控制和质量保证的职责，配备专职负责人，并不得相互兼任。				
	★1.6	生产管理部门负责人应当符合下列条件之一： 1. 具有相关专业本科以上学历； 2. 具有中级以上专业技术职称，且具有一年以上从事屠宰生产管理或者相关岗位的实践经验； 3. 具有高中以上学历，且具有三年以上从事屠宰生产管理或者相关岗位的实践经验。				
	★1.7	屠宰线上工作人员上岗时统一着装，且具备以下条件： 1. 屠宰技术工人依法取得健康合格证明并经过上岗培训； 2. 肉品品质检验人员依法取得健康合格证明并经过考核合格，且每条生产线上的肉品品质检验人员数量不少于 3 人。				
	1.8	屠宰厂应制订员工培训制度和年度培训计划，按要求对屠宰生产、质量管理等不同岗位人员进行分类培训，并定期评估培训的实际效果，保存相关培训记录。				
	1.9	屠宰管理制度规范，运行有效，统一上墙。				
	1.10	公布企业质量承诺，设立公示牌，标明承诺内容，声明承担义务。				

项目	序号	评审内容	评审意见			问题与建议
			符合	基本符合	不符合	
二、建设布局和环境 卫生	2.1	选址符合《生猪屠宰管理条例》和动物防疫条件要求，远离居民生活区、学校、生活饮用水源地、动物饲养场。				
	2.2	避开产生有害气体、粉尘等物质的工业企业及垃圾场等产生污染的场所，交通运输方便。				
	★2.3	厂（场）区应划分为生产区和非生产区。生产区应单独设置生猪与废弃物的出入口，产品和人员出入口应分别设置，且产品与活猪、废弃物在厂内不得共用一个通道。				
	★2.4	生产区内，清洁区与非清洁区分开，生产区各车间的布局与设施应满足生产工艺流程和卫生要求；应有待宰间、隔离间、屠宰间、急宰间、无害化处理间（委托第三方处理的必须有病害动物暂储间）。				
	2.5	屠宰清洁区与分割车间应设置在无害化处理间、废弃物集存场所、污水处理站、锅炉房等建（构）筑物及场所的主导风向的上风侧，其间距应符合环保、食品卫生、安全生产及建筑防火等方面的要求。				
	★2.6	建有独立的检疫报检室。建有肉品检验室，配置“瘦肉精”、水分等必要的检验检测设备。配备办公设备和档案资料柜。				
	2.7	检验室应具备微生物检测和药物残留检测等检测能力和仪器设备。				
	2.8	在厂区关键位置，如各出入口、无害化处理间、检验室、待宰间、屠宰车间等须设有视频监控。做好视频资料保存，确保可追溯。				
	2.9	厂区应有围墙，地面应使用不渗水、防滑、耐腐蚀、易清洗消毒的无毒材料修建，表面平整无裂痕、无局部积水，排水坡度为1%-2%，屠宰车间应在2%以上，排水系统入口处有防堵塞装置，方向应从清洁区流向非清洁区。				
	2.10	内墙面、墙裙、顶棚或吊顶等应使用无毒、不渗水、耐冲洗的材料修建，表面应光滑平整，墙角、地脚和顶角等处应设计成弧形。				
	2.11	厂区内建（构）筑物周围、道路的两侧空地应绿化；出入口及与外界相连的排水口、通风口有防止昆虫、鼠类和蚊蝇等动物进入或隐匿的设施。				
	★2.12	应具备环保部门认可的污染处理设施、设备和其他环保措施，排放应达标。				
	2.13	厂内应在远离屠宰与分割车间的非清洁区内设有畜粪、废弃物等的暂时集存场所，其地面、围墙或池壁应便于冲洗消毒。运送废弃物的车辆应密闭，并应配备清洗消毒设施。				
	2.14	厂内各个消毒通道、消毒池常年有消毒药水或者消毒药品，并能按规定更换。				

项目	序号	评审内容	评审意见			问题与建议
			符合	基本符合	不符合	
二、建设布局和环境卫生	2.15	应有人员更衣间、冲淋间；具备人员消毒设施：在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点，应设置与生产规模相适应的洗手、消毒和干手设施，消毒液浓度应达到有效消毒效果，洗手龙头应为非手动开关。				
	2.16	应当定期对接触生猪产品的工器具、容器、操作台等进行清洗消毒。在屠宰过程使用的宰杀、检验刀具、开胸和开片刀锯、托盘等器具，每次使用后，应当使用 82° C 以上的水进行清洗消毒。屠宰生产结束后，应对生产场所和相关设施设备集中进行清洗消毒。				
三、屠宰设施设备	3.1	生猪接收区应设有车辆清洗、消毒设施和卸生猪的站台（平台）、生猪入场（圈）的通道等设施。				
	★3.2	运输生猪车辆出入口设置与门同宽，长 4 米、深 0.3 米以上的消毒池。				
	3.3	生产区有良好的采光设备，地面、操作台、墙壁、天棚应当耐腐蚀、不吸潮、易清洗。生猪装卸台配备照度不小于 300Lx 的照明设备，屠宰间配备检疫操作台和照度不小于 500Lx 的照明设备。				
	3.4	待宰间建筑面积原则上应在 250 平方米以上。				
	3.5	隔离间的面积原则上不应少于 5 平方米。				
	★3.6	生猪屠宰车间应有生猪入场通道、刺杀放血区、烫毛脱毛区、胴体加工间、副产品加工间、检疫室等及相应的设施设备。				
	3.7	屠宰车间建筑面积原则上在 500 平方米以上，净高不宜低于 5 米。				
	3.8	急宰间设在待宰间、隔离间附近。急宰间如与无害化处理间合建在一起时，中间应设隔墙。				
	3.9	急宰间、无害化处理间的出入口处应设置便于手推车出入的消毒池。				
	3.10	屠宰间、急宰间、无害化处理间、卫生间内应设置与生产能力相适应的非手动式洗手、消毒设施。				
	★3.11	配备生猪清洗装置、致昏器、悬挂输送机、浸烫池、脱毛机、劈半机等；有内脏存放设备。				
	★3.12	有病害生猪或不合格肉品专用轨道及密闭不漏水的专用容器、运输工具。				
	★3.13	应当配备符合病害生猪及病害生猪产品无害化处理标准的无害化处理设施或委托有资质的无害化处理企业处理。				
	★3.14	有与屠宰规模相适应的污水、污染物处理设施，排放的废水、废气、废物和噪声等国家环保规定的要求。				

项目 序号	评审内容	评审意见			问题 与建 议
		符合	基本符合	不符合	
三、屠宰 设施设备	3.15	应具有设施设备检验检测保养制度并做好相应的保养记录。			
	3.16	屠宰厂视频监控设备逐步与县、市动物卫生监督机构连线并网，接收全程监控。			
(备注：有关建筑面积的规定，可据实予以调整，但必须满足实际需求并与屠规模相适应。)					
四、屠宰 工艺	4.1	生产工艺和操作规程应符合生猪屠宰操作规程。			
	★4.2	屠宰工艺流程应为生猪验收、“瘦肉精”抽检、检疫申报、静养待宰、喷淋、致昏、刺杀放血、浸烫脱毛（或剥皮）、编号、清洗抛光、开膛、取内脏、劈半、摘三腺、修整、分级、整理副产品等。			
	★4.3	屠宰企业对生猪“瘦肉精”等违禁物检测做到“每车必检，每批必检”。并做好记录，记录保存期不得少于2年。			
	4.4	按批次入待宰栏。			
	4.5	从放血到摘取内脏原则上不应超过30分钟，全部屠宰过程原则上应不超过45分钟。			
五、检验 检疫	5.1	进厂（场）屠宰的生猪，必须持有有效的动物检疫合格证明并佩戴标识。			
	★5.2	生猪宰前、宰后检验，应符合相应的屠宰产品品质检验规程。同步检验应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。肉品品质检验的具体部位和方法，按照对应生猪的屠宰产品品质检验规程和其他相关标准规定执行。			
	5.3	肉品品质检验包括宰前检验和宰后检验。宰前检验包括验收检验、待宰检验和送宰检验。宰后检验应包括头部检验、体表检验、内脏检验、胴体初验、复验与加施合格标识。检验内容包括健康状况、传染性疾病和寄生虫病以外的疾病、注水或者注入其他物质、有害物质、有害腺体、白肌肉（PSE肉）或黑干肉（DFD肉）、种猪及晚阉猪以及国家规定的其他检验项目。			
	★5.4	生猪检疫，应符合相应的屠宰检疫规程要求。			
	5.5	检验发现的一般性疾病肉品的处理应按相关屠宰产品品质检验规程的规定；其他病害猪（肉）处理应符合病害猪无害化处理的规定和技术规范。			
	5.6	待宰生猪实行静养制度；屠宰原则上提前6小时申报检疫，急宰的生猪，可以随时申报。			

项目	序号	评审内容	评审意见			问题与建议
			符合	基本符合	不符合	
六、质量控制	★6.1	屠宰企业应对其屠宰的生猪产品的质量安全负责。生猪定点屠宰企业不得屠宰注水或者注入其他物质的生猪，不得屠宰病害、死猪。				
	★6.2	实行自营的生猪屠宰企业应当加强屠宰生猪的采购管理，全面评估供应养殖场和经纪人的资质和质量安全保障能力，建立经纪人评价管理制度，编制合格经纪人名录；从生猪经纪人采购的，要建立供货者评价记录。				
	★6.3	生猪屠宰企业接收他人委托屠宰的，委托方和受托方应当签订委托屠宰协议，建立档案。生猪屠宰企业应填写并保存代宰记录，详细记录来源与去向等信息。				
	6.4	待宰圈应标明圈号，每个圈应有待宰生猪卸载的登记牌，注明待宰生猪静养起止时间、头数、产地、货主姓名等内容。分批次入圈。				
	6.5	在屠宰车间显著位置明示生猪屠宰操作工艺流程和肉品品质检验工序位置。				
	6.6	对不合格产品做出标记。				
	6.7	进入屠宰间的人员必须更衣、消毒；限制非工作人员进入生产区，确需查看屠宰的人员，可穿工作服进入。				
	★6.8	屠宰厂应当依照检验检疫规程和相关品质管理规定要求，如实记载人员资质与职责、样品抽取与检验、检验结果判定、检验报告编制与审核等内容。记录保存期限不得少于2年。				
	6.9	屠宰厂依法依规对入场检疫、检验中发现的病、死生猪及同步检疫、检验中检出的问题生猪及修割的下脚料等不能食用的生猪及产品等进行无害化处理；并做好相关记录。				
	★6.10	屠宰厂应建立健全如下必备制度：生猪进厂（场）查验登记、静养制度、工作人员持证上岗制度、肉品品质检验制度、缺陷产品召回制度、肉品质量追溯制度、无害化处理制度、证章管理制度、信息报送制度、“瘦肉精”等违禁药物检测制度、卫生清洗消毒管理制度。				
	★6.11	屠宰厂台账应如实记录以下事项：待宰生猪入场登记静养、屠宰申报、准宰通知、宰前检验、生猪送宰交接、生产、宰后检验结果、产品出厂、上岗人员资格培训、病害猪（肉）无害化处理、企业“瘦肉精”药物残留检测、企业卫生消毒、不合格产品召回等。台账记录可适当进行合并，但必须记录完整，保存2年以上。				

项目 序号	评审内容	评审意见			问题 与建 议
		符合	基本 符合	不符 合	
六、质量 控制	6.12	应有完善的产品召回制度，包括召回记录、召回后处理或去向记录。			
	6.13	屠宰厂要在统计监测系统即时更新并定期上传资质认证、配套设施、生产设备、产品品牌、从业人员、“瘦肉精”药物残留等检测情况、屠宰数量、无害化处理数量、企业地址电子地图等方面的基础信息。			
	6.14	屠宰种猪、晚阉猪应符合农业农村部有关规定。			
七、产品 出厂	★7.1	生猪经肉品品质检验合格的，由屠宰企业出具《肉品品质检验合格证》，加施检验合格标识。			
	★7.2	经检疫合格，由驻厂官方兽医出具《动物检疫合格证明》，并加施检疫合格标识。			
	★7.3	生猪产品出厂时须具备“两章两证”方能出厂。			
八、产品 贮运	★8.1	屠宰企业应有一定数量的统一喷码的冷链配送车辆，生猪及其产品的运输应当使用不同的运载工具，运输屠宰后生猪产品应当使用封闭和设有吊挂设施的专用冷藏车辆，不得敞运。			
	8.2	屠宰企业应建有与屠宰销量相适应的冷冻、冷藏库，保证肉品安全存放。			

（注：1.《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》根据生猪屠宰法律法规，结合农业农村部标准化建设实施方案及“广东省生猪定点屠宰厂标准化建设指引”制定；2.评估标准总共8个方面，72条。其中关键项★27条，非关键项45条；3.评估要求：专家在每一条相应的评估意见中打“√”，评估中发现的问题、提出的建议记录在“问题与建议”栏中，现场评估结论分为：通过和不通过；4.结果认定：按上述评估项要求，所有条款全部为“符合”则通过；或关键项全部符合，非关键项基本符合或不符合的不超过5项，认定为通过。）

企业负责人：（签名）

市级验收人员：（两人以上签名）

企业：（盖章）

市级农业农村主管部门：（盖章）

附件 6

广东省生猪屠宰标准化 评估认定申报材料

- 一、企业基本情况
- 二、企业自评报告
- 三、现场评估申请表
- 四、证明材料（需与评估标准一一对应）
 - （一）资质及人员
 - （二）建设布局和环境卫生
 - （三）屠宰设施设备
 - （四）屠宰工艺
 - （五）检验检疫
 - （六）质量控制
 - （七）产品出厂
 - （八）产品贮运

附件 7

生猪屠宰企业标准化创建推荐报名表

申报农业高质量发展标准化示范项目（生猪屠宰标准化建设）企业				
市别	企业名称	联系人	电话	备注
				第 1 批
				第 2 批
申报省级生猪屠宰标准化企业				
市别	企业名称	联系人	电话	备注
				第 1 批
				第 2 批

市级主管部门联系人：_____ 电话：_____

公开方式：主动公开