

广东省农业厅

粤农函〔2017〕1331号

关于开展全省生猪定点屠宰企业 标准化创建工作的通知

各地级以上市农业（畜牧兽医）局，深圳市经济贸易和信息化委：

为贯彻中央和省食品安全考核有关屠宰企业标准化建设要求，落实农业部、省委省政府关于开展屠宰行业产加销融合发展及标准化创建的工作部署，加快屠宰行业转型升级，提升屠宰行业规模化、标准化、信息化和产业化水平，切实保障肉食品安全，决定组织开展全省生猪定点屠宰企业标准化创建工作。结合当前工作实际，我厅制定了《广东省生猪屠宰标准化创建活动实施方案》，请各地做好组织实施。工作中有关问题径与我厅屠宰管理处联系。

附件：广东省生猪屠宰标准化创建活动实施方案

(此页无正文)



(联系人：罗琴、李明，联系电话：020-37288645、
020-37288285，传真：020-37288294，电子邮件：
nyttuzaichu@126.com)

公开方式：不公开

排版：阎倩

校对：李明

附件：

广东省生猪屠宰标准化创建活动实施方案

为全面贯彻落实《全国农业现代化规划》（国发〔2016〕58号）关于深入推进“屠宰标准化创建”的重要部署和农业部关于全国生猪屠宰标准化创建现场会的要求，加强生猪屠宰监督管理，规范生猪屠宰行为，促进屠宰行业转型升级和持续健康发展，确保人民群众吃上“放心肉”，特制定广东省生猪屠宰标准化创建活动实施方案。

一、指导思想

全面贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想 and 党的十九大精神，落实中央和省关于供给侧结构性改革的部署，按照《生猪屠宰管理条例》及实施办法、《广东省生猪屠宰管理规定》的要求及有关技术标准，以生猪定点屠宰厂标准化创建为抓手，以屠宰企业资质及人员、建设布局和环境卫生、屠宰设施设备、屠宰工艺、检验检疫、质量控制、产品出厂、运输储存等8方面为主要内容，全面提升生猪屠宰企业规模化、标准化、机械化、信息化水平，有效落实政府属地管理责任、部门监管责任和企业主体责任，在全省开展生猪屠宰厂标准化创建活动。同时，以引导生猪屠宰企业产加销融合发展，推动制度创新、机制创新、技术创新、示范引领为着力点，在全省生猪屠宰标准化企业中择优向

农业部推荐“国家生猪屠宰标准化企业”和“国家生猪屠宰标准化示范企业”。

二、创建标准

生猪屠宰厂标准化创建条件

凡纳入创建活动的生猪屠宰企业应依法取得生猪定点屠宰证书、动物防疫条件合格证和排污许可证；遵守国家有关法律法规开展生产经营活动，无违法行为；肉品质量安全控制和安全生产规章制度健全，相关档案记录完整；近两年无产品质量安全事件发生；上年度屠宰量5万头以上（以屠宰检疫数量为准），同时，屠宰企业创建具体条件要符合《广东省生猪定点屠宰厂标准化建设指引》（以下简称《指引》），包括六个方面，即：设施标准化、生产规范化、管理制度化、监管常态化、配送冷链化及追溯信息化要求。

1. 设施标准化。生猪屠宰厂应布局合理，建筑面积和建筑设施与屠宰规模相适应，满足生产工艺流程和卫生要求；配备与生产规模相适应的无害化处理设施、给排水设施、清洁消毒设施、通风设施、照明设施、仓储设施等，并按工艺流程有序排列；污物、废弃物和病害猪及病害产品处理方法得当，搬运时应注意防止污染和散布病原，设施齐全且符合环保要求，严格按照有关标准处理。

2. 生产规范化。屠宰加工过程及质量管理符合要求，生猪屠宰厂应建立内部质量管理控制体系；工艺科学，生产线各环节运

行协调，流程顺畅，屠宰全过程屠体、胴体、肉品和副产品不着地，尽量减少屠体、胴体和肉品与人员直接接触，副产品及废弃物流向不对产品和周围环境造成污染；配备与屠宰规模相适应的、经培训考核合格、依法取得健康合格证明的肉品品质检验人员和屠宰技术人员，严格执行检验等有关规定；生猪屠宰厂应门面整洁，场区环境干净卫生，生产车间符合食品卫生标准；垃圾、废弃物存放与处理应符合相关要求，定期除虫灭害、清洁消毒，确保环境干净卫生。

3. 管理制度化。制定屠宰企业必要的管理制度，质量管理及安全生产等重要制度执行到位；生猪屠宰厂的污水排放浓度及大气污染物、恶臭污染物等排放指标应符合环保要求。

4. 配送冷链化。屠宰企业按照“统一形象、统一服务、统一配送、统一管理”的模式，改善企业冷链物流设施，提升冷鲜肉配送能力，定点屠宰企业直接配送供货，其他乡、村肉品零售摊点退路进店，冷藏销售，真正保证群众食肉安全。

5. 追溯信息化。完善屠宰企业从入场查验、“瘦肉精”等违禁物自检、待宰、检验检疫、病害猪无害化处理、证章管理及出具等记录台账，逐步建立屠宰企业生产过程实时监控和肉品来源可溯、去向可查、责任可究的质量安全追溯体系。

6. 监管常态化。生猪屠宰厂所在区域的畜牧兽医行政主管部门和动物卫生监督机构、屠宰监管机构应按照相关法律法规要求，制订监管方案，明确监管责任，根据试点屠宰企业风险评估

结果，确定监管内容和监管频次。

三、创建程序

（一）申请标准厂创建

按照生猪定点屠宰企业自愿申请（生猪屠宰标准化创建申请表见附件1）、农业（畜牧兽医）部门逐级审核上报的原则，由各地级以上市农业（畜牧兽医）部门审核确定参加标准化创建的屠宰厂，填写标准化创建生猪屠宰厂汇总表（见附件2）报省农业厅备案。

（二）开展标准厂创建

生猪定点屠宰企业对照《指引》（见附件3）中标准厂创建有关要求开展创建，创建过程中注意留存相关文档、影像等资料，以备验收时核查。

（三）组织标准厂验收

生猪屠宰厂对照《指引》进行自评。自评合格后，编写生猪屠宰标准化创建自评报告（自评报告提纲见附件5），填写生猪屠宰标准化创建验收申请表（见附件4），经逐级审核向省农业厅申请验收。按照申请一个验收一个的原则，省农业厅及时组织专家组按照《指引》（见附件3）逐项进行验收。验收合格的生猪屠宰厂，由省农业厅颁发“广东省标准化生猪屠宰厂”证书和牌匾，证书有效期五年。对符合省标准化屠宰厂条件的屠宰企业将推荐参加农业部“国家标准化生猪屠宰厂”和“国家生猪屠宰标准化示范厂”创建评选，具体要求详见农业部通知。

四、实施步骤

生猪屠宰标准化创建活动 2017 年 12 月启动，2022 年底结束。

（一）启动阶段。2017 年 12 月，省农业厅根据农业部标准化创建现场会的部署和全国生猪屠宰标准化创建方案的要求，制定全省生猪屠宰标准化创建工作实施方案，全面部署启动生猪屠宰标准化创建活动。

（二）宣传发动阶段。2017 年 12 月，召开全省生猪屠宰标准化创建工作会议。各地组织开展宣传活动，让生猪屠宰厂和广大消费者了解生猪屠宰标准化创建活动，为标准化创建活动营造良好氛围。

（三）标准厂创建阶段。2018 年 1 月起，生猪定点屠宰厂按程序申请并开展标准厂创建，相关市农业（畜牧兽医）部门做好标准厂验收。

（四）示范厂创建阶段。2018 年 7 月起，符合全省标准厂要求企业按程序申请并开展国家标准厂和示范厂创建，农业部组织验收示范厂。

（五）总结提升阶段。2022 年 1 月起，各市农业（畜牧兽医）部门总结生猪屠宰标准化创建的经验做法，加大宣传引导力度，充分发挥示范厂示范引领作用，全面提升屠宰行业标准化水平。2022 年 9 月底，各市农业（畜牧兽医）部门将生猪屠宰标准化创建总结报告报送省农业厅屠宰管理处，省农业厅就有关标

标准化创建工作适时予以通报。

五、组织保障

（一）加强组织领导。省农业厅成立“广东省生猪定点屠宰标准化创建活动工作领导小组”，统筹协调全省生猪屠宰企业标准化创建及示范厂评选工作，领导小组办公室设在厅屠宰管理处，负责有关工作的具体组织实施。各市应成立相应的组织机构，统筹辖区内生猪屠宰厂标准化创建和示范厂评选工作。

（二）做好专家指导和评估验收

1. 省农业厅组建生猪屠宰标准化创建专家库，为各地开展生猪屠宰标准化创建提供咨询指导服务，同时负责对申报生猪屠宰标准厂的企业进行评估验收，每次随机抽取5名专家组成验收组，进行现场评估验收。

2. 各市、县农业（畜牧兽医）部门要加强专业队伍建设，积极培养屠宰管理和标准化创建工作人才，认真开展有关生猪屠宰厂标准化创建的指导和培训。

3. 生猪屠宰标准化创建评估验收工作要遵守国家有关规定，做到公平公正公开，不得向生猪屠宰企业收取费用。

（三）监督管理

1. 生猪屠宰标准厂实行动态管理制度，经监督检查发现不符合条件的标准厂须限期整改，到期仍不合格的，取消标准厂称号；发生肉品质量安全事件或安全生产事故的，由挂牌、发证部门取消其称号。

2. 各地农业（畜牧兽医）部门要加强对生猪屠宰标准厂的后续管理和监督，确保发挥示范引领作用，不断提高屠宰行业标准化水平，提升肉品质量安全保障能力。

- 附件：
1. 生猪屠宰标准化创建申请表
 2. 标准化创建生猪屠宰厂汇总表
 3. 广东省生猪定点屠宰厂标准化建设指引
 4. 生猪屠宰标准化创建验收申请表
 5. 生猪屠宰标准化创建自评报告提纲

附件 1:

生猪屠宰标准化创建申请表

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	
创建类型	<input type="checkbox"/> 标准化生猪屠宰厂 其他 ()		
屠宰企业 基本情况	企业类型	<input type="checkbox"/> 屠宰 <input type="checkbox"/> 屠宰加工	
	2017 年屠宰量 (万头)		
	企业设计屠宰规模 (万头/年)		
	生猪定点屠宰证号		
	动物防疫条件合格证号		
	排污许可证		
县级农业 (畜牧兽医) 部门审核意见	(盖章) 年 月 日		
市级农业 (畜牧兽医) 部门审核意见	(盖章) 年 月 日		
省农业厅 审核意见	(盖章) 年 月 日		

附件 2:

标准化创建生猪屠宰厂汇总表

_____农业（畜牧兽医）部门（盖章）

_____年 月 日

序号	企业名称	所属地级市	所属县 (市、区)	年屠宰规模 (万头/年)	设计屠宰规模 (万头/年)	联系人	联系电话
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

附件 3:

广东省生猪定点屠宰厂标准化建设指引

按照现行生猪屠宰管理法律法规及技术规范，生猪屠宰标准化建设应符合资质及人员、建设布局和环境卫生、屠宰设施设备、屠宰工艺、检验检疫、质量控制、产品出厂、运输储存等方面要求。

一、资质及人员

1. 符合设置规划或发展规划，依法取得生猪定点屠宰许可证书、动物防疫条件合格证、排污许可证；
2. 厂（场）区整洁，门口悬挂企业名牌和定点屠宰许可标志牌；
3. 屠宰厂（场）应建立与屠宰生产相适应的管理机构，并有组织机构图；要设立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；
4. 配备与屠宰加工规模相适应的、依法取得健康合格证明并经培训或考核合格的屠宰技术工人和肉品品质检验人员；上岗时统一着装、持证上岗；
5. 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；
6. 屠宰管理制度规范，运行有效，统一上墙；

7. 公开公布企业质量承诺，设立公示牌，标明承诺内容，声明承担义务；

8. 屠宰厂应制订员工培训制度和年度培训计划，按照本规范要求对屠宰生产、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。

二、建设布局和环境卫生

（一）屠宰厂建设布局

1. 选址符合《生猪屠宰管理条例》和动物防疫条件要求，厂址应在城乡居住区夏季风向最大频率的下风侧和河流下游，远离居民生活区、学校、生活饮用水源地、商场、动物饲养场；

2. 避开产生有害气体、物质、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，货源流向合理；

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另设，且产品与活猪、废弃物在厂内不得共用一个通道；

4. 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；

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；

6. 非生产区建有检疫报检室、肉品检验室和视频监控室等，

添置必要的检测设备，配备办公设备和档案资料柜。

（二）环境卫生

1. 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；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. 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；

3. 污染物排放应达标；

4. 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及存放场所；

5. 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。

三、屠宰设施设备

（一）设施

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。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。

2. 屠宰厂应有待宰间、隔离间、屠宰间、急宰间、无害化处理间、检验检疫工作室；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. 待宰间建筑面积原则上应在 250 平方米以上。

4. 隔离间的面积原则上不应少于 5 平方米。

5. 生猪屠宰车间应有生猪入场通道、刺杀放血间、烫毛脱毛（剥）皮间、胴体加工间、副产品加工间、寄生虫检疫室等。

6. 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。

7. 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。

8. 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。

9. 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。

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宰规模相适应。

（二）设备

1. 配备生猪清洗装置、致昏器、悬挂输送机、浸烫池、脱毛机（或剥皮机）、劈半机等；有与屠宰数量相适应的头、蹄、内

脏存放设备，实行一猪一筐（篮、桶）。

2. 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. 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。

4. 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、废物和噪声等符合国家环保规定的要求。

5. 有符合国家规定要求的屠宰设备和运载工具。生猪和生猪产品应使用不同的运载工具运输；运送片猪肉，应使用防尘或者设有吊挂设施的专用车辆，不得敞运。

四、屠宰工艺

1. 生产工艺和操作规程应符合生猪屠宰操作规程。

2. 屠宰工艺流程应为生猪验收、“瘦肉精”药残抽检、静养、检疫申报、喷淋、致昏、刺杀放血、浸烫脱毛（或剥皮）、预干燥、编号、燎毛、清洗抛光、雕圈、开膛、取内脏、去头、去蹄尾、劈（锯）半、摘三腺、修整、分级、整理副产品等。

3. 每批次生猪进行违禁药物自检，做好记录并形成《瘦肉精自检合格报告书》，记录保存期不得少于2年。

4. 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。

5. 鼓励屠宰厂（场）按照国家有关标准规定，实施人道屠宰。

五、检验检疫

1. 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。

2. 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、复验与盖章。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。

3. 生猪宰前、宰后检疫，应符合相应的屠宰检疫规范。

4. 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. 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”，抽检比例不低于5%；按规定做好药物残留检测。

6. 待宰生猪实行静养制度，宰前停食静养原则上不少于12小时；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。

六、质量控制

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牲畜，不得屠宰病

害、死生猪。

2. 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。

3. 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，向所在地县级以上人民政府畜牧兽医行政主管部门备案。生猪屠宰企业应填写并保存代宰记录，详细记录委托者名称、地址、联系方式、生猪来源、数量、查验情况和生猪产品销售去向等信息。

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。

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. 对不合格产品做出标记。

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。

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。

9. 屠宰厂从待宰生猪入场检疫、检验中发现的病、死生猪；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；检测出水分超标的以及“瘦肉精”药物残留检测出的不合格生猪及产品等加盖无害化处理印章，进行无害化处理；记录无害化处理时间、地点、数量、处理方式、参与处理和监管人员，以及处理过程影像资料；有专人负责保管，按规定上报。

10. 屠宰厂应建立健全如下制度：生猪进厂（场）验收登记静养制度、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。

11. 屠宰厂应完善如下台账：待宰生猪入场登记静养记录、屠宰申报单、准宰通知单、宰前检验记录、生猪送宰交接记录、生产记录、宰后检验结果记录、产品出厂记录、上岗人员资格培训记录、病害猪（肉）无害化处理记录、企业“瘦肉精”药物残留检测登记表、企业卫生消毒记录、不合格产品召回记录等。台账记录可适当进行合并，但必须记录完整，保存2年以上，无害化处理记录保存5年以上。

12. 屠宰厂应安装视频监控设备，并逐步与县、市监督部门连线并网，接收全程监控。

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（非验收必须项）。

七、产品出厂

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》，加盖肉品品质检验合格验讫章。

2. 经检疫合格，由驻厂官方兽医出具《动物检疫合格证明》，并加盖检疫合格滚筒印章。

3. 生猪产品出厂时须具备“两章两证”方能出厂。

八、产品贮运

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。

2. 屠宰企业出厂生猪产品在常温条件下运输时间不得超过 2 小时。

3. 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。

附件 4:

生猪屠宰标准化创建验收申请表

申请企业			
企业生产地址			
法人代表		联系电话	
工作联系人		联系电话	
申请验收类型	<input type="checkbox"/> 标准化生猪屠宰厂 其他 ()		
标准化屠宰企业 验收指标	必备条件	其他条件	
	设施标准化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 生产规范化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 监管常态化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 配送冷链化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 追溯信息化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 管理制度化 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	屠宰生猪全部来自自营养猪场和 (或) 签约养猪场 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 独立实验室, 有与生产规模相适合的检验检测能力 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 具有独立销售品牌 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 与生产产品运输相适应的、专用冷链运输能力 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 生猪胴体分割、产品熟食加工能力 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
县级农业 (畜牧兽医) 部门意见	(盖章) 年 月 日		
市级农业 (畜牧兽医) 部门意见	(盖章) 年 月 日		
省农业厅意见	(盖章) 年 月 日		

附件 5:

生猪屠宰标准化创建自评报告提纲

- 一、生猪屠宰厂基本情况概述。
- 二、标准化创建开展情况。
- 三、企业环境、设施等硬件配备情况（即企业在设施标准化、环境整洁化和处理无害化等方面创建情况）。
- 四、企业质量安全管理控制等制度建立实施情况（即企业在生产规范化等方面创建情况）。
- 五、存在问题及整改意见。
- 六、自评结果。