

【发布单位】 厦门市人民政府
【发布文号】 厦府办〔2009〕238号
【发布日期】 2009-09-27
【生效日期】 2009-09-27
【失效日期】 -----
【所属类别】 政策参考
【文件来源】 [厦门市人民政府](#)

厦门市人民政府办公厅关于印发 厦门市“放心肉”服务体系建设 工作方案的通知

(厦府办〔2009〕238号)

各区人民政府，市直各委、办、局：

《厦门市“放心肉”服务体系建设工作方案》已经市政府同意，现印发给你们，请遵照执行。

厦门市人民政府办公厅

二〇〇九年九月二十七日

(此件主动公开)

厦门市“放心肉”服务体系建设工作方案

根据《国务院办公厅关于搞活流通扩大消费的若干意见》(国办发〔2008〕134号)文件

精神和《商务部财政部关于开展“放心肉”服务体系试点工作的通知》，为加强本市生猪屠宰行业监管,切实提升肉品质量安全保障水平,确保人民群众肉品消费安全,结合我市工作实际,制定本工作方案。

一、指导思想

认真落实科学发展观,按照国务院关于搞活流通扩大消费的要求,贯彻国家、省市关于确保肉品安全的指示精神,围绕完善规划设置、规范经营、建立监控技术平台、实施肉品质量可追溯、健全监管制度等工作重点,加快提升生猪屠宰行业和肉品流通安全管理水平,切实提高肉品安全保障能力。

二、工作目标

总体要求:通过近一年时间(2009年10月—2010年7月)努力,进一步优化屠宰厂(场)布局,引导生猪屠宰企业升级改造、提升行业整体水平;建立相互贯通的屠宰监管工作平台,实现对生猪屠宰行业的信息化监管;完善肉品安全信息追溯体系,实现肉品从消费终端向流通各环节的追溯;鼓励企业冷链系统建设和品牌化经营,并逐步提高冷鲜肉市场份额。建立完善的肉品质量安全保障机制,形成企业规范经营、政府高效监管、行业严格自律、社会舆论监督体系,实现肉品消费安全放心,确保人民群众吃上“放心肉”。

三、主要内容

“放心肉”服务体系建设主要从六个方面开展工作:

(一) 优化行业布局，减少定点场（点）数量，提升定点屠宰企业肉类加工水平

1. 审定、出台《厦门市定点屠宰场点设置实施方案（2009-2011年）》。保留设置2家三星级屠宰厂，3家二星（或一星）级屠宰场，4家小型生猪屠宰场点。

2. 建设区域性大型生猪屠宰中心。鼓励亿香、银祥公司通过股份制和资产整合，做大做强，增强屠宰企业肉品深加工能力，积极参与国内市场大流通，促进屠宰加工产业化。

3. 升级改造星级定点屠宰企业。集美北区、凤岗、马巷屠宰场重点完善动物防疫条件、屠宰加工、肉品品质检验、冷藏运输、无害化处理和污水处理等设施的标准化改造，通过相关体系认证。

4. 分批推动镇级屠宰场点关闭工作。2009年底前，关闭灌口、西柯屠宰场；2010年底前，关闭同安城区周边20公里范围内怡佳、瑞堂、洪龙等场点，杏林屠宰场列入关闭计划；2011年新店屠宰场列入关闭计划，鼓励凤岗屠宰场与其他屠宰场进行整合。切实减少定点数量3-7个。

5. 规范小型生猪屠宰场点管理。新圩、新店、银坑、霄垵屠宰场点产品只限供应本区域。

6. 规范肉品市场准入。统一全市星级屠宰企业管理规范和检验检疫要求，未达到相应条件屠宰场出场肉品不得跨地区流通。外地生猪定点屠宰厂生产的产品，必须符合国家有关屠宰加工、运输等标准要求并经登记备案，接入

厦门市生鲜食品安全监督管理系统，方能入市销售。

（二）落实各项管理制度，规范企业经营行为

1. 完善日常巡查监督机制，督促企业严格执行生猪进场(厂)验收、屠宰检疫、屠宰规范操作、肉品品质检验、无害化处理、销售台帐等制度。屠宰企业应配合相关部门对入场生猪进行检疫以及对违禁药品的抽检，设置检疫人员工作办公室和与流水线屠宰同步的岗位。

2. 建设屠宰监管工作平台，与全国、省监管平台的对接，实现模块化管理、信息实时自动上传、在线办公、在线查看等功能。规模企业建立屠宰信息管理系统，实现屠宰行业信息化管理，规范报送信息的功能。在本市星级以上屠宰厂（场）生猪进厂查验、待宰、检疫检验、无害化处理、肉品出厂等关键环节安装基于互联网的远程监控设备，实现对屠宰重点环节的实时监管，确保各项监管制度落实，实时发现并处理违法行为。

3. 积极推广使用IC卡和标签电子称。以肉品质量信息卡（IC卡）为载体，对生猪、肉品经营者的有关信息进行动态监管，实现生猪屠宰、肉品批发、零售等环节数据信息电子化传递，有效规范经营者行为。以肉品流通各环节信息整合为基础，在农贸市场、大卖场、“农改超”店等零售终端开发使用标签电子称作为信息追溯技术，实现“现买再斩”猪肉信息可追溯。

（三）完善肉品质量可追溯系统建设

1. 按照“正向信息跟踪，反向责任追溯”要求，在全市农贸市场、生猪屠宰企业、大卖场、“农改超”店中，建立肉品流通安全信息可追溯系统，覆盖率达80%以上，实现屠宰、批发、零售环节肉品质量安全信息可追溯。

2. 依托屠宰监管工作平台，建立肉品流通安全数据中心，实现信息归集、查询、统计、分析、预警等功能。

3. 充分利用生鲜食品安全监督管理系统信息资源，充实完善肉品安全监管信息，源头关联生猪养殖企业、供应商信息，按批次追溯；下游延伸到宾馆、餐饮业、集体用餐等消费终端，逐步提高覆盖面，最终实现生猪来源可识别、产品流向可查证、质量责任可追溯。

（四）完善肉品品质检验制度

1. 定点屠宰厂（场）建立严格的企业肉品品质检验检测制度，配齐肉品品质检验检测设备和专职检测人员，按照有关标准和技术规范进行检测工作；严格把好肉品质量关，禁止未经检验或检验不合格的生猪产品上市。

2. 规范有毒有害物质抽检。加大畜产品质量安全抽检监测力度，星级屠宰场建立生猪“瘦肉精”和莱克多巴胺等违禁药品自检制度，每周不少于5次，每次自行抽检不低于2.5%，全年抽检率不低于2%。

3. 完善上市肉品品质检验制度。一是定点屠宰企业加强对出厂肉品检验。做到批批检，检验率达到100%。二是加强对上市生猪产品质量抽检，每年3-4次，总体达到国标（GB18406.3-2001）中有关要求。

（五）推进冷链建设,扩大品牌产品市场占有率

1. 支持重点企业加强冷链建设。提高冷鲜肉生产能力,重点支持冷鲜肉车间技改、冷库扩建及冷链仓储物流设施建设,提高冷鲜肉配送能力,迅速扩大市场占有率。

2. 支持重点企业延伸产业链。引导企业向养殖、销售终端两头延伸,扩大自养或协议生猪供应规模,加强品牌店连锁网点建设,扩大品牌肉销售市场。

3. 通过媒体宣传、企业推介、消费者亲临企业考察等不同方式,在市民中大力宣传冷鲜肉,逐步引导市民转变传统肉品消费习惯,促进消费升级,提高冷鲜肉市场份额。

（六）加强执法能力建设,规范执法行为

一是建立完善生猪屠宰管理和执法机构,落实编制和经费;二是完善12312举报投诉、咨询平台;三是完善市区两级的肉品品质监管责