

进境肉类产品指定加工单位检验检疫要求报检员考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/644/2021\\_2022\\_\\_E8\\_BF\\_9B\\_E5\\_A2\\_83\\_E8\\_82\\_89\\_E7\\_c30\\_644611.htm id="tb42"](https://www.100test.com/kao_ti2020/644/2021_2022__E8_BF_9B_E5_A2_83_E8_82_89_E7_c30_644611.htm id=)

class="blmm"> 一、各进境肉类产品指定加工单位，应建立有企业负责人参加的防疫领导小组，制订包括兽医卫生防疫制度、原料和成品入出厂库管理制度和加工卫生管理等制度的质量保证手册，并经检验检疫机构审核认可，切实做好兽医卫生防疫和食品安全卫生工作。二、企业选址应远离饲养场、兽医站、屠宰厂和水源等，并有围墙与其他建筑物分开。以厂区或库区为中心半径1公里范围内没有饲养的家畜家禽等动物。三、厂区布局合理，生产区和生活办公区实行严格隔离，生产区的出入口通道须建有与门同宽的消毒池（槽、垫），无关人员不得随意进出。车间布局符合工艺流程的要求，不同功能区域应明显隔开，人员、原料和成品进出通道必须分开，防止交叉污染。四、生产区出入口应设有更衣室、盥洗室、浴室。更衣室内应装有紫外灯，并有足够数量的更衣箱和挂钩。盥洗室内应有洗手消毒和干手设施，进出生产区必须洗手消毒。五、应配备足够数量的消毒设施、器械和消毒药剂，并有专库存放，专人管理。六、应有完善的污水处理设施，污水排放须达到国家排放标准，并有县级以上的环保部门的合格证明。七、进境肉类产品须有专库存放，并符合《进境肉类产品指定存储冷库检验检疫要求》。八、参照《出口食品生产企业卫生要求》，建立产品生产加工的卫生操作规范，并按规范培训有关人员，确保产品的卫生质量和防止污染。九、生产加工人员每年至少进行一次体检，体

检合格后方能上岗。皮肤有外伤的人员不能在仓库、加工车间工作。十、生产加工人员进出仓库和加工车间前，须更衣换鞋、洗手消毒并经消毒池（槽、垫）进出，工作时须穿戴工作服、鞋、帽等防护用品。十一、生产加工人员离开工作场所时须更换防护用品，并应定期对防护用品进行洗涤消毒。十二、包装物、下脚料、污水的处理必须达到消毒灭菌目的，并得到检验检疫机构认可。十三、运输车辆、工器具、库场和车间在每批加工前、后应采取严格的消毒措施。十四、各企业在加工或仓储过程中，发现疑似疫情，应及时报告检验检疫机构，并在检验检疫人员监督下进行处理。十五、原料须来自经检验检疫机构批准并检验检疫合格的进口肉类产品，并保存有关检验检疫单证备查；从原料入厂库到成品出库应保持完整的记录。十六、未经加工，不得将批准到本企业的进口肉类产品倒卖或转移。百考试题收集整理 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)