

未按规定记录、保存相关可追溯信息 检查标准

一、检查对象

动物屠宰加工场所。

二、检查方法

检查屠宰加工场所入场登记、生产加工、检验检测、产品出场（厂）等记录。

核查动物来源、屠宰过程、产品出场全过程追溯链条的建立情况。

核查记录保存时限。

询问相关人员。

三、判定标准

存在以下情形之一的，检查项结果为“发现问题”，应当责令改正，并立案调查。

1. 未记录保存相关可追溯信息的。
2. 有记录但未按规定保存的。
3. 有记录但记录不完整的，且未按规定保存的。
4. 未记录的。

四、说明

1. 入场登记、生产加工、检验检测、产品出场（厂）等记录应包含以下要素：动物来源、动物产品流向、检疫证明编号等可追溯信息。

五、附件

1. 《北京市动物防疫条例》相关规定

《北京市动物防疫条例》第三十三条第四款规定：屠宰加工场所的经营管理者应当如实记录动物来源、动物产品流向、检疫证明编号等可追溯信息，记录应当至少保存2年。

《北京市动物防疫条例》第六十五条 有下列情形之一的，由动物卫生监督机构责令限期改正，给予警告；逾期不改的，处3000元以上3万元以下罚款；涉及食品安全监督管理的，由市场监督管理部门依法处理：

(一)违反本条例第三十三条第四款规定，屠宰加工场所的经营管理者未记录、保存相关可追溯信息的。