

广东省农业农村厅

粤农农规〔2023〕7号

关于印发《广东省农业农村厅关于生猪屠宰 标准化企业评估认定管理的办法》的通知

各地级以上市农业农村局，深圳市市场监督管理局：

为切实提高生猪屠宰标准化水平，推动生猪屠宰行业高质量发展，根据《中华人民共和国畜牧法》《生猪屠宰管理条例》等法律法规，以及《生猪屠宰质量管理规范》（农业农村部公告第710号）等规章制度，结合我省实际，我厅修订了《广东省农业农村厅关于生猪屠宰标准化企业评估认定管理的办法》，现印发你们，请遵照执行。



公开方式：主动公开

广东省农业农村厅关于生猪屠宰标准化企业 评估认定管理的办法

第一条 为做好广东省生猪屠宰企业标准化建设工作，促进屠宰企业产加销融合发展，提升生猪产品质量安全水平，推动生猪屠宰行业高质量发展，制定本办法。

第二条 广东省生猪屠宰标准化企业的评估认定工作适用本办法。

第三条 生猪屠宰企业标准化建设以监管常态化、质量管理制度化、厂区环境整洁化、设施设备标准化、生产经营规范化、检测检验科学化、排放处理无害化、配送冷链化及追溯信息化为主要建设内容，旨在提升生猪屠宰行业的规模化、标准化、机械化、信息化水平，确保出厂肉品质量安全。

第四条 各级农业农村主管部门应当将屠宰企业标准化建设纳入本地现代农业、示范园区和食品安全示范城市等发展规划，积极协调有关部门，制定相应扶持政策，保障屠宰企业标准化建设工作有序推进。

第五条 广东省农业农村厅负责统筹协调全省屠宰企业标准化建设工作，组织制订屠宰企业标准化评估认定办法和现场评估指标体系，组织标准化生猪屠宰企业申报、评估、验收、认定和公示等工作，对生猪屠宰标准化企业运行进行动态管理，并适时发布有关情况。

第六条 地级以上市农业农村主管部门负责指导本市屠宰企业标准化建设，县级农业农村主管部门负责对标准化生猪屠宰企业的运行情况进行跟踪与监管。

第七条 广东省农业农村厅组织畜禽屠宰标准化建设专家开展以下工作：

（一）承担广东省畜禽屠宰标准化建设的有关规则、制度的制订工作；

（二）承担省级和国家级标准化屠宰企业的现场论证、评估和验收等；

（三）参与指导全省各地屠宰标准化建设实施方案以及技术升级改造、重点项目、相关工作机制的编制工作；

（四）收集和整理全省屠宰标准化建设信息，组织开展对我省屠宰标准化建设的热点难点问题、建设情况和有关建设项目的跟踪研究，提出工作意见建议；

（五）组织开展屠宰标准化建设学习、培训和交流研讨活动。省农业农村厅可以聘请相关机构开展评定涉及的具体事务工作。

第八条 各地经地级以上市人民政府确定的生猪屠宰企业均可自愿申报建设广东省生猪屠宰标准化企业。

第九条 广东省生猪屠宰标准化企业的申报条件为：

（一）依法取得生猪定点屠宰证书、动物防疫条件合格证；

（二）依法取得排污许可证；

(三) 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》(GB 50317-2009)和《广东省生猪屠宰标准化企业建设指引》要求,依法开展生产经营活动且近两年内无生猪屠宰违法行为;

(四) 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》(GB 12694-2016)《生猪屠宰肉品品质检验规程(试行)》(农业农村部公告第637号)及国家有关规定要求,相关档案记录完整;

(五) 近两年未发生肉品质量安全事件或安全生产事故;

(六) 年设计屠宰量在15万头以上,上年度屠宰量5万头以上(以屠宰检疫数量为准)。

第十条 各地按照“企业自愿申请,市、县主管部门推荐,广东省农业农村厅评估认定”的程序组织申报广东省生猪屠宰标准化企业。

(一) 符合条件的屠宰企业根据通知要求,提交申报材料,由所在县级农业农村主管部门对申请企业的年屠宰量等进行初审并加附意见后报送至地级以上市农业农村主管部门;

(二) 地级以上市农业农村主管部门审核推荐报送至广东省农业农村厅。

第十一条 申请验收企业应当填报《生猪屠宰企业标准化建设现场评估申请表》,并按以下要求报送申报资料:

(一) 企业定点屠宰证书、动物防疫条件合格证的复印件;

(二) 排污许可证复印件;

(三) 生猪屠宰标准化建设自评报告(对照建设指引自评,还包括企业基本情况、运行现状、申报理由等);

(四) 厂区布局结构图、兽医卫生检验人员等必要的佐证材料。

第十二条 广东省农业农村厅按照以下程序认定广东省生猪屠宰标准化企业:

(一) 地级以上市农业农村主管部门将屠宰企业标准化建设申报材料报省农业农村厅,省农业农村厅组织专家对报送材料予以形式审查;

(二) 对符合条件的屠宰企业,省农业农村厅组织专家组依据《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》进行现场评估、验收。专家组经现场评估后提交验收报告,提出验收意见;

(三) 经专家组验收通过的屠宰企业,由省农业农村厅在门户网站上公示,公示期为7个工作日;

(四) 公示通过的生猪屠宰企业,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。

第十三条 经认定的生猪屠宰标准化企业,广东省农业农村厅将择优推荐为全国生猪屠宰标准化建设示范创建单位。

第十四条 广东省畜禽屠宰标准化企业实行“风险控制、动态管理、能进能退”的管理机制。市县两级农业农村主管部门对生猪屠宰标准化企业的运行情况进行跟踪监测,并及时向省农业农村厅报送有关情况。

第十五条 广东省农业农村厅依据跟踪监测和监督检查的情况，对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，取消其标准化企业称号。

第十六条 有下列情形之一的，取消“广东省生猪屠宰标准化企业”称号。

（一）没有按照标准化建设要求进行生产经营，造成恶劣影响的；

（二）有屠宰病害猪或注水及注入其他物质等违法违规行为的；

（三）发生安全生产事故或肉品质量安全事故的；

（四）有其他严重违法违规行为的。

第十七条 对被取消“广东省生猪屠宰标准化企业”称号的屠宰企业，广东省农业农村厅3年内不再受理申报。

第十八条 生猪屠宰标准化企业评估认定工作不得向申请人收取任何费用。

第十九条 各级农业农村主管部门开展评估认定工作要坚持公开、公平、公正的原则，严格工作纪律，遵守中央八项规定精神等要求。对工作中借机收费、索贿受贿、徇私舞弊、弄虚作假等违纪违法行为，严格按有关规定严肃查处。

第二十条 本办法自2024年2月1日起实施，有效期5年。

第二十一条 本办法由广东省农业农村厅负责解释。

附件：广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准

附件

广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准

项目 序号	评审内容	评估意见			问题 与建 议
		符合	基本 符合	不符 合	
★1.1	依法取得生猪定点屠宰许可证书，厂门口悬挂企业名牌和定点屠宰标志牌，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；依法取得动物防疫条件合格证书、排污许可证；相关证照地址、法人等信息一致。				
1.3	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。				
1.4	屠宰企业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	设有相互独立的生产和质量管理机构，分别履行生产组织和质量保证的职责，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	配备与屠宰规模相适应的从事屠宰、肉品品质检验、动物防疫等工作的技术人员，且每条生产线上的兽医卫生检验人员数量不少于3人。				
1.8	屠宰线上工作人员具备以下条件： 1. 屠宰技术工人经过上岗培训；兽医卫生检验人员需经过相关部门考核合格。 2. 定期开展身体健康检查，依法取得健康合格证明，患有人畜共患病期间不得从事以上工作。				
★1.9	人员上岗时统一着装，不同岗位工作人员不同颜色区别；进入屠宰间必须更衣、消毒；限制非工作人员进入生产区，确需查看屠宰的人员，应穿工作服进入。				
1.10	屠宰企业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。				

项目 序号	评审内容	评估意见			问题 与建 议
		符合	基本 符合	不符 合	
2.1	选址符合动物防疫等法律法规以及屠宰有关技术规范的要求。				
2.2	厂区建有封闭围墙，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	厂区应划分为生产区和非生产区，生产区和非生产区分开，并有隔离设施；厂内各功能区布局合理，清洁区与非清洁区分开，符合生物安全要求；厂区禁止饲养与屠宰加工无关的动物。				
★2.4	厂区应设置生猪与废弃物的出入口、产品出口、人员出入口，产品与活猪、废弃物在厂内不得共用一个出入口，行进路线不交叉污染。				
2.5	生产区各功能间的布局与设施应满足生产工艺流程和生物安全要求；建有与屠宰规模相适应面积的待宰间、隔离间、屠宰间、急宰间、冷却间及污水处理站、无害化处理间或病害动物暂储间、配电房等；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；隔离间相对封闭。				
2.6	厂区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。				
★2.7	建有与屠宰加工规模相适应的检测检验实验室，实验室各功能区应分开，相对独立；提供与屠宰规模相适应的官方兽医检疫室、工作室和检疫操作台等；建有化学品存放间。				
2.8	厂区地面应使用不渗水、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，空气流动的方向应从清洁区流向非清洁区。				
2.9	厂区内建（构）筑物周围、道路的两侧空地应绿化；厂区出入口及与外界相连的排水口有防止鼠类等动物进入或隐匿的设施。风向从清洁区向非清洁区。				
★2.10	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。应具备生态环境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。				
2.11	厂内应在远离屠宰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。				

项目 序号	评审内容	评估意见			问题 与建 议
		符合	基本 符合	不符 合	
2.12	厂内进猪通道、隔离间、屠宰更衣间、急宰间、无害化处理间等设置的消毒通道、消毒池常年有消毒药水或者消毒药品，并定期更换。运送废弃物的车辆应密闭，并应配备清洗消毒设施。				
三、 工艺 和 设施 设备	★3.1	生产工艺和操作规程应符合生猪屠宰操作规程。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、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。制作工艺流程图，在车间显著位置公示。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。			
	★3.2	生猪屠宰车间应具有与工艺相符的生猪入场通道、待宰区、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。屠宰车间内清洁区和非清洁区分开，并设有隔离设施，车间内各加工区应按生产工艺流程划分明确，人流、物流互不干扰。			
	3.3	屠宰全过程屠体、胴体、肉品和副产品不着地。屠宰过程中红脏与白脏分别收集处理。			
	3.4	屠宰间的建筑面积与屠宰规模相适应，净高不低于5米。			
	3.5	车间内墙面、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。地面、操作台、墙壁、天棚应当耐腐蚀、不吸潮、易清洗。			
	3.6	生产区有良好的采光设备。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。在暴露肉类的上方安装的灯具，使用安全型照明设施或采取防护设施，以防灯具破碎污染肉类。			
	3.7	在车间入口处设有与屠宰加工规模相适应并与车间相接的更衣室、卫生间、淋浴间，不同清洁程度要求的区域设有单独的更衣室，上述场所不对产品造成潜在的污染风险。			
	3.8	更衣间应具备人员消毒设施，应配置相应的更衣、换鞋、清洗设施，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。			
	★3.9	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。			
	3.10	屠宰间、急宰间、无害化处理间或暂存间、隔离间内应设置与生产能力相适应的非手动式洗手、消毒设施。			

项目 序号		评审内容	评估意见			问题 与建 议
			符合	基本 符合	不符 合	
	3.11	屠宰企业应当配备与设计屠宰能力相适应、符合国家规定的屠宰设备和工器具，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。与生猪产品接触的设备 and 工器具，应当耐腐蚀、可反复清洗消毒，不与生猪产品、清洁剂和消毒剂等发生反应。				
	★3.12	按设计屠宰能力配备屠宰设施设备，配备生猪清洗装置、悬挂输送机、电致昏机或二氧化碳致昏机、同步检验装置、机械浸烫设备、刨毛设备、劈半机等；内脏输送与存放设备；不得使用国家规定淘汰的生产工艺装备。				
	★3.13	有病害猪或不合格肉品专用轨道及专用容器、运输工具。				
	★3.14	配备与屠宰加工规模相适应的病害猪及其产品无害化处理设施设备或委托有资质的无害化处理企业处理；配备符合防疫卫生要求的冷藏暂存设施设备。				
	3.15	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℃ 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。				
	3.16	配备紧急供电、消防设施等能确保屠宰企业安全生产的设施设备。				
	★3.17	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，画面清晰可查。做好视频资料保存，确保可追溯。监控系统与县级以上监管部门联网运行。				
	3.18	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。储存库的温度应当符合被储存产品的特定要求。冷藏、冷冻储存库应当具有温度监控设备。储存库内有防霉、防鼠、防虫设施。				
	3.19	屠宰企业应有一定数量的冷链配送车辆，并有温度自动调控和记录监控装置；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。				
	3.20	生产车间应当根据工艺流程的需要，在用水位置分别设置冷、热水管，消毒用热水温度不应低于 82℃；加工用水的管道应当有防虹吸或防回流装置；明沟排水口处应当设置不易腐蚀材料格栅，并有防鼠，防臭设施。				

项目 序号	评审内容	评估意见			问题 与建 议	
		符合	基本 符合	不符 合		
四、 检 验 与 检 测	★4.1	生猪进厂时，查验生猪随附的动物检疫合格证明、佩戴的标识，以及生猪临床健康状况等，利用信息化手段核实相关信息。发生动物疫情时，查验、记录运输车辆备案等基本情况。				
	4.2	屠宰生猪应提前6小时申报检疫；急宰的，可以随时申报。应如实提交检疫申报单以及农业农村部规定的其他材料。				
	4.3	宰前检验包括验收检验、待宰检验和送宰检验，如实记录生猪批次、入圈时间、圈号、生猪供货者名称、数量、准宰数量、急宰数量、死亡数量、病害猪处理情况、检验人员签字等内容。				
	4.4	宰后检验与生猪屠宰同步进行应当至少包括头蹄检验、内脏检验、胴体检验、复验等。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。宰后检验需记录生猪批次、屠宰生猪数量、宰后检验合格胴体数量及重量、宰后检验不合格胴体数量、不合格原因及处理方式、复检人员签字等内容。检验合格的，出具肉品品质检验合格证。				
	4.5	发生动物疫情时，应当按照国家有关规定，开展动物疫病检测，并如实记录生猪运输车辆牌号、疫病检测日期、生猪来源、检疫证明编号、同批次生猪数量、抽检数量、样品类型、样品数量、检测结果、人员签字等内容。				
	★4.6	能够开展“瘦肉精”的快速筛查，水分、微生物等常见理化、生化指标检测，以及国家规定的动物疫病检测，具备一定的兽药残留检测能力。配备满足日常检验检测需要的设施设备、办公设备和档案资料柜。				
	4.7	制定主要致病菌和指示菌等卫生指标检测方案，明确检测频次和数量，定期开展菌落总数、沙门氏菌等主要致病菌和指示菌的检测。				
	4.8	屠宰企业检测检验用试剂由专人负责管理，安全存储，定期更新。易燃、易爆、剧毒、强腐蚀品不混放，设专柜存放，并由两人及以上共同负责管理。				
	4.9	实验室应当对检验检测样品进行留存，如实记录样品编号、对应生猪产品名称、生产（屠宰）日期或批号、检验检测项目、留样人签字、留存样品流向和处理时间等内容，样品留存时间不得少于三个月。				

项目 序号	评审内容	评估意见			问题 与建 议
		符合	基本 符合	不符 合	
4.10	屠宰企业的兽医卫生检验人员应当按照有关规定协助官方兽医实施检疫。				
五、 管 理 制 度 与 质 量 控 制	★5.1	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。屠宰种猪、晚阉猪应符合农业农村部有关规定。			
	5.2	建立生猪入厂查验登记、待宰静养巡查、肉品品质检验、风险监测（检测）、动物疫情排查报告、国家规定的动物疫病检测、生猪产品出厂记录、清洗消毒、无害化处理、食品加工助剂和化学品使用管理、问题产品召回、应急管理 etc 生猪屠宰质量管理体系。			
	5.3	建立屠宰安全生产、屠宰信息报送、证章标志使用管理、设施设备日常使用和检测保养、屠宰从业人员管理、生猪供应商备案管理等生猪屠宰生产管理制度。			
	5.4	在屠宰车间相应位置标明生猪屠宰操作流程工序图、肉品品质检验工序位置图。屠宰管理制度规范，运行有效，并在相应的作业点统一上墙。			
	5.5	利用定期巡查、抽检等方式对生猪屠宰全过程管理情况效果评价。对效果评价发现的问题采取相应措施进行纠偏（需提供实际案例）。			
	★5.6	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。			
	★5.7	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。明确生猪产品质量安全责任。			
	★5.8	严格遵守安全生产有关法律法规，加强安全生产管理，建立健全全员安全生产责任制和安全生产规章制度，构建安全风险分级管控和隐患排查治理双重预防机制。			
	★5.9	针对产品质量安全事件、重大动物疫情、安全生产事故等突发事件制定应急管理预案制度，定期开展应急培训和演练。			
	★5.10	锅炉、高压容器和液氨存储设备等应取得特种设备、危险化学品存储设备安全使用证或安全标志。从事特种设备操作的人员，应取得相应资质证书。在制冷、制热、用电、易燃、高温、湿滑、易伤等危险区域或作业点设置明显的安全警示标志。			

项目 序号	评审内容	评估意见			问题 与建 议
		符合	基本 符合	不符 合	
★5.11	屠宰企业依据制度应如实建立记录台账：包括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、“瘦肉精”检测、企业卫生消毒、不合格产品召回等。建立企业管理信息系统，实现台账记录信息化管理。台账记录可适当进行合并，但必须记录完整，保存2年以上。				
5.12	待宰生猪实行静养制度，生猪临宰前应当停食静养不少于12小时，宰前3小时停止喂水。				
5.13	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。				
5.14	建立屠宰生产设备管理制度和档案，制定屠宰关键设备操作规程，屠宰生产设备管理制度应当包括采购与验收、档案管理、使用操作、维护保养、维修及维护记录等内容。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。				
5.15	依法依规对入场检疫、检验中发现的病、死生猪及同步检疫、检验中确认为不可食用的生猪产品、召回生猪产品，以及其他应当进行无害化处理的生猪及其产品，及时进行无害化处理；并做好相关记录，对不合格产品做出标记。				
5.16	建立企业管理信息系统，实现生猪采购与进厂、产品出厂销售等环节各项记录的信息化管理。				
5.17	使用肉品品质检验合格证电子出证系统，实现肉品品质检验合格证的电子信息化管理，并具有产品溯源查询能力。				
★5.18	建立屠宰信息报送制度，明确填报人和负责人，在全国畜禽屠宰行业管理系统及时更新资质证件、配套设施、生产设备、从业人员等企业基本信息，真实、准确、及时和完整地报送统计调查制度规定的调查内容。				
5.19	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。				
★5.20	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。				
★5.21	经检疫合格，由官方兽医出具《动物检疫合格证明》，并加施检疫合格标识。				
★5.22	生猪产品出厂时须具备“两章两证”方能出厂。				

说 明

1. 《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》（以下简称《评估标准》）根据生猪屠宰有关法律法规，结合农业农村部生猪屠宰标准化示范创建工作及《生猪屠宰质量管理规范》制定。
2. 《评估标准》共有 5 个方面，72 条指标；其中关键项★26 条，非关键项 46 条。
3. 专家组对《评估标准》规定的内容作出“符合”、“基本符合”、“不符合”的判定，部分内容可作出“不适用”的判定，在对应的选项中划“√”，评估中发现的问题、提出的建议记录在“问题与建议”栏中。
对《评估标准》中同一个指标的多项内容进行评定时，若多数内容符合，则应判定该指标为“基本符合”；若所有内容均不符合，或仅有少数内容符合，则应判定该指标为“不符合”。
4. 评定结果建议分为“建议通过”、“建议限期整改后通过”和“建议不予通过”。
 - (1) 同时满足以下条件为“建议通过”：
 - A. 关键指标全部为“符合”；
 - B. 一般指标中无“不符合”项，且“基本符合”项数不超过 5 个。
 - (2) 评定结果为“建议限期整改后通过”的，应符合下列条件：
 - A. 关键指标中无“不符合”项；
 - B. 一般指标中“不符合”项少于（含）5 个；
 - (3) 有下列情形之一的，评定结果为“建议不予通过”：
 - A. 关键指标中出现“不符合”项；
 - B. 一般指标中“不符合”项数超过（不含）5 个；
5. 评估全部完成后，专家组应签字。