

出口商品技术指南

冻鱼片



MOFECOM

中华人民共和国商务部

目 录

编制说明.....	3
前言.....	5
第一章 适用范围.....	5
第二章 出口商品基本情况概述.....	6
2.1 商品名称：冻鱼片.....	6
2.2 该商品的最新海关统计口径.....	6
2.3 该商品近 5 年来的进出口额统计.....	8
2.4 该商品近年的主要出口目标市场.....	10
2.5 我国产品在国际市场的主要优势.....	12
2.6 潜在目标市场情况简介.....	13
第三章 国际标准和技术规范与我国的差异.....	14
3.1 概述.....	14
3.2 主要差异.....	14
第四章 目标市场的技术法规、标准和合格评定程序与我国的差异.....	21
4.1 欧盟市场.....	21
4.2 美国.....	25
4.3 日本.....	32
4.4 韩国.....	36
第五章 出口商品应注意的其他问题.....	42
5.1 渔业资源可持续性发展问题.....	42
5.2 MSC 生态标签.....	42
5.3 绿色消费.....	42
5.4 市场准入环境要求.....	42
5.5 “再出口证明”.....	43
5.6 价廉可能引起反倾销.....	43
第六章 达到目标市场技术要求的建议.....	44
第七章 我国企业出口常见的技术性贸易措施问题和常见案例分析.....	47
附录 1. 主要目标市场的有关技术法规、标准、合格评定程序.....	48
附录 2. 有关国际标准以及我国标准.....	51
附录 3. 我国标准与各目标市场卫生指标对照表（请见表 12）.....	53
附录 4. 我国（冻）鱼片原料进境的检验检疫.....	55
附录 5. 我国（冻）鱼片出口的检验检疫业务流程.....	59
附录 6. 山东省重点出口企业对本指南的意见.....	64

使用说明：

- 1、本《出口商品技术指南》将至少半年更新一次；
- 2、本《出口商品技术指南》电子文本使用 PDF 格式，浏览须安装 Adobe 公司免费提供的 Adobe Acrobat 软件。简体中文版可点击 Adobe Reader 6.0 下载。
- 3、用户可在线浏览，或将 PDF 文件下载到本地机器后阅读。
- 4、如有疑问或意见建议请与商务部世贸司联系，电子邮件：dstdiv3@mofcom.gov.cn

版权声明：

《出口商品技术指南》版权归中华人民共和国商务部所有，供公众免费查阅。未经商务部授权，任何单位或个人不得将其用于任何商业盈利目的，不得转载、摘编、变更或出版《出口商品技术指南》。经商务部授权的，应在授权范围内使用，并注明“来源：中华人民共和国商务部”。违反上述声明者，商务部将追究其相关法律责任。

编制说明

一、编制目的

经过 15 年艰苦漫长的谈判,我国终于在 2001 年 12 月 11 日实现全国人民的夙愿正式成为世界贸易组织成员。加入世贸组织标志着我国将加快市场经济的全面发展步伐;标志着我国对外开放进入了一个新阶段;标志着我国将在更大范围内和更深程度上参与经济全球化和贸易自由化的经济活动。入世给发展中的中国带来了巨大的机遇。然而,面对国外产品对国内市场的冲击,面对国际贸易诸多的游戏规则,面对发达国家技术性贸易壁垒以及我国民族工业在技术、管理、人才等方面与国际上的差距,入世给发展中的中国又带来了巨大的挑战。

据国家商务部的一项最新调查,2002 年,我国农产品、轻工、机电、纺织服装、五矿化工和医疗保健等 6 大行业中,有 71% 的出口企业遭遇到国外贸易技术壁垒不同程度的限制,有 39% 的出口产品受到不同程度的影响,造成的损失逾 170 亿美元,这相当于 2001 年出口总额的 5.2%。其中欧盟、美国、日本通过实施技术性贸易壁垒对我国出口企业造成的损失比例达 95%。因此,为了使企业更加清晰国外有关市场的技术法规,明确产品进出口所必需的程序和注册,有效应对(冻)鱼片出口所遭遇的贸易技术壁垒,分析预测(冻)鱼片国际市场的走向和趋势,扩大我国出口,由我国商务部制定任务,由山东省对外经济贸易科学技术协会经过广泛调研、认真分析,完成《出口商品技术指南——冻鱼片》项目。

二、编制原则

1. 遵循国家的有关方针、政策、法规和规章。
2. 从保护我国产品出口出发,提高应对贸易技术壁垒的能力,对(冻)鱼片的相关指标、法规、标准进行研究。
3. 进行广泛的调查研究和必要的实验验证工作,对我国出口产品的各市场所要求的条件进行了充分的研究分析,
4. 密切结合我国国情,严谨、认真的整理、研究国内外有关(冻)鱼片产品的标准、法规以及相关的检验检疫程序等。

三、主要内容

本指南主要对我国(冻)鱼片出口所必须遵循的标准、法规、注册以及必须进行的检验检疫项目作了深入、细致的研究分析,对世界标准以及各市场的准入条件和检验检疫作了详细的对比,主要内容有以下几部分:

1. 适用范围

说明本指南的涵盖的产品。

2. 出口商品基本情况概述

介绍我国 5 年来的(冻)鱼片出口情况、包括出口数量、出口金额、出口市场、出口品种等。

3. 国际标准和技术规范与我国的差异

对比研究国际标准与我国标准的差异，得出结论。

4. 目标市场的技术规范、标准和合格评定程序与我国的差异

对比研究各主要出口市场标准、技术规范与我国的差异，得出结论。

5. 出口商品应注意的其他问题

提出目前（冻）鱼片出口所应该注意的一系列问题，包括绿色消费、环境要求、生态标签等。

6. 达到目标市场技术要求的建议

根据对比研究结论，从原材料进口、生产过程、出口检验、市场开拓，以及政府扶持等各方面提出进入各目标市场的建议。

7. 我国企业出口常见的技术性贸易措施问题和常见案例分析

举例说明我国（冻）鱼片产品在出口过程中遇到的贸易技术壁垒情况。

8. 附录

包括国际标准、各目标市场标准、法规，以及我国标准、地方标准等参考文献目录。

四、有关说明及建议

该指南的制定，详细研究了我国与国际标准、各目标市场标准法规的差异，同时根据研究结果，提出我国（冻）鱼片产品出口的指导意见，为规范鱼片生产、扩大我国产品出口提供了有利帮助。建议将该指南必要部分送各相关出口企业、海关、检验检疫机构、有关政府部门组织学习研讨，并根据各地方（冻）鱼片产品出口特点以及出口市场特点，制定符合地方特色的有效的手段和措施和标准法规体系，提高产品生产技术，保障产品质量，鼓励出口、增加出口创汇。同时，该指南的大部分内容也适用于其他出口水产品，如虾、蟹、贝类等，各相关企业、单位也可以借鉴，形成自己产品的出口指南。

前言

本指南适用于出口冻鱼片，包括深海捕捞（冻）鱼片和养殖（冻）鱼片。

本指南重点研究了欧盟、美国、日本、韩国等 4 个主要出口目标市场。

本指南主要分析了国际、国外技术法规、标准、合格评定程序共 69 套，主要涉及冻鱼片的法规标准、安全卫生控制、微生物限量、农兽药残留最大限量标准、水产品的各项规定及卫生控制标准等国际和国外标准、技术法规与我国的差异。

本指南针对不同问题提出了 9 套解决方案，包括：建议企业提高意识、欧盟市场法规体系的研究、搞好质量监管体系建设、从源头抓起全程抓好水产品质量的监督控制、企业加强自我监控、鼓励企业采用国际标准、政府预警工作的加强、严把进口原料质量关、制定（冻）鱼片产品的国家标准地方标准等。

本指南还总结了出口冻鱼片应注意的其它 6 个方面的问题，包括：渔业资源可持续性发展问题、MSC 生态标签、绿色消费、市场准入环境要求、“再出口证明”、价廉可能引起反倾销等。

本指南技术资料来源的截止日期为 2004 年 12 月。

第一章 适用范围

本指南通过对（冻）鱼片商品近 5 年的进出口情况，主要出口市场和潜在市场情况进行深入剖析，对我国生产标准和行业规范与国际标准和技术规范进行对比分析，以及对目标市场的技术法规、标准和合格评定程序进行调查研究，针对我国企业出口常见的技术性贸易措施和贸易壁垒案例，制定出我国的出口商品生产技术规范，从而突破目标市场的技术壁垒，达到目标市场的技术要求，稳定市场，扩大出口规模。

本指南适用于（冻）鱼片的生产以及进出口，对于我国（冻）鱼片商品的对外贸易具有很强的指导意义。同时该指南对于检验检疫机构、质监、行业协会等有关部门，以及其他水产品的生产，以及进出口也有一定的指导意义。

第二章 出口商品基本情况概述

2.1 商品名称：冻鱼片

2.2 该商品的最新海关统计口径

水产品是我国入世后具有较大出口优势的农产品，而（冻）鱼片是我国水产出口创汇的主要品种之一。2004 年，我国出口水产品 239 万吨，创汇金额 67 亿美元，其中（冻）鱼片出口量为 57 万吨，创汇金额达 14 亿美元，占水产品出口总额的 24%。

出口（冻）鱼片按原料来源可以分为两大类：深海捕捞（冻）鱼片和养殖（冻）鱼片。其中出口以深海捕捞品种的（冻）鱼片为主，养殖品种的（冻）鱼片是近年随着养殖技术提高而逐步发展起来的，近几年出口数量增长较快。

深海捕捞（冻）鱼片产品出口多为来、进料加工贸易。深海捕捞（冻）鱼片加工出口有四个显著特点：

- ①. 冻鱼原料百分之百全部进口，主要来自俄罗斯、北欧（挪威为主）、美国和日本，其中一半以上来自俄罗斯；
- ②. 原料进口数量大，年进口量约 100 万吨，而且，进口时间集中，70%以上的进口量集中在 3-5 月份；
- ③. 加工出口量非常集中，70%以上在山东省，山东省又有近 85%集中在青岛地区；
- ④. 加工过程简单，创汇额高，并且带动了运输、码头、仓储、包装等有关行业的发展，涉及就业面广，社会效益显著。

2.2.1 真鳕 (Cod)



真鳕（大西洋鳕）主要捕捞国家为俄罗斯和挪威，大部分在俄罗斯。大西洋鳕捕捞后，约 1/4 的数量在船上直接加工包装，其它 3/4 装运至陆地加工。以前，俄罗斯和挪威捕捞船都运到挪威加工，但现在，俄罗斯的捕捞船改为在中国登陆，产品在中国加工（称为二次冷冻加工产品）。由于中国劳动力价格低廉，二次冷冻加工鳕鱼片产品市场份额逐年扩大，以美国为例，2001 年中国的产品占市场份额为 18.7%，逐渐占据了冰岛等出口国的市场份额；2002 年、2003 年中国对美国分别出口真鳕鱼片 15615 吨、17713 吨，分别占美国当年进口总量的

23.5%、28.3%。在欧盟市场，2003 年、2004 年这两年间，欧盟 15 国分别从中国进口鳕鱼片 19103 吨、22609 吨，分别占欧盟 15 国当年进口总量的 9.41%和 11.37%。

2.2.2 狭鳕 (Alaska Pollock)



中国出口的主要也是二次冷冻加工鱼片产品，即从俄罗斯购买原料，解冻后经手工加工再次冷冻后销售。由于中国的劳动力价格低廉，在市场出售的价格往往比美国等发达国家生产的一次性冷冻产品低平均每千克低 0.1—0.4 美元。2002 年欧盟短期封关对中国阿拉斯加鳕鱼出口影响虽有，但不是太大，很快中国产品便以价格优势夺回了市场份额。以欧洲最大的狭鳕市场德国为例，2003 年，中国向德国出口阿拉斯加鳕鱼片为 5.8 万吨，占德国进口总量的 45.9%，2004 年中国向德国出口阿拉斯加鳕鱼片为 5.92 万吨，比上一年增加了 2%。同时，销往美国的产品也在快速增加，2002 年，中国出口到美国的阿拉斯加鳕鱼片共 6.7 万吨，比上一年度增长 28%；2003 年，中国向美国出口阿拉斯加鳕鱼片 7.03 万吨，共占美国进口总量的 92.5%。

2.2.3 马哈鱼 (Salmon)



我国出口的马哈鱼片原料来源主要是美国、日本和俄罗斯。每年在 10 万吨左右，成品加工约占 5—6 吨。出口国主要为日本、欧洲、美国。以全天然野生捕捞著名的美国阿拉斯加海产近来受到中国市场普遍欢迎，预计今后几年对华出口将保持高额增幅。

2.2.4 罗非鱼 (Tilapia)



罗非鱼片是近三年发展起来的出口创汇产品。2002 年出口 3 万吨，2003 年即达到近 6 万吨，出口金额也增加了近一倍，从 5000 万美元增长到 9700 万美元。中国生产的罗非鱼主要出

口到美国，是美国冷冻罗非鱼片的主要供应者，就冷冻整条罗非鱼而言，2004 年占美国市场份额的 55%；就罗非鱼冻鱼片而言，2004 年占美国总进口量的 78%。预计这个数字还将会继续增长。

1997-2004 年美国进口罗非鱼分国别统计如下：

表 1.1 冷冻罗非鱼（整条）

单位：公吨

国家/年份	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
中国	52	435	4940	11622	10870	19616	28763	31782
中国台湾	18640	20995	22055	15916	27599	20660	19664	24935
厄瓜多尔	171	31	149	24	95	16	143	76
中国香港	0	0	0	52	0	40	135	100
泰国	4	35	47	20	49	250	121	144
巴拿马	2	0	0	2	2	150	104	102
其它	254	37	101	145	114	17	115	160
进口总量	19122	21534	27293	27781	38730	40748	49045	57299

表 1.2 罗非鱼冻鱼片

单位：公吨

国家/年份	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
中国	0	38	749	1810	2529	6026	15857	28086
印度尼西亚	1095	885	1146	1218	2179	2572	3582	4250
中国台湾	842	1334	2756	1730	2133	2761	2470	2666
泰国	224	138	115	178	209	338	940	734
厄瓜多尔	108	80	56	170	140	272	186	172
越南	0	0	1	18	53	106	73	17
巴拿马	0	0	0	0	0	48	42	94
巴西	0	0	0	0	8	49	27	0
其它	229	221	147	601	121	79	72	141
进口总金额 (千美元)	2499	2696	4971	5186	7372	12253	23249	36160

来源：美国国家贸易统计数字

2.3 该商品近 5 年来的进出口额统计

表 1.3 2000-2004 年我国（冻）鱼片产品出口数量及金额

	2000	2001	2002	2003	2004	合计
出口数量	320073	364876	390275	475507	570427	2121158
出口金额	61889	75102	88526	112086	140932	478535
进口数量	5988	13321	6254	6450	9775	41788
进口金额	1143	2313	1334	1090	2022	7902

（注：数量单位：吨，金额单位：万美元）

总体而言，出口增长很快，2004 年与 2000 年相比，出口数量几乎翻了一翻，出口金额增长了 1.3 倍。但进口数量、金额五年来没有太大的变化。（请见曲线图 1，图 2）

图2 2000-2004年冻鱼片进出口金额

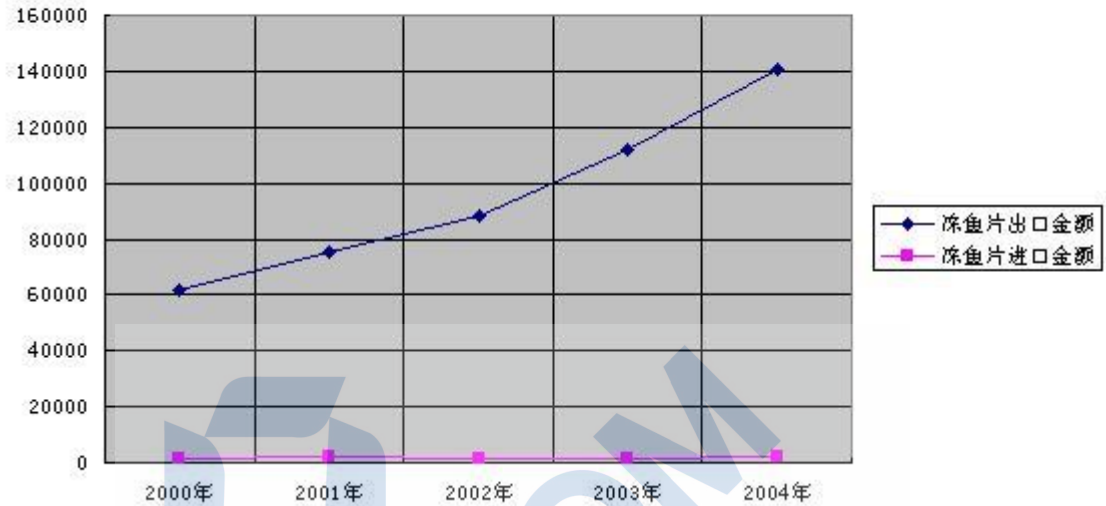
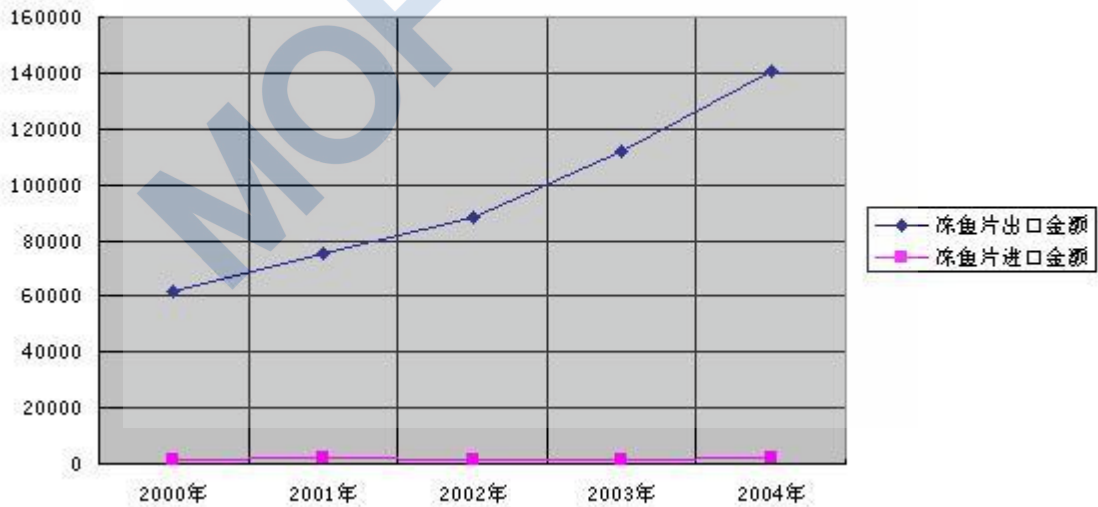


图2 2000-2004年冻鱼片进出口金额



随着（冻）鱼片出口数量的增加，还有一个很重要的原因，国内内销市场的扩大，近五年来我国进口冻鱼原料数量也在逐年递增。2004 年与 2000 年相比，进口数量增长了 47.5%，进口金额增长了 121.9%。具体数据请见表 1：

表 1 2000-2004 年我国进口冻鱼原料数量及金额

	2000	2001	2002	2003	2004	合计
进口数量	896017	986297	995319	1088310	1321733	5287676
进口金额	69484	86655	101329	121145	154179	532792

（注：数量单位：吨，金额单位：万美元）

冻鱼进口品种以鳕鱼、马哈鱼、鲱鱼、鲑鱼为主。

2.4 该商品近年的主要出口目标市场

我国（冻）鱼片生产省份共有 18 个，主产地包括山东、辽宁、广东、浙江、海南等，其中山东是最主要产区。以 2004 年为例，山东省共出口（冻）鱼片 37.1 万吨，创汇金额达 9.3 亿美元，无论是出口数量还是金额，都居主导地位，占全国总量及总金额的 65% 以上。（请见图 3，图 4）

图3 2004年各省冻鱼片出口数量所占比例

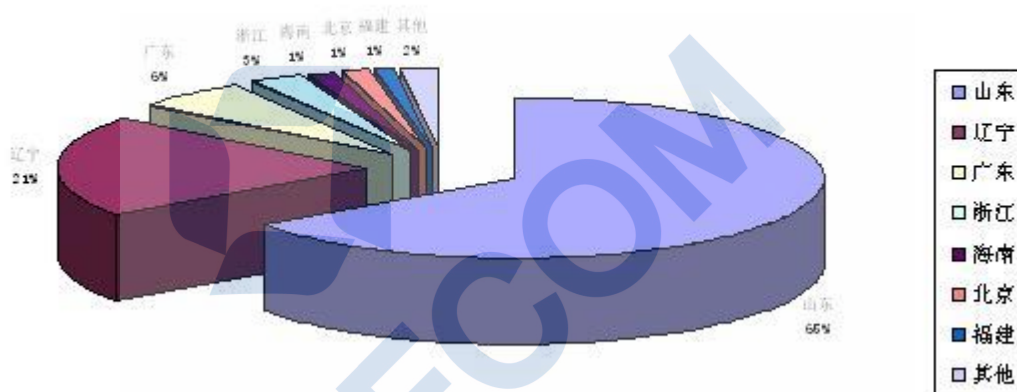
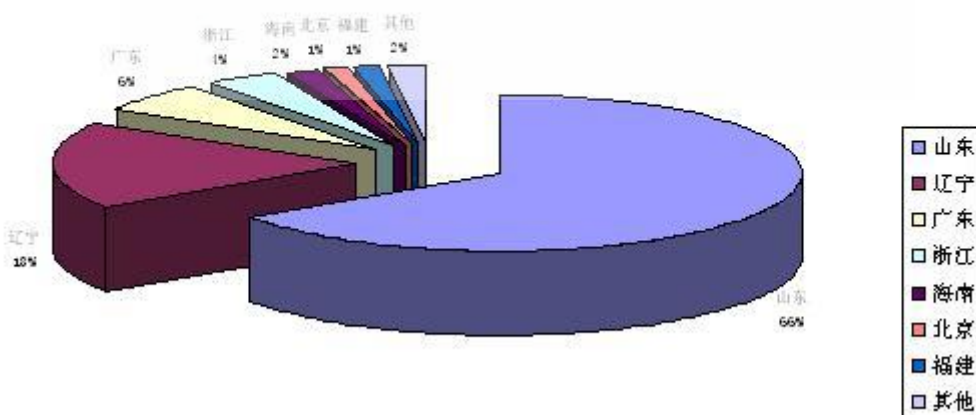


图4 2004年冻鱼片各省出口金额所占比例



我国（冻）鱼片产品主要销往欧盟、美国、日本、加拿大、韩国，少量销往东欧、东南亚等地。根据 2004 年我国海关统计，销往欧盟、美国、日本、韩国、加拿大这五大主销市场的冻

鱼片出口量分别为 20.1 万吨、16.9 万吨、13.0 万吨、2.1 万吨、1.9 万吨，共占出口总数量的 95%（请见图 5，图 6）。

图5 2004年对各国出口冻鱼片数量比例

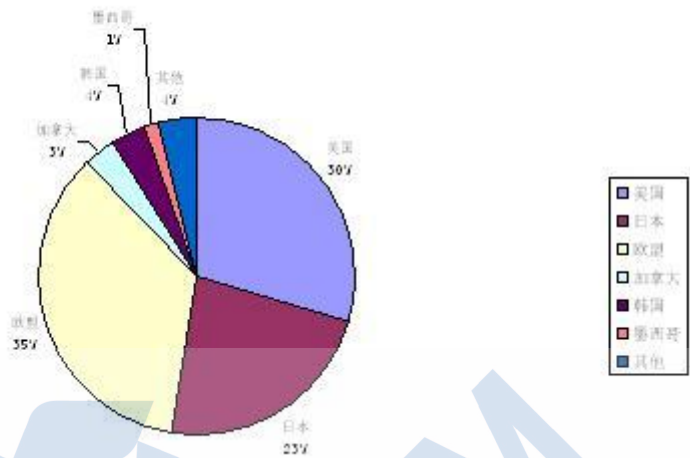
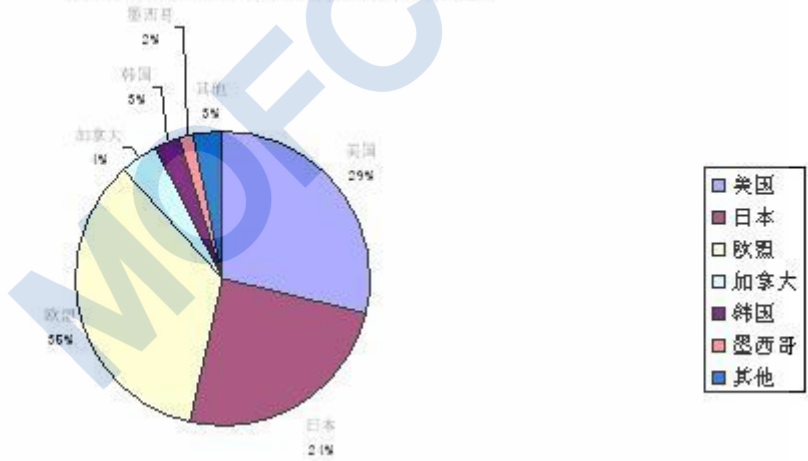


图6 2004年对各国出口冻鱼片金额比例图



其中最大的输入地区—欧盟—内部各国进口数量及金额比例如图所示，德国居第一位（9.7 万吨），其次是英国（2.7 万吨）、波兰（2.0 万吨）、荷兰（1.6 万吨）（请见图 7，图 8）。

图7 2004年对欧洲各国出口冻鱼片数量比例

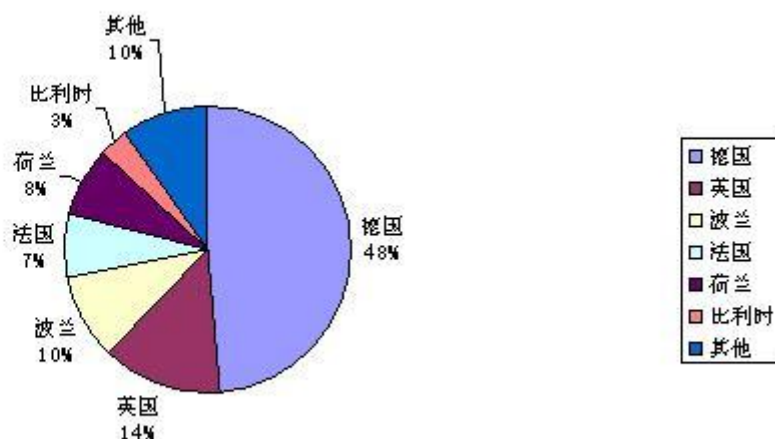
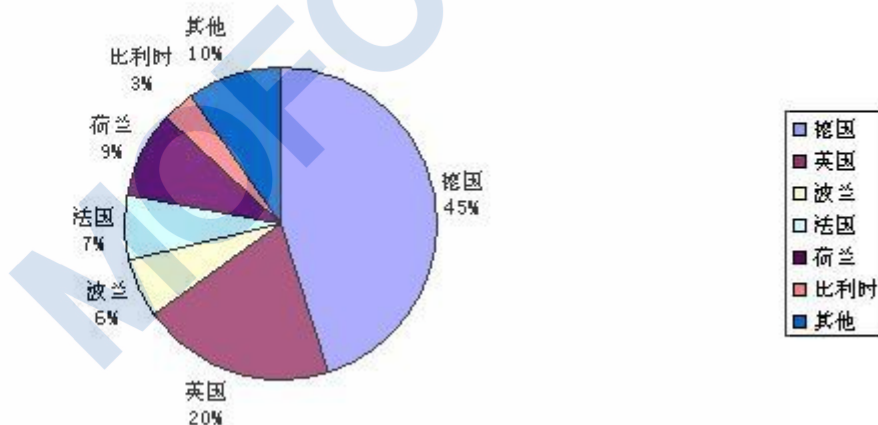


图8 2004年对欧洲各国出口冻鱼片金额比例图



2.5 我国产品在国际市场的主要优势

我国产品在国际市场上的主要竞争优势是生产成本低廉，质量高，产量大，加工条件先进，卫生质量控制措施完善。鱼片加工多为人工操作，属劳动力密集型产品，而中国的劳动力成本相对较低，因此从成本上讲要比国际劳务费用低。另外，我国重视鱼片生产和出口，从质量上严格控制，产量上更是居世界前列。生产规模的扩大带来了设备、技术的更新，信息渠道的建立，同时产品出口多年奠定了良好的信誉。同时中国鱼片加工厂硬件设施较为完善，管理严格，生产条件丝毫不亚于欧美发达国家，有的还领先于西方发达国家。近几年，随着 HACCP 安全卫生控制体系、ISO9000 质量管理体系的引进及应用，中国冻鱼片加工企业对安全卫生控制措施日臻完善，已经成为国际市场上最有力的竞争者。

2.6 潜在目标市场情况简介

潜在目标市场为中东和东欧。中东多为石油输出国，经济较为发达，购买力相对较大；当地水产品消费主要靠进口，而且（冻）鱼片消费不涉及宗教信仰问题，再加上离中国的距离也不算太远，这些因素使中东成为我冻鱼片出口的潜在市场。实际上，近五年来我输往中东地区的鱼片产品数量也在逐年递增。但是中东地区局势动荡，恐怖组织活动猖獗，给贸易也带来一定风险和困难。

欧盟（15 国）为我国冻鱼片产品传统消费市场。随着欧盟东扩，2004 年 5 月东欧部分国家也正式加入欧盟，预计这将为东欧国家经济发展带来积极作用，而且，东欧国家的消费习惯与原欧盟国家相似，再加上很大一部分东欧国家为内陆国家，水产品主要依赖进口，因此，东欧国家也是我冻鱼片产品潜在消费市场。



第三章 国际标准和技术规范与我国的差异

3.1 概述

在经济全球化、科技日新月异、国际竞争日趋激烈的形势下，随着关税的大幅度削减，以技术法规、标准和合格评定程序为主要内容的技术性贸易壁垒已经成为面临最多的，最难克服的壁垒。发达国家凭借其经济、科技优势，不断设置和利用技术壁垒对我国外贸出口进行限制。本指南旨在分析研究（冻）鱼片各目标市场的准入条件以及我国标准与国际标准的差异，找出（冻）鱼片生产、出口过程中的问题，并提出解决办法，为我国产品出口提供有力支持。因此有必要了解以下几个基本概念。

3.1.1 贸易技术壁垒

技术壁垒是一国或区域组织为维护国家或区域安全、保障人类健康和安全、保护动植物健康和安全、保护环境、防止欺诈行为、保证产品质量等而采取的一些强制性的或自愿性的技术性措施。这些措施对其他国家或区域组织的商品、服务和投资自由进入该国或该区域市场产生影响。狭义的技术壁垒主要是指世贸组织《技术性贸易壁垒协议》规定的技术法规、标准和合格评定程序；广义的技术壁垒还包括动植物及其产品的检验和检疫措施。包装和标签及标志要求、绿色壁垒、信息技术壁垒等，它们也经常以技术法规、标准和合格评定程序形式出现。

3.1.2 技术法规

强制执行的规定产品特性或相关加工和生产方法包括适用的管理规定的文件。技术法规也可以包括或专门规定用于产品、加工或生产方法的术语、包装、标志或标签要求。

3.1.3 标准

为在一定的范围内获得最佳秩序，对活动或其结果规定共同的重复使用的规则、导则或特性的文件，成为标准。该文件经协商一致制定并经一个公认机构批准。标准应以科学、技术和经验的综合成果为基础，以促进最佳什么效益为目的。

3.1.4 合格评定程序

合格评定是对产品、工艺或服务满足规定要求的程序所进行的系统检查和确认活动。国际上所成的合格评定活动一般包括：企业的自我声明、第二方或第三方的检验、检查、验证等评价活动或认证、注册活动以及他们的组合；还包括为规范给企业提供评价服务的机构的行为而实施的认可活动。

3.2 主要差异

3.2.1 国际标准概况

水产品方面的国际标准主要是世界卫生组织/联合国粮农组织（WHO/FAO）下属的国际食品法典委员会（CAC）发布的水产方面的标准和规定。食品法典委员会（CAC）是联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）于1961年建立的政府间协调食品标准的国际组织。它的工作宗旨是通过建立国际协调一致的食品标准体系，保护消费者的健康，促进公平的食品贸易。WTO

成立之后，SPS 和 TBT 协定赋予其以新的涵义，CAC 的标准已成为促进国际贸易和解决贸易争端的依据，同时也成为 WTO 成员国保护自身贸易利益的合法武器。在食品领域，一个国家只要采用了 CAC 的标准，就被认为是与 SPS 和 TBT 协定的要求一致。如果一个国家的标准低于 CAC 标准，在理论上则意味着该国将成为低于国际标准的食品的倾销市场。即使是美国、澳大利亚这样的发达国家，它们的相当一部分国家标准也低于 CAC 标准。因此，如何尽快与国际标准即 CAC 标准接轨，不仅是发展中国家，同时也是发达国家面临的一项极其紧迫和艰巨的任务。在这种情况下，为了保护本国消费者的健康，各个国家面临两种选择：要么采纳 CAC 标准，要么按照 SPS 协定的规定，根据风险评估的原则，制定更加严格的国家标准。

CAC 颁布的法规和标准基本涵盖了水产品方面的所有标准和规定，世界上各国家和经济联合体大都在借鉴的基础上制订本国家或者地区的标准和法规，有的直接转化为国家标准，而大多数发达国家更是利用现有的高科技仪器和先进的检测方法，制订了远远高于国际标准的国家标准和技术法规。因此，积极参与 CAC 的工作，其重要性已不言而喻。

在（冻）鱼片方面，相关的国际标准主要有以下几个：

《冻比目鱼片法规标准》(CAC CODEX STAN 91-1981)

《冻鲈鱼片法规标准》(CAC CODEX STAN 51-1981)

《速冻鱼片》(CAC CODEX STAN 190-1995)

《冻鳕鱼和黑线鳕鱼片法规标准》(CAC CODEX STAN 50-1981)

《食品中污染物和毒素含量通则》(Codex General Standard For Contaminants And Toxins In Food)

《食品微生物指标设定及应用通则》(Principles For The Establishment And Application Of Microbiological Criteria For Foods)

《食品中农药残留最大限量标准》(Codex Maximum Residue Limits For Pesticides)

《兽药最大残留限量》(List Of Codex Maximum Residue Limits For Veterinary Drugs)

《食品中农药残留最大限量标准和食品中添加剂残留最大限量标准》(Codex Maximum Residue Limits For Pesticides/Extraneous Maximum Residue Limits In Or On Foods)

通过对国际相关标准进行收集整理，发现相关的国际标准中对于重金属污染限量没有明确的规定，对于农药残留限量和兽药残留限量等方面规定的项目比较少，具体情况如下：

《食品中农药残留最大限量标准》即《Codex Maximum Residue Limits For Pesticides》标准、《食品中农药残留最大限量标准和食品添加剂残留最大限量标准》即《Codex Maximum Residue Limits For Pesticides/Extraneous Maximum Residue Limits In Or On Foods》规定：除虫菊酯(Pyrethrins)的限量要求为 3mg/kg；虫螨磷(Pirimiphos-methyl)的限量要求为 8mg/kg。在这方面，我国现行的标准中还没有明确的规定，对于出口企业而言是应当充分注意的因素。

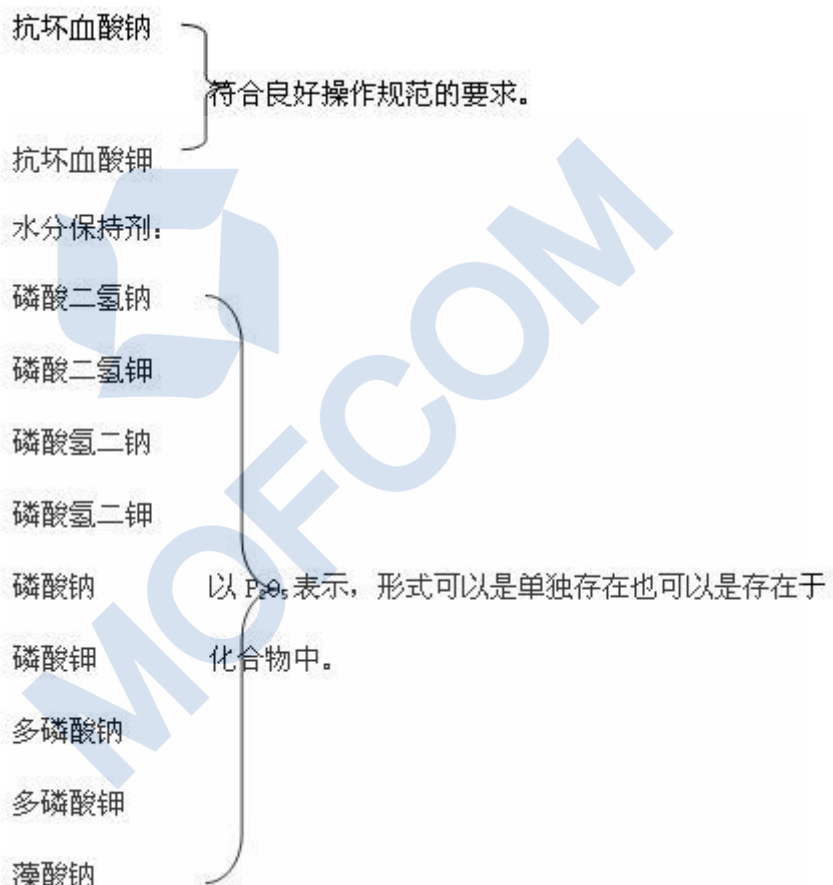
根据标准《最大兽药残留限量》即《List Of Codes Maximum Residue Limits For Veterinary Drugs》的要求，

①土霉素(Oxytetracycline)最大限量要求为 100 μ g/kg

- ②磺胺二甲嘧啶(Sulfadimidine)最大限量要求为 100 μ g/kg
- ③睾丸激素(Testosterone)规定在鱼片中不得检出
- ④孕酮/黄体酮(Progesterone)规定在鱼片中不得检出
- ⑤17 β -雌二醇(Estradiol-17 β)规定在鱼片中不得检出
- ⑥涕必灵/噻苯咪唑(Thiabendazole)最大限量要求为 100 μ g/kg

标准《速冻鱼片》即《Codex General Standard For Quick Frozen Fish Fillets》规定了关于冻鱼片的一系列要求，对于食品添加剂的具体限量作了要求，具体情况如下：

抗氧化剂：



冻鱼片的卫生学要求的具体规定如下：

一是规定最终产品不含有对人体健康造成危害的外来物质。

二是根据营养委员会法典的要求进行取样和检测，保证最终产品质量：

(1) 根据营养委员会法典确定的标准，使得食品中微生物和微生物产物的含量不超过法典的要求，不对人体健康产生危害。

(2) 组胺的含量不超过 20mg/100g 的限量要求。

(3) 含有其他物质的量，不超过根据营养委员会法典标准确立的对人体健康造成危害的限量。

综上所述，国际标准相关安全卫生指标请见表 2：

表 2 国际标准相关安全卫生指标

项目	限量 (ppm)
除虫菊酯	3
虫螨磷	8
组胺	20
土霉素	0.1
磺胺二甲嘧啶	0.1
涕必灵/噻苯咪唑	0.1
睾丸激素、孕酮/黄体酮、17 β -雌二醇	不得检出
菌落总数	<107, 且 5 个检样中应有 3 个或 3 个以上检出值<105
粪大肠菌	<400, 且 5 个检样中应有 3 个或 3 个以上检出值<4
金黄色葡萄球菌	<5 $\times$ 103, 且 5 个检样中应有 3 个或 3 个以上检出值<103
沙门氏菌	不得检出

3.2.2 我国相关标准概况

我国没有专门针对冻鱼片的卫生标准，生产企业大多按照国外进口商的要求来生产冻鱼片，企业不但生产上被动，质量要求和定价都掌握在进口商手上，导致进口商利用技术壁垒限制进口，同时，企业标准混乱，导致生产和管理不规范，给质量监督也带来了困难。目前，国内除了有针对冻鳕鱼片出口的检验规程——中华人民共和国国家进出口商品检验行业标准 SN/T 0429-95 出口冻鳕鱼片检验规程外，涉及水产品的技术法规、标准有：

《中华人民共和国食品卫生法》（1995 年 10 月 30 日）

国家认证认可监督管理委员会《出口食品生产企业卫生要求》（2002 年 5 月 20 日）

卫生部《水产品卫生管理办法》（1990 年 11 月 20 日）

《出境水产品追溯规程（试行）》（质检食函[2004]348 号）

《出境养殖水产品检验检疫和监管要求（试行）》（质检食函[2004]348 号）

GB 2733 海水鱼类卫生标准（鲜、冻动物性水产品卫生标准）

GB/T 4789-2003 食品卫生检验方法微生物学部分

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

GB/T 5009-2003 食品卫生检验方法 理化部分

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.44-2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.45-2003 水产品卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 12393 食品中磷的测定方法

SN/T 0429-1995 出口冻鳕鱼片检验规程

SN/T 0433-1995 出口冻鲑鱼片检验规程

SN/T 0434-1995 出口冰鲜泥鳅片检验规程

SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定

SC/T 3018 水产品中氯霉素残留量的测定

NY 5070-2002 无公害食品 水产品中渔药残留限量

我国相关标准的安全卫生指标

(1) 残留限量标准请见表 3

表 3 我国相关残留限量标准

项目	检验方法	限量 (ppm)
六六六	GB/T5009.19	2
滴滴涕	GB/T5009.19	1
链霉素		0.5
金霉素	GB/T14931.1	0.1
土霉素	GB/T14931.1	0.1
四环素	GB/T14931.1	0.1
氯霉素	SN/T0341	不得检出
甲砒霉素	SN/T0199	不得检出
红霉素	SN/T0538	0.1
磺胺嘧啶	SN/T0208	0.1
磺胺甲基嘧啶	SC/T3303	0.1
磺胺二甲基嘧啶	SC/T3303	0.1
磺胺二甲氧嘧啶	SN/T0208	0.1
磺胺异恶唑	SN/T0208	0.1
甲氧苄氨嘧啶	SN/T0208	0.05
环丙沙星		0.05
恩诺沙星		0.05
诺氟沙星		0.05
恶喹酸	SN/T0206	不得检出
呋喃唑酮	SN/T0530	不得检出
二硝基咪唑	SN/T0289	不得检出
甲硝咪唑	SN/T02890	不得检出
己烯雌酚	酶联免疫法	不得检出
喹乙醇	SN/T0197	不得检出

甲基睾丸酮		不得检出
乙氧喹	SN/T0282	0.5
敌百虫	GB/T5009.20	0.1
孔雀石绿		不得检出
溴氰菊酯	GB/T14929.4	0.1
水生动物禁用药物		
B-兴奋剂类：克伦特罗、沙丁胺醇、西马特罗及其盐、酯及制剂		
性激素类：己烯雌酚及其盐、酯及制剂		
具有雌激素样作用的物质：玉米赤霉醇、去甲雄三烯醇酮、醋酸甲孕酮及制剂		
氯霉素、及其盐、酯（包括：琥珀氯霉素）及制剂		
氨基甙及制剂		
硝基呋喃类：呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃苯烯酸钠及制剂		
硝基化合物：硝基酚钠、硝呋烯腙及制剂		
催眠、镇静类：安眠酮及制剂		
林丹（丙体六六六）		
毒杀芬（氯化烯）		

（1）其他有毒有害物质限量标准见表 4：

表 4 我国其他有毒有害物质限量标准

产品	项目	限量（ppm）	检验方法
鱼及其他水产食品	汞	总汞 0.3	GB/T5009.17
		甲基汞 0.2	GB/T5009.45
鱼虾类	铅	0.5	GB/T5009.12-96
水产类	铜	10	GB/T5009.13-96
鱼类	硒	1	GB/T12396-96
鱼类	锌	50	GB/T5009.14-96
鱼	镉	0.1	GB/T5009.15-96
鱼类	铬	1	GB/T14962-94
鱼类（鲜）	亚硝酸盐	3	GB/T5009.33-1996
鱼虾类	3H, Bq/kg	6.5×10^5	GB14883.2-1994
	89Sr, Bq/kg	2.9×10^3	GB14883.3-1994
	90Sr, Bq/kg	2.9×10^2	GB14883.3-1994
	131I, Bq/kg	4.7×10^2	GB14883.9-1994
	137Cs, Bq/kg	8.0×10^2	GB14883.10-1994
	147Pm, Bq/kg	2.4×10^4	GB14883.4-1994
	239Pu, Bq/kg	10	GB14883.8-1994
	210Po, Bq/kg	15	GB14883.5-1994
	226Ra, Bq/kg	38	GB14883.6-1994
	223Ra, Bq/kg	21	GB14883.6-1994
	天然铀,	5.4	GB14883.7-1994

（1）微生物限量标准：

表 5 我国相关微生物限量标准

细菌种类	检验方法	限量
细菌总数(cfu/g)	GB4789. 2	30000 个/g
大肠菌群(MPN/g)	GB4789. 3	30
沙门氏菌(cfu/25g)	GB4789. 4	不得检出
金黄色葡萄球菌(cfu/g)	GB4789. 10	不得检出
副溶血性弧菌(cfu/g)	SN0173	不得检出
致病性大肠肝菌(cfu/g)	SN0169	不得检出

3.2.3 我国（冻）鱼片原料进口以及产品出口的检验检疫

3.2.3.1 我国（冻）鱼片原料进境的检验检疫

见本指南附录 5

3.2.3.2 我国（冻）鱼片出口的检验检疫业务流程

见本指南附录 6

3.2.4 国际标准与我国标准对比研究分析

国际标准主要对（冻）鱼片产品重金属、微生物、农兽残等方面作了具体的规定。各国家均依照国际标准为原则制订了本国或地区的标准。

从国际标准与我国标准规定的项目和指标情况来看，我国标准要远远高于国际标准，不仅规定的项目多于国际标准，同一个项目的安全卫生指标也比国际标准严格。这也意味着，我国（冻）鱼片产品如果严格国家标准的要求进行生产的话，完全能够满足国际标准的要求。然而这并不意味着满足了国际标准就可以轻松的进入国际市场。首先，国际标准考虑到绝大多数国家的生产水平和技术能力，不能制订得过于严格而使得大多数出口（冻）鱼片产品的发展中国家不能满足要求；其次，随着科技的进步和现在生物学、医学的发展，极大的带动了生产工艺的提高和检测能力的提高。世界贸易和经济的发展，使得许多发达国家利用先进的技术和检测能力制订了一系列阻碍发展中国家向发达国家出口（冻）鱼片这类劳动密集型产品的法规和措施，来保护本国产品的竞争力。因此大多数（冻）鱼片产品进口国的标准和法规要远远高于国际标准（关于我国标准与主要进口国标准之间的差异对比研究，下文有详细介绍）。

分析研究表明，我国标准已经高于国际标准，然后各相关出口企业以及检验检疫机构应当密切注意国际标准组织的有关活动和相关标准的制修订活动。因为国际标准组织毕竟由许多代表国家和地区的代表组成，积极参加和关注国际标准组织的活动一方面可以了解相关信息，不至于处于被动位置；另一方面，国际组织有先进的检测能力和检测手段，随着科学的发展，必将有新的对食品安全产生影响的检测项目加入其中，积极参加和关注国际标准组织的活动可以提前获得相关信息，对于改进生产工艺，提高检测能力有重要意义。

第四章 目标市场的技术法规、标准和合格评定程序与我国的差异

4.1 欧盟市场

1993 年 1 月欧盟实行了统一的进口规则，整个欧盟采用统一的质量标准。总的来讲，欧盟对海产品质量制定了较高的标准。自从 1996 年发起“欧洲联盟市场准入战略”以来，欧盟委员会率先在世界范围内采取措施，改善欧洲出口产品和投资在第三国市场的条件，欧盟委员会始终如一地坚持这项政策。欧盟是目前世界上最大的区域性一体化组织，也是中国的第二大贸易伙伴。在有关产品市场准入的贸易技术壁垒 TBT (Technical Barriers to Trade) 方面，欧盟已形成既符合 WTO 贸易规则又完整健全的统一大市场技术性贸易措施体系，对动物源性产品（包括活动物）的生产、加工、销售及从第三国进口的动物卫生条件作了详尽的规定。欧盟的技术法规体系是世界上最完整、复杂、健全的贸易措施体系。

欧洲委员会（EC）负责制定欧盟海产品法令，各成员国分别负责实施这些法令。所以，虽然各种技术标准是由成员国制定和实施的，但欧洲委员会仍发挥着主要作用。

水产品是我国入世后具有较大出口优势的农产品，而（冻）鱼片是我国水产出口创汇的主要品种之一。2003 年，我国出口水产品 206 万吨，创汇金额 53 亿美元，其中（冻）鱼片出口量为 47 万吨，创汇金额达 11 亿美元，占水产品出口总额的 21%。而欧盟市场是我国鱼片出口的最大市场，因此详细完整的研究欧盟关于水产品、（冻）鱼片贸易的技术法规是十分必要的。

欧盟法规 91/493/EEC 专门规定了水产品投放市场的卫生条件，使欧盟关于水产品法规的基本指令。该法规规定：“水产品”指所有海水或淡水动物或他们的各个部分，包括他们的卵，但不包括水生哺乳动物、蛙类和其他共同体法规规定的水生动物。（冻）鱼片是我国水产出口创汇的主要品种之一，符合 91/493/EEC 中“水产品”的定义。因此，（冻）鱼片的出口要求必须满足欧盟关于水产品的各项指令和法规要求。

4.1.1 欧盟技术法规、标准概况

欧洲委员会制定的两项法令对海产品贸易有直接关系。其一是第 91/493/EEC 法令，该法对海产品的生产和销售的卫生条件做出了一般规定，第 91/492/EEC 法令对活的双壳軟體动物的生产和销售做出规定。这两项法令对海产品的处理、生产、准备、加工、包装、储藏及运输等的卫生条件做出规定。按照这些法令，欧盟已多次对海产品进口实行禁止或限制。在 1997 年，印度、马达加斯加和孟加拉的海产品由于其质量标准与欧盟法令不符而被禁止进口；对来自中国的某些海产品实行限制，主要取决于其地区、公司和产品不同；对来自肯尼亚、坦桑尼亚、乌干达和莫桑比克的鲜鱼实行限制。为了提高海产品质量，在 2406/96/EU 法令中，对某些鲜鱼和冻鱼制定了一般贸易标准。在该法令中对海产品按新鲜程度和重量进行分类。

4.1.1.1 基本法令 91/493/EEC 以及 91/492/EEC

91/492/EEC 法令和 91/493/EEC 法令主要是说明所有从第三国进口到欧盟的海产品，不论是新鲜、冷冻、罐装、腌制、熏制或是干货，它的生产、加工、包装和储藏设施都必须由相关国家的认证机构批准其符合标准。获得认证的公司最后由欧洲委员会批准允许出口到欧盟，公司名单将在欧盟官方杂志上刊登。进行认证批准和登记的主要目的是保证欧盟的消费者能够食用达到质量安全标准的海产品。如果出口商拟对欧出口活的软体动物和海产品，则必须使以下项目符合严格的卫生标准：①个人厂房、设施和设备；②冷冻品连锁店监督；③海产品加工过程中所用水的质量；④海产品废物的储存与处理；⑤海产品搬运、加工准备、加工、包装及运输的程序。

欧盟 91/492/EEC 法令对海产品加工厂的厂房、设备、清洗中心和储藏等都有严格的要求。海产品清洗中心必须专设实验室进行必需的微生物检测。每一批来货的记录都必须仔细保存，并且在每一批货物上都必须有健康标志，上面列明产品的品名、产地、发运单位和包装时间等。

欧盟 91/493/EEC 法令根据 HACCP 危害分析关键点控制质量保证法规制定的。HACCP 法规认为，微生物危害可能会存在于海产品的加工和处理过程中，但通过合理的方法和一些必须的措施，控制这些微生物的危害是可能的。该法令的主要目的是避免货物在进入欧盟时被海关扣留、大两取样及分析检验等。因此对海产品质量的实际控制是发生在第三国，而不是在欧盟的进口港。所以（冻）鱼片产品出口国家，应注意关注欧盟对海产品的规定，提升海产品加工厂的检测能力，改善海产品的加工和生产条件，在产品出口之前就做好准备工作，避免出现海关扣留等上述情况。

由于欧盟实施这两项法令，企业在从事生产时就应允许检测机构在企业从事一些调查活动，而且企业应向监督机构提供必要的的数据。凡是对欧盟出口活的软体动物和海产品的企业，都必须向欧洲委员会递交完整的审议事项，其主管机构职责的完整报告及其生产单位基础设施条件的报告。欧洲委员会仔细审议这些资料；如果对资料满意的话，将派考察团前往海产品出口国，随机考察公司。根据考察团在第三国的考察发现，欧洲委员会将签发永久的进口许可证或有限时间内的暂时许可。如果企业的控制措施达到一定的标准，欧洲委员会会在第三国指定一主管机构，由主管机构负责监督和检查企业是否正确实施内部控制措施。同时，该机构还必须向欧洲委员会递交清单，说明企业的哪些措施符合或正在实施欧盟的法令，只有这样，欧盟才会将企业的设施登记并给出登记号，从而授权该企业出口到欧盟。

然而欧盟中的一些国家，如法国和意大利实行不同于欧盟规定的本国法规。因此虽然第三国出口的海产品符合欧盟规定，但仍有可能被这些国家拒绝进口。

除了欧盟已批准可以对欧出口的国家名单以外，还有一个欧盟批准可暂时对欧出口的国家名单。欧盟当局保证，这些被批准暂时出口的国家至少享有同 91/493/EEC 法令中相同的规定。对于这些被欧盟暂时批准的国家，欧盟成员国仍可对他们强加一些特殊的进口规定，而且欧盟还没有为这些国家拟定可以对欧出口的企业名单。我国被列入暂时对欧出口国家清单。

4.1.1.2 卫生健康证明

欧盟 95/328/EC 法令规定所有进口海产品都必须附有卫生健康证明，对于那些来自适用欧盟单独规定的国家除外。欧盟对海产品卫生健康证明检查的非常严格，因此，必须准确完整地填写此证明书。卫生健康证明应以货物目的地国的官方语言印制。瑞士的海产品进口也必须附有卫生健康证明，格式同欧盟的相同。

具体的有关各国海产品标准、控制和检测程序的资料可从该国海产品委员会索取。

4.1.1.3 HACCP 与食品工业标准

适用于海产品加工业的一个更具体及必须强制实施的标准是 HACCP 标准（危害分析关键点控制），它与欧盟对海产品的规定密切相关。欧盟食品卫生法（93/43/EC）于 1996 年 1 月 1 日开始实施。该法规定，食品公司必须认识到他们生产的各个环节都应负责食品安全，并确保在 HACCP 系统的基础上建立、实施维持和修正适当的食品安全措施。所有欧盟食品加工商都应有实施 HACCP 系统计划，或者必须开始实施 HACCP 系统。HACCP 系统适用于那些从事食品加工、处理、包装、运输或经销的公司。

4.1.2 欧盟相关技术法规规定的指标要求

欧盟对进口水产品质量和卫生要求非常严格，对进口产品实施合理的抽样计划和检测方法进行化学检测，以确保相关产品不含有影响人类健康的危害。尤其是针对兽药残留、杀虫剂残留、污染物和禁用物质残留的检测。要求必须从原料生产开始，保证生产过程的各个环节达到质量要求，从而确保最终产品的质量，即建立一个完整的质量保证体系，全面推行 HACCP 制度。欧盟对进口水产品的检查包括新鲜度化学指标、自然毒素、寄生虫、微生物指标、环境污染的有毒化学物质和重金属、农药残留、放射线等 63 项，其中氯霉素、呋喃西林、孔雀石绿、结晶紫、呋喃唑酮、多氯联苯等为不得检出；六六六、DDT、组胺、等有严格的限量指标，而且有越来越严格的趋势。

4.1.2.1 重金属

466/2001/EC 规定了食品污染物的最高限量，涉及到鱼片的、并且进出口海关必检的项目主要是铅、镉、汞，见下表：

表 6 欧盟规定的重金属限量标准与国内标准的对比

重金属名称	最高限量(ppb)	国内标准(ppb)
铅	200	500
镉	50	100
汞	500	300

4.1.2.2 微生物

HACCP 法规认为，微生物危害可能会存在于海产品的加工和处理过程中，但通过合理的方法和一些必须的措施，控制这些微生物的危害是可能的。

表 7 欧盟微生物限量标准与国内标准的对比

细菌种类	最高限量	国内标准
细菌总数(cfu/g)	5*10 ⁵ 个 / g (30℃)	30000 个/g

大肠菌群(MPN/g)		30
沙门氏菌	不得检出	不得检出
金黄色葡萄球菌		
单胞增生李斯特杆菌		
霍乱弧菌副溶血性弧菌		
致病性大肠杆菌		

4.1.2.3 农药、兽药残留物

理事会指令 86/363/EEC 规定了关于动物源性食品中农药残留的最高限量，理事会法规 2377/90/EEC 规定了关于动物源性食品中兽药制品的最高残留限量，欧委会法规 807/2001/EC 对 2377/90/EEC 的附录 I，II，III 进行了修订，并公布关于确定动物源性食品中兽药制品最高残留限量的程序规定。

表 8 欧盟动物源性食品中农、兽药最高残留限量标准与国内标准的对比

药残名称	最高限量 (ppm)	国内标准 (ppm)
六六六	0.3	2
滴滴涕 (DDT)	1	1
六氯苯	0.2	
四环素	0.3	0.1
土霉素	0.3	0.1
金霉素	0.3	0.1
芐青霉素	0.05	
卡那霉素	0.6	
强力霉素	0.3	
链霉素	0.3	0.5
新霉素	0.5	
螺旋霉素	0.4	
莫能菌素	0.05	
甲矾霉素	0.05	不得检出
恩诺沙星	0.2	0.05
环丙沙星	0.2	0.05
磺胺喹恶磷	0.1	0.1
溴氰菊酯	0.05	0.1
氯氰菊酯	0.2	
甲萘威	0.5	
杀线威	0.05	
异丙威	0.5	
克百威	0.05	
皮蝇磷	10	
毒死蜱	2	
敌百虫	0.05	0.1
蝇毒磷	1	
马拉硫磷	8	
左旋咪唑	0.1	

阿维菌素	0.02	
伊维菌素	0.1	
多氯联苯 PCBS	不得检出	
19-去甲睾酮		不得检出
苯丙咪唑类		
砒苯达唑		
甲醛		
二氧化硫		
己烯雌酚		不得检出
己二烯雌酚		
己烷雌酚		
玉米赤酶醇		
克伦特罗		不得检出
沙丁胺醇		不得检出
邻氯青霉素		不得检出
双氯青霉素		不得检出
呋喃唑酮		不得检出
呋喃西林		
孔雀石绿		不得检出
结晶紫		

从上述数据对比中可以看到，欧盟的标准要远远高于我国相关标准，而且依据现代化的检测仪器和检测手段，更是对我国的出口形成重重困难，在目前情况下，有的指标我国现有手段还不能检测到的项目，在欧盟却可以进行检测，这一方面对我国的出口企业提出了更高的要求，另外对我国的检验检疫部门、质量检测部门也提出了新的挑战。2002 年欧盟曾对我国动物源性食品全面封杀，一方面是因为企业在生产过程中出现了问题，另一方面也是因为出口检测工作没有到位。

另外，欧盟法规不仅规定了具体的安全卫生指标，而且对企业的生产环境和条件也有详细的要求，包括 ISO9000 质量体系认证，HACCP 认证等。目前要想出口到欧盟市场，不仅要求企业注册，同时，在出口之前要对欧盟提出申请，由欧盟派出考察团对出口企业的生产环境和条件进行考察并给出考察意见，经欧盟相关部门同意才能出口。

4.2 美国

在美国，有关食品安全的法律法规非常繁多，既有综合性的，如《联邦食品、药物和化妆品法》、《食品质量保护法》和《公共卫生服务法》，也有非常具体的《联邦肉类检查法》等。这些法律法规涵盖了所有食品，为食品安全制定了非常具体的标准以及监管程序。

美国食品方面的法律法规非常健全，但由于食品工业发展的迅猛及食品生产、加工、包装工艺的复杂性和目前美国食品中依靠进口的比例也越来越大，故美国仍面临着食品安全问题，包括生物致病菌、毒素、农药残留、有害金属、食品变质等。美国建立的食品安全系统有较完备的法律及强大的企业的支持，它将政府职能与各企业食品安全体系紧密结合，担任此职责的主要由人类与健康服务部（DHHS）、食品药品监督管理局（FDA）、美国农业部（USDA）、食品安全

与监测服务部（FSIS）、动植物健康监测服务部（APHIS）、环境保护机构（EPA）、这几个部门组成。同时海关定期检查、留样监测进口食品。此外，还有其它部门，如疾病控制预防中心（CDC）、国家健康研究所（NIH）、农业研究服务部（ARS）、国家研究教育及服务中心、农业市场服务部、经济研究服务部、监测包装及畜牧管理局、美国法典办公室、国家水产品服务中心等部门也负有研究、教育、预防、监测、制定标准、对突发事件做出应急对策等责任。FSIS 主管肉、家禽、蛋制品的安全；FDA 则负责 FSIS 职责之外的食品掺假、存在不安全因素隐患、标签有夸大宣传等工作。在美国，若某种食物中的食品添加剂或药物残留未经 FDA 审查通过，则该食品不准上市销售；EPA 主要维护公众及环境健康，以避免农药造成的危害，加强对宠物的管理；APHIS 主要是保护动植物免受害虫和疾病的威胁。由此可见，FDA、APHIS、FSIS、EPA 运用食品安全法律法规维护食品的安全，从而保护了消费者的身体健康。

4.2.1 美国技术法规、标准概况

据了解，目前美国没有专门针对冻鱼片产品的技术法规和标准，冻鱼片产品的进口符合美国相关的水产进口要求即可。关于水产进口，美国规定，对其出口的水产品企业必须建立 HACCP 体系，否则其产品不得进入美国市场。出口到美国市场的中国水产品企业首先通过国家检验检疫机构评审，取得输美产品的 HACCP 的验证证书，并经美国 FDA（美国食品与药物管理局）备案后才能进入美国市场。

4.2.1.1 HACCP 计划

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point 即危害分析与关键控制点) 计划，是目前世界上最权威的食品安全质量保护体系—HACCP 体系的核心，是用来保护食品在整个生产过程中免受可能发生的生物、化学、物理因素的危害。其宗旨是将这些可能发生的食品安全危害消除在生产过程中，而不是靠事后检验来保证产品的可靠性。HACCP 是危害分析与关键控制点 (Hazard Analysis and Critical Control Point) 的英文缩写，现已成通行全球食品特别是水产界的概念。

《水产品 HACCP 法规》指出食品安全危害包括：天然毒素、微生物污染、化学污染、农药、兽药残留，与安全相关的腐败分解（如：鲭鱼毒素）、与安全相关的寄生虫（如：生食鱼片）、未经批准的食品色素添加剂和物理性危害。HACCP 规定八项关键的卫生条件和操作要求必须予以监控：水的安全性（包括制冰用水）；食品接触面的状况和清洁度；食品、包装材料和食品接触面以及生、熟产品交叉污染的防止；洗手，手消毒和卫生间设施的卫生保持；防止食品、包装材料和食品接触面受化学、物理和生物污染；标记、贮存和安全使用有毒化合物；控制雇员的健康状况；虫害的去除。

《水产品 HACCP 法规》规定进口商有责任确保进口水产和水产品符合美国法律要求，是安全、卫生的。FDA 进口的传统方法是：审查水产和水产品海关进口单证，码头感官检查，抽样作实验室检验，和对有不良记录的产品实施自动扣留。FDA 也对国外工厂进行检查。但 FDA 认为这种检查也仅仅局限于反映当时现场的情况，检查并不是预防性的。按照水产品 HACCP 法规，进口水产和水产品同美国本土产品一样，需要实施 HACCP 控制。法规要求进口商对国外工厂进行验证，以确认其符合 HACCP 法规的要求。进口商对国外工厂的验证可以采取二种办法：

从签署谅解备忘录（MOU）的国家进口验证，以及实施验证程序验证。法规规定，如果进口商是从与美国签署谅解备忘录的国家进口备忘录项下的水产和水产品，那么，进口产品就视作已达到了 HACCP 法规的要求；否则，进口商必须制定和执行书面的验证程序，以确保进口美国的水产和水产品是按照法规要求所生产的。进口商验证包括产品的安全卫生指标和确认步骤两个方面。产品的安全卫生指标应能保证在联邦食品药物和化妆品法第 402 节的规定下，生产是卫生的，产品未受污染是卫生、安全的。

美国水产进口的确认步骤可包括以下任何一种：获得进口货物的 HACCP 和卫生监控记录；获得胜任的第三方的连续的或逐批的验证证书；定期地检查国外加工者；获得国外加工者的 HACCP 计划和执行 HACCP 法规的书面保证；定期检测进口产品和获得执行 HACCP 法规的书面保证；执行其他的具有相同保证水平的验证程序。法规允许进口商利用可胜任验证工作的第三方完成验证。但是进口商仍然负有责任向 FDA 表明验证的要求业已达到。进口商要保存英文的记录，记载确认步骤已经完成，记录要叙述验证步骤的结果。从事进口水产和水产品再加工的进口商在其加工中也要符合 HACCP 法规的要求。

4.2.1.2 美国 FDA 对水产进口实施新的规定

美国 FDA 于 2003 年 12 月 12 日，颁布实施了一项新的法律，法律要求，2003 年 12 月 12 日之前，美国国内和外国从事食品生产、加工、包装及仓储，其产品供美国居民及动物消费的各类企业必须向 FDA 办理登记注册手续，否则，其产品将遭美海关扣留，该企业也可能面临其它严重后果。食品、饲料企业建立保持能够确定食品来源和去向的记录，以便 FDA 能够追查对对人类或者动物健康造成严重不利影响或者死亡威胁的来源；进口商必须在食品、饲料运抵美国口岸前 5 天至 8 小时向 FDA 发出通报，通报的内容包括：货物描述、加工厂及 FDA 注册编号、货主或发货人、进口商、种植或养殖者（如果知道的话）、承运人、产地、启运地、预期入境的美国口岸和日期等信息；如果可靠的证据或资料证明某批货物有可能对人类或者动物健康造成严重的不利影响或死亡威胁时，FDA 有权下令扣留该批货物。新法规规定需要注册的企业类别为：酸化或低酸性食品加工厂、双壳贝类企业、物资供应代理人、合同杀菌公司、加贴标签厂、制造厂或加工厂、包装厂、返工整理厂、加工渔船以及饲料的制造厂、加工厂或储藏库等。

美国农业部 2004 年 9 月 30 日发布的于 2005 年 4 月 4 日起正式生效的《鱼贝类产品的原产国标签暂行法规》，相关内容如下：

①提供给消费者的指定商品，所有在外包装箱、箱柜、展示柜、纸箱、柳条箱或者零售包装上的商标都应当包含原产地的信息及产品生产方式的信息（野生或养殖）。

②在美国领土外实质性加工的进口产品标签：

野生和养殖的鱼贝类：如果从 X 国进口的指定商品在美国领土或经过美国注册的渔船上进行了实质性加工（参见美国海关及边检保护协定的要求），这样的商品应当标注“产自 X 国，在美国加工”。

③对在美国领土外经历了实质性加工的进口产品，如果混合了同样在美国领土外经历了实质性加工的进口产品或者原产地美国的指定商品，无论是否在美国领土上再次进行加工，都必须原产地证明中说明所有包含的产品的原产地。

④所有的记录都应当合法并可以是电子或文本格式。由于帐目和记录系统各不相同，允许记录有不同的格式。

4.2.2 美国 FDA 水产品进口程序及关键环节

FDA 在美国海关设有办公室，水产品从国外进入美国海关后，海关的入境申报系统会将进口商的相关信息通知 FDA 办公室，FDA 官员会对产品的资料进行审核及分析，从而决定对该批货物应当采取的措施。具体程序如下：

(1). 进口商或代理商在货物到达五日内向入境口岸海关递交报关单

(2). FDA 通过以下途径获知被监管商品入境。

①海关入境报关单复印件（CF3461、CF7501 或者替代件）；

②商业发票的副本；

(3). FDA 审核进口商或者代理商的入境报关单，以确定是否要对货物进行实物检查、码头检查或者抽样检查。

(4)A. 决定不做抽样检查

FDA 向海关和提出申请的进口商或代理商发出“放行通知”，该货物即被放行。

(4)B. FDA 决定根据以下项目做抽样检查

①货物性质

②FDA 的优先次序；

③该商品的历史。

FDA 向美国海关和该进口商或代理商发出“抽样通知”。该货物必须保持原封不动，等待进一步通知。取样之后，进口商或代理商可以将货物移至其他码头或仓库（详情与美国海关联系）。

(5). DA 获取实物样品

样品送 FDA 地区实验室进行检测分析。

(6)A. FDA 分析确认样品符合要求，向美国海关和进口商或代理商签发“放行通知”

(6)B. FDA 分析认定样品“似乎违反 FD&Cact 以及其他法”，向美国海关和进口商或代理商签发“扣留和听证通知”，该通知的主要内容是

①说明违法性质；

②给进口商 10 个工作日陈述可以接受该货物的理由。

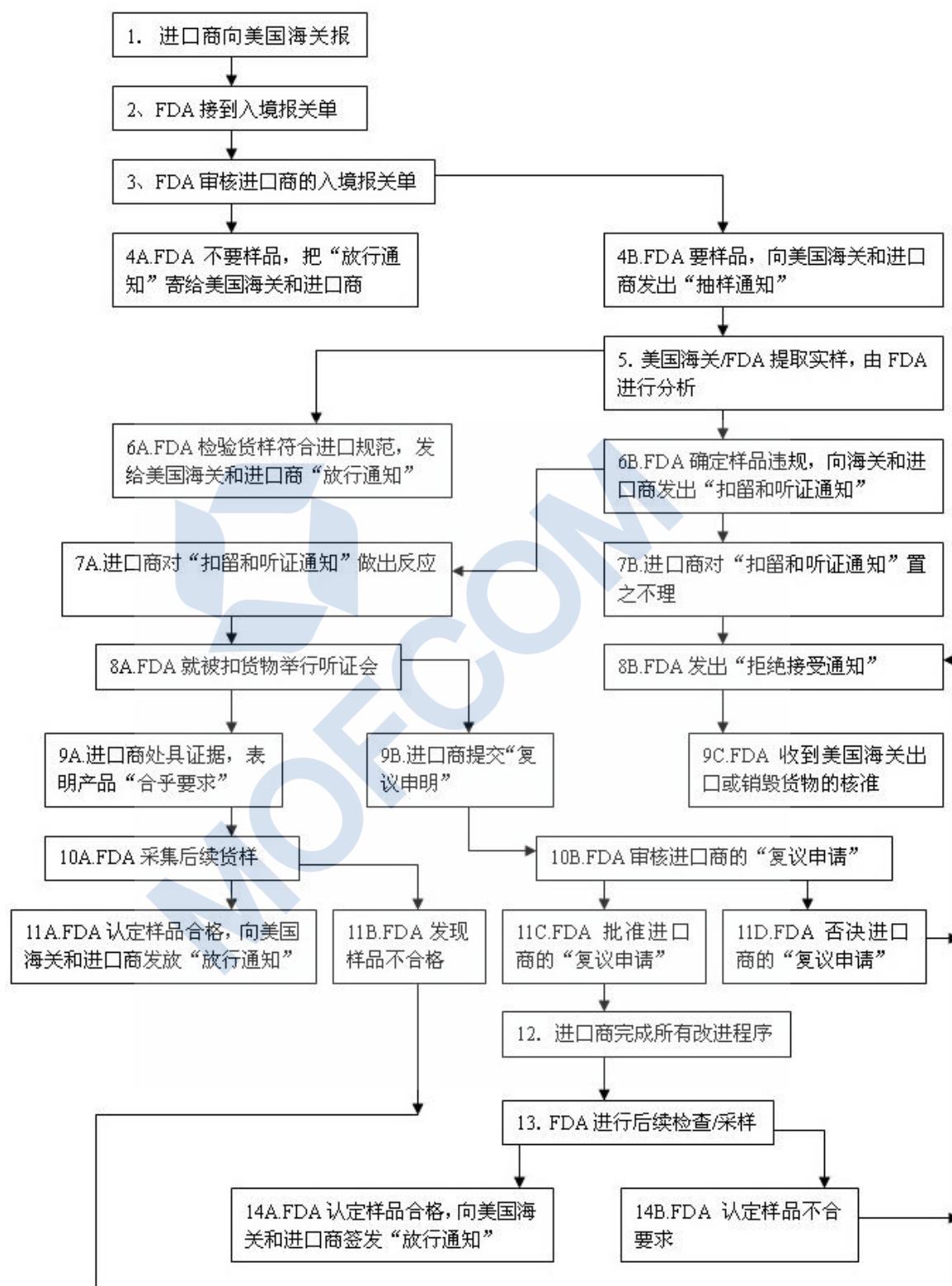
这是进口商为该批进口货物进行辩护核（或）提供证据使其合法入关的唯一机会。

(7)A. 收货人、实际货主、进口商、代理商或指定代表对“扣留和听证通知”作为口头或者书面陈述；

(7)B. 收货人、实际货主、进口商、代理商或指定代表对“扣留和听证通知”即不做出反应，又不要求延长听证期限。

- (8)A. FDA 就该产品是否可以接受举行听证会
这个听证会陈述相关事实的机会，仅限于提供相关的证据。
- (8)B. FDA 向已接到“抽样通知”和“扣留和听证通知”的美国海关和进口商或代理商签发“拒绝接受通知”的美国海关和进口商或代理商签发“拒绝接受通知”
- (9)A. 进口商或代理商提供证据，证明该产品符合要求；
- (9)B. 进口商或代理商提出“复议申请”（填写 FDA FD766 表）
- (9)C. FDA 收到美国海关拒绝或销毁该批货物的核准
对“拒绝接受通知”上所列商品的拒绝或销毁在美国海关指导下进行。
- (10)A. FDA 采集经过处理后的样品以决定其是否符合标准
- (10)B. FDA 审核进口商或代理商提出的“复议申请”
- (11)A. FDA 认定样品合格
向美国海关和进口商或代理商发出标有“原来扣留、现在予以放行”字样的“放行通知”
- (11)B. FDA 认定样品“不合格”
进口商可以递交“复议申请”，否则，FDA 将签发“拒绝接受通知”。
- (11)C. FDA 批准进口商或代理商的“复议申请”
经批准的申请含有“等待 FDA 放行通知，商品须保持原样”的声明。
- (11)D. 如果以往的经验显示提出的办法不会成功，FDA 会否决申请人的“复议申请”
第二次即最后一次申请中除非提出有意义的改进实施办法以保证相当的成功可能性，FDA 将不予考虑。申请人可从 FDA FD766 表上得到否决信息。
- (12). 进口商或代理商完成所有改进程序，通知 FDA 货物可以检查或者抽样
- (13). FDA 进行后续检查，采样以决定其是否符改进授权条款
- (14)A. FDA 分析认定样品合格，向美国海关和进口商或代理商发出“放行通知”
- (14)B. FDA 认定样品仍然不合格
- FDA 监管收费在 FDA DA790 表中估算，副本送美国海关。美国海关负责收取总费用，包括海关人员所需的费用。
- 进口商或代理商可以借助以下方法加快商品入境程序：
- ①在货物起运之前确定进口商品是否合法的。
- ②请私人实验室检验待进口样品并核实对加工厂家的分析。虽然这些分析不是最后结果，但是可以显示该加工厂家具备生产令人满意和合法产品的能力。
- ③签订货运合同之前，熟悉 FDA 法律要求。
- ④请求负责该处入境口岸的 FDA 地区办公室的协助。
- ⑤熟悉以上进口程序。
- 整个程序请见图 9

图 9 美国 FDA 水产品进口程序



4. 2. 3 美国和中国冻鱼片产品安全卫生指标对比（请见表 9）

表 9 国家标准与美国标准相关安全卫生指标对比表

项目	国家标准最高限量 (ppm)	美国标准最高限量 (ppm)
重金属		

无机砷	0.5	76ppm(甲壳纲)
汞	0.05	
铅	0.5	1.5ppm(甲壳纲)
铜	10	
锌	50	
硒	1	
镉	0.1	3ppm(甲壳纲)
铬	1	
甲基汞		1
微生物		
菌落总数/(cfu/g)	30000	<5×10 ⁵ /g
大肠菌群/(MPN/g)	30	
金黄色葡萄球菌/(cfu/g)	不得检出	100/g
沙门氏菌/(cfu/25g)	不得检出	—/25g
致病性大肠杆菌	不得检出	3.6/g
单增李斯特菌	不得检出	不得检出
副溶血弧菌	不得检出	104/g
创伤弧菌		不得检出
霍乱弧菌	不得检出	不得检出(即食)
产肠毒素大肠埃希氏菌		1×10 ³ ETEC/g, 热不稳定毒素(LT)或热稳定毒素(ST)阳性
肉毒梭菌		不得检出芽孢、繁殖体或检出毒素
农、兽药残留限量		
土霉素	0.1	0.1
氯霉素	不得检出	0.1ppb
六六六	2	
DDT、TDE 和 DDE	1	5
链霉素	0.5	
多氯联苯		2
组胺		50
艾氏剂和狄氏剂		0.3
氯丹		0.3(可食用部分)
氯化物含量		0.3
灭蚊灵		0.1(可食用部分)
七氯和环七氯		0.3(可食用部分)
敌草快		0.1
草甘膦		0.25
西玛三嗪		12
磺胺嘧啶		不允许残留
其他		
硬质或尖锐的异物		长度在 0.3 到 1.0

美国食品方面的法规非常健全, 而且其市场开放程度较高, 因此, 美国的法规不象欧盟那样繁琐、复杂, 因为欧盟的成员国不一定完全按照欧委会或者欧盟理事会制定的各种法规来规

定本国的进出口。而美国市场相对统一，相对开放，只要满足美国食品安全法以及水产相关的规定，并根据新法规进行 FDA 注册即可入关。另外，从总体指标情况来看，美国的多数安全卫生指标要比我国标准低，说明我国的产品从国际范围内来讲质量也是领先的，这也是说明了为什么我国的鱼片出口要远远高于其他国家。然而，也不能因为美国规定的卫生指标低，而放松对产品的质量管理，而且，现在美国也实施 FDA 注册，很容易追查到产品的来源，对我国的鱼片出口信誉造成不良影响。因此，注意不断改进生产技术和工艺、从其他方面减少生产成本、扩大出口，保持鱼片竞争优势，防止美国既欧盟之后成为第二个对我国鱼片说“NO”的市场。

4.3 日本

日本和其他国家一样，通过立法，对自海外进入其境内的动植物及食品实行严格的检疫和卫生防疫制度。相关法律有《食品卫生法》、《植物防疫法》、《家畜传染病预防法》等。与此相关的主要法规还有《产品责任法（PL 法）》、《食品卫生小六法》、《屠宰场法》、《禽类屠宰及检验法》、《关于死毙牲畜处理场法》、《自来水法》、《水质污染防治法》、《保健所法》、《营养改善法》、《营养师法》、《厨师法》、《糕点卫生师法》、《生活消费用品安全法》、《家庭用品品质标示法》、《关于限制含有有害物质的家庭用品的法律》、《关于化学物质的审查及对其制造等进行限制的法律》、《计量法》、《关于农林产品规格化及品质标示合理化的法律》及日本农林规格（JAS）、食品卫生检查指针、卫生试验法注解、残留农药分析、食品、添加剂等的规格标准、在食品或添加剂的制造过程中防止混入有毒有害热载体的措施标准、关于奶制品成分规格的省令、标签内容的规定、行业自定标准、与进出口食品有关的还有输出入贸易法、关税法等。其中进口食品卫生检疫主要有命令检查、监测检查和免检。命令检查即强制性检查，是对于某些易于有残留有害物质或易于沾染有害生物的食品要逐批进行 100% 的检验。监测检查是指由卫生检疫部门根据自行制定的计划，按照一定的时间和范围对不属于命令检查的进口食品进行的一种日常抽检，由卫生防疫部门自负费用、自行实施。若在监测检验中发现来自某国的某种食品含有违禁物质，以后来自该国的同类食品有可能必须接受命令检查。进口食品添加剂、食品器具、容器、包装等也须同样接受卫生防疫检查。

4.3.1 日本技术法规、标准概况

日本对进口水产品实施检验的主要依据是《食品卫生法》。据了解，目前日本也没有专门针对冻鱼片产品的技术法规和标准。冻鱼片作为水产品的一种产品受《食品卫生法》的管辖。日本 1947 年制定了《食品卫生法》，1948 年制定了《食品卫生法实施规则》，1953 年颁布了《食品卫生法实施令》。《食品卫生法》是食品卫生管理的根本大法和基础。日本《食品卫生法》包括了清洁卫生的原则、食品的规格及标准包括水产品的规格标准、食品添加剂、环境污染和农残、自然毒素等有关规定。根据《食品卫生法》规定，进口商在进口水产品时必须事先将进口的水产品品名及数量报告厚生省，然后由政府授权并经厚生省认证的 57 个检验机构中的一个或几个执行检验，合格后才能通关。检验的标准和项目依照《食品卫生法》的有关规定，实施包括微生物、农兽药残留成分及大肠杆菌等方面共 30 个项目的检测。2000 年之前，经一氧化碳处理的真空冻鱼片就被列入重点检验产品。2002 年 9 月，日本出台新《食品卫生法》修正案。对不合格进口食品采取更严厉的措施，增加了农残、药残的限制项目，对多次检出不合

格进口食品的地区将全面禁止进口。修正案则进一步强化进口农产品检查制度，规定农产品只能使用 108 种农药，而我国超出这一范围且还在使用的农药达 30 多种。以前，在进口检查中发现有违规食品时，政府只能对进口商同时期进口的食品采取废弃措施。而根据《食品卫生法》修正案，在有关食品存在安全性问题时，日本政府可对出口国家或厂商的食品采取禁止进口措施，将超标食品拒之门外。此外，根据这个法案，今后如果发生违反食品进口规定的问题，进口商将被处以 6 个月以下的有期徒刑或 30 万日元以下的罚款。这将增大进口商的经济负担和心理压力，进而对国外食品进入日本市场产生重要影响。2004 年 1 月该法再次作出修订，在禁止传入的动物疫病名单中新增加了 57 种动物传染病。

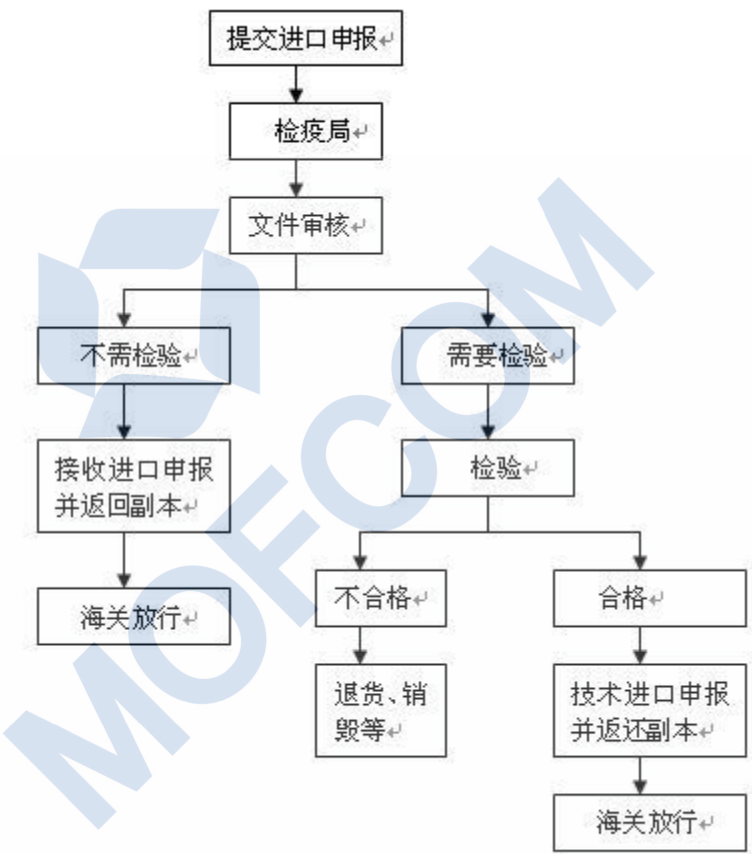
自 1991 年起，日本开始对进口水产品实施外国厂商注册制度，即对加工企业的加工工序和产品卫生质量进行审核认证，只有取得认证的企业，其加工的产品方能进入日本市场，注册的有效期限仅为 3 年。日本的卫生注册也是以 HACCP 理论为基础的，1995 年修订《食品卫生法》时，日本建立了这个全面的系统。近年来，其审核认证考察的范围越来越广。考察内容现已包括食品生产企业环境卫生、加工卫生、车间设备和设施、原料和辅料卫生、包装和储运卫生、加工和检验人员卫生、卫生质量保证体系以及出口国动植物防疫体系和法律法规、官方监督检查体系等各个方面。据国家认监委消息，日本农林水产省决定在 2005 年之前建立优良农产品认证制度，对在生产和销售过程中能够正确进行“身份”管理的优良农副产品给予认证，并授予认证标志。该项认证制度规定，申请“身份”认证的农副产品，必须正确表明该产品的生产者、产地、收获和上市的日期，以及使用农药和化肥的名称、数量和日期等，以便消费者能够更加容易地判断农副产品的安全性。

另外，产品标签的作用越来越明显，标签详实与否关系到产品销路好坏和价格高低。除了对水产品本身的品质有大量的指标要求外，根据日本农林水产省向日本国会提交了日本农林规格（JAS）法修正案，在日本市场，销售的各类水产品等必须加贴标签，提供产品名称、产地、生产日期、保质期等多方面的信息。其中鱼类等水产品的信息提供，根据日本农林水产省的“水产品内容提示指导方针”规定，应在零售商店上市过程中加贴标签，除商品种类和产地外，消费者一般还关心该产品是否属于养殖品、天然品、解冻品等具体细节，其中进口产品的产地要求标明原产国名和具体产地名。日本水产厅的水产标识检讨会于 2003 年 6 月 17 日正式公布了对进口鱼类原产地标识的最新规定，其中对原料原产地的要求，由现在的 6 种水产品扩展到 9 种。这 9 种分别是：素干鱼类、盐渍干鱼类、盐冻鱼类、煮干鱼类、盐渍水产品、煮鱼类、海带、海苔、海胆。而具体的产品标识中又包括很细节的要求：原料鱼的名称、原料的原产地以及标注是解冻品还是养殖品等等，并且对部分水产品还要求标明原生产水域等等。

再者，水产品进入日本市场的通关手续繁琐。水产品作为食品的一种，在通关方面日本规定很严，手续比较繁琐，通关手续相当繁琐。产品进入要通过三个步骤和几道关卡进行检验。第一步，在产品到达日本 7 天之前，进口商必须向厚生大臣（卫生部长）提交进口说明书。在进口商提供的说明书中，涉及出口方的内容主要有：品名、数量和重量、包装和种类、货物的唛头标记号编码；制成品的加工方法、加工企业名称、是否含有防腐和着色添加剂及名称；装货港或机场以及装货日期；运输船舶或飞机的名称，注册号及国籍。第二步，进口商在提交说明

书后，日本检验检疫机构将在产品通关前首先按照说明书进行审查。审查的内容主要包括：进口商是否属初次进口，有无违反《食品卫生法》和外贸法令的前科；进口的水产品与《食品卫生法》有无冲突；出口国对水产品的检查制度等。审查完毕后检验检疫机构决定是否需要对产品实施检查。第三步，产品在进入保税库后，日本卫生监督人员根据规定对有关项目进行检验，包括内在品质和包装及标签情况，对不合格产品将责令进口商退回或监督报废。（一般进口程序见图 10）

图 10 一般进口程序：



4.3.2 日本相关技术法规规定的技术指标要求

由于历史的原因，中日两国之间贸易随着两国外交关系的微妙变化而有所变化，这是一个极为独特的贸易现象。近些年来，中日之间的贸易摩擦日渐增多，其中一个新现象是技术性贸易壁垒。日本近些年来经济不景气，长期处于通货紧缩，这不可避免地会对其贸易政策带来一定的影响。日本国内近来出现了一些议论，认为中国对日本大量出口廉价商品，在一定程度上加剧了日本国内的通货紧缩，因此出现这样或那样有技术性壁垒嫌疑的政策和规定也不足为奇。但我们必须清醒地认识到，不管各种限制和规定是出于什么目的，日本毕竟是全球最大的水产品进口国，因此，扩大水产品的对日出口是我国外贸出口的一大重点。

近几年来，日本在食品安全方面新增不少法规条例，其中很多非常具体，也很苛刻。卫生标准涵盖范围很大，设限隐蔽性、随意性也较大。除对水产品的外观、规格和新鲜度有明确规定外，对进口水产品的激素、农药残留、重金属及其他有害物质等的含量标准也都有严格甚至

是苛刻的规定，有些专门针对中国水产品的规定明显高于国际通用规则，且在中国水产品中一旦检验出不合格就全部退货。这些情况，应当引起足够的重视。

据日方称，在制定“暂定标准”时，要参考了联合国食品法典委员会标准、世界卫生组织残留限量标准和欧盟、美国、澳大利亚、新西兰、加拿大等 5 个国家和地区的标准。“肯定列表”制度主要内容是“两个限量”，即临时限量(Provisional MRLs)和统一限量(uniform level)。“临时限量”即对当前通用的农药、兽药和饲料添加剂都设定临时残留限量标准；“统一限量”即对尚不能确定具体限量的农药、兽药及饲料添加剂，其限量标准一律设定为 0.01ppm。若食品中的农业化学品残留物不符合上述规定的标准，则不能在日本销售。

日本是我国农产品的第一大出口市场。2004 年，我国对日农产品出口额达 73.9 亿美元，占我国农产品出口总额的 32%，其中仅食品类一项就达到了 38.2 亿美元。此次日本拟实施的“肯定列表”制度，全面提高了目前通用的农业化学品残留限量标准，涵盖肉类、水产品、蔬菜、水果等直接入口农产品，将对我国农产品出口日本产生直接影响。经有关部门初步分析，受影响较大的农产品和食品主要包括稻、小麦、黑麦、大麦、荞麦、玉米等 36 个种类；受影响较大的畜禽及水产品主要包括猪肉、鸡肉、蜂蜜、鳗鱼及甲壳类水产品等 5 个类别。另外，对茶叶、蔬菜等中国具有比较优势的农产品影响也十分巨大。

表 10 国家标准与日本标准相关安全卫生指标对照

项目	国家标准最高限量 (ppm)	日本标准最高限量 (ppm)
重金属		
无机砷	0.5	
汞	0.05	总汞 0.4 甲基汞 0.3
铅	0.5	
微生物		
菌落总数/(cfu/g)	30000	
大肠菌群/(MPN/g)	30	不得检出
金黄色葡萄球菌/(cfu/g)	不得检出	不得检出
沙门氏菌/(cfu/25g)	不得检出	不得检出
微生物	GB4789.2~4789.16 各有关致病菌检验	各种致病微生物均不得检出。包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单胞增生李氏特菌、霍乱弧菌、副溶血性弧菌、大肠杆菌等。重点关注单胞增生李氏特菌。
农、兽药残留限量		
土霉素	0.1	0.1
氯霉素	不得检出	0.05
磺胺甲基嘧啶	0.01	0.02
磺胺二甲嘧啶	0.01	0.01
胺 b—甲氧嘧啶		0.03
磺胺二甲氧嘧啶	0.01	0.04
磺胺喹恶啉		0.05
恶喹酸(喹菌酮)	不得检出	0.05

乙胺嘧啶		0.05
基夫拉松(别那松)		0.1
尼卡巴嗪		0.02

日本是我国的近邻国家，由于地理原因，中日之间的贸易额非常巨大，对于两国的经济和发展都有不可忽视的作用。然而贸易的发展必然引起摩擦和壁垒的增加。另外因为日本的产业特点，蔬菜、水产、食品等许多物品依赖于进口，而为了保护本国的农、渔、林、副等产业，日本曾多次修改法规，限制国外产品的进口，从而保证本国的利益，而越来越严格的市场准入条件成为其限制进口的主要手段。另外中日之间的微妙关系也会导致双边贸易的摩擦。从表中数据来看，日本规定的检测项目要远远多于我国国内标准，而且安全卫生指标要比国内标准，甚至国际标准苛刻。因此，出口日本的企业要密切注意日本的相关政策变化，同时注意市场多元化，防止因日本政策的变化产品滞销。

4.4 韩国

韩国是我国水产品出口大国之一，近几年来，韩国对我国水产品的进口要求也越来越高。2001 年国家出入境检验检疫局与韩国海洋水产部签订了一项《中韩进出口水产品卫生管理协议》，规定了从 2001 年 7 月 1 日起，中韩两国的水产品将实行统一的质量、安全和卫生标准。

两国的水产品加工出口企业将分别在本国的检验检疫部门注册登记后，方可向对方出口产品。即在两国的水产品贸易中，出口产品都应随货物携带检验检疫机关出具的没有对进口国所规定的对人体有害的细菌、有毒有害物质和金属异物等卫生合格证明书。

4.4.1 韩国技术法规、标准概况

韩国海洋水产部 2002 年 6 月 27 日宣布，根据该部 1 月 10 日公布的《水产品原产地标识业务处理要领》（海洋水产部告示第 2002-2 号，以下简称《业务要领》）的规定，从 7 月 1 日开始对国产活鱼实行原产地标识；同时，海水部还根据国产活鱼实行原产地标识后的具体状况进一步决定是否对进口活鱼实行原产地标识。海水部第 2002-2 号告示是根据韩国 2001 年 3 月份修订的《水产品质量管理法》中与水产品原产地标识相关规定而公布的。

《业务要领》中规定：韩国所有营业场所中以销售为目的而陈列、保管（既流通领域）的国产活鱼均要实行原产地标识；代理店、批发零售市场、生鱼片店的鱼缸等活鱼保管场所对国产活鱼和进口活鱼应分开保管，且要标注鱼名和产地（指国产）。

如违反规定，不对国产活鱼进行原产地标识，将根据《水产品质量检查法》对违法者处以 1,000 万韩元（约合 8,300 美元）以下的罚款；对以进口活鱼冒充国产活鱼销售的违法者处以 3 年以下有期徒刑或 3,000 万韩元（约合 25,000 美元）以下罚款。

海水部在当天的报道中称，实行国产活鱼原产地标识制度后，由于国产活鱼和进口活鱼要分别保管、销售，有助于防止韩国部分生鱼片店以进口活鱼冒充国产活鱼（如红鲷鱼）销售的不法行为，并减少由此对韩国消费者造成的损害。

韩国水产品进口绝大部分已完全自由化，政府管理水产品进口的主要措施为关税水平（10%-20%）、检验检疫、卫生标准等。主要法律依据有：《水产品质量管理法》、《食品卫生法》、《对外贸易法》等。

4.4.1.1 卫生标准

卫生标准涵盖范围较广。韩除对水产品的外观、规格、新鲜度有明确规定外，对进口水产品激素、药残、重金属、食中毒菌及其他有害物质等的含量标准也均有严格的规定。

4.4.1.1.1 《水产品质量管理法》是韩国政府对水产品质量、安全卫生进行综合管理的法律。该法律规定，进口养殖用水产品时必须向海洋水产部申请检验检疫；为确保水产品的安全 and 质量，海水部必须对处于生产阶段的水产品及生产水产品的水面、渔场、器材等进行重金属、贝类毒素、食中毒菌、抗生素残留及海水部制定的有害物质含量进行检查；对包装阶段水产品、出库后流通前水产品根据《食品卫生法》等相关法律进行残留基准检查，以上简称之为“安全性检查”；海水部可根据申请者的要求随时对水产品进行质量、规格、成份、残留物等的检定；此外，该法还要求根据《对外贸易法》规定对水产品进行原产地标识（进口活鱼除外），对转基因水产品也要特别标注。

4.4.1.1.2 目前中、韩检疫部门已签署《中韩水产品进出口卫生管理协定》，对我输韩水产品卫生标准作了详细规定。

4.4.1.2 韩国对进口水产品的管理

韩国对水产品的管理措施大都基于卫生标准和检验检疫规定。目前与我国关系较大的水产品管理措施主要有：

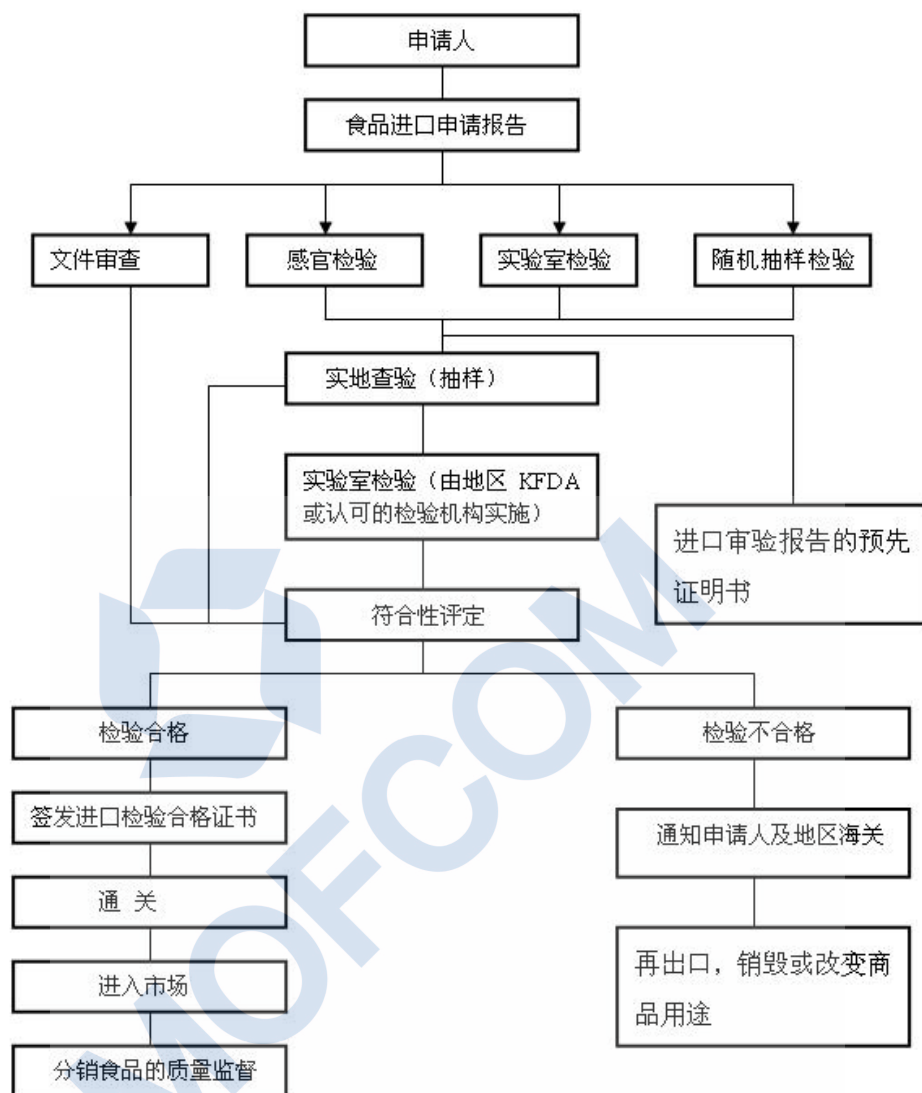
①调节关税。韩自 1984 年正式导入调节关税制度，水产品是韩国征收调节关税的主要对象商品。韩附加的调节税率在 30-70%之间。2002 年征收调节关税的 23 种商品中水产品占 12 种。其中，我产品在韩进口市场份额超过 20%的包括活鳗鱼、活鲷鱼、活鲈鱼、活鳊鱼、冻鳕鱼、冻虾、冻鱿鱼、冻墨鱼、虾酱 9 种。2003 年调节关税适用商品对象没有变化，水产品中只对活鲷鱼、活鲈鱼、冷冻鳕鱼、冻虾、冷冻鱿鱼 5 种产品的税率小幅(1-5%)下调。

②原产地标识。目前，除活鱼外，其他水产品均需实行原产地标识制。2002 年 7 月 1 日，韩海洋水产部宣布对韩国产活鱼实行原产地标识，并称将于 2003 年积极推进开始对进口活鱼实行原产地标识。

③先检验后通关。韩以卫生标准不符为由对我部分产品实行“先精密检验后通关”。截至 2004 年 6 月份韩一直对我虾夷扇贝、血蚶、黄鳊、鲷鱼、鳕鱼、红鳊鱼、魁蛤、泥鳅、牡蛎、红蛤、鳗鱼、蜗螺、海螺、比目鱼、以色列鲤鱼、鲤鱼等 18 种水产品实行先检验后通关。从 2004 年 7 月 1 日对象产品减少至 5 种，分别为泥鳅、鳗鱼、虾夷扇贝、血蚶等。

④金属异物检测。根据“中韩水产品卫生条件”规定，我输韩冷冻水产品通关时需接受韩方的金属探测检查，规定不允许检出金属异物。

图 11 韩国食品进口



4.4.2 韩国标准《关于一般食品的通用标准和规格》的有关规定

4.4.2.1 食品原料

原材料要质量好、新鲜、安全，不得腐烂、变质或被有毒、有害物质污染。

如果直接处理废食品制造、加工营业许可（申报）对象的天然原料，用作加工食品的原料，要充分去除泥、沙、灰尘的等异物；必要时须用食用水洗净，彻底去除非可食部分。

如购用许可（申报）或办理进出口审批手续，食品原料必须符合有关食品标准及规格，不得使用超过流通期限的不良食品。

水必须是符合饮用水管理法的水。

4.4.2.2 判断食品原料能否可用的标准

如果已记载的动植物和分类学位酯、特性及用途相似时，可以此作为根据来判断食品原料能否使用。其他情况，必须根据可证明作为食品原料有其妥当性及安全性的材料来判断。类似于下列动植物的其他原材料，不可用于食品的制造、加工和调理：

一般人通常不食用的食品；

处理、加工、制造或管理，不以食用为目的；
作为食品原料其安全性和健全性尚未得到证明的；
作为新开发的原料，其安全性尚未得到证明和确认的；
其他食品、医药品安全厅厅长认为不符合食用的。

食品原料要用保证其质量的适当方法加以保管，鱼贝类的冷藏冷冻温度应在-18℃以下。对于快餐类原料按以下方法储存：鲜鱼要去掉内脏后用盐水洗净，去掉水分后与其他食品分开保管；干鱼类应放在干燥凉爽的地方保管；生鱼片料要处理干净后与其他食品分开保管，最好冷藏不超过一天。

根据标准要求，制造、加工标准要求：鱼类的肉质以外的部分，必须在充分去除非食用部分之后，把中心部位的温度速冻至-18℃，并在-18℃以下冷藏保管。冷冻食品：（1）原料的前处理，应在专门的地方进行，与储藏场所分开；原料处理的各个程序应当防止污染，并迅速转入下一个工序；（2）在冷冻之前进行加热的产品，要进行 30 分钟的加热，使其中心温度达到 63℃，或用同等效果的方法进行加热杀菌；（3）冷冻应尽可能进行单个速冻；（4）为了防止产品受到微生物的二次污染，应放入干净为生的容器里或进行密封包装。

4.4.2.3 水产品质量法有关规定

为提高水产品的商品性和增长流通效率，实现公平交易，海洋水产部长官可以决定水产品的标准规格；符合以上规定的产品，出售符合标准规格的水产品可在包装商标有“标准规格品”字样。

4.4.2.3.1 对于质量认证的要求

为了提高水产品、特别水产品及水产传统食品的质量，保护消费者，海洋水产部长官实施质量认证制度；

根据第一条的规定，欲获得质量认证，必须按照海洋水产部令之规定，向海洋水产部长官提出申请；

根据本条第一项规定，已获得质量认证的水产品、特别水产品及水产传统食品可根据海洋水产部令之规定，标上“质量认证品”字样；

第一项规定的水产品及特别水产品的质量认证有效期为两年，从获得认证当日算起。

4.4.2.3.2 地理标示注册的要求

为提高具有地理特色的优质水产品及水产加工品的质量，把它培育成具有地区特色的产业，保护消费者利益，海洋水产部长官可实施地理标示注册制度；

根据本条第一项的规定，欲注册地理标示，可按海洋水产部令向海洋水产部长官提交申请；

已注册地理标示的，可在水产品及水产加工品上按照总统令之规定，打上地理标示。

原产地标示注册的要求：欲生产、加工水产品及水产加工品，上市销售或以销售为目的保管、陈列时，要标明水产品及水产加工品原料的原产地。转基因水产品标示注册的要求：拟生产转基因水产品，上市销售或以销售为目的保管、陈列，应在水产上标上“转基因水产品”字样。为了搞活水产品及水产加工品的流通，提高质量，必要时，海洋水产部长官可批准将标准

规格品、质量认证品、地理标示品，优先在依照有关农水产品流通及稳定价格的法律规定建立的水产品批发市场或水产品公开销售市场上上市。国家、地方自治团体或政府投资机关，拟购买水产品及水产加工品时，可以优先购买标准规格品、质量认证品及地理标示品。

4.4.2.3 养殖用水产品的检疫

欲进口养殖用水产品者，应依照海洋水产部令之规定，向海洋水产部长官申请检验及检疫；

海洋水产部长官当接到拟出口养殖用水产品者的检疫申请时，除非检疫人力或检疫设备不足等万不得已的情况之外，应给予检疫；

海洋水产部长官应让具有总统令所规定资格者进行检疫。海洋水产部长官如遇到下列情况之一，可派检疫官到有关国家进行检疫：

欲往国内进口养殖用水产品者，要求进口之前在出口国进行检疫；
出口养殖用水产品的国家要求出口之前进行检疫时。在出口国家进行检疫时，其所需经费，海洋水产部部长可让申请检疫者或者要求检疫的国家负担。养殖用水产品的检疫采样方法及采样量：

采样场所：
养殖用进口水产品：在收集、保管检疫对象水产品的场所采样；在出口国进行检疫时，在检疫对象水产品的养殖场里采样。

养殖用出口水产品，在收集、保管检疫对象水产品的场所采样。
采样地点：
根据国际水域事务局的国际水生动物疾病诊断指南及国际植物保护协定规定的植物疾病诊断指南进行采样，在观察检验对象水产品外观后，发现了疾病的征兆或认为令人担心，则可以在收集、保存检疫对象水产品的场所对检疫对象水产品进行重点采样。

采样量：
检疫材料的采样量，根据国际水域事务局的国际水生动物疾病诊断指南及国际植物保护协定规定的植物疾病诊断指南而定，但可根据检疫对象水产品的培养条件、品种、个体的大小及其他生理、生态特点决定采样量。具体的检疫方法，分为临床检查和精密检疫两种。

4.4.2.3.4 韩国相关技术法规规定的技术指标要求（见表 11）

表 11 韩国相关技术法规规定的技术指标要求

项目	韩国标准最高限量（ppm）	国内标准最高限量（ppm）
重金属		
铅	2	0.5
镉	/	0.1
砷	/	2
汞	0.5	0.3
微生物		
细菌总数	106/g（即食）	3×10 ⁴ 个/g
	3×10 ⁶ /g（冻鱼脏）	
大肠菌群	10/g	30 (MPN/g)

沙门氏菌	阴性	不得检出
致病性大肠杆菌	/	不得检出
单增李斯特菌	/	不得检出
副溶血弧菌	阴性	不得检出
霍乱弧菌	不得检出	不得检出
金黄色葡萄球菌	阴性	不得检出
农兽药残留限量		
土霉素	0.1ppm	0.1ppm
恶唑酸	不得检出	不得检出
氯霉素	/	不得检出
甲基汞	/	0.2
六六六	/	2
DDT	/	1

从表中的数据对比来看，韩国在鱼片进口方面的标准比我国少，除大肠菌群之外，其余规定也比我国相关标准要低。然而这并不代表韩国市场容易进入。通过对《水产品质量法》以及《关于一般食品的通用标准和规格》的研究发现，韩国对我国的水产品进口的主要检查内容主要集中在营业场的卫生管理；制造、加工的卫生管理等方面。为了明确了解我国冻鱼片加工企业应当注意的方面，对贸易对象国检查的内容进行详尽的了解显得尤为重要。因此，企业还要加强自身的管理，打铁还得自身硬，从根本上解决出口壁垒之忧。

第五章 出口商品应注意的其他问题

5.1 渔业资源可持续性发展问题

我国冻鱼片加工出口所用的原料主要集中于鳕鱼、马哈鱼、鲱鱼、红鱼等远洋深海捕捞鱼种，其中有些鱼类属野生动物保护品种，比如银鳕鱼。由于过度捕捞，真鳕（Cod）产量下滑很快。1970 年真鳕的产量超过 300 万吨，而 2002 年只有 84 万吨，短短三十年减产了近 2/3。又如狭鳕（Alaska Pollock），80 年代末期世界捕捞量为 700 万吨，现在只有 300 万吨。减产的主要原因也是过度捕捞。由于资源量萎缩，很多海洋野生动物保护国际性组织都在倡导资源保护并严格实施限量捕捞措施。在捕捞加工过程中应注意到这一点。

5.2 MSC 生态标签

因为发达国家鱼片加工行业在价格上无法与中国抗衡，因此，他们大多借着渔业资源保护作文章，提高产品竞争力。自 2001 年初开始，美国等其他发达国家鳕鱼行业开始筹划 MSC 生态标签（Marine Stewardship Council's Eco-label），声称带有 MSC 标签的产品才是“真正”的阿拉斯加鳕鱼，而来自俄罗斯、中国的产品破坏了生态平衡。发达国家倡导 MSC 生态标签旨在通过借助主要消费国（也是发达国家）维护生态平衡的强烈意识让批发商、零售商及消费者心甘情愿支付高价格购买带有 MSC 生态标签的鳕鱼产品，从而达到抵制中国产品的目的。

5.3 绿色消费

随着社会和经济的不断发展，可持续发展已经成为世界各国越来越重视的重大问题，而环境保护则是各国实施可持续发展战略的重要组成部分。

近几年来，环境保护运动给国际贸易带来的影响已经达到前所未有的程度。正因为如此，世界贸易组织成立之初就正式设立了贸易和环境委员会，将贸易政策和环境保护政策同可持续发展联系起来作为世贸组织优先考虑的任务。国际标准化组织也推出了 ISO14000 环境管理国际标准系列，以促进商品在生产、流通和消费各个环节上的环保管理，形成绿色消费。

与此同时，值得注意的是，国际贸易中的“绿色壁垒”已经成为贸易保护主义的一种新的形式。发达国家正利用其生产技术的先进和在环保方面的大量资金投入等有利条件，以环境保护为由推行“绿色”贸易保护主义，国际贸易壁垒逐渐转向苛刻的技术标准和环保标准。这种贸易壁垒在名义上更具合理性，形式上更具合法性，成为近年来国际贸易纠纷的一大特点。

当今迅速崛起的环境贸易对于世界各国特别是发展中国家来说成为一个严峻的挑战。只要出口企业重视环境保护，实行符合经济长期发展的环保战略，必将促进产品出口稳步增长，进而推动外贸的持续发展。

5.4 市场准入环境要求

欧盟要求冻鱼片加工出口企业必须通过欧盟官方的卫生许可，对美出口必须符合美国海产品 HACCP 法规。现在，欧盟正拟要求冻鱼片加工企业建立 ISO14000、SA8000、ISO18000 体系，不仅要求企业重视环境保护，同时也对劳工福利方面的有关问题进行了规定。

自 2003 年 5 月始，美国、欧盟一些国家将开始强制推广 SA8000 标准认证，将劳工权利与订单挂钩，而 SA8000 标准约束的主要是劳动密集型产业，这无疑将对我国产品出口形成新的挑战。有关专家预计，2004 年将有 85% 的中国生产制造企业遭受由实施 SA8000 标准带来的直接或间接消极影响。另据美国相关商会组织调查，目前有超过 50% 的跨国公司和外资企业表示，如果 SA8000 标准实施，将重新与中国企业签订新的采购合同。这表明，我国出口企业面临的形势将更为严峻。与反倾销比较，SA8000 机制更易获得西方国家的认同，也比反倾销要更容易取得证据。SA8000 的要求非常严格，且能很快获得裁定，比反倾销程序简单得多。

5.5 “再出口证明”

受南极海洋生物资源保护委员会（CCAMLR）保护的鱼类，如银鳕鱼（sea bass），须持有 CCAMLR 确认的“原料捕捞证明”和加工国政府主管部门出具的“再出口证明”才能出口到 CCAMLR 成员国（包括美国等主销国）。

5.6 价廉可能引起反倾销

中国冻鱼片产品物美价廉，随着中国企业加工条件和技术水平的提高，精深加工冻鱼片产品出口量快速增长，对其他国家，尤其是欧美发达国家国内产业造成了一定冲击，目前美国国内业界正在酝酿提起对我反倾销，应该引起我国对美出口加工企业的重视。

第六章 达到目标市场技术要求的建议

近年来，由于受“911”恐怖事件的影响，美国规定所有进口美国的食物都需要进行FDA注册，并对食物进行严格检测；由于历史的原因，中日贸易也随着两国之间外交关系的微妙变化而变化，同时近些年来日本经济不景气，长期处于通货膨胀，而中国对日本的大量廉价商品出口，也被认为在一定程度上加剧了通货膨胀的程度，因此，作为世界最大水产品进口国，日本在食品安全方面新增了许多法规条例，用以限制中国产品就如日本市场；欧盟是世界上法规体系最完整的市场，法规体系复杂、具体、程序繁琐，市场准入条件严格，海关检测严格，2002年就曾全面对我国动物源性食物进行封关；韩国虽然同我国签订了《中韩进出口水产品卫生管理协议》，但是在日本、欧盟等市场相继对我国产品进行封关的同时，韩国也紧跟其后对我国水产品的出口进行了种种限制。以上种种，应当引起我国政府以及行业的高度重视。

应该看到，我国的水产品出口自身存在一些体制和结构上的缺陷，水产品质量管理支持体系的相对滞后，水产品质量检测体系、渔业环境监测体系、水产养殖病害防治体系的建设起步晚、底子薄，水产品质量安全方面的基础科学研究较为薄弱，有待进一步加强和完善。在冻鱼片加工出口方面，大部分加工企业加工技术水平低、设备条件不高，产品质量得不到保证。因此，我们必须首先摆正心态，从我做起，加强冻鱼片产品的卫生和质量的管理和检测，不授人以柄；另外，作为为经济和企业服务的政府、协会也要发挥领导作用，对企业及产品出口适时地进行指导。

1. 冻鱼片加工出口企业应该正视各大市场对食物尤其是海外进口食物进行严格卫生安全把关的客观必然性，仔细研究有关进口水产品的各种卫生、质量、包装、识别等方面的具体规定、相关法律及其变化，并做好实时跟踪工作，同时运用规则来保护和发展自己。

2. 认真研究欧盟市场的法规体系，做到知己知彼。既然法规或者“壁垒”是别人设置的，那么首先就得我们就要研究人家法规以及“壁垒”的内容，设置的目的，冷静分析，寻找应对的策略，同时还要多加关注法规的修订情况。在我们的产品出口之前，作为经营者就应该清楚了解进口国的标准，不能糊里糊涂地运到对方方才醒悟。例如，欧盟的法规可以转化为本国的标准，欧盟各成员国不一定完全同欧盟法规一致。对于金黄色葡萄球菌，波兰规定不得检出，捷克规定限量为50个/g，法国、爱尔兰、英国、卢森堡等规定为100个/g。再如，我国规定水产品中砷的限量为2ppm，而欧盟法规中没有对此做出要求。因此，一定要研究好出口目标国的调研工作，做到知己知彼。

3. 提高认识，加强领导，加大资金投入力度，搞好水产品质量监管体系建设。水产品质量安全及其渔业疫病的监管工作直接关系到广大消费者的身体健康以及出口企业的切身利益，稍有忽视，会给出口带来不良的影响，甚至造成2002年一样的封关，因此要对此项工作引起足够的重视，全力支持水产品质量监管体系建设。首先，依托水产技术部门，尽快把水产品质量检测机构、质量管理队伍成立起来，在化验仪器、设备购置等方面给予资金上的扶持，使渔业疫病监管及水产质量检测化验尽快走上正常化。其次，有关政府领导应大力支持水产部门狠抓质

量监管，督促各生产环节，围绕提高水产品质量做好渔业各方面的工作，包括药物残留检测、卫生检疫等，使产品质量监督管理形成一个完整的体系，保证最终生产出安全、卫生的水产品，利于出口。

4. 从源头抓起，全程抓好水产品质量的监督控制，严格执行‘两项登记、五项制度’（出口养殖场和出口供货的捕捞渔船的登记；生产日志制度、标签制度、科学用药制度、环境监测制度和出口水产品加工厂的原料监控制度）。从原料生产和进口开始，保证生产过程的各个环节达到质量要求，从而确保最终产品的质量。要建立一个完整的质量保证体系，包括生产的审批、生产记录、疫情和环境质量通报、产品销售等环节，按照相关法律、法规和标准生产符合质量要求的产品；产品出口前，经获得资质的水产品质量检验机构进行质量和药物残留检测，保证产品的合格。

5. 企业要加强自我监控，针对过去出现过的进口鳕中含有砷等重金属物质，在加工过程中无法去除，导致重金属残留问题，严把原料进口检验关。加工过程中应注重产品的卫生和环境指数符合有关标准，改进工艺设备，提高加工、包装、保鲜技术，提高产品附加值和质量档次。

6. 加工出口企业要采取国际通用标准来组织生产和开展国际贸易，尽快通过有关认证和卫生注册。应引导出口加工企业采用国际标准组织生产，大力推行以良好操作规范（GMP）、卫生标准操作程序（SSOP）、危害分析与关键控制点（HACCP）为基础的质量保证体系，取得 ISO9000 系列质量标准体系认证和 ISO14000 系列环境质量标准体系认证，以帮助加工企业提高生产和管理水平，达到国外卫生注册要求，巩固并发展海外水产品市场。在加工企业加强自查的同时，检验检疫部门要密切注意各市场对进口水产品方面的要求和动态，加强卫生质量的监控管理，加大检测力度，确保出口冻鱼片产品的安全卫生质量。

7. 政府、行业协会牵头，做好信息筛选、传递以及预警工作，做到眼观六路，耳听八方。当多数企业出口到同一目标国的时候，如果各单位分别进行目标国的调研容易造成资源、时间、人力的浪费。因此，应该由地方政府或者行业协会牵头组织进行目标市场的法规、卫生、检疫要求等信息的收集、整理和追踪并建立预警体制，能够把相关的以及最新的信息反馈给企业。这样能够发挥高效性、有利于资源共享并扩大我国出口。

8. 严把进口原料质量关。检验检疫机构、质量检测机构要认真负责、严把进口原料质量关，杜绝不合格产品进入（冻）鱼片生产企业进行加工，从源头抓质量，防治因原料不合格而引起得退货、封关等情况的发生；另外，（冻）鱼片生产加工企业也要建立严格的检测中心，认真检测进口原料的质量，防止国家检测机构的漏检、误检，将原料出现质量问题的风险降到最低。

9. 为保护深海水鱼片加工出口这一行业的持续发展，寻找可加工出口的新品种或替代品种。

10. （冻）鱼片产品相关的国家标准、地方标准。近几年来，随着海水鱼产量的增加和食品冷藏链的发展，冻海水鱼片的生产增长迅猛，生产规模庞大，仅山东就有几十家企业生产冻海

水鱼片，产品主要销往美国、欧盟、日本和韩国。随着国内消费水平的提高，产品在国内销售的比例也逐渐提高。

虽然冻海水鱼片加工量不断增长，但由于没有一个统一的产品质量标准，使我国冻海水鱼片加工产品质量参差不齐。生产企业大多数按照进口商的要求来生产冻海水鱼片，企业不但生产上被动，质量要求和定价都掌握在进口商手上，特别是我国加入 WTO 后，随着国际间贸易壁垒取消，国外进口商利用技术壁垒限制我国水产品的进口，并从中压低我国水产品的价格。同时，企业标准混乱，导致生产和管理不规范，给行政主管部门和技术监督管理部门加强产品质量监督带来困难。

为提高我国冻海水鱼片产品质量，提高其在国际国内市场的竞争力，保护生产企业权益，增加我国水产品出口创汇能力，促进海水鱼养殖业的发展，我省已于去年底颁布了“冻海水鱼片”地方标准，规范我国这一大宗的出口水产品，同时也为行政主管部门、检验检疫机构、技术监督管理部门加强产品质量监督提供技术统一的管理监督依据。

第七章 我国企业出口常见的技术性贸易措施问题和常见案例分析

由于冻鱼片加工所用原料很大一部分为海捕野生鱼种，不涉及养殖用药，而且原料中有较大部分为进口的，以进料加工的方式进行国际贸易，所以相对其他本土水产品而言，遭遇的技术性壁垒较少。

案例一：2002 年 1 月底，欧盟以在中国的虾产品中发现氯霉素以及其在 2001 年 11 月考察认为中国残留监控体系存在缺陷为由，单方面宣布全面停止进口中国动物源性产品，（冻）鱼片产品也在禁令中，涉及金额 2.5 亿美元，占有动物源性产品总金额的 30% 左右。

在政府、行业多方交涉下，（冻）鱼片产品在 2002 年 6 月获得解禁，是所有被封动物源性产品中最先获得解禁的产品。但是，由于欧盟实施 20% 的检验，检验项目也比正常贸易时增加很多，为保证产品顺利入关，我国检验检疫机构实施批批检，检验时间很长，导致解禁后的近一个多月里没有一批货物出口。

附 录

附录 1. 主要目标市场的有关技术法规、标准、合格评定程序

1 有关技术法规、标准、合格评定程序

- 91/493/EEC 水产品生产和投放市场的卫生条件
- 95/71/EC 对欧共同体指令 91/493 附录规定的水产品生产、市场销售卫生条件的修订
- 91/78/EEC 对从第三国进入共同体产品进行兽医检查的组织管理的原则
- 94/356/EC 应用欧共同体理事会指令 91/493/EEC 对水产品自我卫生检查的规定
- 93/351/EEC 水产品中汞的分析方法、取样方法和最高限量的确定
- 97/368/EC 关于对来自中国的某些水产品采取特定保护性措施的决议
- 97/587/EC 关于修订决议 97/368/EC 对某些产自中国的水产品实行保护性措施的决议
- 97/805/EC 关于对中国产水产品采取保护性措施和决议 97/368/EC 的修订。
- 98/321/EC 关于对某些产自中国的水产品实行特定保护性措施和修订 97/368/EC 的决议
- 2000/86/EC 对进口的产自中国的水产品实行特定的管理条件和废除 97/368/EC 决议的委员会决议
- 2001/699/EC 关于产自中国和越南的食用捕捞及养殖水产品的保护措施
- 2002/69/EC 关于对来自中国的动物源性产品实行特定保护措施的决议
- 2002/441/EC 关于修订 2002/69/EC 对来自中国的动物源性产品实行特定保护性措施的决议
- 2002/573/EC 关于修订 2002/69/EC 对从中国进口的动物源性产品实行某些保护性措施的决议
- 2002/994/EC 关于从中国进口的动物源性产品的保护性措施
- 96/363/EEC 关于动物源性食品中农药残留最高限量的确定
- 2377/90/EEC 关于确定动物源性食品中兽药制品最高残留限量程序的确定
- 466/2001/EC 规定食品污染物最高限量的委员会规则
- 807/2001/EC 修订理事会法规 2377/90/EEC 附录 I， II 和 III，公布关于确定动物源性食品中兽药制品最高残留限量的程序规定。

2 美国有关技术法规、标准、合格评定程序

- 《国际水生动物卫生法典》
- 《国际贸易中的农产品安全卫生控制》
- 《欧美食品安全体系研究》
- 《食品 饲料企业对美出口注册通报指南》
- 《国内外技术法规和标准中食品微生物限量》
- 《水产品 HACCP 实施指南》

《FDA 食品法规（2001 版）》

3 日本有关技术法规、标准、合格评定程序

《食品卫生法》

《植物防疫法》

《家畜传染病预防法》

《产品责任法（PL 法）》

《食品卫生小六法》

《屠宰场法》

《禽类屠宰及检验法》

《关于死毙牲畜处理场法》

《自来水法》

《水质污染防治法》

《保健所法》

《营养改善法》

《营养师法》

《厨师法》

《糕点卫生师法》

《生活消费用品安全法》

《家庭用品品质标示法》

《关于限制含有有害物质的家庭用品的法律》

《关于化学物质的审查及对其制造等进行限制的法律》

《计量法》

《关于农林产品规格化及品质标示合理化的法律》

日本农林规格（JAS）

贸易法

关税法

4 韩国有关技术法规、标准、合格评定程序

食品卫生法

关于一般食品的通用标准和规格

关于对中国特别保障（紧急进口限制）措施运作的有关规定

水产品质量管理法

水产品质量管理法实施规则

水产品生产加工设施及海域卫生管理标准

水产品加工处理设施的卫生控制标准

水产品的暂行规定

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局和大韩民国海洋水产部关于进出口水产品卫生
管理协议

韩国 2002 年对中国水产企业检查内容



附录 2. 有关国际标准以及我国标准

1 有关国际标准

- 《冻比目鱼片法规标准》(CAC CODEX STAN 91-1981)
- 《冻鲑鲑鱼片法规标准》(CAC CODEX STAN 51-1981)
- 《速冻鱼片》(CAC CODEX STAN 190-1995)
- 《冻鳕鱼和黑线鳕鱼片法规标准》(CAC CODEX STAN 50-1981)
- 《食品中污染物和毒素含量通则》(Codex General Standard For Contaminants And
Toxins In Food)
- 《食品微生物指标设定及应用通则》(Principles For The Establishment And
Application Of Microbiological Criteria For Foods)
- 《食品中农药残留最大限量标准》(Codex Maximum Residue Limits For Pesticides)
- 《兽药最大残留限量》(List Of Codex Maximum Residue Limits For Veterinary Drugs)
- 《食品中农药残留最大限量标准和食品中添加剂残留最大限量标准》(Codex Maximum
Residue Limits For Pesticides/Extraneous Maximum Residue Limits In Or On Foods)

2 我国相关标准

- 《中华人民共和国食品卫生法》(1995 年 10 月 30 日)
- 国家认证认可监督管理委员会《出口食品生产企业卫生要求》(2002 年 5 月 20 日)
- 卫生部《水产品卫生管理办法》(1990 年 11 月 20 日)
- 《出境水产品追溯规程(试行)》(质检食函[2004]348 号)
- 《出境养殖水产品检验检疫和监管要求(试行)》(质检食函[2004]348 号)
- GB 2733 海水鱼类卫生标准(鲜、冻动物性水产品卫生标准)
- GB/T 4789-2003 食品卫生检验方法微生物学部分
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB/T 5009-2003 食品卫生检验方法 理化部分
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44-2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.45-2003 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 12393 食品中磷的测定方法

SN/T 0429-1995 出口冻鳕鱼片检验规程

SN/T 0433-1995 出口冻鲑鱼片检验规程

SN/T 0434-1995 出口冰鲜泥鳅片检验规程

SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定

SC/T 3018 水产品中氯霉素残留量的测定

NY 5070-2002 无公害食品 水产品中渔药残留限量



附录 3. 我国标准与各目标市场卫生指标对照表（请见表 12）

表 12 我国标准与各目标市场卫生指标对照表

项目	国家标准	检验方法	欧盟	美国	日本	韩国	备注
农残							
六六六	2	GB/T5009.19	0.3				
滴滴涕	1	GB/T5009.19	1	5			
链霉素	0.5		0.3				
金霉素	0.1	GB/T14931.1	0.3				
土霉素	0.1	GB/T14931.1	0.3	0.1	0.1	0.1	
四环素	0.1	GB/T14931.1	0.3				
氯霉素	不得检出	SN/T0341	不得检出	0.1ppb	0.05	不得检出	
甲砒酶素	不得检出	SN/T0199	0.05				
红霉素	0.1	SN/T0538					
磺胺嘧啶	0.1	SN/T0208		不得检出			
磺胺甲基嘧啶	0.1	SC/T3303			0.02		
磺胺二甲嘧啶	0.1	SC/T3303			0.01		
磺胺二甲氧嘧啶	0.1	SN/T0208			0.04		
磺胺异恶唑	0.1	SN/T0208					
甲氧苄氨嘧啶	0.05	SN/T0208					
环丙沙星	0.05		0.2				
恩诺沙星	0.05		0.2				
诺氟沙星	0.05						
恶唑酸	不得检出	SN/T0206			0.05	不得检出	
呋喃唑酮	不得检出	SN/T0530	不得检出				
二硝基咪唑	不得检出	SN/T0289					
甲硝咪唑	不得检出	SN/T02890					
己烯雌酚	不得检出	酶联免疫法					
喹乙醇	不得检出	SN/T0197					
甲基睾丸酮	不得检出						
乙氧喹	0.5	SN/T0282					
敌百虫	0.1	GB/T5009.20					
孔雀石绿	不得检出		不得检出				
溴氰菊酯	0.1	GB/T14929.4	0.05				

磺胺喹恶磷							
甲砒霉素	不得检出		0.05				
敌百虫	0.1		0.05				
多氯联苯			不得检出	5	0.5		
组胺			50	50			
重金属							
铅	0.5	GB5009.12	0.2	1.5		2	
镉	0.1	GB5009.15	0.05	3			
汞	0.3	GB5009.17	0.5		0.3	0.5	
铜	10	GB5009.13					
锌	50	GB5009.14					
硒	1	GB12396					
铬	1	GB14962					
无机砷	0.5	GB5009.11					
微生物							
菌落总数	30000	GB4789.2	5*10 ⁵ /g	10 ⁵ /g		3*10 ⁶ /g	
大肠菌群	30MPN/g	GB4789.3	不得检出	不得检出	不得检出	10/g	
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB4789.10	不得检出	100/g	不得检出	不得检出	
沙门氏菌	不得检出	GB4789.4	不得检出		不得检出	不得检出	
致病性大肠杆菌	不得检出	SN0169	不得检出	3.6/g			
单增李斯特菌	不得检出		不得检出	不得检出	不得检出		
副溶血弧菌	不得检出	SN0173	不得检出	10000/g	不得检出	不得检出	
创伤弧菌				不得检出			
霍乱弧菌	不得检出		不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	

（省略的单位均为 ppm）

附录 4. 我国（冻）鱼片原料进境的检验检疫

为保证进境（冻）鱼片原料的质量安全卫生，保护渔业生产安全和人体健康，要根据《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国国境卫生检疫法》及其实施细则、《中华人民共和国食品卫生法》等有关法律法规规定，对进境（冻）鱼片原料进行检验检疫，并由国家质检总局设在各地的出入境检验检疫机构负责所辖地区进境产品的检验检疫和监督管理工作。

1 进境检验检疫

1.1 检验检疫机构依据国家法律、行政法规和国家质检总局规定以及我国与输出国家或者地区签订的双边检验检疫协议、议定书、备忘录等规定的检验检疫要求，对进境水产品实施检验检疫，必要时组织实施卫生除害处理。

1.2 国家质检总局对进境水产品实行检疫审批制度。进境水产品的货主或者其代理人应当在贸易合同签订前办理检疫审批手续，取得《进境动植物检疫许可证》。未取得《进境动植物检疫许可证》的水产品，不得进口。

1.3 国家认证认可监督管理部门对列入《实施企业注册的进口食品目录》的水产品，实施国外生产加工企业注册登记制度。列入《实施企业注册的进口食品目录》的水产品，未获得的国外生产加工企业注册登记的，不得进口。

1.4 国家质检总局可以根据需要，派员到输出国家或者地区进行进境水产品预检。

1.5 进境水产品必须从国家质检总局认可的口岸进境。水产品的进境口岸应当具备下列条件：

①具有与进境水产品数量、规模相适应的存储库；存储库应当符合《进境水产品存储库检验检疫要求》，并经所在地的直属检验检疫局备案；

②口岸检验检疫机构具备实施进境水产品检验检疫的必要专业技术人员和设施。

1.6 水产品进境前或者进境时，货主或者其代理人应当持进境动植物检疫许可证、输出国家或者地区官方签发的检验检疫证书正本、原产地证书、贸易合同、信用证、提单、发票等相关单证向进境口岸检验检疫机构报检。对列入《实施企业注册的进口食品目录》的水产品，报检时还应当提供注册编号。水产品随附的输出国家或者地区官方检验检疫证书，应当符合《进境水产品输出国家或者地区官方检验检疫证书基本要求》。

1.7 检验检疫机构对货主或者其代理人提交的相关单证进行初步审查，符合要求的，正式受理报检，并对《进境动植物检疫许可证》审批数量进行核销。有下列情形之一的，作退回或者销毁处理：

①未依法办理检疫审批手续取得《进境动植物检疫许可证》或者《进境动植物检疫许可证》无效的；

②无输出国家或者地区官方签发的检验检疫证书或者检验检疫证书不符合要求的；

③对列入《实施企业注册的进口食品目录》中的水产品，其生产企业未获得注册登记的。

1.8 来自疫区的装运进境水产品的运输工具，应当在进境口岸检验检疫机构的监督下实施防疫消毒处理；未经检验检疫机构许可，任何单位或者个人不得擅自将进境水产品卸离运输工具。

1.9 检验检疫机构应当按照下列要求对进境水产品实施现场检验检疫，并按照规定采集或者抽取样品，供实验室检测用：

- ①核对单证并查验货物；
- ②查验包装是否符合《进境水产品包装基本要求》（见附件3）；
- ③实施易滋生植物害虫的进境盐渍或者干制水产品的植物检疫。

1.10 进境水产品经现场检验检疫有下列情形之一的，作退回或者销毁处理：

- ①货证不符或者货物不符合检验检疫要求的；
- ②腐败变质或者受有毒有害物质污染的；
- ③包装不符合《进境水产品包装基本要求》的。

1.11 经现场检验检疫合格的进境水产品，应当运往经直属检验检疫局备案的水产品存储库存放、以备实验室检测，未经允许，不得擅自调离、加工。

1.12 凡列入国家公布的年度残留物质监控计划的进境水产品，检验检疫机构除按照规定完成必要的实验室检测外，还必须按照年度残留物质监控计划要求进行实验室检测。

1.13 检验检疫机构应当按照规定对样品进行感官、理化、微生物实验室检测，并根据进境水产品的风险程度确定具体的检测项目。

1.14 进境口岸检验检疫机构根据实验室检测结果，按照签证管理规定分别进行以下处理：

- ① 检验检疫合格的，签发《入境货物检验检疫证明》；
- ② 检验检疫不合格的，签发《入境货物检验检疫处理通知书》，并监督作无害化处理或者退回、销毁。

货主需要对外索赔的，可以向进境口岸检验检疫机构申请签发相关证书。

2 进境水产品存储库检验检疫要求

2.1 存储库的基本条件

交通运输便利、位于进境口岸辖区范围内，具备有方便搬运的运作空间，库容量达 3000 吨；

库区周围无污染源，符合环保要求，路面平整、不积水且无裸露的地面；

具备防虫、防鼠、防霉设施。库内无污垢、无异味、环境卫生整洁，布局合理；

拟用于保存冷冻水产品的存储库必须是水产品专用冷库，不得与其他产品混用。库房温度应当达到-18℃以下，昼夜温差不超过 1℃。应当设有温度自动记录装置，库内应当装备非水银温度计；

建议包括以下内容的卫生质量体系：

- ①卫生质量方针和目标；
- ②组织机构及其职责；
- ③生产管理人员要求；

- ④环境卫生要求；
- ⑤库房（冷库）及设施卫生要求；
- ⑥储存、运输卫生要求；
- ⑦ 有毒、有害物质的控制；
- ⑧质量记录；
- ⑨质量体系内部审核。

2.2 进库管理

存储库对入库的进境水产品需查验检验检疫机构出具的《入境货物通关单》第一联正本，并保留其复印件。

发现进境水产品有以下情况者，一律不许进库，并及时通知有关检验检疫机构：

- ①货证不符、散装、拼装或者中性包装的；
- ②腐败变质或者有异味的。

不同产品（包括不同品种、不同产地、不同进库时间、不同货主）不得在库内的统一区域混合堆放，同时不得与国内生产的货物同放于同一库内。库房内应当保持整洁，不准放置障碍物。

存储库应当建立入库登记核查制度，指定专人负责管理进境水产品的入库登记（包括货物资料和货主资料的登记）、卫生与防疫工作，并配合检验检疫机构的检查监督。

存储库须填写《进境水产品存储库质量监督管理手册》，以便检验检疫机构核查。

2.3 出库管理

存储库对出库的进境水产品需查验检验检疫机关出具的《入境货物检验检疫证明》第一联正本，并保留复印件。

产品出库时，由专人负责做好出库登记。

产品出库后及时清理残留物并进行必要的消毒处理。

2.4 监督管理

存储库应当为检验检疫人员的工作提供必要的设备和条件。检验检疫机构依法对存储库实施检疫监督时，存储库须密切配合，不得隐瞒情况拒绝接受检查。

存储库的监督管理工作由直属检验检疫局组织实施，其内容包括：定期或者不定期派员到存储库检查进境水产品存储的情况、有关的出入库登记、质量体系的运转情况、遵守检验检疫法律法规的情况，包括有无存放非法进境水产品或者发现非法进境水产品不如实向检验检疫机构报告，以及货物存放期间是否擅自开拆损毁检验检疫标志、封识等情况。

检验检疫机构在检查时，发现存储库有违反有关规定的，应当责令其限期改正；情节严重的，可以作出警告、暂停存储进境水产品或者取消存储库资格。

存储库应当定期将上月出入库进境水产品的统计表报检验检疫机关，并由检验检疫机构核对。

存储库因修缮其他原因需要改变结构时，应当取得检验检疫机构的同意并在其指导下作好防疫工作。

进境水产品入出库装卸过程中的废弃物，须按照检验检疫机构的要求，集中在指定地点作无害化处理。

3 进境水产品输出国家或者地区官方检验检疫证书基本要求

证书上应当标明：品名（包括学名）、产地、捕捞区域、加工方式、生产加工企业名称及注册号、出证部门；注明运输工具（船名、航班号、集装箱号等）、封识号、发货人、收货人、数/重量、生产日期。

检验检疫证书不得涂改，须有官方印章及官方检验检疫人员签名，目的地须标明为中华人民共和国。

每一批水产品须有一份检验检疫证书正本。证书用语必须具备中英文对照。

证书应当载明以下内容：

兹证明：This is to certify that：

① 上述产品来自主管当局注册的企业。The above fishery products were come from the establishment approved by competent authority.

② 该产品是在卫生条件下生产、包装、储藏和运输，并置于主管当局监督之下。The products were produced, packed, stored, and transported under sanitary condition, which were under the supervision of competent authority.

③ 该产品经主管当局检验检疫，未发现中国规定的有害病菌、有毒有害物质和异物。The products were inspected and quarantined by competent authority and not found any pathogenic bacteria, harmful substances and foreign substances regulated in the P. R. China.

④ 该产品符合兽医卫生要求，适合人类食用。The products meet veterinary sanitary requirements and fit for human consumption.

Date of Issue 签发日期

Stamp 盖章

Official Veterinary Signature 官方兽医签字

附录 5. 我国（冻）鱼片出口的检验检疫业务流程

1 检验检疫机构的检验检疫依据

1.1 检验依据

按照国家技术规范强制性要求进行检验（检验内容涉及安全、卫生、健康、环境保护的要求以及相应的数量、重量、包装等）。（参见本文第八部分附录）

尚未制定国家技术规范强制性要求的，参照有关标准检验（国际标准、进口国标准、相关技术规范）。（参见本文第八部分附录）

我国政府与输入国家或地区政府签订的双边、多边检验检疫协议、议定书、备忘录等（如我国与韩国政府签订的《中韩进出口水产品卫生管理协议》）。

1.2 检疫依据

我国法律法规规定的检疫要求，强制性检疫标准或其他必须执行的检疫要求或标准（参见本文第八部分附录）；

我国与输入国家或地区签订的双边检疫协议、议定书、备忘录等（如我国与韩国政府签订的《中韩进出口水产品卫生管理协议》）；

输入国或地区检疫要求；

贸易合同或信用证定名的检疫要求。

2 报检

出口商要按照《出入境检验检疫报检规定》、《出入境检验检疫代理报检管理规定》及有关规定执行。实行电子报检的按《出入境电子报检管理办法（试行）》执行。

2.1 报检时间、地点

出口水产品应于出口前向检验检疫机构报检；

产地为出境口岸检验检疫机构辖区的厂商直接向出境口岸检验检疫机构报检；

产地在出境口岸检验检疫机构辖区外的厂商向产地检验检疫机构报检；货物运抵出境口岸后，应在办理海关手续前向出境口岸检验检疫机构申报。

2.2 报检资料的提供和审核

2.2.1 报检资料的提供

在报检时应向检验检疫机构提供以下单证：出境货物保健单、合同、信用证、发票、装箱单和出口货物明细单、厂检合格单、包装性能结果单、卫生注册（登记）证书副本、其他需提供的补充函电、文件；代理出口货物报检的，须提供委托人出具的书面委托书；

预包装产品还需提供《食品标签审核证书》；

需口岸查验的提供出境货物换证凭单（正本）；

海捕、进（来）料加工复出口需提供原料证明，养殖类产品，必须提供养殖来源地以及养殖过程的相关证明。

2.2.2 报检资料的审核

由检验检疫机构审核报检单填写内容是否完整准确，所附单证是否齐全有效。

2.2.3 资料不符的处置

检验检疫要求及依据不明确的，待明确后由检验检疫机构受理；

单证不全影响检验检疫的，待单证齐全后由检验检疫机构受理。

2.3 撤销和重新报检

申请撤销报检时，应书面说明原因，经检验检疫机构批准后方可办理撤销手续；报检后 30 天内为联系检验检疫事宜的，由检验检疫机构作自动撤销报检处理。

有下列情况之一的，应重新报检：

- 超过检验检疫有效期的
- 变更输入国家或地区而有不同检验检疫要求的
- 改换包装或重新拼装的；
- 已撤销报检又需出口的。

3 检验检疫

3.1 检验检疫机构的准备

明确检验检疫依据、检验检疫方法；

做好取、制样及检验检疫器具的准备工作；

安排有资格的专业人员。

3.2 检验检疫内容

安全卫生项目、品质检验、水生动物疫病、数重量、包装、规格、温度、标签、标记等，必要时进行品种鉴定。

3.3 检验检疫方式

出口海水水产品实行产地检验检疫、口岸查验，禁止跨地区检验检疫或异地检验检疫的方式；

对生产加工过程实施监督管理与对产品实施检验检疫相结合的方式

3.4 现场检验检疫

出口水产品的生产加工企业应获检验检疫机构或/和输入国官方检验检疫机构的卫生注册登记；生产加工的海水水产品原料应来自非疫区或无污染区域。

3.4.1 产地检验检疫

检验检疫人员到注册（登记）的厂、库进行现场检验检疫；

包装应卫生、完整、牢固；包装上的名称、规格、标记等应符合输入国（地区）、合同、信用证要求，标记应清晰、规范；进口国对包装有特殊要求的按进口国要求进行。

品种、数重量应与报检内容相符；

预包装产品的食品标签应符合《进出口食品标签管理办法》等规定；

货物品质（色泽、气味、质地、新鲜度等）是否良好，是否腐败变质现象；块冻水产品应进行解冻检验，每个开启箱抽取不少于 1000g 的样品解冻；解冻按 SN0378—95《出口冷冻水产

品解冻方法》标准进行，解冻后根据不同的品种按 SN 标准逐项检验。冰鲜品、干制品等其他水产品按有关方法检验。

产品温度应符合要求；

安全卫生项目按检验检疫依据要求抽样送实验室检测；

审查相关记录是否符合要求；

对运输工具实施检验检疫；

其他检验检疫项目。

3.4.2 口岸检验检疫

口岸检验检疫按照《出境货物口岸查验规定》对出口海水水产品实施查验，经查验合格的予以放行。

在口岸并批或中转出口的，货物必须存放于卫生注册（登记）的冷库，否则，口岸局不予受理查验。

查验项目：查验外包装标记、品名、规格、批次是否货证相符，内包装是否完整卫生。产品的色泽、形状、气味是否正常、产品有无风干、脂肪酸败和外来杂质等项目，认为产品异常的，须抽样检验。

在审核单证及查验中，凡有以下情况之一者，必须重新检验或补验：

- 换证凭单中的项目与合同、信用证要求不一致或检验项目不全的
- 运输温度及包装受损可能影响其品质
- 换证凭单超过有效期，应对品质、重量、规格、包装等项目进行检验。

对实施验证查验的货物，口岸检验检疫机构凭产地检验检疫机构签发的“换证凭单”验证放行。

对产地集装箱直运的货物，除了按规定比例（通常 1%——3%）进行必要的查验货物外，口岸检验检疫机构一般凭产地检验检疫机构签发的《出境货物换证凭单》查正方形。

口岸检验检疫机构在查验中发现问题应及时与产地检验检疫机构联系处理。

3.5 抽样

出口水产品检验检疫按各品种相应的行业标准规定抽样，没有行业标准的按 SN0376—1995《出口水产品检验抽样方案》（检疫抽样参照 GB/T18088—2000《出入境动物检疫采样》）进行。

3.5.1 抽样要求

由检验检疫机构人员负责抽样，抽样工具和容器必须清洁、干燥、无异味。抽样时应避免样品被污染，并应完整、准确填写《抽采样凭证》。

3.5.2 感官检验检疫抽样

以报检批为检验批，出口海水水产品检验检疫按各品种相应的行业标准规定抽样，没有行业标准的按 SN0376—1995《出口水产品检验抽样方案》（检疫抽样参照 GB/T18088—2000《出入境动物检疫采样》）。

3.5.3 微生物检验抽样

以报验批为检验批，按《出口食品中微生物检验通则》规定，每批抽取 5 个样品，每个样品不少于 500g。

3.5.4 物理化学检验抽样

以报验批为检验批，每批抽取 3 个样品，每个样品不少于 500g。

3.5.5 贝毒检验抽样

DSP 和 PSP 抽样按照贝毒检验规定进行

3.5.6 样品送检

抽样后，填写“实验室检测联系单”，并注明样品编号、检测项目、要求、采样日期、送样人等相关内容，连同样品一起尽快送实验室，避免样品发生变化影响检测结果。需检测微生物的，应尽可能在采样后 4 小时内送检；易挥发的，应密闭保存；冷冻食品，应在解冻前送检等。

抽验的样品应保存 6 个月。

3.6 实验室检验检疫

根据出口水产品的品种、产地、生产厂家、是养殖类水产还是捕捞类水产品等情况的不同，结合进口国官方有关要求，在完成风险分析的基础上有针对性地进行项目检测。监测的项目包括：

微生物项目：细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌、致病性大肠杆菌、霍乱弧菌、副溶血弧菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特杆菌等。

养殖用药（仅限养殖类）：土霉素、恶喹酸、磺胺类、硝基呋喃、己烯雌酚等。

农残：有机氯、有机磷等。

环境污染物：铅、镉、汞、砷、甲基汞、多氯联苯等。

不当添加物：亚硫酸盐、氯霉素、甲醛等。

其他项目：组胺（鱼类）、贝类毒素（贝类）。

实验室应详细记录监测数据和结果，检测结束后出具《检验鉴定结果报告单》。

3.7 检验检疫纪录

检验检疫机构的检验检疫原始记录内容包括：加工出口单位名称、报检号、品名、生产日期或批号、检验检疫依据、抽样依据、检验项目（感官、微生物、理化项目等）、检疫项目（有害生物、疫病等）、温度状况（库温、中心温度）、解冻检验（需解冻时）情况、包装及抽采样情况、检验时间、地点、检测报告单号、结果及判定等基本要素。

检验检疫纪录保存两年。

3.8 结果评定

检验检疫结果符合要求的，产地检验检疫机构签发《出境货物换证凭单》，同时根据要求出具相关证书；即是产地又是口岸的检验检疫机构只需出具《出境货物通关单》，同时根据要求出具相关证书。检验检疫机构根据需要，可以按照有关规定对检验检疫合格的出口水产品、包装容器、运输工具等加施检验检疫标志。

检验检疫结果不符合要求的，按下列要求做出处理：

对检验检疫一次不合格的产品，要签发“出境货物不合格通知单”，并统计在“一次检验检疫不合格率”栏内；

如涉及安全卫生等强制性检验检疫项目不合格的，则作最终不合格处理，并向上一级检验检疫机构报送“出入境检验检疫风险预警信息报表”；

非安全卫生等强制性检验检疫项目不合格的，允许经过技术处理后重新报检；

货主或代理人对检验检疫结果有异议并要求复检的，可在规定时间内做出检验检疫结果的检验检疫机构或其上级机构申请复验。复验按照《进出口商品复验办法》执行。

3.9 样品管理

样品管理按照《进出口商品检验样品管理办法》、《进出境动物、动物产品检疫采样管理办法及其采样标准》、《中华人民共和国进出境动物检疫规程手册》等有关规定执行。

4 证稿拟制和单证签发

根据《出入境检验检疫签证管理办法》的规定，经检验检疫合格的，由检验检疫机构拟制证稿并签发单证

经检验检疫不合格的，由施检人员拟制《不合格通知单》证稿并签字，经部门负责人审核，由授权签字人或官方兽医审核签发。

5 监督管理

由直属检验检疫局对注册水产企业实施监督管理，未经卫生注册（登记）的水产品生产企业不得生产、加工、贮存出口水产品。

5.1 监督管理

主要包括：

卫生质量方针和卫生质量目标；组织机构及其职责；加工检验人员的卫生管理；HACCP体系的建立和实施；环境卫生；污水处理情况；车间及设施卫生；原料、辅料卫生；生产、加工卫生；包装、储存、运输卫生；有毒有害物品的控制；产品的卫生质量检验；企业卫生质量体系的有效运行情况；执行法律法规情况。

5.2 对出口注册水产企业监督管理

方式包括：

- 日常监督管理。由检验检疫机构派员对出口水产品的卫生注册企业实施日常监督管理。
- 定期监督管理。由直属检验检疫局组织对卫生注册企业定期实施监督检查。对获得卫生注册的水产企业，一般每年至少组织一次全面的监督检查。对获得国外注册的水产企业，应至少每半年（或生产季节）进行一次全面的监督检查。定期监督检查应当包括日常监督检查中发现问题的改正情况。

对发现存在严重问题的企业，检验检疫机构于5日内实施跟踪监督检查。

附录 6. 山东省重点出口企业对本指南的意见

1 威海宇王水产（集团）有限公司等三家威海市鱼片出口企业

技术指南冻鱼片项目，对中国目前水产品加工的国内外情况分析的比较透彻，各项技术指标也列举的比较全面、详尽，使众多企业对出口国内的要求有了具体的认识。然而作为技术指南，我们认为应该包括三大方面：

☆国内外冷冻水产品、国内外情况以及国内水产品企业面临的严峻形式；

☆国内外水产品加工出口的基础技术要求；

☆各国水产品的技术指标。

其中第一和第三方面的讲述比较透彻，第二方面也应该是研究重点，但该指南只是进行简单的讲述，略有不足。实现所有技术指标和达到出口要求，需要满足设施、加工环境、卫生管理、工艺控制、认证等各项标准。以出口日本为例，按照 GMP、SSOP、HACCP 三种管理实现加工技术指标的控制是必需的。因此该部分重点应该详细论述引导企业如何去做才能突破贸易壁垒，达到出口目的，并使企业整体水平与国际接轨。

另外，因为涉及到产品出口程序，建议再征求一下出入境检验检疫局负责进出口业务和负责注册认证人员的意见，这将会收到事半功倍的效果。

2 青岛三洋水产有限公司

收到发来的《出口商品技术指南——冻鱼片》读后倍感兴奋。这标志着我国深海鱼片加工业将进入一个全面发展的新阶段——一个有章可循、有法可依、合理竞争、健康发展的新阶段。深海鱼片加工行业在我国进出口贸易诸行业中是一个新兴行业，只有短短十几年的历史。由于我国无人能敌的劳动力优势和国家改革开放政策，为鱼片行业的快速发展提供了有利条件。在可预见的未来 20 年里，中国深海鱼片加工行业的绝对优势能长盛不衰。但由于该行业的进入门槛低，无序竞争和恶性竞争愈演愈烈，引起进口国封关、反倾销、技术壁垒等制裁的可能性也越来越大。

《指南》为规范企业行为，引导行业有序竞争、健康发展提供了依据，指明了方向。本公司和鱼片行业的同仁们向所有参与《指南》编写的领导和各位专家表示崇高的敬意和衷心的感谢。

根据我方所了解的情况提出如下修改建议：

(1) 第 10 页，关于狭鳕鱼片二冷冻产品比一次冷冻产品价格每公斤低 1-1.4 美元与实际不符，比如目前一次块冻鳕鱼价 2100-2300 美元/吨，而二次块冻鳕鱼价是 2100-2200 美元/吨，因而，改为 0.1-0.4 美元/公斤差价与实际相符。

(2) 第 11 页，关于马哈鱼，据我方所知，中国加工的马哈鱼用挪威产马哈鱼很少，每年估计不会超过 2 万吨，甚至只有几千吨。而使用美国、日本、俄罗斯产的马哈鱼加工鱼片的较多，每年应在 10 万吨左右，加工成品 5-6 万吨。

(3) 第 58 页, 细菌总数, 美国国家标准应为 5×10^5 /克, 而表中所列 1×10^5 /克是美国部分大型企业的公司标准。

(4) 第 73 页, 狭鳕 80 年代末期产量为 7000 万吨, 现在只有 3000 万吨, 这两个数据不准, 改为 700 万吨与 300 万吨与实际比较相符。

以上几点建议仅供参考。

《指南》对深海鱼片行业的发展必将起到重要指导作用, 我们期待着《指南》的早日颁布实施。

3 山东日照山孚食品公司

《冻鱼片出口商品技术指南》从标准、技术法规和合格评定程序三个方面, 将我国与目标市场的规定进行了对比分析和研究, 各项技术指标论述全面、详尽, 对冻鱼片出口企业扩大产品出口有较强的指导作用。

提出一点修改意见, 《指南》中国外技术指标规定栏目中“不得检出”, 根据国外方法检测, 国外大都表示为“阴性”。是否能将此表述修改过来。

附录 7. 推广本指南的建议

本指南关注(冻)鱼片出口所遇到的障碍以及壁垒, 深入研究国际标准、各出口目标市场的市场准入条件, 并与我国国内标准对比分析, 结合企业实际生产过程, 提出一系列结论, 并给出达到目标市场的建议, 对于(冻)鱼片的生产、境外注册、出口等具有较强的指导意义。

研究中发现, 国际标准以及各目标市场的准入条件中, 很少有与(冻)鱼片的密切相关的标准、法规, 大多包含于水产品中, 而不是单独对其制订标准、法规, 因此, 该指南对于其他相似情况的水产品也具有同样的指导意义。

该指南结论性强, 重点突出, 分门别类的分析了国际标准以及各市场的不同特点, 建议送交相关产品的进出口企业、协会、海关、商检、质检等部门, 作为产品出口的指导性文件, 用于指导企业制修订自己的企业标准, 指导商检、质检等部门完善产品检测程序和手段, 并广泛征求各方意见, 不断修正该指南, 形成企业、政府联动, 共同研究, 共同应对, 在不断提高生产工艺的同时, 不断提高产品检测手段, 扩大出口, 稳定我国的外贸增长。