出口商品技术指南

冻猪肉

中华人民共和国商务部

2017 年 11 月

前　言

随着经济全球化和贸易自由化的不断发展，特别是我国的一些冻猪肉出口企业，由于不了解国外信息，缺少针对跨越国外贸易避垒的有效解决方案，造成出口损失。为了落实科学发展观，加强对企业适应和把握国际规则的指导和服务，整体提升我国出口商品在国际市场的技术竞争力，商务部会同有关部门，设立“出口商品技术服务中心”，无偿为社会提供“出口商品技术指南”，2008 年商务部提出了《出口商品技术指南--冻猪肉》第一版。经济全球化和区域一体化进程不断推进，世界各国及地区间的猪肉产品贸易规模持续扩大，关税、许可证、配额等传统的贸易保护措施被逐步削弱，食品安全、动植物检验检疫、药物残留、环境保护等法律、法规和标准体系以及苛刻的标签制度和包装要求等已上升为新型的贸易保护措施。2017 年商务部流通产业促进中心负责承担《出口商口技术指南-冻猪肉》的更新研究工作。本版指南在第一版的基础上主要对冻猪肉生产、出口和贸易市场与国际技术标准规定进行了更新。主要涉及的内容有猪肉农药残留限量的规定、兽药残留限量的规定、微生物的规定、非疫区的认定以及肉类检验检疫体系的规定等。本指南结合我国冻猪肉生产企业的实际情况，指出了出口冻猪肉企业应注意的问题，提出了为达到目标市场的技术要求和建议。由于本项工作涉及国外众多、国外技术性贸易措施更新很快，使用本指南的各方应探讨使用国内外最新规定和标准，不断完善更新。

本指南技术资料来源截止日期 2017 年 11 月。

目　录

第一篇 适用范围

1.1 冻猪肉

经兽医检验合格的健康活猪，按照国家标准的要求进行屠宰、分割，同步检验合格后，经冻结处理其肌肉深层中心温度不高于-15℃的猪肉。

1.2 本指南适用范围及其覆盖的主要产品

本指南适用于出口冻猪肉。产品覆盖的具体商品，按海关商品分类主要有 4 种，具体商品及海关商品编码分类见表 1-1。

表 1-1 我国海关商品分类（冻猪肉）

海关商品编码	商品名称	备注
0203,2110	冻整头及半头乳猪肉	
0203,2190	其它冻整头及半头猪肉	
0203,2200	冻带骨猪前腿、猪后腿及其肉块	
0203,2900	其它冻猪肉	

资料来源：中华人民共和国海关统计商品目录

第二篇 猪肉产品出口贸易基本情况综述

2.1 商品名称

冻猪肉

2.2 2012～2016 年我国猪肉出口总量及其商口结构

2012-2016 年我国冻猪肉出口量呈现先增长后下降的态势，2012 年出口量为 5.3 万吨，2014 年达到 8.1 万吨，2016 年又回落到 4.0 万吨。出口额也呈现先增长后下降的态势，但波动幅度较小。

从出口产品结构上看，我国冻猪肉产品按出口量多少排序如下:“其它冻猪肉”近五年年平均出口 5.53 万吨，额度 2.55 亿美元，“其它冻整头及半头猪肉”近五年年平均出口 0.31 万吨，出口额 0.14 亿美元，“冻整头及半头乳猪肉”年平均出口 0.08 万吨，出口额 0.09 亿美元，“冻带骨猪前腿、后腿及其肉块” 年平均出口 0.03 万吨，出口额 28.5 万美元，具体见表 2-1。

表 2-1：2012～2016 年我国冻猪肉出口情况统计(数量单位：吨，金额单位：万美元)

	2012 年		2013 年		2014 年		2015 年		2016 年	
	数量	金额	数量	金额	数量	金额	数量	金额	数量	金额
02032110 冻整头及半头乳猪肉	863.51	812.27	763.89	878.32	930.03	999.73	1072.90	992.93	488.27	615.54
02032190 其它冻整头及半头猪肉	5736.35	2762.0	3852.07	1754.59	3443.94	1370.39	2078.46	786.68	233.29	119.67
02032200 冻带骨猪前腿、后腿及其肉块			1185.99	120.79			33.29	5.55	76.22	16.16

02032900 其它冻猪肉	46416.43	20437.75	55677.44	24829.22	76438.17	35514.21	58825.80	26437.50	39003.42	20229.11
合计	53016.29	24012.01	61479.39	27582.91	80812.14	37884.33	62010.44	28222.67	39801.20	20980.48

数据来源：中国海关

2.3 我国猪肉出口在世界总出口中的地位

2.3.1 我国猪肉出口占世界猪肉出口的比重

2012 年我国鲜冻猪肉的出口量为 5.3 万吨，占世界出口总量的比重为 0.73%，在 2014 年出口达到最高为 8.08 万吨，出口增长率达到 52.45%，2015 年出口量开始下降，2015 年和 2016 年分别为 6.2 万吨、3.98 万吨。2012 年出口额 2.40 亿美元，2014 年达到的 3.79 亿美元，增长 57.92%，2015 年出口额为 2.82 亿美元，较最高年份下降 25.59%，2016 年出口额为 2.10 亿美元，较最高年份下降 44.59%，见表 2-2。

表 2-2：2012 年～2016 年中国猪肉出口占世界猪肉出口的比重

年份 / 出口国家	2012	比重	2013	比重	2014	比重	2015	比重	2016	比重
世界	726.4	100.00%	701.1	100.00%	698.8	100.00%	723.5	100.00%	832	100.00%
中国	5.3	0.73%	6.15	0.88%	8.08	1.16%	6.2	0.86%	3.98	0.48%

数据来源：美国农业部

2.3.2 我国猪肉主要出口市场

2012-2016 年，我国向 23 个国家和地区出口了冻猪肉，其中亚洲 14 个，欧洲 3 个、非洲 2 个、拉丁美洲 3 个、大洋洲 1 个。2012-2016 年我国冻猪肉出口的国家和地区见表 2-3，从表中可见，出口国家主要集中在亚洲，且集中在我国周边国家和地区。

表 2-3 2012～2016 年我国冻猪肉出口的国家和地区（按大洲划分）

	出口国家和地区				
亚洲	中国香港	中国澳门	马来西亚	新加坡	朝鲜
	蒙古	越南	吉尔吉斯斯坦	文莱	黎巴嫩
	乌兹别克斯坦	塔吉克斯坦	格鲁吉亚	亚美尼亚	
欧洲	俄罗斯	阿尔巴尼亚	法国		
非洲	安哥拉	坦桑尼亚			
大洋洲	瑙鲁				
北美洲	巴哈马	美国	巴拿马		

资料来源：2012～2016 年中国海关统计数据

表 2-4 2015 年～2016 年中国冻猪肉产品出口国家和地区

国别	2015 年				2016 年			
	出口量（吨）	比重%	出口额（万美元）	比重%	出口量（吨）	比重%	出口额（万美元）	比重%
合计	62010.44	100.00%	28222.67	100.00%	39801.20	100.00%	20980.48	100.00%
中国香港	46024.65	74.22%	21427.24	75.92%	32985.58	82.88%	17175.88	81.87%
中国澳门	2881.99	4.65%	1377.95	4.88%	1878.40	4.72%	963.03	4.59%
马来西亚	504.68	0.81%	143.59	0.51%	15.00	0.04%	4.15	0.02%
新加坡	848.66	1.37%	803.93	2.85%	496.03	1.25%	609.04	2.90%
朝鲜	859.90	1.39%	247.35	0.88%				
文莱	126.50	0.20%	49.84	0.18%	27.00	0.07%	11.03	0.05%
蒙古	1202.75	1.94%	446.64	1.58%	311.99	0.78%	93.46	0.45%
越南	81.20	0.13%	19.48	0.07%				
吉尔吉斯坦	4465.00	7.20%	2005.05	7.10%	4080.00	10.25%	2121.34	10.11%
安哥拉	13.00	0.02%	6.59	0.02%				
坦桑尼亚	11.00	0.02%	3.71	0.01%	4.50	0.01%	1.91	0.01%
法国	24.99	0.04%	3.04	0.01%				
格鲁吉亚	289.50	0.47%	77.34	0.27%				
俄罗斯联邦	4610.48	7.43%	1594.18	5.65%				
瑙鲁	32.86	0.05%	10.93	0.04%				
巴哈马	1.00	0.00%	0.70	0.00%				
美国	32.29	0.05%	5.13	0.02%				
巴拿马					2.70	0.01%	0.65	0.00%

资料来源：2012～2016 年中国海关统计数据

近年来，我国冻猪肉出口主要集中在以下国家和地区，中国香港、中国澳门、新加坡、蒙古、朝鲜、吉尔吉斯斯坦和俄罗斯联邦

（表 2-4），其中中国香港和吉尔吉斯斯坦占 2015 年冻猪肉出口市场的 80%以上，占 2016 年我国出口冻猪肉的 90%以上。中国香港始终是冻猪肉的主要出口大市场，2016 年占我国出口总量的 82.88%；出口总额的 81.87%；吉尔吉斯斯坦是第二大出口市场，2016 年占我国出口总量的 10.25%，出口总额的 10.11%，中国澳门是第三大市场，占我国冻猪肉出口总量的 4.72%，出口总额的 4.59%。

2.4 世界猪肉贸易状况

2.4.1 世界猪肉消费

2012-2014 年世界猪肉的消费呈先下降后小幅上升的趋势，2015 年比 2014 年略有增长，2016 年小幅回落至 2014 年水平，如表 2-5 所示。2016 年最主要的消费国为中国，占整个全球消费的 50.13%；接下来是，欧盟、美国、俄罗斯、巴西和日本，分别占 18.61%、8.64%、2.91%、2.62%和 2.39%。从主要国家的消费量来看，2012-2016 年各国猪肉消费量比较稳定（表 2-6），没有出现大幅上涨的情况。

表 2-5 2012～2016 年世界猪肉消费（单位：万吨）

国 家	2012	2013	2014	2015	2016
欧盟	2038.2	2014.7	2039	2087.3	2041
中国	5392.2	5545.6	5719.4	5566.8	5498
美国	844.1	866.5	854.4	934.1	947.5
俄罗斯	323.3	328.2	302.1	301.6	319.2
日本	255.7	254.9	254.3	256.8	262.6
巴西	267	275.1	284.6	289.3	287
墨西哥	185	195.6	199.1	217.6	225.6
韩国	154.6	162.8	166	181.3	189.4
菲律宾	149.8	155.9	160	163.7	173.4
加拿大	83.7	79.8	78.7	88.2	81.4
其他	945.7	967.5	938.8	928.1	941.6
总 计	10639.3	10846.6	10996.4	11014.8	10966.7

数据来源：美国农业部

表 2-6 2012～2016 年世界及主要国家和地区猪肉消费量（单位：万吨）

国家	2012	2013	2014	2015	2016
阿尔巴尼亚	3.2	3.1	2.5	2.5	0
安哥拉	17.2	18.2	19.9	18.1	16.9
阿根廷	36.2	43.3	45.2	49.9	55.5
亚美尼亚	1.9	2.2	2.2	1.5	0
澳大利亚	51.1	51	51.1	56.2	55.7
巴哈马	0.7	0.5	0.7	0.8	0.8
白俄罗斯	42.3	42.2	32.4	32.1	33.7
波黑	2.2	2.5	2.7	3	2.8
巴西	267	275.1	284.6	289.3	287
加拿大	83.7	79.8	78.7	88.2	81.4
智利	43	43.7	40.2	39.3	41.1
中国	5392.2	5545.6	5719.4	5566.8	5498
哥伦比亚	27.5	30.5	33.8	36.9	40.9
刚果共和国	1	1.4	1.8	0	0
刚果（金）	4.1	4.2	5.2	4.7	4.9
科特迪瓦	2.4	3.4	2.3	3.4	3.4
古巴	10.7	11.6	12	12.8	13.3
多米尼加	9.8	10.3	9.5	10.5	11
厄瓜多尔	21.3	22.8	23.8	24	24.1
萨尔瓦多	1.3	1.3	1.4	1.4	1.5
欧盟	2038.2	2014.7	2039	2087.3	2041
加蓬	1.1	1.2	1.4	0	0
格鲁吉亚	2.8	3.2	3.2	0	0
加纳	2.3	2.6	2.3	0	0
危地马拉共和国	7.4	7.4	7.6	7.8	8.1
海地	4	4	4	4.2	4.1
洪都拉斯共和国	3.4	3.6	3.2	3.9	4.3
中国香港	54.7	53.4	48.5	53.2	55.3
牙买加	0.9	0.9	0.8	0	0
日本	255.7	254.9	254.3	256.8	262.6
哈萨克斯坦	11.9	11.4	11	9.9	9.3
朝鲜	11.4	11.4	0	0	0
韩国	154.6	162.8	166	181.3	189.4
吉尔吉斯共和国	2.4	1.9	2.6	0	0
中国澳门	3.3	3.2	3.6	3.6	4
马其顿共和国	2.4	2.4	2.4	2.5	2.7
墨西哥	185	195.6	199.1	217.6	225.6
摩尔多瓦	7.1	7.3	7.2	0	0
黑山共和国	2.9	2.8	3.1	3	3.1
新西兰	9	9.2	9.6	10.3	10.7
挪威	12.9	12.8	13	13.7	13.7

巴拿马	4.5	4.9	4.9	5.3	5.4
菲律宾	149.8	155.9	160	163.7	173.4
俄罗斯	323.3	328.2	302.1	301.6	319.2
塞尔维亚	30.2	31.5	32.2	33	34.2
新加坡	12.3	11.4	12.9	12.8	13.3
南非	24.7	24.5	23.6	25.7	26
瑞士	24.6	25.6	25.5	0	0
中国台湾	90.6	89.2	87.5	93.7	90.2
特立尼达和多巴哥	1.2	1.3	1.4	0	0
乌克兰	95.3	94.5	79.4	75	78.3
美国	844.1	866.5	854.4	934.1	947.5
乌拉圭	4.5	5.2	5.1	5.4	5.7
委内瑞拉	14.1	14.4	14.7	13	0
越南	227.9	234.1	241.4	255	267.6
世界	10639.3	10846.6	10996.4	11014.8	10966.7

数据来源：美国农业部

2.4.2 国际猪肉的供应

根据美国农业部的数据，全球猪肉产量 2012-2014 年呈小幅增长趋势， 由 2012 年 10688.4 万吨增至 2014 年 11065.2 万吨，年增长率分别为 1.84%、1.66%。2015 年出现小幅下降，2016 年比 2015 年小幅增长。在主要的猪肉生产国中，俄罗斯、韩国、巴西、墨西哥增速较快，近 5 年产量增长率达到 31.95%、16.57%、11.11%和 11.06%，欧盟、加拿大和美国等发达国家猪肉产量增长率为 4.43%、3.8%和 7.26%，中国的猪肉产量在 2014 年达到顶峰后开始下降。

表 2-7 2012～2016 年世界及主要国家及地区猪肉产量（单位：万吨）

国家	2012	2013	2014	2015	2016
阿尔巴尼亚	1.7	1.7	1.8	1.7	0
安哥拉	8.5	9.4	10.2	11.2	12.4
阿根廷	33.1	41.6	44.2	48.4	52.2
亚美尼亚	1	1.1	1.2	0	0
澳大利亚	35.2	36	36.2	37.4	38.6
巴哈马的	0	0	0	0	0
白俄罗斯	37.6	39.9	30.6	32	33.8
波黑	1.2	1.1	1	0.9	0.9
巴西	333	333.5	340	351.9	370
加拿大	184.4	182.2	180.5	189.9	191.4
智利	58.4	55	52	52.4	50.8

中国	5342.7	5493	5671	5487	5299
哥伦比亚	23.9	24.5	26.7	30.5	34.3
刚果共和国	0.2	0.2	0.2	0	0
刚果（金）	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
科特迪瓦	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
古巴	10.1	11	11.5	12	12.5
多米尼加	7.8	7.9	7.3	7.4	7.6
厄瓜多尔	20.5	21.9	23.1	23.5	24
萨尔瓦多	0.9	0.8	0.8	0.7	0.7
欧盟	2252.6	2235.9	2254	2324.9	2352.3
加蓬	0.3	0.3	0.3	0	0
格鲁吉亚	1.2	1.2	1.2	0	0
加纳	2	2.1	2.1	0	0
危地马拉共和国	6.2	6.2	6.2	6.2	6.2
海地	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3
洪都拉斯共和国	1.3	1.3	1.2	1.2	1.1
中国香港	13.3	13.5	13.8	13.5	12.4
牙买加	0.8	0.8	0.7	0	0
日本	129.7	130.9	126.4	125.4	127.9
哈萨克斯坦	10.3	10	10	9.5	9.3
朝鲜	11.3	11.3	0	0	0
韩国	108.6	125.2	120	121.7	126.6
吉尔吉斯共和国	1.6	1.6	1.6	0	0
中国澳门	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
马其顿共和国	1.1	0.9	1	1.1	1.2
墨西哥	123.9	128.4	129	132.3	137.6
摩尔多瓦	6.4	6.5	6.5	0	0
黑山共和国	0.4	0.1	0.3	0.3	0.3
新西兰	4.9	4.7	4.7	4.4	4.5
挪威	13.2	12.8	12.9	13.5	13.8
巴拿马	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5
菲律宾	136.2	138.8	140.2	146.3	154
俄罗斯	217.5	240	251	261.5	287
塞尔维亚	29.3	30.3	32	32.5	33
新加坡	2	1.9	1.9	1.8	1.8
南非	20.6	21.4	22.4	23.3	24.3
瑞士	24.3	24.3	24.3	0	0
台湾	87.8	85.5	81.5	83.2	82.7
特立尼达和多巴哥	0.3	0.3	0.3	0	0
乌克兰	70.1	74.8	76.6	78.1	78.3
美国	1055.4	1052.5	1036.8	1112.1	1132
乌拉圭	1.7	1.8	1.7	1.6	1.5
委内瑞拉	12.5	12.5	12.5	12.5	0

越南	230.7	235.7	243.1	257.2	270.1
世界	10688.4	10885	11065.2	11061.8	10996.9

数据来源：美国农业部

2.4.3 世界猪肉贸易

进口方面，2016 年世界猪肉进口量上升幅度较大，达到 797.3 万吨，比 2015 年上升了 18.68%，世界猪肉进口量大幅上升的主要动力来自中国猪肉进口量的大幅上升。根据美国农业部的数据，2016 年中国猪肉进口量达到 218.1 万吨，比 2015 年上升了近 115.2 万吨，而 2016 年世界猪肉的进口量增幅为 125.5 万吨，因此，世界猪肉进口量增加的部分主要来源于中国进口，中国在 2016 年超过日本成为世界最大猪肉进口国，当年日本的进口量为 136.1 万吨，在日本之后，墨西哥的进口量也达到了 102.1 万吨。

出口方面，2016 年世界猪肉出口量上升幅度较大，达到 832 万吨，比 2015 年上升了 15.00%，世界猪肉出口量大幅上升的主要动力来自欧盟猪肉出口量的大幅上升，主要对中国猪肉出口的大幅增加。2016 年欧盟出口量占比最大，达到 37.56%，其次是美国为 28.56%，加拿大和巴西的出口份额分别为 15.86%和 10.00%。

表 2-8 2012～2016 年世界猪肉贸易（单位：万吨）

进 口	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**	**2016**
日 本	125.9	122.3	133.2	127	136.1
俄罗斯联邦	107	88.3	51.6	40.8	34.7
中国	73	77	76.1	102.9	218.1
韩 国	50.2	38.8	48	59.9	61.5
美 国	36.4	39.9	45.9	50.6	49.5
墨西哥	70.6	78.3	81.8	98.1	102.1
澳大利亚	19.4	18.3	19.1	22	21
其 他	202.6	198.1	178.4	170.5	174.3
总 计	685.1	661	634.1	671.8	797.3
出 口	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**	**2016**
中国	23.5	24.4	27.7	23.1	19.1
欧盟	216.5	222.7	216.4	238.8	312.5
美 国	244	226.2	231	227.2	237.7
加拿大	124.3	124.6	122	123.9	132

巴 西	66.1	58.5	55.6	62.7	83.2
其 他	292	291.8	290.2	309.7	379.1
总 计	726.4	701.1	698.8	723.5	832

数据来源：美国农业部

根据中国的海关数据，2016 年欧盟对中国鲜冷冻猪肉的出口量达到 109.9 万吨，比 2015 年上升了 89.4%，冻猪杂碎的对华出口量也达到了 76.1 万吨，比 2015 年上升 35.8%，在鲜冷冻猪肉方面，德国的对华出口量由 2015 年的 20.5 万吨上升至 2016 年的 34.4 万吨，西班牙由 13.7 万吨上升至 26 万吨，荷兰由 2.97 万吨上升至 12 万吨，丹麦由 8.13 万吨上升至 15.9 万吨，因此，中国的进口需求扩大对于欧盟 2016 年生猪价格的回暖起到了重要作用。

2.5 我国猪肉生产与展望

2.5.1 我国猪肉生产状况

2012 年我国生猪存栏为 47492 万头，2016 年下降到 43504 万头，减少 8.40%；2012 年我国生猪出栏量为 69628 万头，2014 年达到 73510 万头，2015-2016 年下降至 68502 万头，比 2014 年下降 6.81%；2012 年猪肉产量为 5342.71 万吨，2014 年达到 5671.39 万吨，2016 年下降至 5299 万吨，比 2014 年下降 6.57%（表 2-9）。

表 2-9　2012～2016 年我国猪肉产量、生猪出栏和存栏量

年份	存栏量（万头）	出栏量（万头）	猪肉产量（万吨）
2012	47492	69628	5342.70
2013	47411	71557	5493.03
2014	46583	73510	5671.39
2015	45113	70825	5486.55
2016	43504	68502	5299

数据来源：国家统计局

规模化水平提升，散户持续退出。近些年来，随着强农惠农富农政策的实施，畜牧业呈现出加快发展势头，生猪产业一直在畜牧业中占据很重要的位置，产值占比最大，生猪生产方式发生积极转变，规模化、标准化、产业化和区域化步伐加快。随着标准化规模

养殖继续推进，标准化规模养殖场数量大幅增加，规模养殖比重不断提高，从 2010 年国家开始创建标准化养殖场，至 2014 年，共创建 3853 个国家级畜禽标准化示范场，其中国家级生猪标准化示范场 1566 个。近两年，全国养猪户平均存栏水平提高了 5.9%。年出栏 50 头以下的散户一直是减少趋势，年出栏 500 头以上的养殖场户出栏生猪比重一直呈增长趋势，2016 年为 44.9%，比 2007 年的 26.0%提高了 18.9 个百分点；年出栏 1 万头以上的养殖场户出栏生猪比重增长缓慢。

养猪新技术、新工艺普遍被认同与采用。2016 年以大跨度、高密度、少水冲等养猪新工艺被普遍采用。在遗传改良方面，以定时输精技术和低剂量输精技术在大型养猪企业广泛采用，这种技术可以实现集中发情、批量配种、减少精液用量，发挥顶级公猪的效率，缩短母猪非生产天数。

环保压力巨大。2015 年 4 月国务院印发的《水污染防治行动计划》明确提出专项整治原料药制造等十大重点行业。提出城市建成区内现有原料药制造、化工等污染较重的企业应有序搬迁改造或依法关闭，全面推行排污许可等管理办法。新建、改建、扩建相关行业建设项目实行主要污染物排放等量或减量置换。2016 年 12 月 5 日，国务院印发《"十三五"生态环境保护规划》。《规划》中提及畜牧行业相关的除了要求大力推进畜禽养殖污染防治，以及限期关闭禁养区内养殖场等要求外，还明确提到要施专项治理，推动重点行业治污减排，其中就包括屠宰行业。

2.5.2 我国猪肉消费状况

近年来，我国肉类消费结构的改变主要体现为，禽肉和水产品人均占有量的增加，但受传统饮食习惯所限，猪肉仍然是国人肉类

消费的主要产品。2014 年我国猪肉消费量比上年增长 3.2%，占世界总消费量的52%。从消费群体上看，我国城镇居民的家庭猪肉消费量要高于农村居民。2009 年以来，城镇和农村居民家庭肉类消费量都趋于稳定，城镇居民人均消费猪肉量保持在 21 千克左右，农村居民家庭猪肉消费量保持在 14.4 千克左右。

猪肉需求增长主要归因于可支配收入及生活水平不断提高、城镇化进程不断推进、中产阶级的扩大及对优质安全产品的需求不断增加。由于消费行为转变及需求增长，中国生猪及猪肉行业可能面临整合加速的趋势。此外，在中国由于超市及大卖场等现代零售商较传统农贸市场的卫生状况更好及环境更舒适，预期超市及大卖场等零售商在中国的食品零售市场的影响力将逐渐增加，尤其是在较发达的城市地区。由于消费者认为良好的品牌形象代表食品安全及较高的产品质量，品牌形象对猪肉行业而言日益重要。

2.5.3 猪肉仍将保持净进口状态，但净进口量预期将减少

表 2-10 2012～2016 年猪肉产量在全国肉类产量的比例

年份	全国肉类产量（万吨）	猪肉产量（万吨）	比例%
2012	8387.24	5342.70	63.70%
2013	8535.02	5493.03	64.36%
2014	8706.74	5671.39	65.14%
2015	8625.04	5486.55	63.61%
2016	8540	5299	62.05%

数据来源：国家统计局

2012 年我国肉类总产量为 8387.24 万吨，猪肉产量占全国肉类总产量的63.7%，2014 年达到65.14%，2016 年回落至62.05%（表 2-10）。据《中国农业展望报告（2017-2026）》预计，未来 10 年，生猪生产稳中有增，规模化养殖增加，2026 年出栏 500 头以上规模养殖户占比将达到 65%左右，生猪出栏量和猪肉产量分别达到 7.80 亿头和 6234 万吨；猪肉消费量继续增加，人均占有量年均增速为 1.2%，达到 44.20 千克；随着产能逐步恢复，短期内生猪价格稳中

有降，国内外猪肉价差缩小；猪肉仍将保持净进口状态，但净进口量预期将减少。

第三篇 我国有关冻猪肉产品的技术性贸易措施

3.1 我国畜牧有关的法律法规

我国历来重视畜牧养殖，出台了一系列法律法规。

与猪肉安全有关的法律有：《中华人民共和国食品安全法》（2015）、《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》（2006）、《中华人民共和国进出口商品检验法》（2013）及其实施条例，《中华人民共和国动物防疫法》（2015 年修正版）、《中华人民共和国畜牧法》（2015 年修正版）、《进出口食品安全管理办法》（总局令第 144 号）。

与生猪屠宰有关的法规有：《生猪屠宰管理条例》(2016 年第三次修订)、《生猪屠宰管理条例实施办法》（2008 年）。

防病治病的技术方案有：《亚洲Ⅰ型口蹄疫防控技术方案（试行）》、《非洲猪瘟防治技术规范（试行）》、《口蹄疫防治技术规范》、《猪伪狂犬病防治技术规范》、《猪瘟防治技术规范》、《猪链球菌病应急防治技术规范》、《高致病性猪蓝耳病防治技术规范》等。

3.2 我国对畜肉质量安全规定

3.2.1 农业部对动物药物残留量的规定（农业部 2002 年 235 公告）

禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

药物名称	禁用动物种类	靶组织
氯霉素Chloramphenicol及其盐、酯（包括：琥珀氯霉素Chloramphenico Succinate）	所有食品动物	所有可食组织
克伦特罗Clenbuterol及其盐、酯	所有食品动物	所有可食组织

沙丁胺醇Salbutamol 及其盐、酯	所有食品动物	所有可食组织
西马特罗Cimaterol 及其盐、酯	所有食品动物	所有可食组织
氨苯砜 Dapsone	所有食品动物	所有可食组织
己烯雌酚Diethylstilbestrol 及其盐、酯	所有食品动物	所有可食组织
呋喃它酮 Furaltadone	所有食品动物	所有可食组织
呋喃唑酮 Furazolidone	所有食品动物	所有可食组织
林丹 Lindane	所有食品动物	所有可食组织
呋喃苯烯酸钠 Nifurstyrenate sodium	所有食品动物	所有可食组织
安眠酮 Methaqualone	所有食品动物	所有可食组织
洛硝达唑 Ronidazole	所有食品动物	所有可食组织
玉米赤霉醇 Zeranol	所有食品动物	所有可食组织
去甲雄三烯醇酮 Trenbolone	所有食品动物	所有可食组织
醋酸甲孕酮 Mengestrol Acetate	所有食品动物	所有可食组织
硝基酚钠 Sodium nitrophenolate	所有食品动物	所有可食组织
硝呋烯腙 Nitrovin	所有食品动物	所有可食组织
毒杀芬（氯化烯） Camahechlor	所有食品动物	所有可食组织
呋喃丹（克百威） Carbofuran	所有食品动物	所有可食组织
杀虫脒（克死螨） Chlordimeform	所有食品动物	所有可食组织
双甲脒 Amitraz	水生食品动物	所有可食组织
酒石酸锑钾 Antimony potassium tartrate	所有食品动物	所有可食组织
锥虫砷胺 Tryparsamile	所有食品动物	所有可食组织
孔雀石绿 Malachite green	所有食品动物	所有可食组织

五氯酚酸钠 Pentachlorophenol sodium	所有食品动物	所有可食组织
氯化亚汞（甘汞） Calomel	所有食品动物	所有可食组织
硝酸亚汞 Mercurous nitrate	所有食品动物	所有可食组织
醋酸汞 Mercurous acetate	所有食品动物	所有可食组织
吡啶基醋酸汞 Pyridyl mercurous acetate	所有食品动物	所有可食组织
甲基睾丸酮 Methyltestosterone	所有食品动物	所有可食组织
群勃龙 Trenbolone	所有食品动物	所有可食组织

已批准的动物性食品中最高残留限量规定

药物名	标志残留物	动物种类	靶组织	残留限量
乙酰异戊酰泰乐菌素 Acetylisovaleryltylosin ADI：0-1.02	总 Acetylisovaleryltylosin 和3-O-乙酰泰乐菌素	猪	肌肉 皮＋脂肪 肝 肾	50 50 50 50
双甲脒 Amitraz ADI：0-3	Amitraz +2,4-DMA的总量	猪	皮+脂 肝 肾	400 200 200
阿莫西林 Amoxicillin	Amoxicillin	所有食品动物	肌肉 脂肪 肝 肾 奶	50 50 50 50 10
氨苄西林 Ampicillin	Ampicillin	所有食品动物	肌肉 脂肪 肝 肾 奶	50 50 50 50 10
安普霉素 Apramycin ADI： 0-40	Apramycin	猪	肾	100
阿散酸/洛克沙胂 Arsanilic acid/Roxarsone	总砷计 Arsenic	猪	肌肉 肝 肾 副产品	500 2000 2000 500

氮哌酮 Azaperone ADI：0-0.8	Azaperone + Azaperol	猪	肌肉 皮＋脂肪 肝 肾	60 60 100 100
杆菌肽 Bacitracin ADI：0-3.9	Bacitracin	牛/猪/禽	可食组织	500
苄星青霉素/普鲁卡因青霉素 Benzylpenicillin/ Procaine benzylpenicillin ADI：0-30μg/人/天	Benzylpenicillin	所有食品动物	肌肉 脂肪 肝 肾 奶	50 50 50 50 4
倍他米松 Betamethasone ADI：0-0.015	Betamethasone	牛/猪	肌肉 肝 肾	0.75 2.0 0.75
头孢喹肟 Cefquinome ADI：0-3.8	Cefquinome	猪	肌肉 皮＋脂 肝 肾	50 50 100 200
头孢噻呋 Ceftiofur ADI：0-50	Desfuroylceftiofur	牛/猪	肌肉 脂肪 肝 肾	1000 2000 2000 6000
克拉维酸 Clavulanic acid ADI：0-16	Clavulanic acid	牛/羊/猪	肌肉 脂肪 肝 肾	100 100 200 400
氯羟吡啶 Clopidol	Clopidol	猪	可食组织	200
氯唑西林 Cloxacillin	Cloxacillin	所有食品动物	肌肉 脂肪 肝 肾 奶	300 300 300 300 30
粘菌素 Colistin ADI：0-5	Colistin	牛/羊/猪/鸡/兔	肌肉 脂肪 肝 肾	150 150 150 200

达氟沙星 Danofloxacin ADI：0-20	Danofloxacin	牛/绵羊/山羊 家禽 其他动物	肌肉 脂肪 肝 肾 奶 肌肉 皮+脂 肝 肾 肌肉 脂肪 肝 肾	200 100 400 400 30 200 100 400 400 100 50 200 200
越霉素A Destomycin A	Destomycin A	猪/鸡	可食组织	2000
地塞米松 Dexamethasone ADI：0-0.015	Dexamethasone	牛/猪/马	肌肉 肝 肾	0.75 2 0.75
二嗪农 Diazinon ADI：0-2	Diazinon	牛/猪/羊	肌肉 脂肪 肝 肾	20 700 20 20
敌敌畏 Dichlorvos ADI：0-4	Dichlorvos	猪	肌肉 脂肪 副产品	100 100 200
二氟沙星 Difloxacin ADI：0-10	Difloxacin	猪	肌肉 皮+脂 肝 肾	400 100 800 800
多拉菌素 Doramectin ADI： 0-0.5	Doramectin	猪/羊/鹿	肌肉 脂肪 肝 肾	20 100 50 30
多西环素 Doxycycline ADI： 0-3	Doxycycline	猪	肌肉 皮+脂 肝 肾	100 300 300 600
恩诺沙星 Enrofloxacin ADI：0-2	Enrofloxacin + Ciprofloxacin	猪/兔	肌肉 脂肪 肝 肾	100 100 200 300

红霉素 Erythromycin ADI：0-5	Erythromycin	所有食品动物	肌肉 脂肪 肝 肾 奶 蛋	200 200 200 200 40 150
苯硫氨酯 Fenbantel 芬苯达唑 Fenbendazole 奥芬达唑 Oxfendazole ADI： 0-7	可提取的 Oxfendazole sulphone	牛/马/猪/羊	肌肉 脂肪 肝 肾	100 100 500 100
倍硫磷 Fenthion	Fenthion & metabolites	牛/猪/禽	肌肉 脂肪 副产品	100 100 100
氰戊菊酯 Fenvalerate ADI：0-20	Fenvalerate	牛/羊/猪	肌肉 脂肪 副产品	1000 1000 20
氟苯尼考 Florfenicol ADI：0-3	Florfenicol-amine	猪	肌肉 皮+脂 肝 肾	300 500 2000 500
氟苯咪唑 Flubendazole ADI：0-12	Flubendazole +2-amino 1H-benzimidazol-5-yl-(4-fluorophenyl) methanone	猪	肌肉 肝	10 10
氟甲喹 Flumequine ADI：0-30	Flumequine	牛/羊/猪	肌肉 脂肪 肝 肾 奶	500 1000 500 3000 50
氟胺氰菊酯 Fluvalinate	Fluvalinate	所有动物	肌肉 脂肪 副产品	10 10 10
庆大霉素 Gentamycin ADI：0-20	Gentamycin	牛/猪	肌肉 脂肪 肝 肾	100 100 2000 5000

伊维菌素 Ivermectin ADI：0-1	22,23-Dihydro-avermectin B1a	猪/羊	肌肉 脂肪 肝	20 20 15
吉他霉素 Kitasamycin	Kitasamycin	猪/禽	肌肉 肝 肾	200 200 200
左旋咪唑 Levamisole ADI：0-6	Levamisole	牛/羊/猪/禽	肌肉 脂肪 肝 肾	10 10 100 10
林可霉素 Lincomycin ADI：0-30	Lincomycin	牛/羊/猪/禽	肌肉 脂肪 肝 肾	100 100 500 1500
马拉硫磷 Malathion	Malathion	牛/羊/猪/禽/马	肌肉 脂肪 副产品	4000 4000 4000
安乃近 Metamizole ADI：0-10	4-氨甲基-安替比林	牛/猪/马	肌肉 脂肪 肝 肾	200 200 200 200
新霉素 Neomycin ADI：0-60	Neomycin B	牛/羊/猪/鸡/火鸡/鸭	肌肉 脂肪 肝 肾	500 500 500 10000
喹乙醇 Olaquindox	[3-甲基喹啉-2-羧酸(MQCA)]	猪	肌肉 肝	4 50
苯唑西林 Oxacillin	Oxacillin	所有食品动物	肌肉 脂肪 肝 肾 奶	300 300 300 300 30
丙氧苯咪唑 Oxibendazole ADI：0-60	Oxibendazole	猪	肌肉 皮+脂 肝 肾	100 500 200 100
噁喹酸 Oxolinic acid ADI：0-2.5	Oxolinic acid	牛/猪/鸡	肌肉 脂肪 肝 肾	100 50 150 150
土霉素/金霉素/四环素 Oxytetracycline/Chlortetracycline/Tetracycline ADI：0-30	Parent drug，单个或复合物	所有食品动物	肌肉 肝 肾	100 300 600
辛硫磷 Phoxim ADI：0-4	Phoxim	牛/猪/羊	肌肉 脂肪 肝 肾	50 400 50 50

哌嗪 Piperazine ADI：0-250	Piperazine	猪	肌肉 皮+脂 肝 肾	400 800 2000 1000
大观霉素 Spectinomycin ADI：0-40	Spectinomycin	牛/羊/猪/鸡	肌肉 脂肪 肝 肾	500 2000 2000 5000
链霉素/双氢链霉素 Streptomycin/ Dihydrostreptomycin ADI：0-50	Sum of Streptomycin + Dihydrostreptomycin	牛/绵羊/猪/鸡	肌肉 脂肪 肝 肾	600 600 600 1000
磺胺类 Sulfonamides	Parent drug(总量)	所有食品动物	肌肉 脂肪 肝 肾	100 100 100 100
噻苯咪唑 Thiabendazole ADI：0-100	[噻苯咪唑和5-羟基噻苯咪唑]	牛/猪/绵羊/山羊	肌肉 脂肪 肝 肾	100 100 100 100
甲砜霉素 Thiamphenicol ADI：0-5	Thiamphenicol	猪	肌肉 脂肪 肝 肾	50 50 50 50
泰妙菌素 Tiamulin ADI：0-30	Tiamulin+8-α-Hydroxymutilin 总量	猪/兔	肌肉 肝	100 500
替米考星 Tilmicosin ADI：0-40	Tilmicosin	猪	肌肉 脂肪 肝 肾	100 100 1500 1000
甲基三嗪酮（托曲珠利） Toltrazuril ADI：0-2	Toltrazuril Sulfone	猪	肌肉 皮+脂 肝 肾	100 150 500 250
甲氧苄啶 Trimethoprim ADI：0-4.2	Trimethoprim	猪/禽	肌肉 皮+脂 肝 肾	50 50 50 50
泰乐菌素 Tylosin ADI：0-6	Tylosin A	鸡/火鸡/猪/牛	肌肉 脂肪 肝 肾	200 200 200 200
维吉尼霉素 Virginiamycin ADI：0-250	Virginiamycin	猪	肌肉 脂肪 肝 肾 皮	100 400 300 400 400

动物性食品允许使用，但不需要制定残留限量的药物。

药物名称	动物种类	其他规定
Acetylsalicylic acid 乙酰水杨酸	牛、猪、鸡	产奶牛禁用 产蛋鸡禁用
Aluminium hydroxide 氢氧化铝	所有食品动物	
Amitraz 双甲脒	牛/羊/猪	仅指肌肉中不需要限量
Apramycin 安普霉素	猪、兔	仅作口服用
Atropine 阿托品	所有食品动物	
Betaine 甜菜碱	所有食品动物	
Bismuth subcarbonate 碱式碳酸铋	所有食品动物	仅作口服用
Bismuth subnitrate 碱式硝酸铋	所有食品动物	仅作口服用
Boric acid and borates 硼酸及其盐	所有食品动物	
Caffeine 咖啡因	所有食品动物	
Calcium borogluconate 硼葡萄糖酸钙	所有食品动物	
Calcium carbonate 碳酸钙 Calcium chloride 氯化钙 Calcium gluconate 葡萄糖酸钙 Calcium phosphate 磷酸钙 Calcium sulphate 硫酸钙 Calcium pantothenate 泛酸钙	所有食品动物 所有食品动物 所有食品动物 所有食品动物 所有食品动物 所有食品动物	
Camphor 樟脑	所有食品动物	仅作外用
Chlorhexidine 氯己定	所有食品动物	仅作外用
Choline 胆碱	所有食品动物	
Cloprostenol 氯前列醇	牛、猪、马	
Epinephrine	所有食品动物	

肾上腺素		
Ergometrine maleata 马来酸麦角新碱	所有哺乳类食品动物	仅用于临产动物
Ethanol 乙醇	所有食品动物	仅作赋型剂用
Ferrous sulphate 硫酸亚铁	所有食品动物	
Folic acid 叶酸	所有食品动物	
Follicle stimulating hormone (natural FSH from all species and their synthetic analogues) 促卵泡激素（各种动物天然FSH及其化学合成类似物）	所有食品动物	
Formaldehyde 甲醛	所有食品动物	
Glutaraldehyde 戊二醛	所有食品动物	
Gonadotrophin releasing hormone 垂体促性腺激素释放激素	所有食品动物	
Human chorion gonadotrophin 绒促性素	所有食品动物	
Hydrochloric acid 盐酸	所有食品动物	仅作赋型剂用
Hydrocortisone 氢化可的松	所有食品动物	仅作外用
Hydrogen peroxide 过氧化氢	所有食品动物	
Iodine and iodine inorganic compounds including: 碘和碘无机化合物包括： ——Sodium and potassium-iodide 碘化钠和钾 ——Sodium and potassium-iodate 碘酸钠和钾 Iodophors including: 碘附包括： ——polyvinylpyrrolidone-iodine 聚乙烯吡咯烷酮碘	所有食品动物 所有食品动物 所有食品动物	
Iodine organic compounds: 碘有机化合物： ——Iodoform 碘仿	所有食品动物	
Iron dextran 右旋糖酐铁	所有食品动物	
Ketamine 氯胺酮	所有食品动物	
Lactic acid 乳酸	所有食品动物	
Luteinising hormone (natural LH from	所有食品动物	

all species and their synthetic analogues) 促黄体激素（各种动物天然 FSH 及其化学合成类似物）		
Magnesium chloride 氯化镁	所有食品动物	
Mannitol 甘露醇	所有食品动物	
Menadione 甲萘醌	所有食品动物	
Neostigmine 新斯的明	所有食品动物	
Oxytocin 缩宫素	所有食品动物	
Paracetamol 对乙酰氨基酚	猪	仅作口服用
Pepsin 胃蛋白酶	所有食品动物	
Phenol 苯酚	所有食品动物	
Polyethylene glycols (molecular weight ranging from 200 to 10000) 聚乙二醇（分子量范围从 200 到 10000）	所有食品动物	
Polysorbate 80 吐温—80	所有食品动物	
Procaine 普鲁卡因	所有食品动物	
Salicylic acid 水杨酸	除鱼外所有食品动物	仅作外用
Sodium Bromide 溴化钠	所有哺乳类食品动物	仅作外用
Sodium chloride 氯化钠	所有食品动物	
Sodium pyrosulphite 焦亚硫酸钠	所有食品动物	
Sodium salicylate 水杨酸钠	除鱼外所有食品动物	仅作外用
Sodium selenite 亚硒酸钠	所有食品动物	
Sodium stearate 硬脂酸钠	所有食品动物	
Sodium thiosulphate 硫代硫酸钠	所有食品动物	
Sorbitan trioleate 脱水山梨醇三油酸酯(司盘 85)	所有食品动物	
Sulfogaiacol 愈创木酚磺酸钾	所有食品动物	
Sulphur 硫黄	牛，猪，山羊，绵羊，马	

Tetracaine 丁卡因	所有食品动物	仅作麻醉剂用
Thiomersal 硫柳汞	所有食品动物	多剂量疫苗中作防腐剂使用，浓度最大不得超过 0.02 %
Thiopental sodium 硫喷妥钠	所有食品动物	仅作静脉注射用
Vitamin A 维生素 A	所有食品动物	
Vitamin B_1 维生素 B_1	所有食品动物	
Vitamin B_{12} 维生素 B_{12}	所有食品动物	
Vitamin B_2 维生素 B_2	所有食品动物	
Vitamin B_6 维生素 B_6	所有食品动物	
Vitamin D 维生素 D	所有食品动物	
Vitamin E 维生素 E	所有食品动物	
Zinc oxide 氧化锌	所有食品动物	
Zinc sulphate 硫酸锌	所有食品动物	

3.2.2《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）

(1) 范围

本标准规定了鲜（冻）畜肉产品。

本标准不适用于即食生肉制品。

(2) 术语和定义

（2.1）鲜畜、禽肉

活畜（猪、牛、羊、兔等）禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀，加工后，不经过冷冻处理的肉。

（2.2）冻畜、禽肉

活畜（猪、牛、羊、兔等）禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀，加工后，

在≤-18℃冷冻处理的肉。

（2.3）畜、禽副产品

活畜（猪、牛、羊、兔等）禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀，加工后，所得畜禽内脏、头、颈、尾、翅、脚（爪）等可食用的产品。

(3) 技术要求

(3.1) 原料要求 屠宰前的活畜、禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

(3.2) 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味、无异味	
状态	具有产品应有的状态、无正常视力可见外来异物	

(3.3) 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮/(mg/100g)≤	15	GB5009.228

(3.4) 污染物限量

畜禽内脏的污染物限量应符合 GB2762 中畜禽内脏的规定，除畜禽内脏以外的产品的污染物限量应符合 GB2762 中畜禽肉的规定。

（3.5）农药残留量限量和兽药残留限量

(3.5.1)农药残留量应符合 GB2763 的规定。

(3.5.2)兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

3.2.3 冻猪肉产品国家标准

3.2.3.1 《鲜、冻片猪肉》（GB 9959.1—2001）

（1）范围

本标准规定了鲜、冻片猪肉的术语、技术要求、检验方法、检验规则和标识、贮存、运输。

本标准适用于生猪经屠宰、加工的鲜、冻片猪肉。

（2）引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探索使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.17-1996 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.44-1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 18394-2001 畜禽肉水分限量

(59)农牧卫字第 113 号、(59)卫防字第 556 号、（59）检一联字第 231 号和（59）商卫联字第 399 号文《肉品卫生检验试行规程》

（3）定义

本标准采用下列定义

（3.1）片猪肉 demi-carcass pork

将宰后的整只猪胴体沿脊椎中线，纵向锯（劈）成两分体的猪肉。

（3.2）鲜片猪肉 Fresh demi-carcass pork

宰后的片猪肉，经过凉肉，但不经过冷却工艺过程的猪肉

（3.3）冷却片猪肉 Chilled demi-carcass pork

片猪肉经过冻却工艺过程，其后腿肌肉深层中心温度不高于

4℃，不低于 0℃的猪肉。

（3.4）冷冻片猪肉 Frozen demi-carcass pork

片猪肉经过冻结工艺过程，其后腿肌肉深层中心温度不高于-15℃的猪肉。

（3.5）猪平头 Swine head

从齐耳根进刀，直线划至下颌骨，将颈肉在离下巴痣 6cm-7cm 处割开，不露脑顶骨的猪头。

（4）技术要求

（4.1）原料

i 生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。

ii 公、母种猪及晚阉猪不得用于加工鲜、冻片猪肉。

（4.2）加工

i 屠宰加工要求见表 1。

表 1

等级项目	一级	二级	三级
放血	完全	完全	完全
去头和去槽头肉	按“平头”规格割下猪头。齐第一颈椎与之垂直直线割去槽头肉和血刀肉	按“平头”规格割下猪头。齐第一颈椎与之垂直直线割去槽头肉和血刀肉	按“平头”规格割下猪头。齐第一颈椎与之垂直直线割去槽头肉和血刀肉
去内脏	祛除全部内脏、护心油、横膈膜和横膈膜肌、脊椎大血管、生殖器官、修净应检部位的非传染病引起的明显异常淋巴结	祛除全部内脏、护心油、横膈隔膜和横膈膜肌、脊椎大血管、生殖器官、修净应检部位的非传染病引起的明异常淋巴结	祛除全部内脏、护心油、横膈膜和横膈膜肌、脊椎大血管、生殖器官、修净应检部位的非传染病引起的明显异常淋巴结
去三腺	摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结	摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结	摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结
锯（劈）半	沿脊椎中线纵向锯（劈）成两分体，应均匀整齐	沿脊椎中线纵向锯（劈）成两分体，每片肉整脊椎骨不允许偏差两节	沿脊椎中线纵向锯（劈）成两分体，每片肉整脊椎骨不允许偏差三节
去蹄	前蹄从腕关节，后蹄从跗关节处割断	前蹄从腕关节，后蹄从跗关节处割断	前蹄从腕关节，后蹄从跗关节处割断

去尾	齐尾根部平行割下	齐尾根部平行割下	齐尾根部平行割下
去奶头	割净奶头，修净色素沉着物，不带黄汁	割净奶头，修净色素沉着物，不带黄汁	割净奶头，修净色素沉着物，不带黄汁
整修	臀部和鼠蹊部的黑皮、皱皮和肛门括约肌，以及肉体上的伤痕、暗伤、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑均应修净，每片猪肉允许表皮修割面积不超过四分之一，内伤修割面积不超过 150cm^2	臀部和鼠蹊部的黑皮、皱皮和肛门括约肌，以及肉体上的伤痕、暗伤、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑均应修净，每片猪肉允许表皮修割面积不超过三分之一，内伤修割面积不超过 200 cm^2	臀部和鼠蹊部的黑皮、皱皮和肛门括约肌，以及肉体上的伤痕、暗伤、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑均应修净，每片猪肉允许表皮修割面积不超过三分之一，内伤修割面积不超过 250 cm^2
去残毛	去净残留毛绒，不准带长短毛，每片肉上的密集断毛根（包括绒毛、新生短毛）不超过 cm^2，零星分散断毛根集中相加面积不超过 cm^2	去净残留毛绒，不准带长短毛，每片肉上的密集断毛根（包括绒毛、新生短毛）不超过 64 cm^2，零星分散断毛根集中相加面积不超过 100 cm^2	去净残留毛绒，不准带长短毛，每片肉上的密集断毛根（包括绒毛、新生短毛）不超过 64 cm^2，零星分散断毛根集中相加面积不超过 120 cm^2
冲洗	不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物	不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物	不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物
其他	不允许有烫生、烫老、机损、全身青皮	不允许有烫生、烫老、机损、全身青皮	不允许有烫生、烫老、机损、全身青皮

ii、冷加工

冷却片猪肉，屠宰后 24h 内，基后腿肌肉中心温度不高于 4℃，不低于 0℃。

冻片猪肉，冷却后 20 h 内，其后腿肌肉中心温度不高于－15℃。

（4.3）检验检疫

生猪的屠宰加工应按照（59）农牧伟字第 113 号、（59）卫防字第 556 号 、（59）检一 联字第 231 号和（59）商卫联字第 399 号文进行宰前、宰后检验检疫和处理。

(4.4) 感官指标

鲜、冻片猪肉感官要求见表 2。

表 2

项 目	鲜片猪肉	冻片猪肉（解冻后）

色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉红色	肌肉有光泽；色鲜红；脂肪呈乳白色，无霉点
弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密，有实感
粘度	外表微干或微湿润，不粘手	外表及切面湿润，不粘手
气味	具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味	具有冻猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味

（4.5）理化指标

鲜冻片猪肉理化指标见表 3。

表 3

项目	冻片猪肉
挥发性盐基氮，mg/100g ≤	20
汞（以汞计），mg/kg ≤	0.05
水分，% ≤	77

（4.6）产品分级

鲜冻片猪肉分为一级、二级和三级。分级以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸脊椎棘突前下方，除皮后的脂肪层厚度为准。一级猪肉除规定脂肪层厚度外，还有质量要求。 分级规格见表 4。

表 4

项　　目		一级	二级	三级
脂肪层厚度，cm		≤2.0	1.0～2.5	<1.0　>2.5
片肉质量，kg	带皮	≥23	不限	不限
	无皮	≥21		

鲜片猪肉经冷冻后，其脂肪层允许有以下收缩率，见表 5。

表 5

脂肪层厚度，cm	允许收缩率，%
<1.0	10
1.0～2.5	11
2.5～3.0	12
>3.0	13

（5）检验方法

（5.1）感官检验

外形和色泽：目测。

粘度、弹性（组织状态）：手触、目测。

气味：嗅觉检验。

煮沸后的肉汤：按 GB/T 5009.44-1996 中 1.2 条的规定检验。

(5.2)　理化检验

挥发性盐盐基氮：按GB/T 5009.44-1996中2.1 条的规定测定。

汞：按 GB 5009.17-2014 规定测定。

水分：按 GB 18394-2001 中第 4 章的规定测定。

(5.3) 温度测定

仪器:使用±50℃非汞柱普通玻璃温度计或其它测温仪器。

测定时用直径略大于温度计的（不得超过 0.1cm）钻头,在后腿部位钻至肌肉深层中心 (4cm～6cm),拔出钻头,迅速将温度计插入肌肉孔中,约 3min 后,平视温度计所示度数。

（6）检验规则

（6.1）组批

同一班次，同一品种，同一规格的产品为一批。

（6.2）抽样

按表 6 抽取样本。

表 6

批量范围，片	样本数量，片	合格判定数 A	不合格判定数 R
＜1200	5	0	1
1201-35000	8	1	2
≥35001	13	2	3

从样本中抽取 2kg 作为型式检验样品,其余样本原封不动进行封存,保留 3 个月备查。

（6.3）检验

（6.3.1） 出厂检验：每批出厂产品经检验合格，出具检验证书方能出厂。检验项目为标签、净含量、包装和感官。 判定原则按表5执行。

（6.3.2） 型式检验：每年至少进行一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

ⅰ、更换设备或长期停产再恢复生产时；

ⅱ、出厂检验结果与上次型检验有较大差异时；

ⅲ、国家质量监督检验机构进行抽查时。

检验项目为本标准（5）（6）中规定的所有项目。

判定原则：

ⅰ、标签、净含量、包装和感官同出厂检验；

ⅱ、其它项目如有一项以上（含一项）不合格，应在所抽样本中抽取2倍量 样品进行复检，以复检结果为准。

（7）标识、贮存、运输

（7.1） 标识：在每片猪肉的臀部和肩胛部加盖兽医验讫、检验合格和等级印戳，字迹 清晰整齐。兽医印戳为圆形，其直径为5.5cm,刻有企业名称、“兽医验讫”、“年、月、日”、“猪”字样。等级印戳园形，其直径为 4.5 cm,刻有“1”、“2”、“3”字样。

（7.1.2）印色须用食用级色素配制。

（7.2）贮存

（7.2.1） 冷却片猪肉应吊挂在相对湿度75%-84%，温度0℃-1℃的冷却间，肉体之间的距离保持 3cm-5cm.

（7.2.2)冷冻片猪肉应贮存在相对湿度95%-100%，温度-18℃的

冷藏间，冷藏间温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

（7.3）运输

（7.3.1）公路、水路运输应使用符合卫生要求的冷藏车（船）或保温车。

（7.3.2）铁路运输应按国家有关规定执行。

3.2.3.2 《分割鲜、冻猪瘦肉》（GB/T 9959.2-2008）

（1）范围

本标准规定了分割鲜、冻猪瘦肉的相关术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和标识、贮存和运输。

本标准适用于以鲜、冻片猪肉按部位分割后，加工成的冷却(鲜)或冷冻的猪瘦肉。

（2）规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版于本标准。

GB/T191　包装储运图示标志

GB/T4789.17 食品卫生微生物学检验　　肉与肉制品检验

GB/T5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量测定

GB/T5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T5009.116 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定（高效液相色谱法） GB/T5009.192 动物性食品中克伦特罗残留量的测定

GB/T5737 食品塑料周转筐

GB/T6388 运输包装收发货标志

GB/T6543 瓦楞纸箱

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成形品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成形品卫生标准

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB 10457 聚乙烯自粘保鲜膜

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T20799 鲜、冻肉运输条件

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法

SN 0215 出口禽肉中氯霉素残留量检验方法

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令

（3）术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

（3.1）猪瘦肉 pork lean

每片猪肉按不同部位分割成的去皮、去骨、去皮下脂肪的肌肉。

（3.2）颈背肌肉 pork boneless boston shoulder

从第五、六肋骨中间斩下的颈背部位的肌肉(简称Ⅰ号肉)。

（3.3）前腿肌肉 pork boneless picnic shoulder

在第五、六肋骨中间斩下的前腿部位的肌肉(简称Ⅱ)。

（3.4）大排肌肉 pork loin

在脊椎骨下约 4cm~6cm 肋骨处平行斩下的脊背部位肌肉(简称Ⅲ号肉)。

（3.5）后腿肌肉 pork leg

从腰椎与荐椎连接处(允许带腰椎一节半)斩下的后腿部位肌肉(简称Ⅳ号肉)。

（4）技术要求

（4.1）品种

分割鲜、冻猪瘦肉分为：颈背肌肉(简称Ⅰ号肉)、前腿肌肉(简称Ⅱ号肉)、大排肌肉(简称Ⅲ号肉)、后腿肌肉(简称Ⅳ号肉)及其精细分割产品。

（4.2）原料

应符合 GB 9959.1 的要求。

（4.3）加工

（4.3.1）分割

（4.3.1.1）分割肉加工允许有两种剔骨工艺，即冷剔骨和热剔骨。冷剔骨系指片猪肉在冷却后进行分割剔骨。热剔骨系指片猪肉不经冷却过程而直接进行分割剔骨。采用热剔骨工艺时，应严格卫生条件，从生猪放血至加工成分割成品肉进入冷却间的时间不应超过 90min。分割间环境温度应≤15℃。

（4.3.1.2）分割肉应修割去除伤斑、出血点、碎骨、软骨、血污、淋巴结、脓疱、浮毛及杂质。严重苍白的肌肉及其周围有浆液

浸润的组织应剔除。

（4.3.2）冷加工

（4.3.2.1）分割猪瘦肉应在 0℃~4℃的环境下，24h 内将肉块中心温度冷却至 7℃以下。

（4.3.2.2）分割冻猪瘦肉冻结终温，其肌肉深层中心温度不应高于—15℃。

（4.4）感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	肌肉色泽鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色
组织状态	肉质紧密，有坚实感
气味	具有猪肉固有的气味，无异味

（4.5）理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分（%）	≤	77
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤	15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.05
镉(Cd)/(mg/kg)	≤	0.1
铅(以 pb 计)/(mg/kg)	≤	0.2
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.05
六六六/(mg/kg)	≤	0.2
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.2
敌敌畏		不得检出
金霉素/(mg/kg)	≤	0.1
四环素/(mg/kg)	≤	0.1
土霉素/(mg/kg)	≤	0.1
磺胺类(以磺胺类总量计)/(mg/kg)	≤	0.1

氯霉素	不得检出
克伦特罗	不得检出

（4.6）微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项　目	指　标
菌落总数/(CFU/g)	1×10^{6}
大肠菌群/(MPN/100g)	1×10^{4}
沙门氏菌	不得检出

（4.7）净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准，允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

（5）检验方法

（5.1）感官检验

（5.1.1）色泽：目测。

（5.1.2）气味：嗅觉检验。

（5.1.3）组织状态：手触、目测。

（5.2）理化检验

（5.2.1）水分：按 GB18394 规定的方法测定。

（5.2.2）挥发性盐氮：按 GB/T5009.44 中规定的方法测定。

（5.2.3）总汞：按 GB/T5009.17 规定的方法测定。

（5.2.4）镉：按 GB/T5009.15 规定的方法测定。

（5.2.5）铅：按 GB/T5009.12 规定的方法测定。

（5.2.6）无机砷：按 GB/T5009.11 规定的方法测定。

（5.2.7）六六六、滴滴涕：按 GB/T5009.19 规定的方法测定。

（5.2.8）敌敌畏：按 GB/T5009.20 规定的方法测定

（5.2.9）金霉素、四环素、土霉素：按 GB/T5009.116 规定的

方法测定。

（5.2.10）磺胺类：按 SN0208 规定的方法测定

（5.2.11）氯霉素：按 SN0215 规定的方法测定

（5.2.12）克伦特罗：按 GB/T5009.192 规定的方法测定

（5.2.13）净含量：按 JJF1070 的规定进行检验。

（5.3）微生物检验

按 GB/T 4789.17 规定的方法测定。

（5.4）温度测定

（5.4.1）仪器

温度计：使用±50℃非汞普通玻璃温度计或其他测温仪器。

（5.4.2）测定

用直径略大于(不得超过 0.1cm)温度计直径的钻头，在后腿部位钻至股肉深层中心 4cm~6cm，拨出钻头，迅速将温度计插入肌肉孔中，约 3min 后，平视温度计所示度数。

（6）检验规则

（6.1）组批

同日生产、同一品种、同一规格的产品为一批。

（6.2）抽样

（6.2.1）样本数量：从同一批产品中随机按表 4 抽样本，并将 1/3 样品进行封存，保留备查。

（6.2.2）样品数量：从样本中随机抽取 2kg 作为检验样品。

抽样表

批量范围/箱	样本数量/箱	合格判定数 Ac	不合格判定数 Re
＜1200	5	0	1
1201~35000	8	1	2
＞3500	13	2	3

（6.3）检验

（6.3.1）出厂检验

（6.3.1.1）每批出厂产品应经检验合格，出具检验证书方能出厂。

（6.3.1.2）检验项目为净含量、感官。

（6.3.2）型式检验

（6.3.2.1）每半年至少进行一次。有下列情况之一者，应进行型式检验；

a)更换设备或长期停产再恢复生产时；

b)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

c)国家质量监督机构进行抽查时。

（6.3.2.2）检验项目为本标准 4.4、4.5 和 4.6 中规定的所有项目。

（6.4）判定规则

（6.4.1）检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。若有一项或一项以上指标(微生物指标除外)不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合一标准，则判该批次为不合格品。

（6.4.2）微生物指标不符合本标准，则判该批次为不合格品，不得复验。

（7） 标识、包装、贮存、运输

（7.1）标识

（7.1.1）产品标签应符合 GB7718 的要求。

（7.1.2）运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

（7.2）包装

瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，塑料包装材料应符合 GB/T 5737、GB9683、GB9687、GB9688、GB10457 及相关法规、标准的规定。

（7.3）贮存

分割鲜猪瘦肉应贮存在—1℃~4℃的冷藏间，分割冻猪瘦肉应贮存在—18℃以下的冷藏间。冷藏间温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

（7.4）运输

应符合 GB/T20799 的规定。

3.3 进出口肉类产品检验检疫监督管理办法(质检总局 2011 年第 136 号令)

第一章　总　则

第一条　为加强进出口肉类产品检验检疫及监督管理，保障进出口肉类产品质量安全，防止动物疫情传入传出国境，保护农牧业生产安全和人类健康，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安全法》及其实施条例、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》等法律法规的规定，制定本办法。

第二条　本办法适用于进出口肉类产品的检验检疫及监督管理。

第三条　本办法所称肉类产品是指动物屠体的任何可供人类食用部分，包括胴体、脏器、副产品以及以上述产品为原料的制品，不包括罐头产品。

第四条　国家质量监督检验检疫总局（以下简称国家质检总局）主管全国进出口肉类产品检验检疫及监督管理工作。

国家质检总局设在各地的出入境检验检疫机构（以下简称检验检疫机构）负责所辖区域进出口肉类产品检验检疫及监督管理。

第五条　检验检疫机构依法对进出口肉类产品进行检验检疫及监督抽查，对进出口肉类产品生产加工企业（以下简称生产企业）、收货人、发货人根据监管需要实施信用管理及分类管理制度。

第六条　进出口肉类产品生产企业应当依照法律、行政法规和有关标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，保证肉类产品质量安全，接受社会监督，承担社会责任。

第二章　进口检验检疫

第七条　进口肉类产品应当符合中国法律、行政法规规定、食品安全国家标准的要求，以及中国与输出国家或者地区签订的相关协议、议定书、备忘录等规定的检验检疫要求以及贸易合同注明的检疫要求。

进口尚无食品安全国家标准的肉类产品，收货人应当向检验检疫机构提交国务院卫生行政部门出具的许可证明文件。

第八条　国家质检总局根据中国法律、行政法规规定、食品安全国家标准要求、国内外肉类产品疫情疫病和有毒有害物质风险分析结果，结合对拟向中国出口肉类产品国家或者地区的质量安全管理体系的有效性评估情况，制定并公布中国进口肉类产品的检验检疫要求；或者与拟向中国出口肉类产品国家或者地区签订检验检疫协定，确定检验检疫要求和相关证书。

第九条　国家质检总局对向中国境内出口肉类产品的出口商或者代理商实施备案管理，并定期公布已经备案的出口商、代理商名

单。

进口肉类产品境外生产企业的注册管理按照国家质检总局相关规定执行。

第十条　检验检疫机构对进口肉类产品收货人实施备案管理。已经实施备案管理的收货人，方可办理肉类产品进口手续。

第十一条　进口肉类产品收货人应当建立肉类产品进口和销售记录制度。记录应当真实，保存期限不得少于二年。

第十二条　国家质检总局对进口肉类产品实行检疫审批制度。进口肉类产品的收货人应当在签订贸易合同前办理检疫审批手续，取得进境动植物检疫许可证。

国家质检总局根据需要，按照有关规定，可以派员到输出国家或者地区进行进口肉类产品预检。

第十三条　进口肉类产品应当从国家质检总局指定的口岸进口。

进口口岸的检验检疫机构应当具备进口肉类产品现场查验和实验室检验检疫的设备设施和相应的专业技术人员。

进口肉类产品应当存储在检验检疫机构认可并报国家质检总局备案的存储冷库或者其他场所。肉类产品进口口岸应当具备与进口肉类产品数量相适应的存储冷库。存储冷库应当符合进口肉类产品存储冷库检验检疫要求。

第十四条　进口鲜冻肉类产品包装应当符合下列要求：

（一）内外包装使用无毒、无害的材料，完好无破损；

（二）内外包装上应当标明产地国、品名、生产企业注册号、生产批号；

（三）外包装上应当以中文标明规格、产地（具体到州/省/市）、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容，目的地应当

标明为中华人民共和国，加施输出国家或者地区官方检验检疫标识。

第十五条　肉类产品进口前或者进口时，收货人或者其代理人应当持进口动植物检疫许可证、输出国家或者地区官方出具的相关证书正本原件、贸易合同、提单、装箱单、发票等单证向进口口岸检验检疫机构报检。

进口肉类产品随附的输出国家或者地区官方检验检疫证书，应当符合国家质检总局对该证书的要求。

第十六条　检验检疫机构对收货人或者其代理人提交的相关单证进行审核，符合要求的，受理报检，并对检疫审批数量进行核销，出具入境货物通关证明。

第十七条　装运进口肉类产品的运输工具和集装箱，应当在进口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，进口肉类产品不得卸离运输工具和集装箱。

第十八条　进口口岸检验检疫机构依照规定对进口肉类产品实施现场检验检疫，现场检验检疫包括以下内容：

（一）检查运输工具是否清洁卫生、有无异味，控温设备设施运作是否正常，温度记录是否符合要求；

（二）核对货证是否相符，包括集装箱号码和铅封号、货物的品名、数（重）量、输出国家或者地区、生产企业名称或者注册号、生产日期、包装、唛头、输出国家或者地区官方证书编号、标志或者封识等信息；

（三）查验包装是否符合食品安全国家标准要求；

（四）预包装肉类产品的标签是否符合要求；

（五）对鲜冻肉类产品还应当检查新鲜程度、中心温度是否符合要求、是否有病变以及肉眼可见的寄生虫包囊、生活害虫、异物

及其他异常情况，必要时进行蒸煮试验。

第十九条　进口鲜冻肉类产品经现场检验检疫合格后，运往检验检疫机构指定地点存放。

第二十条　检验检疫机构依照规定对进口肉类产品采样，按照有关标准、监控计划和警示通报等要求进行检验或者监测。

第二十一条 口岸检验检疫机构根据进口肉类产品检验检疫结果作出如下处理：

（一）经检验检疫合格的，签发《入境货物检验检疫证明》，准予生产、加工、销售、使用。《入境货物检验检疫证明》应当注明进口肉类产品的集装箱号、生产批次号、生产厂家名称和注册号、唛头等追溯信息。

（二）经检验检疫不合格的，签发检验检疫处理通知书。有下列情形之一的，作退回或者销毁处理：

1．无有效进口动植物检疫许可证的；

2．无输出国家或者地区官方机构出具的相关证书的；

3．未获得注册的生产企业生产的进口肉类产品的；

4．涉及人身安全、健康和环境保护项目不合格的。

（三）经检验检疫，涉及人身安全、健康和环境保护以外项目不合格的，可以在检验检疫机构的监督下进行技术处理，合格后，方可销售或者使用。

（四）需要对外索赔的，签发相关证书。

第二十二条　目的地为内地的进口肉类产品，在香港或者澳门卸离原运输船只并经港澳陆路运输到内地的、在香港或者澳门码头卸载后到其他港区装船运往内地的，发货人应当向国家质检总局指定的检验机构申请中转预检。未经预检或者预检不合格的，不得转

运内地。

指定的检验机构应当按照国家质检总局的要求开展预检工作，合格后另外加施新的封识并出具证书，入境口岸检验检疫机构受理报检时应当同时查验该证书。

第三章　出口检验检疫

第二十三条　出口肉类产品由检验检疫机构进行监督、抽检，海关凭检验检疫机构签发的通关证明放行。

第二十四条　检验检疫机构按照下列要求对出口肉类产品实施检验检疫：

（一）输入国家或者地区检验检疫要求；

（二）中国政府与输入国家或者地区签订的检验检疫协议、议定书、备忘录等规定的检验检疫要求；

（三）中国法律、行政法规和国家质检总局规定的检验检疫要求；

（四）输入国家或者地区官方关于品质、数量、重量、包装等要求；

（五）贸易合同注明的检验检疫要求。

第二十五条　检验检疫机构按照出口食品生产企业备案管理规定，对出口肉类产品的生产企业实施备案管理。

输入国家或者地区对中国出口肉类产品生产企业有注册要求，需要对外推荐注册企业的，按照国家质检总局相关规定执行。

第二十六条　出口肉类产品加工用动物应当来自经检验检疫机构备案的饲养场。

检验检疫机构在风险分析的基础上对备案饲养场进行动物疫病、农兽药残留、环境污染物及其他有毒有害物质的监测。未经所在地

农业行政部门出具检疫合格证明的或者疫病、农兽药残留及其他有毒有害物质监测不合格的动物不得用于屠宰、加工出口肉类产品。

第二十七条　出口肉类产品加工用动物备案饲养场或者屠宰场应当为其生产的每一批出口肉类产品原料出具供货证明。

第二十八条　出口肉类产品生产企业应当按照输入国家或者地区的要求，对出口肉类产品的原辅料、生产、加工、仓储、运输、出口等全过程建立有效运行的可追溯的质量安全自控体系。

出口肉类产品生产企业应当配备专职或者兼职的兽医卫生和食品安全管理人员。

第二十九条　出口肉类产品生产企业应当建立原料进货查验记录制度，核查原料随附的供货证明。进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

出口肉类产品生产企业应当建立出厂检验记录制度，查验出厂肉类产品的检验合格证和安全状况，如实记录其肉类产品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、检验合格证号、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。

肉类产品出厂检验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

第三十条　出口肉类产品生产企业应当对出口肉类产品加工用原辅料及成品进行自检，没有自检能力的应当委托有资质的检验机构检验，并出具有效检验报告。

第三十一条　检验检疫机构应当对出口肉类产品中致病性微生物、农兽药残留和环境污染物等有毒有害物质在风险分析的基础上进行抽样检验，并对出口肉类生产加工全过程的质量安全控制体系进行验证和监督。

第三十二条　用于出口肉类产品包装的材料应当符合食品安全

标准，包装上应当按照输入国家或者地区的要求进行标注，运输包装上应当注明目的地国家或者地区。

第三十三条　检验检疫机构根据需要可以向出口肉类产品生产企业派出官方兽医或者检验检疫人员，对出口肉类产品生产企业进行监督管理。

第三十四条　发货人或者其代理人应当在出口肉类产品启运前，按照国家质检总局的报检规定向出口肉类产品生产企业所在地检验检疫机构报检。

第三十五条　出口肉类产品的运输工具应当有良好的密封性能和制冷设备，装载方式能有效避免肉类产品受到污染，保证运输过程中所需要的温度条件，按照规定进行清洗消毒，并做好记录。

发货人应当确保装运货物与报检货物相符，做好装运记录。

第三十六条　检验检疫机构对报检的出口肉类产品的检验报告、装运记录等进行审核，结合日常监管、监测和抽查检验等情况进行合格评定。符合规定要求的，签发有关检验检疫证单；不符合规定要求的，签发不合格通知单。

第三十七条　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肉类产品、包装物、运输工具等加施检验检疫标志或者封识。

第三十八条　存放出口肉类产品的中转冷库应当经所在地检验检疫机构备案并接受监督管理。

出口肉类产品运抵中转冷库时应当向其所在地检验检疫机构申报。中转冷库所在地检验检疫机构凭生产企业所在地检验检疫机构签发的检验检疫证单监督出口肉类产品入库。

第三十九条　出口冷冻肉类产品应当在生产加工后六个月内出

口，冰鲜肉类产品应当在生产加工后 72 小时内出口。输入国家或者地区另有要求的，按照其要求办理。

第四十条　用于出口肉类产品加工用的野生动物，应当符合输入国家或者地区和中国有关法律法规要求，并经国家相关行政主管部门批准。

第四章　过境检验检疫

第四十一条　运输肉类产品过境的，应当事先获得国家质检总局批准，按照指定的口岸和路线过境。承运人或者押运人应当持货运单和输出国家或者地区出具的证书，在进口时向检验检疫机构报检，由进口口岸检验检疫机构查验单证。进口口岸检验检疫机构应当通知出口口岸检验检疫机构，出口口岸检验检疫机构监督过境肉类产品出口。

进口口岸检验检疫机构可以派官方兽医或者其他检验检疫人员监运至出口口岸。

第四十二条　过境肉类产品运抵进口口岸时，由进口口岸检验检疫机构对运输工具、装载容器的外表进行消毒。

装载过境肉类产品的运输工具和包装物、装载容器应当完好。经检验检疫机构检查，发现运输工具或者包装物、装载容器有可能造成途中散漏的，承运人或者押运人应当按照检验检疫机构的要求，采取密封措施；无法采取密封措施的，不准过境。

第四十三条　过境肉类产品运抵出口口岸时，出口口岸检验检疫机构应当确认货物原集装箱、原铅封未被改变。

过境肉类产品过境期间，未经检验检疫机构批准，不得开拆包装或者卸离运输工具。

第四十四条　过境肉类产品在境内改换包装，按照进口肉类产

品检验检疫规定办理。

第五章　监督管理

第四十五条　国家质检总局对进出口肉类产品实行安全监控制度，依据风险分析和检验检疫实际情况制定重点监控计划，确定重点监控国家或者地区的进出口肉类产品种类和检验项目。

检验检疫机构应当根据国家质检总局年度进出口食品安全风险监控计划，制定并实施所辖区域内进口肉类产品风险管理的实施方案。

第四十六条　国家质检总局和检验检疫机构对进出口肉类实施风险管理。具体措施，按照有关规定执行。

第四十七条　国家质检总局和检验检疫机构应当及时向相关部门、机构和企业通报进出口肉类产品安全风险信息。发现进出口肉类产品安全事故，或者接到有关进出口肉类产品安全事故的举报，应当立即向卫生、农业行政部门通报并按照有关规定上报。

第四十八条　进出口肉类产品的生产企业、收货人、发货人应当合法生产和经营。

检验检疫机构应当建立进出口肉类产品的收货人、发货人和出口肉类产品生产企业不良记录制度，对有违法行为并受到行政处罚的，可以将其列入违法企业名单并对外公布。

第四十九条　进口肉类产品存在安全问题，可能或者已经对人体健康和生命安全造成损害的，收货人应当主动召回并立即向所在地检验检疫机构报告。收货人不主动召回的，检验检疫机构应当按照有关规定责令召回。

出口肉类产品存在安全问题，可能或者已经对人体健康和生命安全造成损害的，出口肉类产品生产企业应当采取措施避免和减少

损害的发生，并立即向所在地检验检疫机构报告。

有前二款规定情形的，检验检疫机构应当及时向国家质检总局报告。

第五十条　出口肉类产品加工用动物备案饲养场有下列行为之一的，取消备案：

（一）存放或者使用中国、拟输出国家或者地区禁止使用的药物和其他有毒有害物质，使用的药物未标明有效成份或者使用含有禁用药物和药物添加剂，未按照规定在休药期停药的；

（二）提供虚假供货证明、转让或者变相转让备案号的；

（三）隐瞒重大动物疫病或者未及时向检验检疫机构报告的；

（四）拒不接受检验检疫机构监督管理的；

（五）备案饲养场的名称、法定代表人发生变化后 30 日内未申请变更的；

（六）养殖规模扩大、使用新药或者新饲料或者质量安全体系发生重大变化后30日内未向检验检疫机构报告的；

（七）一年内没有出口供货的。

第五十一条　进出口肉类产品生产企业有其他违法行为的，按照相关法律、行政法规的规定予以处罚。

第五十二条　检验检疫机构及其工作人员在对进出口肉类产品实施检验检疫和监督管理工作中，违反法律法规及本办法规定的，按照规定查处。

第六章　附则

第五十三条　本办法由国家质检总局负责解释。

第五十四条　本办法自 2011 年 6 月 1 日起施行。国家质检总局 2002 年 8 月 22 日公布的《进出境肉类产品检验检疫管理办法》（国

家质检总局令第 26 号）同时废止。

3.4《出入境鲜冻畜肉类检验检疫规程》（SN/T 0410-2011）

（1） 范围

本标准规定了出入境鲜冻家禽肉类产品的报检、卫生处理、抽样、检验检疫和结果判定。

本标准适用于出入境鲜冻家禽肉类产品的检验检疫。

（2）规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2707-1994 猪肉卫生标准

GB 2708-1994 牛肉、羊肉、兔肉

GB/T 18088 出入境动物检疫采

（3） 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

(3.1)

家畜肉类产品 animal meat products

活猪、马、牛、羊等屠宰加工后可供人类食用的部分，包括畜肉、畜副产品（畜内脏等）。

（3.2）

冰鲜畜肉类产品 chilled fresh animal meat products

活畜屠宰加工后，经冷却处理保存在0℃-4℃的产品称冰鲜畜肉类产品。

（3.3）

冷冻畜肉类产品 frozen animal meat products

经冻结处理后其中心温度在-15℃以下的产品。

（4） 出境检验检疫

（4.1 ）报检

（4.1.1） 出境报检的条件:

a) 生产出口家畜肉类产品的家畜应来自安全非疫区并经产地检验检疫健康无病;家畜饲养场需要在产地检验检疫机构备案的，还应获得产地检验检疫机构的备案资格;

b) 出口家畜肉类产品的生产企业应获得检验检疫机构的出口食品生产企业备案;进口国兽医卫生当局对生产企业有注册要求的，还应获得进口国的卫生注册资格。

（4.1.2） 报检资料的审核:报检时应审核报检人提供的报检信息是否完整、一致、有效，包括报检单、贸易合同和(或)信用证、发票、箱单、企业自检自控合格单、出口货物运输包装性能检验结果单、运输工具消毒证明、出口食品企业卫生备案证书等。办理口岸通关查验手续的，应提供产地检验检疫机构签发的《出境货物换证凭单(正本)》。代理报检的需提供"代理报检委托书" 。

（4.2） 检验检疫

（4.2.1） 检验检疫方式

检验检疫方式如下：

a) 产地检验检疫：出口家畜肉类产品经产地检验检疫合格后直接出境的，产地检验检疫机构签发《出境货物通关单》、《兽医(卫生) /健康证书》和相关检验检疫证书;

b) 口岸查验：出口家畜肉类产品经产地检验检疫合格后从其他口岸出境的， 出境口岸检验检疫机构审查产地检验检疫机构出具的

《出境货物换证凭单》(正本)等单证放行;需要进行现场查验的，经出境口岸检验检疫机构现场查验合格后放行。

（4.2.2） 检验检疫依据

（4.2.2.1）检疫依据

a) 输入国或地区的检疫要求;

b) 中国与输入国或地区政府签订的双边检疫协议、议定书、备忘录等;

c) 贸易合同或信用证等订明的检疫要求;

d) 中国法律法规规定的检疫要求或强制性检疫标准。

（4.2.2.2）检验依据

a) 输入国的卫生要求和标准;

b) 中国国家技术规范(包括安全、卫生、健康、包装等)的强制性要求。

(4.2.3) 抽样

(4.2.3.1) 抽样原则:应在货物各个不同的码放方位，随机抽取所需数量的样品。

(4.2.3.2) 抽样数量:以报检批为单位，各品种以 100 件为基数，100 件以下抽 3 件，超过 100 件的每增加 100 件抽 1 件，不足 100 件的以 100 件计。

(4.2.3.3) 取样数量:感官检验的样品数量根据感官检验项目和要求确定。送实验室的样品数量应满足检测的要求。根据所需样品的数量确定在每件中的取样量;微生物检验时应无菌取样; 药物残留检验时，按该药物残留项目检验方法规定的标准抽样。

抽取样品后向货主出具《抽/采样凭证》。

(4.2.3.4) 样品送检:样品置人密封容器中，外贴抽样标签，填

写《检验检疫联系单》，注明检测项目和要求。适宜温度下送至承检实验室。

（4.2.4） 现场检验检疫

（4.2.4.1） 包装的检验检疫:检查内外包装的品名、标记、批次、加工厂名称、地址、加工厂备案号、加工/屠宰日期等是否与单证相符，包装物是否清洁、破损、发霉等。

（4.2.4.2） 货物的检验检疫: 检查货物的色泽、气味、品质是否正常，有无风干、血污、冰霜及冷冻情况等，有无杂质、毛发，品种、规格、数/质量是否与单证相符等。

（4.2.4.3） 温度检验:使用检定合格的非水银温度计或其他测温仪，插入肉的中心部位，时间至少 3 min,确定肉的温度是否在-15℃以下。

（4.2.4.4）运输工具的检验检疫: 检查运输工具的温控效果、清洁卫生、密封效果、虫害污染、有无异味等。

（4.2.4.5）检验检疫机构可以根据需要， 对检验检疫合格的出口家畜肉类产品、包装容器、运输工具等可加盖印章或加施兽医检验检疫标志或标识。

（4.2.4.6） 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《出境货物换证凭单》验证放行。口岸检验检疫机构在查验中发现问题应及时通知产地检验检疫机构。

在审核单证及查验中，有以下情况之一者，应重新检验:

a) 换证凭单中的项目与国外卫生要求、合同/信用证要求不一致或检验项目不全的;

b) 出境货物的温度、包装容器有可能影响产品安全卫生质量的;

c) 换证凭单超过有效期的。

（4.2.5 ）实验室检验检疫

承检实验室应按《检验检疫联系单》载明的项目实施感官检验，家畜疫病、微生物和残留检测。

（4.3） 结果评定

（4.3.1） 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》/ 《出境货物通关单》和《兽医(卫生)/健康证书》等相关检验检疫证书。

（4.3.2） 出境口岸检验检疫机构根据产地检验检疫机构出具的《出境货物换证凭单》，签发《出境货物通关单》,予以放行;需经口岸查验的，经出境口岸检验检疫机构查验合格后，签发《出境货物通关单》，予以放行。

（4.3.3） 经检验检疫不符合要求的，对不涉及安全、卫生等强制性检验检疫项目不合格的货物，生产企业经返工整理和检验合格后，凭返工整理报告重新申请并经检验检疫机构检验合格后放行;对涉及安全、卫生等强制性检验检疫项目不合格的货物，判定为不合格，签发《出境货物不合格通知单》。

（4.4） 证单拟制和签发

（4.4.1）证稿拟制:出口家畜肉类产品《兽医(卫生)/健康证书》的格式与内容应按照有关规定出具；无统一规定时，由施检人员根据有关检验检疫要求和结果拟制，经审核同意后出具。必要时，应经进口国家或地区政府主管部门确认。

（4.4.2） 单证签发:根据要求签发《出境货物换证凭单》/《出境货物通关单》及由备案兽医签发《兽医(卫生)/健康证书》。

（4.4.3 ）检验检疫证书有效期:已经出具检验检疫证书的出口家畜肉类产品应在 60d 内出口，超过 60d 的，应重新检验检疫;冰鲜

畜肉应当在 72h 内出口。

（4.5） 检验检疫单证的归档

（4.5.1） 检验检疫记录:出口家畜肉类产品检验检疫中，应做好详细记录，包括报检单位名称、报检单号、生产企业名称、品名/规格、报检数/ 质量、检验检疫依据、检验检疫时间、地点、抽样数量、实验室检验检疫项目、现场检验检疫情况、检验检疫结果及评定等。

（4.5.2） 检验检疫单证的归档:检验检疫记录、《检验检疫联系单》、检测结果报告单、《出境货物通关单》/《出口货物换证凭单》 (副本)、《兽医(卫生)/健康证书》 (副本)等单证和报检单据一起归档。

（4.6） 附加要求

出口冷冻家畜肉类产品应当在生产后 180d 内、冰鲜畜肉应当在 72h 内出口，出口国家或地区另有要求的除外。

（5） 入境检验检疫

（5.1） 报检

（5.1.1） 进境报检的条件

（5.1.1.1）进境家畜肉类产品的国外生产企业应取得中国检验检疫机构的卫生注册资格。

(5.1.1.2) 以来(进)料加工方式进口家畜肉类产品的生产企业应取得国家检验检疫机构批准的定点生产企业资格，进口的家畜肉类产品应在定点生产企业内检验检疫、生产和存放。以一般贸易方式进口的家畜肉类产品的存贮冷库，应取得国家检验检疫机构的备案，进口的家畜肉类产品在检验检疫合格前应在指定存储冷库内存放。

(5.1.1.3)家畜肉类产品进口前，应事先取得《中华人民共和国进境动植物检疫许可证》。

（5.1.2）报检时间和地点

（5.1.2.1）报检人应在货物进境前或进境时向入境口岸检验检疫机构报检。

（5.1.2.2） 转关货物向入境口岸检验检疫机构申报，货物到达指运地后，再向指运地检验检疫机构报检。

（5.1.3 ）报检资料的审核

报检时应审核报检人提供的保健信息是否完整、一致、有效，包括《中华人民共和国进镜动植物检疫许可证》（正本），输出国家/地区官方《兽医（卫生）/健康证书》（正本）、贸易合同和（或）信用证、发票、箱单、提单、产地证、木包装证明等，代理报检的应提供《代理报检委托书》。

报检资料审核符合要求的，受理报检，核销审批数量，出具《入境货物通关单》；需要调离的，出具《入境货物调离通关单》。

对无有效《中华人民共和国进境动植物检疫许可证》，输出国家或者地区政府官方检验检疫证书及检验检疫证书检验检疫证书不符合要求的，货物做退回或销毁处理。

（5.2） 检验检疫的依据

（5.2.1）检疫依据:

a) 中国与输入国或地区政府签订的双边检疫协议、协定书、备忘录等；

b) 中国法律法规规定的检疫要求，强制性国家标准或其他应执行的检疫要求或标准；

c) 《中华人民共和国进境动植物检疫许可证》列明的检疫要求；

d) 贸易合同或协议中订明的检疫要求。

（5.2.2 ）检验依据：

a) 中国政府与输出国家或地区政府签订的双边、多边检验检疫协议、协定书、备忘录等的检验要求；

b) 国家技术规范(包括涉及安全、卫生、健康、包装等)的强制性要求；

c) 尚未制定强制性国家技术相关技术规范要求的，参照国家检验检疫机构指定的国家标准、出口国标准或相关技术要求。

（5.3） 检验检疫

（5.3.1） 现场检验检疫

（5.3.1.1）集装箱查验:核对集装箱号、铅封号；检查集装箱的冷藏温度及温度记录情况，有无进水、漏水、漏油造成产品水温、霉变、污染和集装箱内是否有有毒有害物质及病媒昆虫危害痕迹。集装箱内应清洁卫生，无异味，控温设备设施运行正常，箱内温度记录正常。

（5.3.1.2） 货物检查:

a) 检查集装箱内货物的堆放是否整齐、货物外包装是否清洁，货物有无解冻、发霉等现象；

b) 检查货物外包装上的中英文品名、规格、标记、产地、屠宰/分割/冷冻日期、屠宰/分割/冷冻企业名称或代号、出口国官方检验检疫印章及检验检疫证书号等是否与单证相符，所注的输往目的地是否与实际相符，有无超出保质期等；

c) 按照 0. 3%(不足 1 000 件按 1000 件计)随机抽样，打开包装进行检查。查看内包装是否使用无毒无害的全新材料，货物色泽是否正常、品质是否新鲜，有无污染、杂质、风干和血冰，是否夹

杂有禁止进境物等。

(5.3.1.3) 卫生处理:对运输货物工具的有关部位、装载容器、包装外表、铺垫材料、被污染场地等进行卫生消毒处理。

(5.3.1.4) 监督卸货:经现场检验检疫符合要求的，同意卸离运输工具，检验检疫人员应在冷库卸货现场进行监督卸货。未经检验检疫合格，货主或者其代理人不得擅自转移、加工、生产、使用/销售该批进口货物。

(5.3.1.5) 经现场检验检疫不符合要求的，做如下处理:

a) 对货证不符的(如无《中华人民共和国进境动植物检疫许可证》，进口数/质量超出批准量，产地国家或地区、屠宰/分割冷冻企业及注册代号、输往目的地与证书不符，无有效检验检疫证书或夹带有禁止进境物)，作退回或销毁处理;

b) 对腐败变质的，作退回或销毁处理;

c)对外包装破损且产品受到污染的，作退回、销毁或改变用途处理;

d) 对包装不符合要求或外包装无标记的，作退回、销毁处理;

e)对其他感官项目不合格的，视情况作退回、销毁、无害化处理货改变用途等。

（5.3.2） 抽样

(5.3.2.1) 抽样标准及数量:按 GB/T18088 规定执行。从整批货物的几个不同部位随机抽取代表性样品，抽样数量见表 1 。

表 1

货物数量（件）	抽样数量（件）
≤100	7
101~250	8
251-10000	9
≥10 000	9

（5.3.2.2）采样要求:

a)采样场地应清洁、无污染，光线充足，并有采样台案；采样工具应经过消毒处理；微生物检验样品应无菌采样

b) 样品数量应满足检验检疫项目的要求。盛装样品的容器应加贴样品标签;采集样品对温度有要求的，样品保存和运输温度应符合要求;

c) 向货主出具《抽/采样凭证》 ，做好抽样/ 采样记录，填写《检验检疫联系单》。

（5.3.2.3） 样品送检:样品采集后应按要求限时将《检验检疫联系单》和样品一起送达承检实验室，并防止样品受到污染， 《检验检疫联系单》应载明实验室检测项目和要求。

（5.3.3） 实验室检验检疫

（5.3.3.1） 承检实验室应按《检验检疫联系单》载明的项目实施感官检验、家畜疫病、微生物和残留检测。

a) 感官指标应符合 GB 2707- 199 4 表 1 和 GB 2708- 1994 表 1 ;理化指标应符合 GB 2707- 1994 表 2 和 GB 2708- 1994 表 2 ;

b) 微生物(菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌)指标、其他理化指标农药残留(六六六、滴滴涕、敌敌畏、甲胶磷)、兽药残留(四环素、金霉素、土霉素、氯霉素、磺股类、硝基映喃类、己烯雌盼、盐酸克伦特罗)、重金属残留(铅、呻、铺)应符合相应要求;

c) 病原菌和寄生虫检验:根据《进境动物传染病、寄生虫病名录上双边协定、《检疫许可证》检疫要求、输出国家或地区的动物疫情状况，对可能受动物传染病原、寄生虫污染的肉类产品，进行相关病原和寄生虫的检测。

（5.3.3.2 ）实验室检验检疫不合格的处理:

a) 对分离出动物病原体的，作销毁处理；

b) 对检出大肠杆菌或沙门氏菌的，进行无害化处理或改作它用；

c) 对检出农(兽)药残留及有毒有害物质超标的，作退回和销毁处理。

（5.4） 结果评定

（5.4.1） 经检验检疫符合要求的，签发《入境货物检验检疫证明》，准予生产、加工、使用/销售。在未取得检验检疫机构出具的《入境货物检验检疫证明》前，货主或者其代理人不得擅自转移、加工、生产、使用/销售进口家畜肉类产品。

（5.4.2） 经检验检疫不符合要求的，签发《检验检疫处理通知书》，通知并监督货主按相应的要求对货物进行处理，并做好监督处理记录。

（5.5） 检验检疫单证的归档

（5.5.1） 检验检疫记录:进口家畜肉类产品检验检疫时，应做好《检验检疫原始记录》 ，包括报检单位名称、报检单号、进口国名称、生产企业名称/ 代号、品名/规格、报检数/质量、检验检疫依据、检验检疫时间、地点、抽样数量、实验室检验检疫项目、现场检验检疫情况、检验检疫结果及评定等。

（5.5.2） 检验检疫单证的归档: 检验检疫原始记录、《检验检疫联系单上检测结果报告单》、《入境货物检验检疫证明》/《检验检疫处理通知书》(副本)等单证和报检单据一起归档。

3.5 冻猪肉产品出口检验检疫规定及注册要求

3.5.1 对出口冻猪肉的要求

（1）控制出口冻猪肉生产加工的关键环节

①养殖

ⅰ养殖环境

区域环境中不能存在广泛性工业污染和使用违禁农药的情况；各区域应保证清洁卫生， 保证水和其他传媒不会传播危害；保证死亡动物和废物处理系统不会成为对人类和动物健康 构成可能危害的食源性危害源；保证化学物品的贮存不会对环境或饲料造成危害。

ⅱ养殖管理

a 生产流程

具有合理的生产流程；养殖符合市场需求、生产性能优良的品种；自留种畜符合良种繁 育体系建设规划要求；记录和技术资料齐全。

b 饲料

保证来源、成分清楚，并附有相应的证明材料；饲料添加剂（包括促生长激素、抗生素、 抗寄生虫等）的使用符合国家有关规定；饲料的采购、处理、贮存、加工、运输和使用过程 ，应防止化学、物理和微生物以及动物传染病等因素的危害。

c 防疫免疫

养殖场应记录动物健康状况、兽药使用、饲料来源、免疫和消毒情况；建立疫病监控和 疫情报告制度，按照统一计划实施兽药残留监控。

d 信息

建立影响肉类食品安全的信息收集、整理和反馈系统；建立动物的识别系统，确保供宰动物能追踪至原产地。

ⅲ 动物运输

a 检疫

患有疾病、用药未满停药期及体表污染严重的动物，不得运往

屠宰厂。

b 运输

在收购和运输前必须经过检疫，并取得产地检疫证明；运送动物的车辆应当易于清洗和消毒，易于装卸，避免粪便污染和动物应激或伤害。

② 屠宰加工

ⅰ基本要求

a 定点资格

有与屠宰规模相适应，水质符合国家规定标准的水源条件；有符合国家规定要求的待宰间、屠宰间、急宰间以及生猪屠宰设备和运载工具；有依法取得健康证明的屠宰技术人员； 有经考核合格的专职或者兼职的肉品品质检验人员；有必要的检验设备、消毒设施和消毒药 品及污染物处理设施；有生猪及生猪产品无害化处理设施；有符合动物防疫法规定的防疫条件。

b 工厂设计

选址：企业不得建在影响肉类卫生的区域，厂区周围无有害气体、灰沙及其他污染源，厂区内不得兼营、生产、存放有碍食品卫生的其它产品；交通方便，水源充足，不得靠近城 市水源上游,周围 1 公里半径内不得有养殖场；厂区附近有允许经过处理后的污水排放渠道或场所。

布局：合理布局，分设活动物进厂、成品出厂的大门及专用通道；生产区与生活区分开设置；设有待宰圈、可疑病畜（禽）观察圈、病畜（禽）隔离圈、急宰间和化制间，并将健康猪和疑病猪严格分开，其位置不应对健康动物造成传染风险；化制间、锅炉房、贮煤场 所、污水及污物处理设施应当与屠宰、分割、肉制品加工车

间和冷库、仓库相隔一定的距离，并位于主风向的下风处；厂内非清洁区与清洁区明显分开；屠宰厂的厂区应设有动物运输车 辆和工具清洗、消毒的专门区域及其相关设施；厂区应设有废弃物、垃圾暂存或处理设施，废弃物应及时清除处理。

c 环境卫生

厂区路面场地符合相关规定，厂区主要道路应铺设适于车辆通行的坚硬路面（如混凝土或沥青路面等），路面平整、易冲洗，无积水，不得有裸露地面，不能种植能产生花粉及异 味的花草；三废处理符合国家有关标准要求。锅炉房应设有消烟除尘设施；远离车间的非清洁区设有污物暂时集存场所，并便于冲洗消毒；在车辆出入口处应设置符合规定的消毒池（与门同宽 ）。

d 车间设施

屠宰车间应包括车间内赶猪道、致昏放血间、烫毛脱毛剥皮间、胴体加工间、副产品加 工间、兽医工作室等，其建筑面积应符合规定；冷却间、胴体发货间、副产品发货间应与屠 宰车间相连接。发货间应通风良好，并宜采取冷却措施。发货间外应设站台，一、二、三级 屠宰车间所在厂宜做成封闭式站台，且使每个发货口直对一个车位；屠宰车间内车辆的通道 宽度：单向不应小于 1.5m，双向不应小于 2.5m；一级分割车间应包括原料（胴体）冷却间 、 分割剔骨间、分割副产品暂存间、包装间、包装材料间、磨刀清洗间及空调设备间等；二级 分割车间应包括原料（胴体）预冷间、分割剔骨间、产品冷却间、包装间、包装材料间、磨刀清洗间及空调设备间等；分割车间内的各生产间面积应相互匹配，并宜布置在同一层平面 上，其建筑面积符合相关规定；其它设施应符合国家相关规定。

e 人员要求

与食品生产有接触的人员经体检合格后方可上岗；生产、质量管理人员每年进行一次健康检查，必要时做临时健康检查；凡患有影响食品卫生的疾病者，必须调离食品生产岗位；　生产、质量管理人员保持个人清洁，不得将与生产无关的物品带入车间；工作时不得戴首饰、手表，不得化妆；进入车间时洗手、消毒并穿着工作服、帽、鞋，工作服、帽、鞋应当定期消毒；生产、质量管理人员经过培训并考核合格后方可上岗；配备足够数量的、具备相应资格的专业人员从事卫生质量管理。

f 卫生管理

方针和目标：应当制定本企业的卫生质量方针、目标和责任制度，并贯彻执行。

组织机构及其职责：应当建立与生产相适应的、能够保证其产品卫生质量的组织机构，并规定其职责和权限。

ii 宰杀流程及其检验

a 宰前检疫

所有屠宰动物都必须进行宰前检疫，查验动物检疫合格证，确定所有动物来自非疫区（非　疫区证明）。并对以下动物作出详细记录：在运输过程中死亡的动物，有传染病的动物或隐　性感染动物，有检疫限制疾病的动物或隐性携带者，不能辨认区分的动物，缺乏初级生产官方兽医主管部门出具的动物健康证明或证明不详者。

经宰前检疫合格的动物经过规定的待宰时间,应当充分清洗干净后再进行屠宰和加工。

将宰前检疫结果详细记录备查。

b 宰杀与宰后检验

宰杀流程：致昏、刺杀放血、脱毛（剥皮）、开膛、净腔、劈

半(锯半)、整修、分级（预冷）、整理副产品等。

宰后检验：头部检验、体表检验、内脏检验、胴体初验以及寄生虫等其它检验。复验与盖章。检验后不合格肉品的处理。

c 病害肉尸及产品无害化处理

销毁、化制、高温处理、化学处理等符合国家有关规定。

iii分割

工艺要求：分割加工符合规定的工艺流程；冷却肉原料应冷却到中心温度不高于7℃时方可进入分割、去骨、内包装工序；分割肉原料和产品的输送应使用规定的设备。

iv包装贮存

标识：分割肉箱外标志符合国家有关规定。

包装：塑料薄膜、分割肉瓦楞纸箱符合国家有关规定。

贮存：冷冻肉应贮存在—18℃的冷藏间。

厂内运输:符合国家有关规定和卫生要求。

v 出厂检验

感官指标、理化指标、微生物指标等符合国家有关规定。

出厂前出具《动物产品检疫合格证明》。

③ 肉制品加工

i 基本要求

a 资质

企业必须具备保证产品质量的必备条件，获得肉制品生产许可证和"QS"标志使用资格。

b 工厂设计与设施

工厂的选址、厂区和道路、布局、厂房与设施、供水、卫生设施、设备和工器具、照明、通风和温控装置符合国家有关规定；设

有与生产能力相适应的原料肉冷冻间和成品冷藏间；热加工处理应当在单独的车间进行，生、熟应当严格分开；根据产品的类型和加工工艺不同，企业应当设有包装拆除间、原料解冻间、原料肉清洗间、分割间、胃肠加工处理间、腌制间、熟制间、烟熏间、预包装肉制品的切片间及设备、包装间等。生产流程应当符合卫生要求；设有辅料及内外包装材料专用存放间。

c 卫生管理

制度和人员、设备维修和保养、废弃物处理、除虫灭害、危险品管理、人员卫生等符合国家有关规定；污染物排放、三废处理等符合国家有关规定。

ii 加工过程

a 原料、辅料

原料肉应当来自注册的肉类加工企业，具有检疫合格证，并经过验收合格后方准使用；使用进口的鲜肉原料应当来自经国家认证认可管理委员会注册的国外肉类生产企业，并附有出口国家或地区官方兽医部门的检疫合格证书和进境口岸检验检疫合格证书；肉制品加工所需的辅料应当具有检验合格证，并经过进厂验收合格后方准使用，应当专库存放；超过保质期的原料、辅料不得用于食品生产；食品添加剂应按照国家有关规定的品种使用，禁止超范围、超标准使用。

b 加工

工厂根据产品特点制订配方、工艺规程、岗位责任制和卫生消毒制度。加工过程使用的设备、工用具、容器不得对食品带来污染。

确定加工过程中各环节的温度和加工时间，缩短不必要的肉品滞留时间。冷藏食品、冷 冻食品、杀菌温度等应符合有关规定要求。

加工用水符合国家有关规定。设备使用和维修保养应达到有关规定要求。 按批次对终产品杀菌环节温度、时间等参数进行记录。

经过 HACCP 认证的企业，按照 HACCP 原则，制定关键控制点及其控制标准、监控程序。

c 包装与贮存

包装物料应当符合卫生标准。不得含有有毒有害物。

应当有足够的强度以保证在运输和搬运过程中能有效地保护肉品。

肉的包装不能重复使用，除非包装是用容易清洗的、耐腐蚀的材料制成，并且在使用前经过清洗和消毒。

包装物料应当专库存放， 包装物料库干燥通风；内、外包装物料分别存放，并有防尘设施，不得有污染。

包装物料不同品种的包装间应当符合其包装的温度要求。

食品标签符合《食品标签通用标准》的要求。无外包装的熟肉制品限时存放在专用成品库中。

iii 产品品质

a 产品检验

生产企业必须具备基本检验仪器设备和必要的专业检验设备。

在各个生产环节，由专业检验员对投放的原料（或半成品）抽样检测，合格品可投入生产；生产过程中按一定频率对半成品抽检，合格品可进入下一生产环节。

逐批抽取成品代表性样品，按照国家有关标准的检验方法实施检验，对非常规检验项目和本企业无法检验的项目必须委托具权威性的研究和检验机构代为检验，检验结果填写“成品检验记录表”。

对于授权其他生产单位生产出的产品，按照国家有关标准严格

检验。

检验合格的产品，发放产品检验合格证书，准予出厂。

工厂需配备足够的品质管理及检验专业人员，做到每批产品检验。

b 产品追溯

对用户提出质量意见和不良反应详细记录，备查。

制定和执行产品标识、质量追踪、对不合格品的控制制度和产品召回制度，当产品中存在对消费者有不可接受的风险时，确保能追溯和撤回产品。

（2）出口冻猪肉重点检测项目

①细菌检测

②药物残留检测

（3）对出口冻猪肉进行检测所采用的方法

①检验方法

i 感官检验

外形和色泽：目测

粘度、弹性（组织状态）：手触、目测

气味：嗅觉检验

煮沸后的肉汤：按 GB/T 5009.44-1996 中 1.2 条中的规定检验。

ii 理化检验

挥发性盐基氮：按 GB/T 5009.44-1996 中 2.1 条的规定检验

汞:按 GB 5009.17 的规定测定

水分：按 GB 18394-2001 中第四章规定测定

温度：使用±50℃非汞柱普通玻璃温度计或其他测温仪器。用

直径略大于温度计直径的（不得超过0.1cm）钻头，在后腿部位钻至肌肉深层中心（4cm~6cm），拔出钻头，迅速将温度计插入肌肉孔中，约3min后，平视温度计所示度数。

②检验规则

ⅰ组批

同一班次，同一品种，同一规格的产品为一批

ⅱ抽样

抽取样本按表 3-6 执行，从样本中抽取2kg作为大型式检验样品，其余样本原封不动进行封存，保留 3个月备查。

表 3-6 样本抽取要求及规定

批量范围，片	样本数量，片	合格判定数 Ac	不合格判定数 Re
＜1200	5	0	1
1201~35000	8	1	2
≥35001	12	2	3

ⅲ检验

a 出厂检验

每批出厂产品应经检验合格，出具检验证书方能出厂；检验项目为标签、净含量、包装和感官，判定原则按表 6 执行。

b 型式检验

每年至少进行一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

更换设备或长期停产再恢复生产时；出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；国家质量监督机构进行抽查时。

检验项目为理化指标和产品分级中的所有项目，判定原则：标签、净含量、包装和感官同出厂检验；其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在所抽查样本中抽取 2 倍量样品进行复检，以复检结果为准。

3.5.2 出口食品生产企业安全卫生要求（认监委 2011 年第 23 号公告）

第一条 为规范出口食品生产企业的安全卫生管理，提高食品的安全卫生质量水平，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、国际食品法典委员会《食品卫生通用规范》等有关规定，制定本要求。本要求是对出口食品生产企业在食品安全卫生方面的一般性原则和规定。

第二条 申请出口备案的食品生产、加工、储存企业（以下简称出口食品生产企业）应依照国家和相关进口国（地区）法律、法规及食品安全卫生标准进行生产、加工、储存、运输等，并遵守以下基本原则：

（一）承担食品安全的主体责任；

（二）建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系，并保证体系有效运行；

（三）保留食品链的食品安全信息，保持产品的可追溯性；

（四）配备与生产相适应的专业技术人员和卫生质量管理人员；

（五）评估生产过程中存在的人为故意污染风险及可能的突发问题，建立预防性控制措施，必要时实施食品防护计划；

（六）建立诚信机制，确保提供的资料和信息真实有效。

第三条 出口食品生产企业应建立并有效运行食品安全卫生控制体系，并达到如下要求：

（一）分析产品的来源、预期用途、包装方式、消费方式及产品工艺流程等信息，识别食品本身和生产加工过程中可能存在的危害，采取相应的预防控制措施；对影响食品安全卫生的关键工序，

应制定明确的操作规程，保证控制有效、及时纠正偏差、持续改进不足，做好记录；

（二）建立并有效执行原辅料、食品添加剂、食品相关产品的合格供应商评价程序；

（三）建立并有效执行食品加工卫生控制程序，确保加工用水（冰）、食品接触表面、加工操作卫生、人员健康卫生、卫生间设施、外来污染物、虫害防治、有毒有害物质等处于受控状态，并记录；

（四）建立并有效执行产品追溯系统，准确记录并保持食品链相关食品安全信息和批次、标识信息，实现产品追溯的完整性和有效性；

（五）建立并有效执行产品召回制度，确保出厂产品在出现安全卫生质量问题时及时发出警示，必要时召回；

（六）建立并有效执行对不合格品的控制制度，包括不合格品的标识、记录、评价、隔离和处置等内容；

（七）建立并有效执行加工设备、设施的维护程序，保证加工设备、设施满足生产加工的需要；

（八）建立并有效执行员工培训计划并做好培训记录，保证不同岗位的人员熟练完成本职工作；

（九）建立管理体系内部审核制度，持续完善改进企业的安全卫生控制体系；

（十）对反映产品安全卫生控制情况的有关记录，应制定并执行标记、收集、编目、归档、存储、保管和处理等管理规定。所有记录应真实、准确、规范并具有可追溯性，保存期不少于 2 年。

第四条 列入必须实施危害分析与关键控制点（HACCP）体系验

证的出口食品生产企业范围的出口食品生产企业，应按照国际食品法典委员会《HACCP 体系及其应用准则》的要求建立和实施 HACCP 体系。

第五条 出口食品生产企业应保证其生产和管理人员适合其岗位需要，并符合下列要求：

（一）进入生产区域应保持良好的个人清洁卫生和操作卫生；进入车间时应更衣、洗手、消毒；工作服、帽和鞋应消毒并保持清洁卫生；

（二）与食品生产相关的人员应经体检合格后方可上岗并每年进行健康检查，凡出现伤口感染或者患有可能污染食品的皮肤病、消化道疾病或呼吸道疾病者，应立即报告其症状或疾病，不得继续工作；

（三）从事监督、指导、员工培训的卫生质量管理人员，应熟悉国家和相关进口国（地区）的相关法律法规、食品安全卫生标准，具备适应其工作相关的资质和能力，考核合格后方可上岗。

第六条 出口食品生产企业的厂区环境应避免污染，并符合下列要求：

（一）企业选址应远离有毒有害场所及其他污染源，其设计和建造应避免形成污垢聚集、接触有毒材料，厂区内不得兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品；

（二）生产区域宜与非生产区域隔离，否则应采取有效措施使得生产区域不会受到非生产区域污染和干扰；

（三）建有与生产能力相适应并符合卫生要求的原料、辅料、成品、化学物品和包装物料的储存设施，以及污水处理、废弃物和垃圾暂存等设施；

（四）主要道路应铺设适于车辆通行的硬化路面（如混凝土或沥青路面等），路面平整、无积水、无积尘；

（五）避免存有卫生死角和蚊蝇孳生地，废弃物和垃圾应用防溢味、不透水、防腐蚀的容器具盛放和运输，放置废弃物和垃圾的场所应保持整洁，废弃物和垃圾应及时清理出厂；

（六）卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施，保持足够的自然通风或机械通风，保持清洁、无异味；

（七）排水系统应保持畅通、无异味；

（八）应有防鼠、防虫蝇设施，不得使用有毒饵料；不宜饲养与生产加工无关的动物，为安全目的饲养的犬只等不得进入生产区域；

（九）生产中产生的废水、废料、烟尘的处理和排放应符合国家有关规定。

第七条 食品生产加工车间及设施均应设置合理，易于进行适当的维护和清洗，与食品接触的物品、装置和设备表面均应保持清洁、光滑，以合适的频次进行有效清洗和消毒，并符合下列要求：

（一）车间的面积、高度应与生产能力和设备的安置相适应，满足所加工的食品工艺流程和加工卫生要求；车间地面应用防滑、密封性好、防吸附、易清洗的无毒材料修建，具有便于排水和清洗的构造，保持清洁、无积水，确保污水从清洁区域流向非清洁区域；车间出口及与外界连通处应有防鼠、防虫蝇措施；

（二）车间内墙面、门窗应用浅色、密封性好、防吸附、易清洗的无毒材料修建，保持清洁、光滑，必要时应消毒，可开启的窗户应装有防虫蝇窗纱；

（三）车间屋顶或者天花板及架空构件应能防止灰尘、霉斑和

冷凝水的形成以及脱落，保持清洁；

（四）车间内应具备充足的自然或人工照明，光线以不改变被加工物的本色为宜，光线强度应能保证生产、检验各岗位正常操作；固定的照明设施应具有保护装置，防止碎片落入食品；

（五）在有温度、湿度控制要求的工序和场所安装温湿度显示装置；

（六）车间应具有适宜的自然或机械通风设施，保持车间内通风良好。进排风系统在设计和建造上应便于维护和清洁，使空气从高清洁区域流向低清洁区域；

（七）在车间内适当的地点设足够数量的洗手、消毒、干手设备或者用品、鞋靴消毒设施，洗手水龙头应为非手动开关，必要时车间还应供应用于洗手的适宜温度热水；

（八）设有与车间连接并与员工数量相适应的更衣室，不同清洁要求的区域设有单独的更衣室，视需要设立符合卫生要求的卫生间，更衣室和卫生间应保持清洁卫生、无异味，其设施和布局应避免对车间造成污染；

（九）车间内宜有独立区域用于食品容器和工器具的清洗消毒，防止清洗消毒区域对加工区域的污染，清洗消毒设施应易于清洁，具有充分的水供应和排水能力，必要时供应热水；

（十）与食品接触的设备和容器（一次性使用的容器和包装除外），应用耐腐蚀、防锈、防吸附、易清洗的无毒材料制成，其构造应易于清洗消毒，摆放整齐并维护良好；

（十一）盛装废弃物及非食用产品的容器应由防渗透材料制成并予以特别标明。盛装化学物质的容器应标识，必要时上锁；

（十二）应设有充分的污水排放系统并保持通畅，应设有适宜

的废弃物处理设施，避免其污染食品或生产加工用水；

（十三）原辅料库应满足储存要求，保持卫生和整洁，必要时控制温度和湿度；不同原辅料分别存放，避免受到损坏和污染。

第八条 生产加工用水（包括冰、蒸汽）应确保安全卫生，并符合以下要求：

（一）属于城市供水的，应按当地卫生行政部门要求每年检测并取得官方出具的检测合格证明；

（二）属于自备水源的，应在使用前经当地卫生行政部门检测合格；使用中应至少每半年检测一次并取得官方出具的检测合格证明；

（三）进口国（地区）对水质有明确要求的，按相关要求执行；

（四）储水设施、输水管道应用无毒材料制成，出水口应有防止回流的装置。储水设施应建在无污染区域，定期清洗消毒，并加以防护；

（五）非生产加工用水应在充分标识的独立系统中循环，不得进入生产加工用水系统。

第九条 出口食品生产企业应采取有效措施保证原辅料、食品添加剂、食品相关产品的安全性，符合下列要求：

（一）根据原辅料特性，应避免其初级生产过程中受到环境污染物、农业投入品、化学物质、有害生物和动植物病害等污染；

（二）应采购、使用符合安全卫生规定要求的原辅料、食品添加剂、食品相关产品，要求供应商提供许可证和产品合格证明文件，并对供应商进行全面评价；对无法提供合格证明文件的食品原辅料，应依照食品安全标准进行检验；

（三）二次加工的动物源性原料应来自检验检疫机构备案的出口食品生产企业；

（四）不改变食品性状或仅进行简单切割、不使用其他物理或化学方法处理食品的分包装出口食品生产企业，其原料应来自检验检疫机构备案的出口食品生产企业；

（五）进口原辅料应提供有效的出口国（地区）证明文件及检验检疫机构出具的进口检验合格证明；

（六）应建立食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录其名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；食品的原辅料、食品添加剂、食品相关产品经进厂验收合格后方准使用；超过保质期的原辅料、食品添加剂、食品相关产品不得用于食品生产，非食品用途的物质不得用于食品生产；

（七）应依照国家和相关进口国（地区）标准中食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂。

第十条 食品生产加工过程应防止交叉污染，确保产品适合消费者食用，并符合下列要求：

（一）加工工艺应设计合理，防止交叉污染；根据加工工艺和产品特性，通过物理分隔或时间交错，将不同清洁卫生要求的区域分开设置，控制加工区域人流、物流方向，防止交叉污染；

（二）根据加工工艺、产品特性和预期消费方式，控制加工时间、产品温度和车间的环境温度，保证温度测量装置的准确性并定期进行校准；

（三）应对速冻、冷藏、冷却、热处理、干燥、辐照、化学保藏、真空或改良空气包装等与食品安全卫生密切相关的特殊加工环

节进行有效控制，应有科学的依据或国际公认的标准证明该环节采取的措施能够满足安全卫生要求；

（四）建立并有效执行生产设备、工具、容器、场地等清洗消毒程序，班前班后进行卫生清洁工作，专人负责检查；

（五）盛放食品的容器不得直接接触地面；对加工过程中产生的不合格品、跌落地面的产品和废弃物，用有明显标志的专用容器分别收集盛装，并由专人及时处理，其容器和运输工具及时消毒；

（六）加工过程中产生的废水、废料不得对产品及车间卫生造成污染；

（七）内外包装过程应防止交叉污染，必要时内外包装间应分开设置；用于包装食品的内、外包装材料符合安全卫生标准并保持清洁和完整，防止污染食品；再次利用的食品内外包装材料要易于清洁，必要时要进行消毒；包装标识应符合国家和相关进口国（地区）有关法律法规标准要求；包装物料间应保持干燥，内、外包装物料分别存放，避免受到污染。

第十一条 出口食品的储存、运输过程应卫生清洁，并符合下列要求：

（一）储存库应保持清洁，定期消毒，有防霉、防鼠、防蝇虫设施；库内产品应有明显标识以便追溯，并与墙壁、地面保持一定距离；库内不得存放有碍卫生的物品；

（二）预冷库、速冻库、冷藏库应满足产品温度、湿度控制要求，配备自动温度记录装置并定期校准；定期除霜，除霜操作不得污染库内产品或造成库内产品不符合温度要求；

（三）运输工具应保持卫生清洁并维护良好，根据产品特点配备防雨、防尘、制冷、保温等设施；运输过程中保持必要的温度和

湿度，确保产品不受损坏和污染，必要时应将不同食品进行有效隔离。

第十二条 企业使用化学物品应避免污染产品，并符合下列要求：

（一）厂区、车间和实验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、燃油、润滑油、化学试剂等应专库存放，标识清晰，建立并严格执行化学品储存和领用管理规定，设立专人保管并记录，按照产品的使用说明谨慎使用；

（二）在生产加工区域临时使用的化学物品应专柜上锁并由专人保管；

（三）避免对食品、食品接触表面和食品包装物料造成污染。

第十三条 企业应通过检测监控产品的安全卫生，并符合下列要求：

（一）企业如内设实验室，其应布局合理，避免对生产加工和产品造成污染，应配备相应专业技术资格的检测人员，具备开展工作所需要的实验室管理文件、标准资料、检验设施和仪器设备；检测仪器应按规定进行检定或校准；应按照规定的程序和方法抽样，按照相关国家标准、行业标准、企业标准等对产品进行检测判定，并保有检测结果记录；

（二）企业如委托社会实验室，其承担的企业产品检测项目，应具有经主管部门认定或批准的相应资质和能力，并签订合同。

第十四条 新技术/新工艺应提供科学的依据或国际公认的标准证明其符合安全卫生要求，经主管部门批准后方可应用。

在保证食品安全卫生的前提下，必要时可按传统工艺生产加工产品。

第十五条 本要求由国家认证认可监督管理委员会负责解释。

3.5.3 出口食品生产企业备案管理规定（质检总局令 2017 年第 192 号）

第一章 总则

第一条 为加强出口食品生产企业食品安全卫生管理，规范出口食品生产企业备案管理工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例等有关法律、行政法规的规定，制定本规定。

第二条 国家实行出口食品生产企业备案管理制度。

第三条 在中华人民共和国境内的出口食品生产企业备案管理工作适用本规定。

第四条 国家质量监督检验检疫总局（以下简称国家质检总局）主管全国出口食品生产企业备案工作。

国家认证认可监督管理委员会（以下简称国家认监委）负责统一组织实施全国出口食品生产企业备案管理工作。

国家质检总局设在各地的出入境检验检疫部门（以下简称检验检疫部门）具体实施所辖区域内出口食品生产企业备案和监督检查工作。

第五条 出口食品生产企业应当建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系，该体系还应当包括食品防护计划。出口食品生产企业应当保证食品安全卫生控制体系有效运行，确保出口食品生产、加工、储存过程持续符合我国相关法律法规和出口食品生产企业安全卫生要求，以及进口国（地区）相关法律法规要求。

第二章 备案程序与要求

第六条 出口食品生产企业未依法履行备案法定义务或者经备案审查不符合要求的，其产品不予出口。

第七条 出口食品生产企业申请备案时，应当向所在地检验检疫部门提交以下文件和证明材料，并对其真实性负责：

（一）营业执照、法定代表人或者授权负责人的身份证明；

（二）企业承诺符合相关法律法规和要求的自我声明和自查报告；

（三）企业生产条件、产品生产加工工艺、食品原辅料和食品添加剂使用以及卫生质量管理人员等基本情况；

（四）建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系的基本情况；

（五）依法应当取得其他相关行政许可的，提供相应许可证照。

第八条检验检疫部门应当自出口食品生产企业申请备案之日起5日内，对出口食品生产企业提交的备案材料进行初步审查，材料齐全并符合法定形式的，予以受理；材料不齐全或者不符合法定形式的，应当一次性告知出口食品生产企业需要补正的全部内容。

第九条 检验检疫部门应当自受理备案申请之日起20日内，组织专家完成评审工作，并出具专家评审报告。专家评审主要采取文件评审方式，对进口国（地区）有特殊注册要求或者风险程度较高的企业，可以实施现场评审。

前款规定的专家评审时间不计算在检验检疫部门备案审查和决定期限内。

第十条 对依法取得资质的认证机构出具的危害分析和关键控制点（HACCP）认证结果或者其它等效的食品安全卫生控制体系认证结

果，评审时应当予以采信。

出口食品生产企业声明已经建立以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系并有效运行的，评审时可以结合企业信用记录适当采信。

第十一条 检验检疫部门应当自收到专家评审报告之日起 20 日内进行审查，并作出是否准予备案的决定。准予备案的，自作出决定之日起 10 日内，向企业颁发《出口食品生产企业备案证明》（以下简称《备案证明》）；不予备案的，应当书面告知企业并说明理由。

第十二条 国家认监委和直属检验检疫部门应当公布从事专家评审工作的人员名单，并通过持续培训，不断提高评审人员的专业水平和能力。

第十三条《备案证明》有效期为 5 年。

出口食品生产企业需要延续《备案证明》有效期的，应当在其有效期届满 30 日前，向所在地检验检疫部门提出延续申请。检验检疫部门应当在《备案证明》有效期届满前作出是否准予延续的决定。

第十四条 出口食品生产企业的企业名称、法定代表人、营业执照等备案事项发生变更的，应当自发生变更之日起 15 日内，向所在地检验检疫部门申请办理变更手续。

出口食品生产企业生产地址搬迁、新建或者改建生产车间以及食品安全卫生控制体系发生重大变更等情况的，应当在变更前向所在地检验检疫部门报告，并重新办理备案。

第十五条 出口食品生产企业应当建立食品安全卫生控制体系运行及出口食品生产记录档案，记录和凭证的保存期限不得少于食品

保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

第十六条 出口食品生产企业应当于每年1月底前向其所在地检验检疫部门提交上一年度报告。

出口食品生产企业发生食品安全卫生问题的，应当及时向所在地检验检疫部门报告，并提交相关材料、原因分析和整改计划。检验检疫部门应当对整改情况进行现场监督检查。

第三章 监督管理

第十七条 国家认监委对检验检疫部门实施的出口食品生产企业备案工作进行指导和监督。

检验检疫部门应当依法对所辖区域内的出口食品生产企业进行监督检查。发现违法违规行为的，应当及时查处，并将处理结果上报国家认监委。

第十八条 检验检疫部门应当按照出口食品生产企业备案编号规则对予以备案的出口食品生产企业进行编号管理。

第十九条 检验检疫部门应当在风险分析的基础上，结合企业信用记录，对出口食品生产企业进行分类管理，确定不同的监督检查方式，并根据监督检查结果进行动态调整。

监督检查可以采取报告审查、现场检查和专项检查等方式进行。

第二十条 检验检疫部门可以将对出口食品生产企业的监督检查和对相关认证活动的监督检查结合进行。

第二十一条 检验检疫部门应当公布本辖区出口食品生产企业备案名录。国家认监委统一公布全国出口食品生产企业备案名录，并报国家质检总局。

检验检疫部门在监管中获悉食品安全风险信息，根据工作职责

需要向地方农业、食药、质监等监管部门通报的，应当及时通报。

第二十二条 检验检疫部门应当建立出口食品生产企业备案管理档案，及时审查汇总企业年度报告、监督检查情况、违法违规行为等信息，并纳入企业信用记录。

第二十三条 认证机构对其出具的危害分析和关键控制点（HACCP）认证结果或者其它等效的食品安全卫生控制体系认证结果承担相应法律责任。

获得前款规定认证的出口食品生产企业存在严重问题，认证机构未及时进行处理的，自发现之日起 1 年内不予以采信认证机构相关认证结果。

认证机构因违法行为被查处的，自发现之日起 2 年内不予以采信其相关认证结果。

第二十四条 出口食品生产企业存在违法违规行为的，检验检疫部门可以约谈企业相关负责人。

第二十五条 出口食品生产企业有下列情形之一的，检验检疫部门应当责令其限期整改，整改期间不受理企业相关食品的出口报检：

（一）出口食品因企业自身安全卫生方面的问题在 1 年内被进口国（地区）主管当局通报 3 次以上的；

（二）出口食品经检验检疫时发现存在安全卫生问题的；

（三）不能持续符合备案条件，出口食品存在安全卫生隐患的。

第二十六条 出口食品生产企业有下列情形之一的，检验检疫部门应当撤销《备案证明》，予以公布，并向国家认监委报告：

（一）出口食品发生重大安全卫生事故的；

（二）出口食品生产、加工过程中有非法添加非食用物质、违规使用食品添加剂或者采用不适合人类食用的方法生产、加工食品等行为的；

（三）出租、出借、转让、倒卖、涂改《备案证明》的；

（四）不接受检验检疫部门监督管理，或者在接受监督管理时隐瞒有关情况、提供虚假材料，且拒不改正的；

（五）存在本规定第二十五条所述情形，经整改后仍不能符合要求的；

（六）依法应当撤销《备案证明》的其他情形。

第二十七条 出口食品生产企业有下列情形之一的，检验检疫部门应当注销《备案证明》，予以公布，并向国家认监委报告：

（一）《备案证明》有效期届满，未申请延续的；

（二）出口食品生产企业依法终止或者申请注销的；

（三）《备案证明》依法被撤销的；

（四）依法应当注销《备案证明》的其他情形。

第四章 法律责任

第二十八条 出口食品生产企业有下列情形之一的，责令改正，给予警告：

（一）未按照本规定保存相关档案或者提交年度报告的；

（二）发生食品安全卫生问题，未按照本规定及时向所在地检验检疫部门报告的；

（三）未按照本规定办理变更或者重新备案的。

第二十九条 出口食品生产企业违反《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例等有关法律、行政法规规定的，依照相关规定追究其法律责任。

第三十条 国家认监委和检验检疫部门的工作人员在实施备案和监督管理工作中，滥用职权、徇私舞弊、玩忽职守的，依法给予行政处分；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第五章 附则

第三十一条 出口食品生产企业需要办理国外（境外）卫生注册的，应当按照本规定取得《备案证明》，依据我国和进口国（地区）有关要求，向其所在地检验检疫部门提出申请，并由国家认监委统一对外推荐。

检验检疫部门在监管中发现获得国外（境外）卫生注册的企业不能持续符合进口国（地区）注册要求，或者其《备案证明》已被依法撤销、注销的，应当报国家认监委取消其对外推荐注册资格。

第三十二条 本规定中检验检疫部门实施行政许可的期限以工作日计算，不含法定节假日。

第三十三条 本规定所称的出口食品生产企业不包括出口食品添加剂、食品相关产品的生产、加工、储存企业。

第三十四条 供港澳食品、边境小额和互市贸易出口食品，国家质检总局另有规定的，从其规定。

第三十五条 本规定由国家质检总局负责解释。

第三十六条 本规定自 2018 年 1 月 1 日起施行。国家质检总局于 2011 年 7 月 26 日公布的《出口食品生产企业备案管理规定》同时废止。

3.6 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694-2016）

（1）范围

本标准规定了畜禽屠宰加工过程中畜禽验收、屠宰、分割、包

装、贮存和运输等环节的场所、设施设备、人员的基本要求和卫生控制操作的管理准则。

本标准适用于规模以上畜禽屠宰加工企业。

（2）术语和定义

GB14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

(2.1) 规模以上畜禽屠宰加工企业

实际年屠宰量生猪在 2 万头、牛在 0.3 万头、羊在 3 万只、鸡在 200 万羽、鸭鹅在 100 万羽以上的企业。

(2.2)畜禽

供人类食用的家畜和家禽。

(2.3) 肉类

供人类食用的,或已被判定为安全的、适合人类食用的畜禽的所有部分,包括畜禽胴体、分割肉和食用副产品。

(2.4) 胴体

放血、脱毛、剥皮或带皮、去头蹄(或爪)、去内脏后的动物躯体。

(2.5) 食用副产品

畜禽屠宰、加工后,所得内脏、脂、血液、骨、皮、头、蹄(或爪)、尾等可食用的产品。

(2.6) 非食用副产品

畜禽屠宰、加工后,所得毛皮、毛、角等不可食用的产品。

(2.7) 宰前检查

在畜禽屠宰前,综合判定畜禽是否健康和适合人类食用,对畜禽群体和个体进行的检查。

(2.8)宰后检查

在畜禽屠宰后,综合判定畜禽是否健康和适合人类食用,对其头、胴体、内脏和其他部分进行的检查。

(2.9) 非清洁区

待宰、致昏、放血、烫毛、脱毛、剥皮等处理的区域。

(2.10) 清洁区

胴体加工、修整、冷却、分割、暂存、包装等处理的区域。

(3) 选址及厂区环境

(3.1) 一般要求

应符合 GB14881—2013 中第 3 章的相关规定。

(3.2) 选址

(3.2.1) 卫生防护距离应符合 GB18078.1 及动物防疫要求。

(3.2.2) 厂址周围应有良好的环境卫生条件。厂区应远离受污染的水体,并应避开产生有害气体、烟雾、粉尘等污染源的工业企业或其他产生污染源的地区或场所。

(3.2.3)厂址必须具备符合要求的水源和电源,应结合工艺要求因地制宜地确定,并应符合屠宰企业设置规划的要求。

(3.3)厂区环境

(3.3.1) 厂区主要道路应硬化(如混凝土或沥青路面等),路面平整、易冲洗,不积水。

(3.3.2) 厂区应设有废弃物、垃圾暂存或处理设施,废弃物应及时清除或处理,避免对厂区环境造成污染。厂区内不应堆放废弃设备和其他杂物。

(3.3.3) 废弃物存放和处理排放应符合国家环保要求。

(3.3.4) 厂区内禁止饲养与屠宰加工无关的动物。

(4) 厂房和车间

(4.1) 设计和布局

(4.1.1) 厂区应划分为生产区和非生产区。活畜禽、废弃物运送与成品出厂不得共用一个大门,场内不得共用一个通道。

(4.1.2) 生产区各车间的布局与设施应满足生产工艺流程和卫生要求。车间清洁区与非清洁区应分隔。

(4.1.3) 屠宰车间、分割车间的建筑面积与建筑设施应与生产规模相适应。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,并符合工艺、卫生及检疫检验要求。

(4.1.4) 屠宰企业应设有待宰圈(区)、隔离间、急宰间、实验(化验)室、官方兽医室、化学品存放间和无害化处理间。屠宰企业的厂区应设有畜禽和产品运输车辆和工具清洗、消毒的专门区域。

(4.1.5) 对于没有设立无害化处理间的屠宰企业,应委托具有资质的专业无害化处理场实施无害化处理。

(4.1.6) 应分别设立专门的可食用和非食用副产品加工处理间。食用副产品加工车间的面积应与屠宰加工能力相适应,设施设备应符合卫生要求,工艺布局应做到不同加工处理区分隔,避免交叉污染。

(4.2) 建筑内部结构与材料

应符合 GB14881—2013 中 4.2 的规定。

(4.3) 车间温度控制

(4.3.1) 应按照产品工艺要求将车间温度控制在规定范围内。预冷设施温度控制在 0 ℃~4 ℃;分割车间温度控制在 12℃以下;冻结间温度控制在-28℃以下;冷藏储存库温度控制在-18℃以下。

(4.3.2) 有温度要求的工序或场所应安装温度显示装置,并对温度进行监控,必要时配备湿度计。温度计和湿度计应定期校准。

(5) 设施与设备

(5.1) 供水要求

(5.1.1) 屠宰与分割车间生产用水应符合 GB5749 的要求,企业应对用水质量进行控制。

(5.1.2) 屠宰与分割车间根据生产工艺流程的需要,应在用水位置分别设置冷、热水管。清洗用热水温度不宜低于40℃,消毒用热水温度不应低于82℃。

(5.1.3) 急宰间及无害化处理间应设有冷、热水管。

(5.1.4) 加工用水的管道应有防虹吸或防回流装置,供水管网上的出水口不应直接插入污水液面。

(5.2) 排水要求

(5.2.1) 屠宰与分割车间地面不应积水,车间内排水流向应从清洁区流向非清洁区。

(5.2.2) 应在明沟排水口处设置不易腐蚀材质格栅,并有防鼠、防臭的设施。

(5.2.3) 生产废水应集中处理,排放应符合国家有关规定。

(5.3) 清洁消毒设施

(5.3.1) 更衣室、洗手和卫生间清洁消毒设施

(5.3.1.1) 应在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点设置与生产能力相适应的,配有适宜温度的洗手设施及消毒、干手设施。洗手设施应采用非手动式开关,排水应直接接入下水管道。

(5.3.1.2) 应设有与生产能力相适应并与车间相接的更衣室、卫生间、淋浴间,其设施和布局不应对产品造成潜在的污染风险。

(5.3.1.3) 不同清洁程度要求的区域应设有单独的更衣室,个人衣物与工作服应分开存放。

(5.3.1.4) 淋浴间、卫生间的结构、设施与内部材质应易于保

持清洁消毒。卫生间内应设置排气通风设施和防蝇防虫设施,保持清洁卫生。卫生间不得与屠宰加工、包装或贮存等区域直接连通。卫生间的门应能自动关闭,门、窗不应直接开向车间。

(5.3.2) 厂区、车间清洗消毒设施

(5.3.2.1) 厂区运输畜禽车辆出入口处应设置与门同宽,长 4m、深 0.3m 以上的消毒池;生产车间入口及车间内必要处,应设置换鞋(穿戴鞋套)设施或工作鞋靴消毒设施,其规格尺寸应能满足消毒需要。

(5.3.2.2) 隔离间、无害化处理车间的门口应设车轮、鞋靴消毒设施。

(5.4) 设备和器具

(5.4.1) 应配备与生产能力相适应的生产设备,并按工艺流程有序排列,避免引起交叉污染。

(5.4.2) 接触肉类的设备、器具和容器,应使用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不易变形、不易脱落、可反复清洗与消毒的材料制作,在正常生产条件下不会与肉类、清洁剂和消毒剂发生反应,并应保持完好无损;不应使用竹木工(器)具和容器。

(5.4.3) 加工设备的安装位置应便于维护和清洗消毒,防止加工过程中交叉污染。

(5.4.4) 废弃物容器应选用金属或其他不渗水的材料制作。盛装废弃物的容器与盛装肉类的容器不得混用。不同用途的容器应有明显的标志或颜色差异。

(5.4.5) 在畜禽屠宰、检验过程使用的某些器具、设备,如宰杀、去角设备、检验刀具、开胸和开片刀锯、检疫检验盛放内脏的托盘等,每次使用后,应使用 82℃以上的热水进行清洗消毒。

(5.4.6) 根据生产需要,应对车间设施、设备及时进行清洗消毒。

生产过程中,应对器具、操作台和接触食品的加工表面定期进行清洗消毒,清洗消毒时应采取适当措施防止对产品造成污染。

(5.5) 通风设施

(5.5.1) 车间内应有良好的通风、排气装置,及时排除污染的空气和水蒸气。空气流动的方向应从清洁区流向非清洁区。

(5.5.2) 通风口应装有纱网或其他保护性的耐腐蚀材料制作的网罩,防止虫害侵入。纱网或网罩应便于装卸、清洗、维修或更换。

(5.6) 照明设施

(5.6.1) 车间内应有适宜的自然光线或人工照明。照明灯具的光泽不应改变加工物的本色,亮度应能满足检疫检验人员和生产操作人员的工作需要。

(5.6.2) 在暴露肉类的上方安装的灯具,应使用安全型照明设施或采取防护设施,以防灯具破碎而污染肉类。

(5.7) 仓储设施

(5.7.1) 储存库的温度应符合被储存产品的特定要求。

(5.7.2) 储存库内应保持清洁、整齐、通风。有防霉、防鼠、防虫设施。

(5.7.3) 应对冷藏储存库的温度进行监控,必要时配备湿度计;温度计和湿度计应定期校准。

(5.8) 废弃物存放与无害化处理设施

(5.8.1) 应在远离车间的适当地点设置废弃物临时存放设施,其设施应采用便于清洗、消毒的材料制作;结构应严密,能防止虫害进入,并能避免废弃物污染厂区和道路或感染操作人员。车间内存放废弃物的设施和容器应有清晰、明显标识。

(5.8.2) 无害化处理的设备配置应符合国家相关法律法规、标

准和规程的要求,满足无害化处理的需要。

(6) 检疫检验

(6.1) 基本要求

(6.1.1) 企业应具有与生产能力相适应的检验部门。应具备检验所需要的检测方法和相关标准资料,并建立完整的内部管理制度,以确保检验结果的准确性;检验要有原始记录。实验(化验)室应配备满足检验需要的设施设备。委托社会检验机构承担检测工作的,该检验机构应具有相应的资质。委托检测应满足企业日常检验工作的需要。

(6.1.2) 产品加工、检验和维护食品安全控制体系运行所需要的计量仪器、设施设备应按规定进行计量检定,使用前应进行校准。

(6.2) 宰前检查

(6.2.1) 供宰畜禽应附有动物检疫证明,并佩戴符合要求的畜禽标识。

(6.2.2) 供宰畜禽应按国家相关法律法规、标准和规程进行宰前检查。应按照有关程序,对入场畜禽进行临床健康检查,观察活畜禽的外表,如畜禽的行为、体态、身体状况、体表、排泄物及气味等。对有异常情况的畜禽应隔离观察,测量体温,并做进一步检查。必要时,按照要求抽样进行实验室检测。

(6.2.3) 对判定为不适宜正常屠宰的畜禽,应按照有关规定处理。

(6.2.4) 畜禽临宰前应停食静养。

(6.2.5) 应将宰前检查的信息及时反馈给饲养场和宰后检查人员,并做好宰前检查记录。

(6.3) 宰后检查

(6.3.1) 宰后对畜禽头部、蹄(爪)、胴体和内脏(体腔)的检查

应按照国家相关法律法规、标准和规程执行。

(6.3.2) 在畜类屠宰车间的适当位置应设有专门的可疑病害胴体的留置轨道,用于对可疑病害胴体的进一步检验和判断。应设立独立低温空间或区域,用于暂存可疑病害胴体或组织。

(6.3.3) 车间内应留有足够的空间以便于实施宰后检查。

(6.3.4) 猪的屠宰间应设有旋毛虫检验室,并备有检验设施。

(6.3.5) 按照国家规定需进行实验室检测的,应进行实验室抽样检测。

(6.3.6) 应利用宰前和宰后检查信息,综合判定检疫检验结果。

(6.3.7) 判定废弃的应做明晰标记并处理,防止与其他肉类混淆,造成交叉污染。

(6.3.8) 为确保能充分完成宰后检查或其他紧急情况,官方兽医有权减慢或停止屠宰加工。

(6.4) 无害化处理

(6.4.1) 经检疫检验发现的患有传染性疾病、寄生虫病、中毒性疾病或有害物质残留的畜禽及其组织,应使用专门的封闭不漏水的容器并用专用车辆及时运送,并在官方兽医监督下进行无害化处理。对于患有可疑疫病的应按照有关检疫检验规程操作,确认后应进行无害化处理。

(6.4.2) 其他经判定需无害化处理的畜禽及其组织应在官方兽医的监督下,进行无害化处理。

(6.4.3) 企业应制定相应的防护措施,防止无害化处理过程中造成的人员危害,以及产品交叉污染和环境污染。

(7) 屠宰和加工的卫生控制

(7.1) 企业应执行政府主管部门制定的残留物质监控、非法添

加物和病原微生物监控规定,并在此基础上制定本企业的所有肉类的残留物质监控计划、非法添加物和病原微生物监控计划。

(7.2) 应在适当位置设置检查岗位,检查胴体及产品卫生情况。

(7.3) 应采取适当措施,避免可疑病害畜禽胴体、组织、体液(如胆汁、尿液、奶汁等)、肠胃内容物污染其他肉类、设备和场地。已经污染的设备和场地应进行清洗和消毒后,方可重新屠宰加工正常畜禽。

(7.4) 被脓液、渗出物、病理组织、体液、胃肠内容物等污染物污染的胴体或产品,应按有关规定修整、剔除或废弃。

(7.5) 加工过程中使用的器具(如盛放产品的容器、清洗用的水管等)不应落地或与不清洁的表面接触,避免对产品造成交叉污染;当产品落地时,应采取适当措施消除污染。

(7.6) 按照工艺要求,屠宰后胴体和食用副产品需要进行预冷的,应立即预冷。冷却后,畜肉的中心温度应保持在7℃以下,禽肉中心温度应保持在 4℃以下,内脏产品中心温度应保持在 3℃以下。加工、分割、去骨等操作应尽可能迅速。生产冷冻产品时,应在 48h 内使肉的中心温度达到-15℃以下后方可进入冷藏储存库。

(7.7) 屠宰间面积充足,应保证操作符合要求。不应在同一屠宰间,同时屠宰不同种类的畜禽。

(7.8) 对有毒有害物品的贮存和使用应严格管理,确保厂区、车间和化验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、燃油、润滑油、化学试剂以及其他在加工过程中必须使用的有毒有害物品得到有效控制,避免对肉类造成污染。

(8) 包装、贮存与运输

(8.1) 包装

(8.1.1) 应符合 GB14881—2013 中 8.5 的规定。

(8.1.2) 包装材料应符合相关标准,不应含有有毒有害物质,不应改变肉的感官特性。

(8.1.3) 肉类的包装材料不应重复使用,除非是用易清洗、耐腐蚀的材料制成,并且在使用前经过清洗和消毒。

(8.1.4) 内、外包装材料应分别存放,包装材料库应保持干燥、通风和清洁卫生。

(8.1.5) 产品包装间的温度应符合产品特定的要求。

(8.2) 贮存和运输

(8.2.1) 应符合 GB14881—2013 中第 10 章的相关规定。

(8.2.2) 储存库内成品与墙壁应有适宜的距离,不应直接接触地面,与天花板保持一定的距离,应按不同种类、批次分垛存放,并加以标识。

(8.2.3) 储存库内不应存放有碍卫生的物品,同一库内不应存放可能造成相互污染或者串味的产品。储存库应定期消毒。

(8.2.4) 冷藏储存库应定期除霜。

(8.2.5) 肉类运输应使用专用的运输工具,不应运输畜禽、应无害化处理的畜禽产品或其他可能污染肉类的物品。

(8.2.6) 包装肉与裸装肉避免同车运输,如无法避免,应采取物理性隔离防护措施。

(8.2.7) 运输工具应根据产品特点配备制冷、保温等设施。运输过程中应保持适宜的温度。

(8.2.8) 运输工具应及时清洗消毒,保持清洁卫生。

(9) 产品追溯与召回管理

(9.1) 产品追溯

应建立完善的可追溯体系,确保肉类及其产品存在不可接受的食品安全风险时,能进行追溯。

(9.2) 产品召回

(9.2.1) 畜禽屠宰加工企业应根据相关法律法规建立产品召回制度,当发现出厂产品属于不安全食品时,应进行召回,并报告官方兽医。

(9.2.2) 对召回后产品的处理,应符合GB14881—2013中第11章的相关规定。

(10) 人员要求

(10.1) 应符合国家相关法规要求。

(10.2) 从事肉类直接接触包装或未包装的肉类、肉类设备和器具、肉类接触面的操作人员,应经体检合格,取得所在区域医疗机构出具的健康证后方可上岗,每年应进行一次健康检查,必要时做临时健康检查。凡患有影响食品安全的疾病者,应调离食品生产岗位。

(10.3) 从事肉类生产加工、检疫检验和管理的人员应保持个人清洁,不应将与生产无关的物品带入车间;工作时不应戴首饰、手表,不应化妆;进入车间时应洗手、消毒并穿着工作服、帽、鞋,离开车间时应将其换下。

(10.4) 不同卫生要求的区域或岗位的人员应穿戴不同颜色或标志的工作服、帽。不同加工区域的人员不应串岗。

(10.5) 企业应配备相应数量的检疫检验人员。从事屠宰、分割、加工、检验和卫生控制的人员应经过专业培训并经考核合格后方可上岗。

(11) 卫生管理

(11.1) 管理体系

(11.1.1) 企业应当建立并实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全控制体系。

(11.1.2) 鼓励企业建立并实施危害分析与关键控制点(HACCP)体系。

(11.1.3) 企业最高管理者应明确企业的卫生质量方针和目标,配备相应的组织机构,提供足够的资源,确保食品安全控制体系的有效实施。

(11.2) 卫生管理要求

(11.2.1) 企业应制定书面的卫生管理要求,明确执行人的职责,确定执行频率,实施有效的监控和相应的纠正预防措施。

(11.2.2) 直接或间接接触肉类(包括原料、半成品、成品)的水和冰应符合卫生要求。

(11.2.3) 接触肉类的器具、手套和内外包装材料等应保持清洁、卫生和安全。

(11.2.4) 人员卫生、员工操作和设施的设计应确保肉类免受交叉污染。

(11.2.5) 供操作人员洗手消毒的设施和卫生间设施应保持清洁并定期维护。

(11.2.6) 应防止化学、物理和生物等污染物对肉类、肉类包装材料和肉类接触面造成污染。

(11.2.7) 应正确标注、存放和使用各类有毒化学物质。

(11.2.8) 应防止因员工健康状况不佳对肉类、肉类包装材料和肉类接触面造成污染。

(11.2.9) 应预防和消除鼠害、虫害和鸟类危害。

(12) 记录和文件管理

(12.1) 应建立记录制度并有效实施,包括畜禽入场验收、宰前检查、宰后检查、无害化处理、消毒、贮存等环节,以及屠宰加工设备、设施、运输车辆和器具的维护记录。记录内容应完整、真实,确保对产品从畜禽进厂到产品出厂的所有环节都可进行有效追溯。

(12.2) 企业应记录召回的产品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因、后续整改方案及召回处理情况等内容。

(12.3) 企业应做好人员入职、培训等记录。

(12.4) 对反映产品卫生质量情况的有关记录,企业应制定并执行质量记录管理程序,对质量记录的标记、收集、编目、归档、存储、保管和处理做出相应规定。

(12.5) 所有记录应准确、规范并具有可追溯性,保存期限不得少于肉类保质期满后6个月,没有明确保质期的,保存期限不得少于2年。

(12.6) 企业应建立食品安全控制体系所要求的程序文件。

3.7 《生猪屠宰产品品质检验规程》（GB/T 17996-1999）

(1)范围

本标准规定了生猪屠宰加工过程中产品品质检验的程序、方法及处理。

本标准适用于中华人民共和国境内的生猪屠宰加工厂过场。

(2)引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 9959.1-1998 带皮鲜、冻猪肉

GB/T 9959.2-1998 无皮鲜、冻猪肉

GB/T 9959.1-1998 生猪屠宰操作规程

(3)定义

本标准采用下列定义。

(3.1)产品 product

生猪屠宰后的胴体、头、蹄、尾、皮张和内脏。

(3.2)品质 quality

生猪产品的卫生、质量和感官性状

(4)宰前检验及处理

宰前检验包括验收检验、待宰检验和送宰检验

(4.1) 验收检验

(4.1.1) 活猪进屠宰厂或场后，在卸车或船前检验人员要先向送猪人员索取产地动物防疫监督机构开具的检疫合格证明，经临车观察未见异常，证货相符时准予卸车或装船。

(4.1.2)卸车或船后，检验人员必须逐头观察活猪的健康状况，按检查结果进行分圈、编号，健康猪赶入待宰圈休息；可疑病猪赶入隔离圈，继续观察；病猪及伤残猪送急宰间处理。

(4.1.2)卸车或船后，检验人员必须逐头观察活猪的健康状况，按检查结果进行分圈、编号 ， 健康猪赶入待宰圈休息；可疑病猪赶入隔离圈，继续观察；病猪及伤残猪送急宰间处理。

(4.1.3)对检出的可疑病猪，经过饮水和充分休息后，恢复正常的，可以赶入待宰圈；症状仍不见缓解的，送往急宰间处理。

(4.2)待宰检验

(4.2.1)生猪在待宰期间，检验人员要进行“静、动、饮水”的观察，检查有无病猪漏检。

(4.2.2)检查生猪在待宰期间的静养、喂水是否按 GB/T 17236

执行。

(4.3)送宰检验

(4.3.1)生猪在送宰前，检验人员还要进行一次全面检查，确认健康的，签发《幸前检验合格证明》，注明货主和头数，车间凭证屠宰。

(4.3.2)检查生猪宰前的体表处理，是否按 GB/T 17236 执行。

(4.3.3)检查送宰猪通过屠宰通道时，是否按 GB/T 17236 执行。

(4.4)急宰猪处理

(4.4.1)送急宰间的猪要及时进行屠宰检验，在检验过程中发现难以确诊的病猪时，要及时向检验负责人汇报并进行会诊。

(4.4.2)死猪不得冷宰食用，要直接送往不可食用肉处理间进行处理。

(5)宰后检验及处理

宰后检验必须对每头猪进行头部检验、体表检验、内脏检验、胴体检验、复验与盖章。无同步检验设备的屠宰厂或场屠体的统一编号，按 GB/T17236 执行。

(5.1) 头部检验 屠体经脱毛吊上滑轨后进行，首先观察头颈部有无脓肿，然后切开两侧颌下淋巴结，检查有无肿大、出血、化脓和其它异常变化，脂肪和肌肉组织有无出血、水肿和淤血，对检出 的病变淋巴结和脓肿要进行修割处理。 当发现颌下淋巴结肿大、出血，周围组织水肿或有胶样浸润时，应报告检验负责人进行会诊。

(5.2)体表检验

(5.2.1) 对屠体的体表和四肢进行全面观察，剥皮猪还要检查皮张，检查有无充血、出血和严惩的皮肤病。当发现皮肤肿瘤或皮肤坏死时，要在屠体上做出标志，供胴体检验人员处理。 (5.2.2) 检验颈部耳后有无注射针孔或局部肿胀、化脓，发现后应做局部修割。

(5.2.3)检查屠体脱毛是否干净，有无烫生、烫老和机损，修刮后浮毛是否冲洗干净，剥皮猪体表是否残留毛、小皮，是否冲洗干净。

(5.3)内脏检验

屠体挑胸剖腹后进行，首先检查肠系膜淋巴结和脾脏，随后对摘出的心、肝、肺进行检验，当发现肿瘤等重要病变时，将该胴体推入病肉岔道，由专人进行对照检验、综合判定和处理。 (5.3.1) 肠系膜淋巴结和脾脏的检查：于挑胸剖腹后，先检验胃肠浆膜面上有无出血、水肿、黄染和结节状增生物，触检全部肠系膜淋巴结，并拉出脾脏进行观察。对肿大、出血的淋巴结要切开检查，当发现可疑肿瘤、白血病、霉菌感染和黄疸时，边同心肝肺一起将该胴体一起推入病猪岔道，进行详细检验和处理。胃肠于清除内容后，还应注意观察膀胱和生殖器官 有无异常，当发现膀胱中有血尿、生殖器官有肿瘤时，要与胴体进行对照检验和处理。

(5.3.2)在剖腹后还应注意观察膀胱和生殖器官有无异常，当发现膀胱中有血尿、生殖器官有肿瘤时，要与胴体进行对照检验和处理。

(a) 心脏检验：观察心包和心脏有无异常，随即切开左心室检查心内膜。注意有无心包炎、 心外膜炎、心肌炎、心内膜炎、肿瘤和寄生性病变等。

(b）肝脏检验：观察其色泽、大小，并触检其弹性有无异常，对肿大的肝门淋巴结、胆管粗 大部分要切检。注意有无肝包膜炎、肝淤血、肝脂肪变性、肝脓肿、肝硬变、胆管炎、坏死 性肝炎、寄生性白癜和肿瘤等。

(c）肺脏检验：观察其色泽、大小是否正常，并进行触诊，发现硬变部分要切开检查，切检支气管淋巴结有无肿大、出血、化脓等变化。注意有无肺呛血、肺呛水、肺水肿、小叶性肺炎、肺气肿、融合性支气管肺炎、纤维素性肺炎、寄生性病变和肿瘤等。气管上附有甲状腺的必须摘除。

(5.4)胴体初验

观察体表和四肢有无异常，随即切检两侧浅腹股沟淋巴结有无肿大、出血、淤血、化脓等变化，检验皮下脂肪和肌肉组织是否正常，有无出血、淤血、水肿、变性、黄染、蜂窝织 炎等变状。检查肾脏，剥开肾包膜观察其色泽、大小并触检其弹性是否正常，必要时进行纵剖检查。注意有无肾淤血、肾出血、肾浊肿、肾脂变、肾梗死、间质性肾炎、化脓性肾炎、 肾囊肿、尿潴留以及肿瘤等。检查胸腹腔中有无炎症、异常渗出液、肿瘤病变。结合内脏检验结果做出综合判定。对可疑病猪做上标记，推入病肉岔道，通过复验做出处理。

(5.6.8) 组织器官仅有下列病变之一的，应将有病变的局部或全部做非食用或销毁处理。局部化脓、创伤部分、皮肤发炎部分、严重充血与出血部分、浮肿部分、病理性肥大或萎缩部分、钙化变性部分、寄生虫损害部分、非恶性局部肿瘤部分、带异色、异味及异臭部分及其 他有碍食肉卫生部分。

(5.6.9)检验结果的登记

每天检验工作完毕，要将当天的屠宰头数、产地、货主、宰前检验和宰后检验病猪和不合格产品的处理情况进行登记备查。

(6) 肉的分级

片猪肉的分级按 GB/T 9959.1 或 GB/T 9959.2 执行。

第四篇 国际、主要国家（地区）技术性贸易壁垒与我国规定的比较

4.1 国际食品法典委员会（CAC）的规定

4.1.1 农药最高残留限量规定（MRL）

国标《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）对食品中农药的最大残留量进行了强制性规定。对可食用猪下水，CAC 有 107 种农药限量规定；对猪肉，CAC 有 124 种农药做出规定。国标与 CAC 农药最高残留限量标准比较（见表 4-1）。

表 4-1 国家标准 GB 2763-2016 与 CAC 农药最高残留限量标准比较

农药名称		残留限量（GB2763-2016）（mg/kg）	CAC 残留限量	
中文名	英文名		猪肉（mg/kg）	猪下水（mg/kg）
2,4-滴	2,4-D		0.05*	0.05*
乙酰甲胺磷	Acephate		0.01*	0.01*
啶虫脒	Acetamiprid		0.01*	0.05*
乙草胺	Acetochlor		0.02*	0.02*
艾氏剂和狄氏剂	Aldrin and Dieldrin	哺乳动物肉类（海洋哺乳动物除外）0.2（以脂肪计）	0.2E	
唑嘧菌胺	Ametoctradin		0.03*	0.03*
氯氨吡啶	Aminopyralid		0.01 *	0.01*
嘧菌酯	Azoxystrobin		0.01*	0.01*
苯达松	Bentazone		0.03F	0.07
苯并烯氟菌唑	Benzovindiflupyr		0.01*	0.01*
联苯肼酯	Bifenazate		0.01*F	0.01*
双苯三唑	Bitertanol		0.01*	0.01*
啶酰菌胺	Boscalid		0.02	0.02
多菌灵	Carbendazim		0.05 *	
丁硫克百威	Carbosulfan		0.05*	0.05*
氯虫苯甲酰胺	Chlorantraniliprole		0.01*F	0.01*
氯丹	Chlordane	哺乳动物肉类（海洋哺乳动物除外）	0.5FE	

		0.05（以脂肪计）		
矮壮素	Chlormequat		0.04*	0.1
百菌清	Chlorothalonil		0.01	0.07
毒死蜱	Chlorpyrifos		0.01F	0.01*
甲基毒死蜱	Chlorpyrifos-Methyl		0.01F	0.01*
烯草酮	Clethodim		0.2*	0.2*
四螨嗪	Clofentezine		0.05*	0.05*
尼丁	Clothianidin		0.01*	0.1
氰虫	Cyantraniliprole		0.02	0.15
草噻喃	Cycloxydim		0.03*	0.02
氟氯氰菊酯/高效氟氯氰菊酯	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin		0.01*F	0.01*
氯氰菊酯（包括α-和氯氰菊酯）	Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)		0.1 F	0.05*
环唑醇	Cyproconazole		0.01*	0.01*
环丙嘧啶	Cyprodinil		0.01*F	0.01*
环丙氨嗪	Cyromazine		0.1	0.2
滴滴涕	DDT	脂肪含量10%以下 0.2 （以原样计） 脂肪含量10%及以上 2（以脂肪计）	0.3FE	
溴氰菊酯	Deltamethrin		0.1F	0.02*
麦草畏	Dicamba		0.02	0.07
二氯苯	Dichlobenil		0.03	0.1
敌敌畏	Dichlorvos		0.01*	0.01*
苯醚甲环	Difenoconazole		0.01*F	0.01*
除虫脲	Diflubenzuron		0.05*F	
草胺磷	Dimethenamid-P		0.01	0.01*
多果定	Dimethipin		0.01	0.01*
乐果	Dimethoate		0.05*	0.05*
烯酰吗啉	Dimethomorph		0.01*	0.01*
呋虫胺	Dinotefuran		0.02*	0.02*
敌草快	Diquat		0.05*	0.05*
二硫	Disulfoton		0.02*	
二氰蒽醌	Dithianon		0.01*	0.01*
二硫代	Dithiocarbamates		0.1	0.1
硫丹	Endosulfan		0.03*	0.03*
异狄氏剂	Endrin	哺乳动物肉类（海洋哺乳动物除外）0.1（以脂肪计）	0.1E	
顺式氰戊菊酯	Esfenvalerate		0.01*F	0.01*

乙烯利	Ethephon		0.02	0.08
醚菊酯	Etofenprox		0.01*	0.01*
恶唑菌酮	Famoxadone		0.01*	0.01*
咪唑菌酮	Fenamidone		0.01*F	0.01*
苯线磷	Fenamiphos		0.01*	0.01*
腈苯唑	Fenbuconazole		0.01*	0.01*
杀螟松	Fenitrothion		0.05*	
甲氰菊酯	Fenpropathrin		0.01*F	0.01*
丁苯	Fenpropimorph		0.01*	0.01*
氟虫腈	Fipronil		0.01*	0.02
咯菌腈	Fludioxonil		0.01*	0.05*
氟嗪酮	Flumioxazin		0.02*	0.02*
氟吡菌胺	Fluopicolide		0.01*	0.01*
氟吡	Fluopyram		0.5	2
氟硅唑	Flusilazole		0.2	0.2
氟酰胺	Flutolanil		0.05*	0.05*
粉唑醇	Flutriafol		0.01*	0.03
氟唑菌酰胺	Fluxapyroxad		0.02	0.02
草铵膦	Glufosinate-Ammonium		0.05*	0.1*
草甘膦	Glyphosate		0.05*	0.5
吡氟氯禾灵	Haloxyfop		0.7F	0.7
六六六	HCH	哺乳动物肉类及其制品（海洋哺乳动物除外） 脂肪含量 10%以下 0.1 （以原样计） 脂肪含量 10%及以上 1（以脂肪计）		
七氯	Heptachlor	哺乳动物肉类（海洋哺乳动物除外） 0.2	0.2FE	
噻螨酮	Hexythiazox		0.05*F	0.05
咪草	Imazamox		0.01*	0.01*
甲咪唑烟酸	Imazapic		0.01*	0.01*
咪唑烟酸	Imazapyr		0.01*	0.01*
吡虫啉	Imidacloprid		0.02	0.05
茚虫威	Indoxacarb		0.01*F	0.01*
异皮姆	Isopyrazam		0.01*	0.01*
异氟草	Isoxaflutole		0.01*	0.2
醚菌酯	Kresoxim-Methyl		0.05*	
林丹	Lindane	脂肪含量 10%以下 0.1 （以原样计） 脂肪含量 10%及以	0.005FE	0.005E

		上 1（以脂肪计）可食用内脏（哺乳动物）0.01		
虱螨脲	Lufenuron		0.02	0.02F
MCPA	MCPA		0.05*	0.05*
硝磺草酮	Mesotrione		0.01*	0.01*
甲胺磷	Methamidophos		0.01*	0.01*
杀扑磷	Methidathion		0.02*	0.02*
灭多威	Methomyl		0.02*	0.02*
普林	Methoprene		0.02	0.02
甲氧虫酰肼	Methoxyfenozide		0.01*	0.01*
苯菌酮	Metrafenone		0.01*	0.01*
腈菌唑	Myclobutanil		0.01*	0.01*
氟酰脲	Novaluron		0.5F	0.1
草氨酰	Oxamyl		0.02*	0.02*
砜吸磷，甲基	Oxydemeton-Methyl		0.05*	
百草枯	Paraquat		0.005*	0.005*
吡噻菌胺	Penthiopyrad		0.03	0.03
氯菊酯	Permethrin		0.1	
甲拌磷	Phorate		0.05*	
胡椒基丁醚	Piperonyl Butoxide		7F	10
抗蚜威	Pirimicarb		0.01*	0.01*
甲基嘧啶磷	Pirimiphos-Methyl		0.01*	0.01*
咪鲜胺	Prochloraz		0.05*	0.2
丙溴磷	Profenofos		0.05*	0.05*
霜霉威	Propamocarb		0.01*	0.01*
炔螨特	Propargite		0.1*F	0.1*
丙环唑	Propiconazole		0.01*F	
唑菌胺酯	Pyraclostrobin		0.05*F	0.05*
喹	Quinoxyfen		0.02 F	0.01
环丙吡菌胺	Sedaxane		0.01*	0.01*
多虫菌素	Spinetoram		0.01	0.01*
多杀菌素	Spinosad		0.2 F	
螺虫乙酯	Spirotetramat		0.01*	0.01
啶虫胺腈	Sulfoxaflor		0.1	0.3
戊唑醇	Tebuconazole		0.05*	0.05*
虫酰肼	Tebufenozide		0.02*	
特丁硫磷	Terbufos		0.05*	0.05*
噻菌灵	Thiabendazole		0.05	
噻虫啉	Thiacloprid		0.02*	0.02*
噻虫嗪	Thiamethoxam		0.01*	0.01*
粉锈宁	Triadimefon		0.01*	0.01*
三唑	Triadimenol		0.01*	0.01*
肟菌酯	Trifloxystrobin		0.04*F	0.04*

抗倒酯	Trinexapac-ethyl		0.01*	0.05

*显示限量为方法定量限

F 适用于肉中脂肪

E 为外源残留限量

4.1.2 兽药最高残留限量规定（MRL）

CAC 对猪肉兽药残留规定主要有 29 种，分别对猪的肌肉，肝脏，肾脏，脂肪兽药残留做出规定。中国农业部 2002 第 235 号文件中对 CAC 规定中的 15 种兽药也做出规定。

表 4-2 CAC 兽药残留与中国相关部门对兽药最高残留规定的比较

兽药品名称	检测组织	中国	CAC
		农业部 235 文件（μg/kg）	残留限量（μg/kg）
丙硫咪唑	肌肉		100
	脂肪		100
	肝脏		5000
	肾脏		5000
氯丁酰苯哌嗪	肌肉	60	60
	脂肪	60	60
	肝脏	100	100
	肾脏	100	100
苄青霉素/普鲁卡因青霉素	肌肉		50
	肝脏		50
	肾脏		50
卡巴氧	肌肉		5
	肝脏		30
头孢噻呋	肌肉	1000	1000
	脂肪	2000	2000
	肝脏	2000	2000
	肾脏	6000	6000
双氢链霉素/链霉素	肌肉		500
	脂肪		500
	肝脏		500
	肾脏		1000
苯硫氨酯/苯硫咪唑/奥芬达唑	肌肉	100	100
	脂肪	100	100
	肝脏	500	500
	肾脏	100	100
哒唑	肌肉		10

	肝脏		10
伊维菌素	脂肪	20	20
	肝脏	15	15
	肌肉	20	
左旋咪唑	肌肉	10	10
	脂肪	10	10
	肝脏	100	100
	肾脏	10	10
新霉素	肌肉	500	500
	脂肪	500	500
	肝脏	500	500
	肾脏	10000	10000
土霉素	肌肉		100
	肝脏		300
	肾脏		600
壮观霉素	肌肉	500	500
	脂肪	2000	2000
	肝脏	2000	2000
	肾脏	5000	5000
螺旋霉素	肌肉		200
	脂肪		300
	肝脏		600
	肾脏		300
磺胺二甲嘧啶	肌肉		100
	脂肪		100
	肝脏		100
	肾脏		100
噻菌灵	肌肉	100	100
	脂肪	100	100
	肝脏	100	100
	肾脏	100	100
替米考星	肌肉	100	100
	脂肪	100	100
	肝脏	1500	1500
	肾脏	1000	1000
Porcine somatotropin	猪肝脏		not specified
	猪肾脏		not specified
	猪瘦肉		not specified
	猪脂肪		not specified
达氟沙星	猪肝脏		50
	猪肾脏		200
	猪瘦肉		100
	猪脂肪		100

多拉菌素	猪肝脏	50	100
	猪肾脏	30	30
	猪瘦肉	20	5
	猪脂肪	100	150
氟苯哒唑	猪肝脏	10	10
	猪瘦肉	10	10
氟甲喹	猪肝脏	500	500
	猪肾脏	3000	3000
	猪瘦肉	500	500
	猪脂肪	1000	1000
金霉素	猪肝脏		600
	猪肾脏		1200
	猪瘦肉		200
咔唑心安	猪肝脏		25
	猪肾脏		25
	猪瘦肉		5
	猪脂肪/皮		5
林可霉素	猪肝脏	500	500
	猪肾脏	1500	1500
	猪瘦肉	100	200
	猪脂肪	100	100
庆大霉素	猪肝脏	2000	2000
	猪肾脏	5000	5000
	猪瘦肉	100	100
	猪脂肪	100	100
三氟氯氰菊酯	猪肝脏		20
	猪肾脏		20
	猪瘦肉		20
	猪脂肪		400
辛硫磷	猪肝脏	50	50
	猪肾脏	50	50
	猪瘦肉	50	50
	猪脂肪	400	400

4.2 世界动物卫生组织（OIE）的规定

4.2.1 OIE 及其成员国对于“非疫区身份认定”的规定和要求

1998 年 7 月联合国粮农组织兽医电子大会提出了“非疫区身份认定”的一般原则和具体要求。会议认为：WTO 的成立及随后签署的一系列有关执行动植物检疫措施的协议为减少关税贸易壁垒奠定了

基础，并使卫生检疫壁垒成为家畜及畜产品贸易中唯一合法的非关税壁垒。

因此，当一国政府为了保护本国家畜安全而希望限制某个国家或地区的家畜及其产品进口时，需要提供以科学为依据的风险评估证据；或者，一个国家希望出口家畜和畜产品时，也需要以事实为依据，声明本国无某一特定家畜疫病。无论哪一方，都应出示有一定数量和质量要求的动物卫生检疫数据，但目前很多国家都无法做到这一点，尤其是发展中国家。各国公共兽医服务的责任越来越集中于两个方面——促进国际贸易和维护公众健康。而要完成这两项重任，不仅工作繁重，而且成本又高。

一般规定

一般来说，一个指定的地理区域在一定时期内无临床学、流行病学或其它任何证据证明有疫病或病源存在时，即有可能声明为非疫区。但要使这一声明生效，必须有适当的监督检查体系。取得OIE的“非疫区身份认定”的步骤，需根据具体疫病而有所不同。

表 4-3 宣布一个国家或地区为“非疫区身份认定”的最低条件

疫病名称	不进行疫苗接种		进行疫苗接种	
	首次确诊	爆发后	首次确诊	爆发后
口蹄疫	12 个月	3 个月（全群扑杀）	24 个月	12 个月（全群扑杀） 24 个月（非全群扑杀）
传统猪瘟	24 个月	6 个月	24 个月	12 个月（全群扑杀）
非洲猪瘟	36 个月	12 个月（全群扑杀）		
禽流感	36 个月	6 个月（全群扑杀）	36 个月	6 个月（全群扑杀）

资料来源：OIE 动物卫生法典

如表 4-3 所示，在最后一次疫情记录后，需要经过一个规定时间段才能有资格申请“无××传染病”身份认定。在取得资格前，如发生很小的一次感染事件都会导致这一阶段的重新开始，从而给相关产业带来严重的经济损失。由于惧怕出现这种严重后果，致使

相关个人或官方机构可能会不愿报告这个小事件的发生。

当在一个国家发现表 4-3 中所列的传染病重新感染时，如果该国不希望重新开始这一等待阶段，唯一被认可的控制措施是全群扑杀。而当疫情涉及的企业和家畜头数较多时，全群扑杀政策可能会侵害到公众的利益。所以，一些国家也许会考虑采取疫苗注射的方法。如果处理得好，也许会缩短被检疫的时间。如南非取得成功的例子值得借鉴。

根据国际规则，如果疫情爆发后，动物只接种疫苗而没有宰杀，则从最后一次接种疫苗之日起两年后才能恢复非疫区身份。南非两个省的一些肉牛育肥场，在 2001 年发现口蹄疫感染病例后，对几千头牛接种了疫苗，从而失去了“非口蹄疫疫区”身份。但是，由于南非在 很快控制住疫情发展这一点上战胜了同时出现疫情的其它国家（如英国、意大利和德国），所以检疫隔离时间被缩短到一年，2002 年 6 月恢复非疫区身份。

对监督检疫体系的要求

OIE 规定，要证明无某种传染病，不但要有传染病发生的详细历史记录，还必须证明官方兽医部门已建立了可信的监督检疫体系，并能达到以下基本要求：

出现任何可疑的疫情动向或症候时，能随时通报；

按照统计学方法从感染畜群或指标畜群中筛选一定数量的样本，用以观察临床症状或收集其它方面的传染证据；

发现疑似病例后立即进行检疫、确诊和必要的疫情控制。

对所提供信息的要求

有当地农民和生产者参与的疫情防治和信息收集；

注重准确的传染病空间数据，包括当地的传染病学和生态学特

征（这比行政区划方面的信息更为重要）；

必须证明本国的兽医部门有能力对来自不同渠道的大量数据进行分析、汇总和解释，因为这对于准确地选择监测目标和实施控制根除措施是非常重要的（OIE 认为目前很多国家都不具备这方面的能力）；

官方兽医机构取得国际信誉的一个重要标准是透明度，即证明他们愿意披露真实的动物疫情信息，并愿意接受外部的审查。透明度还包括提供可靠的财务、管理和技术信息，保证可以准确掌握家畜卫生状况，而且当局有能力控制事态。

对官方兽医机构基础条件和能力的要求

疾病的诊断能力，包括国际认可的材料和技术（OIE 推荐的诊断技术）；

疾病发现后，报告、实施控制和采取根除措施的能力。如果造成传播，将对该国在今后解除疫区方面的国际信誉不利；快速有效的反应机制；

提前采取“区域管理”措施，在上述措施不得力时可以得到弥补，因为“区域管理”可以避免因一个区域发现疫情或疑似感染而牵连整个国家都失去“无××疫情”身份。

4.2.2 OIE 对动物福利的基本要求

OIE 认识到动物福利和动物卫生及国际贸易之间存在必然的联系，在 2001 年～2005 年的工作计划中提出要给予特别关注，并于 2002 年成立了动物福利特别工作组，于 2002 年 10 月召开了第一次工作组会议，声明其工作原则就是国际上普遍承认的“5 自由”(享有不受饥渴的自由；享有生活舒适的自由；享有不受痛苦伤害和疾病威胁的自由；享有生活无恐惧和悲伤感的自由：享有表达天性的自由)

和“3R”(减少实验动物数量，改善实验方法和利用模型来代替实验动物)，并提出相应的实施措施。

1.饲养阶段 要求用于猪舍的材料，必须对猪无害且易清洗和消毒；地面要平整坚固， 防止对猪造成伤害；保证猪舍内的温湿度及灰尘水平对猪无害；一般在上午 9 点到下午 5 点之间必须提供适宜的光照；猪场要每天对猪只进行一次检查，发现生病或受伤等异常情况立即采取救护措施。至少每天饲喂两次，根据不同年龄、体重提供相应的饲料并相应调整饲养密度：成年公猪猪圈面积至少为 $6m^2$；仔猪在 4 周龄内不准断奶；对大于 2 周龄的仔猪必须有足够量的清洁饮水；大于 4 周龄仔猪在阉割时必须是兽医在进行麻醉后进行。

2.运输阶段 相对于饲养阶段，猪在运输时的应激要更大。其影响因素包括运输的密度、温湿度、装车时间长短、运输司机的行为等。现在已经通过大量科学实验证明装车前 12 小时要停食，并在装车前使猪休息 2 小时，以降低应激；运输密度不应大于 235kg/m2，密度太大则易造成皮肤损伤；运输时温度应控制在 10℃左右，温度过高或过低易造成应激；空气流通要保持在 2m～3m/s；装车时间要控制在 30 分钟左右。在运输过程中要通风、淋浴、细心开车，尤其是刚开车的 15 分钟内，以此来降低死亡率。

3.屠宰阶段 要求猪只运到屠宰厂后要在 30 分钟内卸车并进行淋浴降温；赶往电击点时 要特别小心，否则易造成应激；电击时间要小于 3 秒，电击后 1 分钟内必须放血等。

OIE 特别工作组 2003 年工作日程中，优先考虑成立两个独立的工作小组，分别致力于动物陆地运输和屠宰时的动物福利问题。并于 2004 年 2 月 23 日～25 日召开世界动物福利大会。

2004 年工作组的工作重点将放在人道地屠宰动物和海上运输的

动物福利。

同时为避免发达国家利用动物福利变相提高其他国家的生产成本，造成贸易壁垒，扭曲国际贸易，OIE 声明要保证动物福利措施的可行性和科学性。

4.3 美国的规定

美国肉类安全检验检疫体系

（1）肉类安全检验检疫管理体制 美国在进出口动物产品检验检疫方面已经建立了一套比较完整的法律、法规体系和管理体制，尤其是在肉类检验检疫方面，形成了比较完善、科学的检验检疫体系。

1）法律法规体系

美国的肉类检验检疫法（FMIA）已有近百年的历史，经过不断修改完善，已经形成一套完整的法律、法规体系。

①法律（ACT)

ⅰ联邦肉类检验法（FMIA,FEDERAL MEAT INSPECTION ACT)

ⅱ禽肉产品检验法（PPIA,THE POULTRY PRODUCTS INSPECTION ACT)

②法规（REGULATION)

美国联邦法典（CFR,Code of Federal Regulation)是一部综合性的法规汇编，其中第九篇第二卷是关于美国食品安全检验局（FSIS)职责范围内涉及肉类、禽肉、禽蛋产品的检验法规。

③规章包括各种规程、标准、手册、指令(Procedure Standard Handbook Directive)。

2）组织机构与职能分工

美国负责进出口动物产品检验检疫和食品的安全的组织机构非

常健全，他们各司其职、积极合作。涉及的部门主要有农业部（USDA,Department of Agriculture）、人类健康服务部（DHHS,Department of Health and Human Service)、环境保护（EPA,Environmental Protection Agency）、商务部（DC,Department of Commercial)和司法部（DJ,Department of Justice)。各部属下设立了负责检验检疫或食品安全卫生的机构，如农业部署下动植物卫生检疫局（APHIS)和食品安全检验局（FSIS)、人类健康服务部属下的食品和药物管理局（FDA，Food and Drug Administration)，依照美国联邦法典（CFR,Code of Federal Regulation)分别实施检验检疫。

①农业部动植物卫生检疫局负责动物疫病的诊断、防治、控制以及对新发生疫病的监测，保护和改善美国动物和动物产品的健康、质量和市场能力状况。其中兽医服务处（VS，Veterinary Service)负责对进口动物及动物产品的管理，保护国内动物及禽肉的健康，消灭外来疫病，并实施国内动物疫病消灭计划。负责出口动物和动物产品的检疫证书，对生物制品及其生产厂家进行检查，并签发许可证。

②农业部食品安全检验局依照美国联邦肉类检验法、禽产品检验法和蛋产品检验法（EPIA,the Egg Inspection Act)对国内及进出口的肉类、禽和蛋产品实施检验，保证食 品的安全卫生和适当标记、标签及包装。FSIS 全国大约有 9100 多人，其中 1100 多人是兽医，此外大约有 7400 个联邦检验员，对 6200 个左右经注册的生产厂家进行检查。

③人类健康服务部下属食品和药物管理局主要是负责除肉类、禽蛋产品以外的所有食品和药品、化妆品、医疗器械、动物饲料和

兽药的安全、卫生检验。海产品和鱼类安全检验 可以根据自愿的原则，向国家海产品渔业局申请检验、出证。

FDA 负责研究改善食品污染的检测和预防方法，收集有关影响食品添加剂和环境因素（如除虫剂）资料；制定其检验范围和检验标准，并敦促联邦在食品标签、食品颜色添加剂、食品卫生和安全等方面的立法。FDA 对其职责范围内的食品加工厂，进口食品和饲料厂等实施检查，并对非安全或受污染食品、非法流入市场被没收的食品等进行监测，以确保食品的安全、卫生。

3）国内产品与进出口管理

①国内动物产品的检验检疫

美国农业部 FSIS 负责对肉类、禽蛋产品的检验检疫；APHIS 负责肉、禽蛋产品以外的动物产品的检验检疫；在自愿的前提下，渔业局负责对海产品、鱼类产品的检验；美国州内生产供本州岛销售的肉类，禽蛋类产品由州政府兽医负责检验检疫，而州与洲之间运输，销售以及进出口的肉类、禽肉产品由联邦政府兽医负责检验和签发安全证书；APHIS 和 FSIS 分别对检验检疫职责范围内的生产厂家进行驻厂检验检疫和监督管理，如FSIS 全部实行驻 厂检验管理，有驻厂兽医和检验员实施检验并签发检验证书。病原微生物的检验亦实行细分工负责制，生产厂家对大肠杆菌实行检测（通常 FSIS 鼓励和支持生产企业做沙门氏菌的检测），FSIS 对沙门氏菌进行抽样检测，并对生产加工过程的检验实行监测，同时 FSIS 派出巡视员或监督官员不定期对生产厂家进行监督检查及进行评估和疫病监测工作，联邦政府为 州及当地政府检验检疫部门提供科技、信息咨询及培训帮助，保证双方运作能等同，并符合法律、法规的要求。

②进出口检验检疫

i 美国对肉禽蛋产品进口的检验检疫，一般按下列程序实施：

A)检查输出国的检验检疫体系是否是与美国的体系等同；B)确保进口肉、禽蛋产品在与美国等效的检验、检疫体系下生产、加工。这种保证是通过定期评估有资格向美国出口国家在疾病、残留、污染、加工工艺、商业欺诈等风险领域中的控制的有效性来实现；C)确保进口到达入境口岸实施检验检疫时有恰当的证书，证明产品符合美国的标准；D)货物到达口岸时，相关数据信息输入口岸自动进口信息计算机系统（AIIS)，并对进口产品实行采样。检验数据不但用于决定以后特定国家、特定企业所生产的产品进行采样的频率，还用作评估该国检验检疫系统的补充信息；E)美国农业检查员（APHIS 属下 PPQ)在货物到达口岸时实施 验证验货，在 AIIS 系统将进口信息发送全国口岸的同时，指示不同的检验检疫机关在目的地对进口产品实施检验检疫。

ii 出口肉、禽蛋产品全部由 FSIS 驻厂兽医实施检验检疫，产品直接出口的签发检验证书，货物到达口岸时，一般实行验证放行；产品出厂后需运往冷库暂时存放的，驻厂兽医实施检验检疫后在产品外包装上贴上检验标记，出口肉类存放冷库建立严格的进出库纪录，并全部由 FSIS 批准，产品出口事项FSIS 申请，由联邦兽医实施检查，签发出口检疫证书，出口肉类检疫证书都建立在严格的签证管理程序上。出口肉、禽类产品生产厂家（含生产、加工、存放单位），全部在FSIS 监督之下。

（2）食品安全控制体系

美国的肉类安全卫生控制策略，概括起来主要包括动物卫生控制、残留监控、食品源性微生物的监测及在加工厂推行 HACCP 计划几个方面。

1）动物卫生控制

屠宰加工染疫动物不仅会导致动物疫病的传播，如果动物患有人畜共患病或者是人类条件性致病菌的携带者，还会直接威胁人类的健康，同时动物卫生状况直接影响兽药的使用，与肉品种的药物残留问题有着十分密切的关系。因此，动物卫生在肉类安全卫生控制中具有十分重要的地位。美国试图用一系列的动物疫病根除计划，监测计划，预防计划来解决肉类安全卫生控制中的动物卫生问题。如美国对痒病的监测和根除计划，国家家禽改善计划及补充条款（National Poultry Improvement Plan and Auxiliary Provisions）等。AHIS 对从农场运到屠宰场的动物并不出具动物卫生证书。其最高目标是让所有从农场到屠宰场的动物 都是健康的。另外，尽管美国没有疯牛病和口蹄疫，但仍然投入大量的人力和财力去研究预防疯牛病和口蹄疫传入的技术和政策措施。

2)动物源性食品残留监控体系及实施

美国政府通过建立完善的残留监控体系并制定统一的程序和指导方针对食用动物中有害残留物质进行控制，肉类的残留监控是国家残留监控计划的重要部分，国家残留监控计划所涉及的残留物的种类分别有：兽药、农药和环境污染物。

国家残留监控计划包括：年度残留监控抽样计划；确定残留监控的具体项目；监控取样；实施测试。

具体监控计划包括：国内的兽药监控计划及特殊项目的监控；进口食品的兽药残留监控计划；国内农药残留监控计划及农残特殊项目的监控；进口食品中农药残留监控计划；国内和进口食品中环境污染物监控计划及特殊项目的监控。

残留监控计划的实施包括两个取样阶段：监控阶段和监视阶段。

在监控期间，从动物畜体组织中随机抽样进行残留分析，其分析结果用来预测可能存在残留物质危害。也可用于判 定是否符合法律、法规和监控措施。当发现有残留可疑样品存在时，便实施监视阶段。在监视阶段，驻厂监视人员，对可疑动物进行现场监控测试，采用的测试方法主要是：快速抗生素筛选法（FAST）；磺胺测试法（SOS)，分别用来确定动物组织是否受抗生素和磺胺侵害，并注意收集受药物危害的根据，如注射部，化学物质的味道，内脏的颜色，疾病症状等。在一批动物中，可选择代表性畜体进行检验，以估计整批动物的情况，畜体需扣留到现场测试结果做出为止。

3)微生物的检测与控制

由于食品结构发生了根本性变化，特别是快餐食品品种的急剧增加，食源性疾病不断威胁着美国国民的食用安全，统计结果表明每年患沙门氏菌病、弯曲杆菌病仍维持在很高的水平。因此，如何科学的、有效的控制食品性病原微生物的污染是美国 USDA 的重大战略任务之一。通过与农业部 Texas FSIS 培训中心的交流，目前美国 USDA 对原料性肉、奶制品监控的重要指标是：细菌总数：判定肉制品的一般污染状况；大肠菌群：判定加工过程粪源性污染的状况；病原微生物：包括沙门氏菌、单核李斯特氏菌、大肠杆菌 O157、耶尔森氏菌和空肠弯曲杆菌。

4)HACCP 在美国肉类加工企业的应用和实施

根据美国 HACCP 法规和消除病原体计划的规定，大型的工厂（500 人以上）必须在 1998 年 1 月起强制性实施 HACCP，小型的工厂（10-500 人）必须在 1999 年 1 月起强制性实施 HACCP，极小型的工厂（10 人以上）必须在 2000 年 1 月起强制性实施 HACCP，也就是说现在美国的肉类加工厂都必须强制性地实施 HACCP。根据美国肉禽

HACCP 法规，美国把需要实施 HACCP 管理的肉禽加工企业分成以下九类：

①屠宰-所有的种类

②生的产品-非绞碎的产品

③生的产品-绞碎的产品

④热加工的产品-商业无菌的罐头产品

⑤未经热处理的产品-保质期稳定的产品

⑥经过热处理的产品-保质期稳定的产品

⑦经充分加热-保质期不稳定的产品

⑧经过加热但加热不充分-保质期不稳定的产品

⑨二次加入抑制剂-保质期不稳定的产品

为了更好的实施 HACCP，美国农业部充分认识到对企业和自己员工培训的重要性，为此，他们采取了各种培训的方式：美国农业部食品安全检验署（USDA-FSIS）在美国德克萨斯农业和机械大学(TEXAXS A&M UNIVERSITY)设有专门的培训中心，对 FSIS 检验员和企业人员进行各种各样的培训，同时还委托德克萨斯农机大学国际 HACCP 联盟（INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE）提供专门的 HACCP 培训，培训的时间一般为 3 天，收费 600-800 美元，提供有关的教材和录像带，这次美国农业部安排我们小组在德克萨斯农机大学经过 2 天简短的培训，虽然时间短促，但我们索取了有关的材料和录像带。除此之外，美国农业部鼓励其它各种形式的 HACCP 培训，如大企业对小企业的 HACCP 培训，FSIS 检验员对企业人员的培训，小型和极小型企业因没有时间只能按照美国农业部编写的自学教材和录像带进行自我培训等。

美国农业部认识到在一个企业单纯实施 HACCP 并不能达到控制

食品安全的目的，因此， 要求肉禽加工企业在实施HACCP之前必须建立：

①必备的基础计划(Pre-requisite programes)

②良好操作规范(Good Manufacturing Practice-GMP)

③标准操作程序(Standard Operating Procedures-SOP)

④卫生标准操作程序(Sanitation Standard Operating Procedures-SSOP)

FSIS 对工厂必须具备的卫生控制程序有详细的规定和要求，负责驻厂的兽医和检验员每天对此负责检查。

美国农业部强调实施 HACCP 体系，保证控制肉禽食品的安全卫生质量是企业的责任，政 府的职责主要是监督检查，关于HACCP的验证和评审，美国肉禽 HACCP 法规规定这是美国农业部的职责之一，但 USDA-FSIS 并不给被检查的企业颁发任何的证书，法规只是强调企业必须符合法规的要求，只有当企业不符合法规要求时，USDA 可以采取强制性措施，这和我们 国家至今没有 HACCP 法规而更注重HACCP外部验证是不同的。

关于在肉禽企业的实施HACCP，我们也听到一些其它不同的观点，如有的专家认为在热加工的工厂实施 HACCP 非常有效，而在屠宰厂实施 HACCP 并不能达到预期的效果，因为，在屠宰厂实施 HACCP 并不能控制和消除微生物的危害。为了更好的控制肉禽产品的微生物水平和加工厂的卫生条件，美国 HACCP 法规消除病原体计划规定肉禽加工企业必须检测大肠杆菌，FSIS 检测沙门氏菌，并制订了大肠杆菌和沙门氏菌的操作规范。根据科学调查，USDA 准备将来进一步制订李斯特杆菌的操作规范，对肉禽加工厂环境中的李斯特杆菌进行检测。

在肉禽加工企业，美国为了控制有害微生物，在屠宰生产线上普遍采用新的肉品消毒措施，包括：使用 2%的有机酸如乳酸喷淋消毒牛的胴体、使用比重 1.043 的磷酸三纳喷淋消毒鸡胴体、使用蒸汽消毒牛猪胴体、在预冷池使用 20PPM 的二氧化氯消毒禽肉等。

USDA-FSIS 也在试验新的检验体制，目前约在 30 个肉鸡和猪的屠宰厂实施新的检验体制，主要由过去 FSIS 检验员在生产线上逐只（头）检验改为由企业检验员负责生产线上的逐只（头）检验，FSIS 检验员负责在生产线的末端监督核查。

（3）体会与建议

1）进一步改进和调整进口肉类检验检疫管理模式，全面加强肉类管理。

①逐步建立进口肉类检验检疫信息库或信息系统

美国进口肉类检验检疫工作首先依靠其“进口信息自动系统”(AIIS,Automatic Import Information System)提供输出国家、生产企业、过往检验检疫记录等信息，并自动显示需对其实施检验检疫的水平，包括抽样数、频率等，入境口岸动植物卫生检疫局(APHIS)将信息传送给入境货物到达地食品安全检验局（FSIS)实施检验检疫。

改信息系统既是检验检疫工作科学性、统一性实施的基础，也是进口肉类风险预警系统的重要组成部分。我国也应尽早研究、建立此系统，为今后进口肉类检验检疫风险预警系统的建立与实施打下基础。

②调整进口肉类检验检疫程序

改变进口肉类过往入境口岸报验、现场查验合格后放行的检验检疫程序，建立一整套完善的“先检验检疫合格后通关”的程序。

一是，进口肉类的入境口岸或进口商必须具备符合检验检疫规定的存放冷库，出入境检验检疫局对其存放冷库实行检疫与卫生注册管理；二是进口肉类需经入境口岸现场或在注册冷库查验合格后，方准予入境；三是需经抽样送实验室检验的进口肉类必须存放于注册冷库内，待检验检疫合格后方准予放行。参照美国进口肉类的检验检疫程序并结合我国进口实际情况，可制定一个分类抽样检验检疫实施计划，原则是分三个层次水平实施，第一水平是指首次进口的肉类（包括输入国家或生产厂家）100%的抽样检验，第二的是指首次进口后每进口 10 个批次抽检一次，第三水平是指对经第一、第二水平检验不符合进口条件的实行 100%抽样检验或责令其暂停进口。这样，有利于进一步全面落实进口肉类的检验检疫工作，积累检验检疫资料。建议此项工作由广东、深圳出入境检验检疫局研究提出具体实施办法并试行。

③强化进口肉类输出国家官方检疫证书与铅封确认工作，确保货证相符。

一是组织整理一整套进口肉类输出国家官方检疫证书的样本，并制定官方检验检疫证书的确认标准或规定；二是向进口肉类输出国家或地区提出我国进口肉类的检验检疫要求， 特别是进口肉类品质、包装、标识、铅封与卫生的要求，规定所有输华肉类必须在原产地由官方机构施封，以确保肉类从原产地直接输入，确保货证相符。建议国家总局委托广东局承办一个培训班，广泛培训进口肉类输出国家官方检疫证书、铅封等的确认工作。

2）必须全面落实进口肉类的检验检疫工作，进一步发挥中美农业合作协议的作用。

进一步完善进口肉类检验检疫工作，一是认真对照新修订的进

口肉类检验国家标准《肉类卫生标准》，完善进口肉类的检验要求，包括微生物、残留物质监测、品质感官检验等，并研究、提出具体的、可操作的工作规程，特别是微生物项目检测、残留物质监控等可根据美国现行的控制项目列出名单，有针对性的由不同直属局分工负责，以提高工作效率；二是建立检验信息报告制度，积累检验检疫信息，进一步发挥中美农业协议有关肉类检验的规定，对从美国进口的肉类经检验检疫不合格的，包括实验室检验，现场感官检查，检疫证书确认等不符合要求的，一律明确做退回或销毁处理，从而强化进口肉类检验检疫把关作用。

3）要在适当时候对美国肉类检验检疫体系进行系统性评估。

美国肉类检验检疫体系虽然在法律、法规的健全与实施、食品安全控制、进出口程序的规范化等处于领先的位置，但在屠宰加工企业兽医卫生管理、动物性副产品卫生管理、动物疫病控制的能力与水平仍有参差不齐的表现，同时，根据中美农业合作协议，可考虑在适当时候（2001 年）提出对其检验检疫体系进行系统性评估，并在今后的运作中评估工作制度化。此外，为确保美国输华肉类安全、卫生，应要求美国提供对华输出肉类的注册加工厂名单以及每年更新资料，并每年向中国提供其残留检测年度报告。

4）积极研究 HACCP 体系，切实提高我国出口食品生产企业的管理水平。

HACCP 体系在美国经历了提出、被否定、立法、强制性实施这一漫长历程，近年来被普遍认同并向更科学的方向发展，包括鼓励食品加工企业进行微生物检验与残留监控、积极培训生产企业提高其遵守法则的自觉性，使政府职能部门与生产企业为食品安全这一共同目标 共同努力，生产企业的管理水平普遍得到提高。我国目前仍

然处于起步阶段，更需要积累经验，培训人才，制定出口食品加工企业 HACCP 实施计划，分步骤、有针对性的开展培训和推行工作，切实提高我国出口食品生产企业管理水平，增强其生产产品在国际市场的竞争力。同时，建议国家质检总局加强与 HACCP 有关国际联盟的沟通与合作，如在美国已成立一个有 20 多个国家参加“HACCP 国际联盟”，负责 HACCP 体系的推广、培训与交流工作。我国亦应积极参加亦进一步加快与国际惯例的接轨。

5）进一步加强与发达国家的技术交流与合作，积极培训、储备我国检验检疫技术人才。

通过这次科克兰项目（COCHRAN)培训，代表团从不同侧面更加深入的学习与了解了美国肉类检验检疫体系，特别是国家质检总局这次组织的代表团成员来自不同的工作岗位，更加有利于不同岗位人才的相互交流与融合。学习过程中已从不同学术角度提出问题，比较全面、广泛的探讨了美国现行的肉类检验检疫制度，从同时我们也感到这次培训的项目多、内容广、时间短、没法更加深入学习，建议国家质检总局能以这种方式组织代表团赴一些先进国家学习，特别是多组织一些专题学习班，如残留检测学习班、微生物检验学习班、肉类进口管理、屠宰加工企业管理等专题学习班，培训和储备人才，为今后我国加入 WTO 后出入境检验检疫工作与国际惯例接轨，培养一支精英队伍。

美国动物源性食品残留监控体系

（1）监控目的

美国政府通过建立完善的残留监控体系并制定统一的程序和指导方针对食用动物中有害残留物质进行控制，其主要目的是：

确保人类消费的动物源性食品的安全，保护大众健康；确保所

建立的法律、法规的正确实施；保持消费者对动物源性食品安全性的信任度；确保大众免于有害残留物的危害；在 HACCP 体系中提供残留监控的管理要素；在残留监控实施过程中，对组织的残留物质的调查可揭示：生产和销售过程中兽药的非法销售；大剂量药物的非法分销和使用；由于 GMP 实施不善，造成的动物饲料的交叉污染；未正确的遵循良好的动物饲养规范或停药要求；滥用药物作为动物饲料添加剂；经过处理或医疗的动物和针对宠物的食物，或仅用于动物表演目的食物，非法为人类消费或宰杀，不合格动物的确认。

（2）组织机构和职责

美国国家肉类和禽类的管理分别由美国农业部（USDA）下设："食品安全检验署"(FSIS)以及"动植物卫生检验局"(APHIS)；美国"食品和药物管理局"(FDA)和美国"环境保护局"(EPA)负责。

在残留监控体系中，FSIS 主要负责对国内肉类和禽类产品的检验，负责各有关残留监控机构的协调工作，负责向 FDA 报告药物、农药和其它污染物在肉和禽类中的残留污染情况，以便跟踪监控。

FDA 主要负责批准可使用的兽药和食品添加剂；建立动物源食品中的兽药的允许残留限量，并负蜇责判定休药期。

EPA 负责批准可使用的农药；建立在动物源食品中的农药残留的允许残留限量。需要特别指出的是，在残留监控过程中，美国肉类生产企业负有减少或消除动物源产品中残留量的重要责任。

(3)禁用药以及监控药的确定

在使用动物中仅用的药物有：氯霉素、己烯雌酚、硝基呋喃类、硝基咪唑类。

未核准用于食用动物的药物有：兴奋剂。

除了环境污染物造成畜体残留外，正确的使用经过批准的化合

物一般不会造成食用动物出现残留问题，通常是因为滥用药物而导致残留危害。现在进行常规监控的化合物有 400 多种。有些化合物因使用方式或成分毒性需做常规监控，有些则因为不常使用或有关风险不大，而只做了定期监控。FSIS 残留监控计划的意图是要定时的监控可能有害的化合物，以使当局有针对性的集中力量保护大众免遭农业化学物质的侵害。

化合物可以分为四组不同类型，用四点法表示毒性强弱：4=毒性高；3=毒性中等；2=毒性低；1=无毒性。

化合物分级取决于以下因素，动植物和环境中化合物物质的毒性和代谢形式，包括残留物质的生物性，误用的可能性，用量及使用情况。

兽监控药物的确定原则是：FSIS 有关残留危害的历史检测信息；有关法规的要求；尚缺乏有关的残留危害信息的药物；休药期对人类可能造成疾病，以及已存在的疾病危害；毒理作用。

FSIS 运用有关风险评估的原理获得有关公共健康的分级，并确定受监控的药物。FSIS2000 年残留监控计划中确定的药物包括：

1）抗生素：

①四环素、土霉素、金霉素、青霉素、庆大霉素、链霉素、壮观霉素、红霉素、替米 考星、新霉素、黄霉素、杆菌肽、潮霉素、新生霉素、林可霉素、螺旋霉素等 21 种；

②氯霉素；

③Fluoroquinolones。

2）其它兽药：

①有机砷（以砷元素计）；

②阿维菌素

③卡巴氧；

④地塞米松；

⑤Flunixin；

⑥磺胺类（磺胺砒啶、磺胺嘧啶、磺胺噻唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺氯吡嗪、磺胺甲氧砒嗪、磺胺喹恶啉、磺胺二甲氧嘧啶、磺胺甲基异恶唑等 21 种）；

残留监控所涉及的家畜种类：牛、小牛、绵羊、山羊、生猪、马。

残留监控所涉及的禽类：鸡、火鸡、鸭、鹅。

其它类：兔。

（4）现场快速测定方法及其作用

残留监控检测主要以现场快速方法为主，如发现阳性可疑样品，送 FSIS 三个中心实验室之一进行确证。常用的快速测定方法有：

1）抗生素快速筛选法（FAST）

该方法是由兽医或选派的检验员在屠宰场对牲畜类肾组织中的抗生素或磺胺类进行快速筛选检验。如果结果显阴性，产品可被放行。如果结果显阳性，组织样品（肌肉、肾、肝）要送到实验室进行分析实验。畜体要扣留到实验结果发出。

2）快速涂抹实验（STOP）

该方法是由工厂检验员对可疑动物进行厂内试验的一种快速方法。通常是对母牛的抗生素残留进行试验，阳性样品的畜体要扣留到 FSIS 实验室的确认结果发出。

3）磺胺现场试验法（SOS）

该方法是 FSIS 开发的针对猪中磺胺类残留问题的测定方法。主要用于尿中磺胺的残留测定，对于所有的 SOS 测定阳性样品，FSIS

实验室将利用组织进行确证。

以上快速方法在美国残留监控的实施中起着非常重要的作用。被称为 FSIS 特殊计划。其主要特点是监控样品量大、快速，是整个残留监控数据信息的基础。采用 FAST 方法检测的样品量，95、96、97、98 年分别为：68139、156078、109021、108020 个；残留结果阳性率分别为：1.18%、0.665%、0.435%、0.70%。采用 SOS 方法，检测的样品量 95、96、97、98、分别为：155430、15600、10072、11109 个。残留结果阳性率分别为：0.03%、0.15%、0.09%、0.25%。采用 STOP 方法检测的样品量，95、96、97、98 年分别为：83524、41995、33709、3763 个。残留结果阳性率分别为 1.06%、0.70%、0.44%、0.58%。

（5）残留危害信息系统（RVIS)及其运行

FSIS 和 FDA 用来控制和防止残留危害的另一个重要手段是 RVIS。这是一个全国性的、涉及多方管理当局的电脑信息系统，RVIS 全年全天候运行。提供有关美国屠宰的家畜和禽 类发生的残留危害的适时资料信息。通常在发现侵害情况的一周内资料就会有输入到 RVIS，FSIS、FDA 和州政府可以立刻看到相应的违规信息，以便有针对性的跟踪调查。一旦调查完成，需用新的确证资料评价当前的 RVIS 信息，并作适当的修正。RVIS 还包括了对重复违规者的状态完成调查，以及进行管理的有关信息。周期性的对违规者和危害趋势进行评价。

（6）残留危害的反应机制及监控管理

当调查表明肉类或禽类产品中出现残留物质或其它污染物时，FSIS 和 FDA 残留监控体系就采取反应行动。这是一个防治及控制残留问题的管理的制度。制度中涉及信息沟通，资料收集、评估、决策。以及控制措施的采用。当发生实际或潜在的污染事件时，管理

当局依据残留化合物的特性，动物或产品污染程度，以及可疑产品进入人类食品供应网的可能性。

当调查表明一种添加物的饲料既不是饲料厂制造，也不是在饲料厂混合时，则应进行广泛的 GMP 检查。

当组织中残留物是由非药物化学成分造成的，如农药、重金属、霉菌毒素或其它微生物毒素污染物造成的，则按照饲料污染物程序进行跟踪调查。有关责任机构有：FDA、EPA、APHIS、联邦主管办公室以及农业市场服务部（AMS)对于发生的残留危害，FSIS 及时向 FDA 报告，包括；违禁药物；超过 10 倍允许量的药物残留；新出现药物残留，FSIS 的结果应显示药残的含量和类型。FDA 以此进行跟踪调查，如果调查支持其它药物的存在，需通知 FSIS 确认。

在调查或检查过程中应完成残留评价表。该评价表的完成对于成功的建立自动数据库是必需的，该数据库对于残留产生的原因的确认也是有用的。也有利于制造如何降低残留危害的策略。整个残留危害的管理还包括对属于犯罪活动的调查，当调查揭示出犯罪性质的活动时，如使用假名，故意为屠宰场购买治疗过的动物；购买已知是非人类食用的动物，提供屠宰场供人类食用等。应向 FDA 的犯罪检查办公室举报。

表 4-4 美国猪肉中农药残留及限量规定

农药名称	部位	美国
1,1-Bis(p-chlorophenyl)-2,2,2-trichloroethanol	猪肝脏	5ppm
1,1-Bis(p-chlorophenyl)-2,2,2-trichloroethanol	猪肉	3ppm
1,1-Bis(p-chlorophenyl)-2,2,2-trichloroethanol	猪肉副产品	3ppm
1,1-Bis(p-chlorophenyl)-2,2,2-trichloroethanol	猪脂肪	50ppm
2，4-滴	猪肉	0.2ppm
2，4-滴	猪肉副产品	0.2ppm
2，4-滴	猪肾脏	2ppm
2，4-滴	猪脂肪	0.2ppm
2,6-Diisopropylnaphthalene(2,6-DIPN)	猪肝脏	0.3ppm
2,6-Diisopropylnaphthalene(2,6-DIPN)	猪肉	0.1ppm

2,6-Diisopropylnaphthalene(2,6-DIPN)	猪肉副产品	0.1ppm
2,6-Diisopropylnaphthalene(2,6-DIPN)	猪脂肪	0.8ppm
2-Chloro-N-isopropylacetanilide	猪肉	0.02ppm(N)
2-Chloro-N-isopropylacetanilide	猪肉副产品	0.02ppm(N)
2-Chloro-N-isopropylacetanilide	猪脂肪	0.02ppm(N)
Amicarbazone	猪肝脏	0.10ppm
Amicarbazone	猪肉	0.01ppm
Amicarbazone	猪肉副产品	0.01ppm
Amicarbazone	猪脂肪	0.01ppm
Avermectin B1 and its delta-8,9-isomer	猪肉	0.02ppm
Avermectin B1 and its delta-8,9-isomer	猪肉副产品	0.02ppm
Beta-(4-Chlorophenoxy)-alpha-(1,1-dimethylethyl)-1 H-1,2,4-triazole-1-ethanol	猪肉	0.1ppm
Beta-(4-Chlorophenoxy)-alpha-(1,1-dimethylethyl)-1 H-1,2,4-triazole-1-ethanol	猪肉副产品	0.1ppm
Beta-(4-Chlorophenoxy)-alpha-(1,1-dimethylethyl)-1 H-1,2,4-triazole-1-ethanol	猪脂肪	0.1ppm
Bifenazate	猪肉	0.02ppm
Bifenazate	猪肉副产品	0.02ppm
Bifenazate	猪脂肪	0.10ppm
Boscalid	猪肉	0.05ppm
Boscalid	猪肉副产品	0.10ppm
Boscalid	猪脂肪	0.10ppm
Cyano(3-phenoxyphenyl)methyl-4-chloro-&b.alpha;-(1-methylethyl)benzeneacetate	猪肉	1.5ppm
Cyano(3-phenoxyphenyl)methyl-4-chloro-&b.alpha;-(1-methylethyl)benzeneacetate	猪肉副产品	1.5ppm
Cyano(3-phenoxyphenyl)methyl-4-chloro-&b.alpha;-(1-methylethyl)benzeneacetate	猪脂肪	1.5ppm
Cypermethrin and an isomer zeta-cypermethrin	猪肉	0.05ppm
Cypermethrin and an isomer zeta-cypermethrin	猪肉	0.2ppm
Cypermethrin and an isomer zeta-cypermethrin	猪肉副产品	0.05ppm
Cypermethrin and an isomer zeta-cypermethrin	猪肉副产品	0.05ppm
Cypermethrin and an isomer zeta-cypermethrin	猪脂肪	0.05ppm
Cypermethrin and an isomer zeta-cypermethrin	猪脂肪	1ppm
Dinotefuran	猪	0.05ppm
Dinotefuran	猪肉	0.05ppm
Dinotefuran	猪脂肪	0.05ppm
FLUCARBAZONE-SODIUM	猪肝脏	1.50ppm

FLUCARBAZONE-SODIUM	猪肉	0.01ppm
FLUCARBAZONE-SODIUM	猪肉副产品	0.01ppm
Flufenacet,N-(4-fluorophenyl)-N-(1-methylethyl)-2-[[5-(trifluoromethyl)-1,3,4-thiadiazol-2-yl]oxy]acetamide and its metabolites containing the 4-fluoro-N-methylethyl benzenamine tolerances for residues.	猪肾脏	0.05ppm
Fluorine compounds	猪肉	20ppm
Flutolanil(N-(3-(1-methylethoxy)phenyl)-2-(trifluoromethyl)benzamide)	猪肝脏	2.00ppm
Flutolanil(N-(3-(1-methylethoxy)phenyl)-2-(trifluoromethyl)benzamide)	猪肉	0.05ppm
Flutolanil(N-(3-(1-methylethoxy)phenyl)-2-(trifluoromethyl)benzamide)	猪肉副产品	0.05ppm
Flutolanil(N-(3-(1-methylethoxy)phenyl)-2-(trifluoromethyl)benzamide)	猪肾脏	1.00ppm
Flutolanil(N-(3-(1-methylethoxy)phenyl)-2-(trifluoromethyl)benzamide)	猪脂肪	0.10ppm
Hexakis(2-methyl-2-phenylpropyl)distannoxane	猪肉	0.5ppm
Hexakis(2-methyl-2-phenylpropyl)distannoxane	猪肉副产品	0.5ppm
Hexakis(2-methyl-2-phenylpropyl)distannoxane	猪脂肪	0.5ppm
Lambda-cyhalothrin and an isomer gamma-cyhalothrin	猪肉	0.2ppm
Lambda-cyhalothrin and an isomer gamma-cyhalothrin	猪肉	0.2ppm
Lambda-cyhalothrin and an isomer gamma-cyhalothrin	猪肉副产品	0.2ppm
Lambda-cyhalothrin and an isomer gamma-cyhalothrin	猪肉副产品	0.2ppm
Lambda-cyhalothrin and an isomer gamma-cyhalothrin	猪脂肪	3ppm
Lambda-cyhalothrin and an isomer gamma-cyhalothrin	猪脂肪	3ppm
Metconazole	猪肉	0.02ppm
Metconazole	猪肉副产品	0.02ppm
Metconazole	猪脂肪	0.02ppm
N-(Mercaptomethyl)phthalimide S-(0,0-dimethyl phosphorodithioate)and its oxygen analog	猪肉	0.2ppm
N-(Mercaptomethyl)phthalimide S-(0,0-dimethyl phosphorodithioate)and its oxygen analog	猪肉副产品	0.2ppm
N-(Mercaptomethyl)phthalimide S-(0,0-dimethyl phosphorodithioate)and its oxygen analog	猪脂肪	0.2ppm
Prothioconazole	猪肉副产品	0.05ppm
Pyraclostrobin	猪肝脏	1.5ppm
Pyraclostrobin	猪肉	0.1ppm
Pyraclostrobin	猪肉副产品	0.2ppm
Pyraclostrobin	猪脂肪	0.1ppm
S-[2-(Ethylsulfinyl)ethyl] 0,0-dimethyl	猪肉	0.01ppm
S-[2-(Ethylsulfinyl)ethyl] 0,0-dimethyl	猪肉副产品	0.01ppm

S-[2-(Ethylsulfinyl)ethyl] 0,0-dimethyl	猪脂肪	0.01ppm
Triphenyltin hydroxide	猪肉	0.06ppm
Triphenyltin hydroxide	猪肉副产品	0.3ppm
Triphenyltin hydroxide	猪脂肪	0.3ppm
艾克敌	猪肉	1.5ppm
艾克敌	猪肉副产品	8.0ppm
艾克敌	猪脂肪	33ppm
氨氯吡啶酸	猪肝脏	0.5ppm
氨氯吡啶酸	猪肉	0.2ppm
氨氯吡啶酸	猪肉副产品	0.2ppm
氨氯吡啶酸	猪肾脏	5ppm
氨氯吡啶酸	猪脂肪	0.2ppm
百草枯	猪肉	0.05ppm
百草枯	猪肉副产品	0.05ppm
百草枯	猪肾脏	0.5ppm
百草枯	猪脂肪	0.05ppm
百菌清	猪肉	0.03ppm
百菌清	猪肉副产品	0.05ppm
百菌清	猪肾脏	0.5ppm
百菌清	猪脂肪	0.1ppm
苯哒酮酸	猪肉	0.15ppm
苯哒酮酸	猪肉副产品	0.5ppm
苯哒酮酸	猪肾脏	10.0ppm
苯哒酮酸	猪脂肪	0.04ppm
苯菌灵	猪肉	0.1ppm
苯菌灵	猪肉副产品	0.1ppm
苯菌灵	猪脂肪	0.1ppm
苯醚甲环唑	猪肉	0.05ppm
苯醚甲环唑	猪肉副产品	0.05ppm
苯醚甲环唑	猪脂肪	0.05ppm
吡虫啉	猪肉	0.3ppm
吡虫啉	猪肉副产品	0.3ppm
吡虫啉	猪脂肪	0.3ppm
吡虫清	猪肉	0.10ppm
吡虫清	猪肉副产品	0.20ppm
吡虫清	猪脂肪	0.10ppm
吡氟禾草灵	猪肉	0.05ppm
吡氟禾草灵	猪肉副产品	0.05ppm
吡氟禾草灵	猪脂肪	0.05ppm
吡咯二酸二乙酯	猪肉副产品	0.1ppm
丙环唑	猪肝脏	0.2ppm
丙环唑	猪肾脏	0.2ppm
布洛芬	猪肉	0.05ppm

布洛芬	猪肉副产品	0.05ppm
布洛芬	猪脂肪	0.05ppm
草胺磷	猪肉	0.15ppm
草胺磷	猪肉副产品	6.0ppm
草胺磷	猪脂肪	0.40ppm
草甘膦	猪肝脏	0.5ppm
草甘膦	猪肾脏	4ppm
草硫膦	猪肉	1.0ppm
草硫膦	猪肉副产品	1.5ppm
草硫膦	猪肾脏	6.0ppm
草硫膦	猪脂肪	0.5ppm
虫酰肼	牛、山羊、马、猪、绵羊的肉	0.08ppm
虫酰肼	牛、山羊、马、猪、绵羊肉副产品	0.08ppm
虫酰肼	牛、山羊、猪、马、绵羊的脂肪	0.1ppm
除虫菊素	猪肉	0.1ppm(N)
除虫菊素	猪肉副产品	0.1ppm(N)
除虫菊素	猪脂肪	0.1ppm(N)
除虫脲	猪肉	0.05ppm
除虫脲	猪肉副产品	0.15ppm
除虫脲	猪脂肪	0.05ppm
哒草伏	猪	0.1ppm
哒草伏	猪肝脏	0.25ppm
哒草伏	猪肉	0.1ppm
哒草伏	猪脂肪	0.1ppm
哒螨灵	猪肉	0.05ppm
哒螨灵	猪肉副产品	0.05ppm
哒螨灵	猪脂肪	0.05ppm
得杀草	猪肉	0.20ppm
得杀草	猪肉副产品	0.20ppm
得杀草	猪肾脏	0.50ppm
得杀草	猪脂肪	0.15ppm
敌稗	猪肉	0.05ppm
敌稗	猪肉副产品	1ppm
敌稗	猪脂肪	0.1ppm
敌草快	猪肉	0.02ppm
敌草快	猪肉副产品	0.02ppm
敌草快	猪脂肪	0.02ppm

敌草隆	猪肉	1ppm
敌草隆	猪肉副产品	1ppm
敌草隆	猪脂肪	1ppm
地茂散	猪肉	0.2ppm
地茂散	猪肉副产品	0.2ppm
地茂散	猪脂肪	0.2ppm
调环酸钙盐	猪肉副产品	0.05ppm
调环酸钙盐	猪肾脏	0.10ppm
毒死蜱	猪肉、猪肉副产品	0.05ppm
毒死蜱	猪脂肪	0.2ppm
恶二唑虫	猪肉	0.05ppm
恶二唑虫	猪肉副产品	0.03ppm
恶二唑虫	猪脂肪	1.5ppm
二甲四氯	猪肉	0.1ppm
二甲四氯	猪肉副产品	0.1ppm
二甲四氯	猪脂肪	0.1ppm
二氯喹啉酸	猪肉	0.05ppm
二氯喹啉酸	猪肉副产品	1.5ppm
二氯喹啉酸	猪脂肪	0.7ppm
二氯皮考啉酸	猪肉	0.2ppm
二氯皮考啉酸	猪肉副产品	0.2ppm
二氯皮考啉酸	猪脂肪	0.2ppm
氟草酮	猪肝脏	0.1ppm
氟草酮	猪肉	0.05ppm
氟草酮	猪肉副产品	0.05ppm
氟草酮	猪肾脏	0.1ppm
氟草酮	猪脂肪	0.05ppm
氟草烟异丙酯	猪肉	0.1ppm
氟草烟异丙酯	猪肉副产品	0.1ppm
氟草烟异丙酯	猪肾脏	1.5ppm
氟草烟异丙酯	猪脂肪	0.1ppm
氟虫清	牛、山羊、猪、绵羊的脂肪	0.40ppm
氟虫清	猪肝脏	0.02ppm
氟虫清	猪肉	0.01ppm
氟虫清	猪肉副产品	0.01ppm
氟虫清	猪脂肪	0.04ppm
氟菌唑	猪肉	0.05ppm
氟菌唑	猪肉副产品	0.5ppm
氟菌唑	猪脂肪	0.5ppm
氟氯氰菊酯	猪肉	0.4ppm
氟氯氰菊酯	猪肉副产品	0.4ppm
氟氯氰菊酯	猪脂肪	10ppm

氟醚唑	猪肝脏	0.05ppm
氟醚唑	猪肉	0.01ppm
氟醚唑	猪肉副产品	0.01ppm
氟醚唑	猪脂肪	0.01ppm
氟嘧磺隆	猪肉	0.1ppm
氟嘧磺隆	猪肉副产品	0.1ppm
氟嘧磺隆	猪脂肪	0.1ppm
禾草丹	猪肉	0.2ppm
禾草丹	猪肉副产品	0.2ppm
禾草丹	猪脂肪	0.2ppm
环嗪酮	猪肉	0.1ppm
环嗪酮	猪肉副产品	0.1ppm
环嗪酮	猪脂肪	0.1ppm
环烷基酰苯胺	猪肉	0.02ppm
环烷基酰苯胺	猪肉副产品	0.20ppm
环烷基酰苯胺	猪肾脏	2.0ppm
环烷基酰苯胺	猪脂肪	0.10ppm
磺草灵	猪肉	0.05ppm
磺草灵	猪肉副产品	0.2ppm
磺草灵	猪脂肪	0.05ppm
甲草胺	猪肉	0.02ppm
甲草胺	猪肉副产品	0.02ppm
甲草胺	猪脂肪	0.02ppm
甲磺隆	猪肉	0.1ppm
甲磺隆	猪肉副产品	0.1ppm
甲磺隆	猪肾脏	0.5ppm
甲磺隆	猪脂肪	0.1ppm
甲基毒死蜱	猪肉	0.5ppm
甲基毒死蜱	猪肉副产品	0.5ppm
甲基毒死蜱	猪脂肪	0.5ppm
甲基嘧啶磷	猪肝脏	2ppm
甲基嘧啶磷	猪肉副产品	0.2ppm
甲基嘧啶磷	猪肾脏	2ppm
甲基嘧啶磷	猪脂肪	0.2ppm
甲萘威	猪肝脏	1ppm
甲萘威	猪肉	0.1ppm
甲萘威	猪肉副产品	0.1ppm
甲萘威	猪肾脏	1ppm
甲萘威	猪脂肪	0.1ppm
甲氰菊酯	猪肉	0.1ppm
甲氰菊酯	猪肉副产品	0.1ppm
甲氰菊酯	猪脂肪	1.0ppm
甲霜灵	猪肝脏	0.4ppm

甲霜灵	猪肉	0.05ppm
甲霜灵	猪肉副产品	0.05ppm
甲霜灵	猪肾脏	0.4ppm
甲霜灵	猪脂肪	0.4ppm
甲氧虫酰肼	猪肝脏	0.1ppm
甲氧虫酰肼	猪肉	0.02ppm
甲氧虫酰肼	猪肉副产品	0.02ppm
甲氧虫酰肼	猪脂肪	0.1ppm
腈苯唑	猪肉	0.01ppm
腈苯唑	猪肉副产品	0.01ppm
腈苯唑	猪脂肪	0.01ppm
腈菌唑	猪肝脏	1ppm
腈菌唑	猪肉	0.1ppm
腈菌唑	猪肉副产品	0.2ppm
腈菌唑	猪脂肪	0.05ppm
腈嘧菌酯	猪肉	0.01ppm
腈嘧菌酯	猪肉副产品	0.010ppm
腈嘧菌酯	猪脂肪	0.010ppm
克菌丹	猪肉	0.05ppm
克菌丹	猪肉副产品	0.05ppm
克菌丹	猪脂肪	0.05ppm
克螨特	猪肉	0.1ppm
克螨特	猪肉副产品	0.1ppm
克螨特	猪脂肪	0.1ppm
克线磷	猪肉	0.05ppm
克线磷	猪肉副产品	0.05ppm
克线磷	猪脂肪	0.05ppm
快胜	猪肉	0.02ppm
快胜	猪肉副产品	0.02ppm
喹禾灵	猪肉	0.02ppm
喹禾灵	猪肉副产品	0.05ppm
喹禾灵	猪脂肪	0.05ppm
乐果和氧化乐果	猪肉副产品	0.02ppm
利谷隆	猪肉	0.05ppm
利谷隆	猪肉副产品	0.1ppm
利谷隆	猪脂肪	0.05ppm
联苯菊酯	猪肉	0.5ppm
联苯菊酯	猪肉副产品	0.1ppm
联苯菊酯	猪脂肪	1ppm
林丹	猪脂肪	4ppm
硫丹	猪肝脏	5ppm
硫丹	猪肉	2ppm

硫丹	猪肉副产品	1ppm
硫丹	猪脂肪	13ppm
硫酰氟	猪肉	0.02ppm
绿草定	猪肝脏	0.5ppm
绿草定	猪肉	0.05ppm
绿草定	猪肉副产品	0.05ppm
绿草定	猪肾脏	0.5ppm
绿草定	猪脂肪	0.05ppm
氯苯胺灵	猪肉	0.06ppm
氯苯胺灵	猪肉副产品	0.06ppm
氯苯胺灵	猪肾脏	0.3ppm
氯苯胺灵	猪脂肪	0.2ppm
氯吡嘧磺隆	猪肉副产品	0.1ppm
氯恶草唑	猪肉	0.05ppm
氯恶草唑	猪肉副产品	0.05ppm
氯恶草唑	猪脂肪	0.05ppm
氯磺隆	猪肉	0.3ppm
氯磺隆	猪肉副产品	0.3ppm
氯磺隆	猪脂肪	0.3ppm
氯甲基吡啶	猪肉	0.05ppm(N)
氯甲基吡啶	猪肉副产品	0.05ppm(N)
氯甲基吡啶	猪脂肪	0.05ppm(N)
氯菊酯	猪肉	0.25ppm
氯菊酯	猪肉副产品	3ppm
氯菊酯	猪脂肪	3ppm
马拉硫磷	猪肉	4ppm
马拉硫磷	猪肉副产品	4ppm
马拉硫磷	猪脂肪	4ppm
麦草畏	猪肝脏	1.5ppm
麦草畏	猪肉	0.2ppm
麦草畏	猪肉副产品	0.2ppm
麦草畏	猪肾脏	1.5ppm
麦草畏	猪脂肪	0.2ppm
咪草烟	猪肉副产品	0.1ppm
醚苯黄隆	猪肉	0.1ppm
醚苯黄隆	猪肉副产品	0.1ppm
醚苯黄隆	猪肾脏	0.5ppm
醚苯黄隆	猪脂肪	0.1ppm
灭草松	猪肉	0.05ppm
灭草松	猪肉副产品	0.05ppm
灭草松	猪脂肪	0.05ppm
灭蝇胺	猪肉	0.05ppm
灭蝇胺	猪肉副产品	0.05ppm

灭蝇胺	猪肾脏	0.2ppm
灭蝇胺	猪脂肪	0.05ppm
嗪草酮	猪肉	0.7ppm
嗪草酮	猪肉副产品	0.7ppm
嗪草酮	猪脂肪	0.7ppm
炔苯酰草胺	猪肝脏	0.4ppm
炔苯酰草胺	猪肉	0.02ppm
炔苯酰草胺	猪肉副产品	0.02ppm
炔苯酰草胺	猪肾脏	0.4ppm
炔苯酰草胺	猪脂肪	0.02ppm
噻节因	猪肉	0.02ppm
噻节因	猪肉副产品	0.02ppm
噻节因	猪脂肪	0.02ppm
噻菌灵	猪肉	0.1ppm
噻菌灵	猪肉副产品	0.1ppm
噻菌灵	猪脂肪	0.1ppm
噻螨酮	猪肉副产品	0.02ppm
噻螨酮	猪脂肪	0.02ppm
噻嗪酮	猪肝脏	0.05ppm
噻嗪酮	猪肉	0.05ppm
噻嗪酮	猪肉副产品	0.05ppm
噻嗪酮	猪肾脏	0.05ppm
噻嗪酮	猪脂肪	0.05ppm
赛苯隆	猪肉	0.2ppm
赛苯隆	猪肉副产品	0.2ppm
赛苯隆	猪脂肪	0.2ppm
三唑酮	猪肉	0.04ppm
三唑酮	猪肉副产品	0.04ppm
三唑酮	猪脂肪	0.04ppm
杀虫威	猪脂肪	1.5ppm
双苯氟脲	猪肉	0.01ppm
双苯氟脲	猪肉副产品	0.01ppm
双苯氟脲	猪脂肪	0.05ppm
双甲脒	猪肝脏	0.2ppm
双甲脒	猪肉	0.05ppm
双甲脒	猪肉副产品	0.3ppm
双甲脒	猪肾脏	0.2ppm
双甲脒	猪脂肪	0.1ppm
四螨嗪	猪肝脏	0.4ppm
四螨嗪	猪肉	0.05ppm
四螨嗪	猪肉副产品	0.05ppm
四螨嗪	猪脂肪	0.05ppm
萎锈灵	猪肉	0.05ppm

萎锈灵	猪肉副产品	0.1ppm
萎锈灵	猪脂肪	0.05ppm
戊唑醇	猪肉	0.1ppm
戊唑醇	猪肉副产品	0.1ppm
戊唑醇	猪脂肪	0.1ppm
西玛津	猪肉	0.02ppm(N)
西玛津	猪肉副产品	0.02ppm(N)
西玛津	猪脂肪	0.02ppm(N)
烯草酮	猪肉	0.2ppm
烯草酮	猪肉副产品	0.2ppm
烯草酮	猪脂肪	0.2ppm
烯禾啶	猪肉	0.2ppm
烯禾啶	猪肉副产品	1ppm
烯禾啶	猪脂肪	0.2ppm
溴苯腈	猪肉	0.5ppm
溴苯腈	猪肉副产品	3.5ppm
溴苯腈	猪脂肪	1ppm
溴氰菊酯	猪脂肪	0.05ppm
燕麦枯	猪肉	0.05ppm
燕麦枯	猪肉副产品	0.05ppm
燕麦枯	猪脂肪	0.05ppm
乙呋草黄	猪肉	0.05ppm
乙呋草黄	猪肉副产品	0.05ppm
乙呋草黄	猪脂肪	0.05ppm
乙黄黄隆	猪肉	0.005ppm
乙黄黄隆	猪肉副产品	0.05ppm
乙黄黄隆	猪脂肪	0.005ppm
乙硫磷	猪肉	0.2ppm
乙硫磷	猪肉副产品	0.2ppm
乙硫磷	猪脂肪	0.2ppm
乙烯菌核利	猪肉	0.05ppm
乙烯菌核利	猪肉副产品	0.05ppm
乙烯菌核利	猪脂肪	0.05ppm
乙烯利	猪肉	0.1ppm
乙烯利	猪肉副产品	0.1ppm
乙烯利	猪脂肪	0.1ppm
乙酰甲胺磷	猪肉	0.1ppm
乙酰甲胺磷	猪肉副产品	0.1ppm
乙酰甲胺磷	猪脂肪	0.1ppm
乙氧氟草醚	猪肉	0.05ppm
乙氧氟草醚	猪肉副产品	0.05ppm
乙氧氟草醚	猪脂肪	0.05ppm
异恶氟草	猪肝脏	0.50ppm

异恶氟草	猪肉	0.20ppm
异恶氟草	猪肉副产品	0.10ppm
异恶氟草	猪脂肪	0.20ppm
异菌脲	猪肝脏	3ppm
异菌脲	猪肉	0.5ppm
异菌脲	猪肉副产品	0.5ppm
异菌脲	猪肾脏	3ppm
异菌脲	猪脂肪	0.5ppm
英拜除草剂	猪肝脏	0.50ppm
英拜除草剂	猪肾脏	0.05ppm
蝇毒磷	猪肉	1ppm
蝇毒磷	猪肉副产品	1ppm
蝇毒磷	猪脂肪	1ppm
增效胺	猪脂肪	0.3ppm
增效醚	猪肉	0.1ppm
增效醚	猪肉副产品	0.1ppm
增效醚	猪脂肪	0.1ppm
壮棉素	猪肉	0.1ppm
壮棉素	猪肉副产品	0.1ppm
壮棉素	猪脂肪	0.1ppm

表 4-5 中美猪肉兽药限量标准比较

兽药名称	美国最大兽残(mg/kg)	中国国标最大兽残(mg/kg)
红霉素 Erythromycin	猪可食用生的组织 0.1 pm	肝脏 0.2；肌肉 0.2；肾脏 0.2；脂肪 0.2；乳 0.04
磺胺二甲嘧啶 Sulfadimidine	猪可食用生的组织 0.1 pm	
竹桃霉素 Oleandomycin	猪可食用生的组织 0.15 ppm	
青霉素 penicillin	青霉素 猪、可食用生的组织 Zero 氨苄青霉素 Ampicillin 乳 0.01 p/m(negligible residues) 邻氯青霉素 Cloxacillin 乳 0.01 part per million 氨苄青霉素 Ampicillin 猪可食用生的组织 0.01 p/m(negligible residues)	氨苄青霉素 Ampicillin 肝脏 0.05，肌肉 0.05，乳 0.01，肾脏 0.05，脂肪 0.05 苯唑青霉素 Oxacillin 肝脏 0.3，肌肉 0.3，乳 0.03，肾脏 0.3，脂肪 0.3 苄青霉素 Benzylpenicillin 肝脏 0.05，肌肉 0.05，乳 0.004，肾脏 0.05，脂肪 0.05 邻氯青霉素 Cloxacillin 肝脏 0.3，肌肉 0.3，乳 0.03，肾脏 0.3，脂肪 0.3 普鲁卡因青霉素 Procaine benzylpenicillin 肝脏 0.05，乳 0.004，肾脏 0.05，脂肪 0.05

哌嗪 Piperazine	猪的可食用组织 0.1ppm 肌肉 0.3 ppm 乳 0.4 ppm	猪肝脏 2 猪肌肉 0.4 猪肾脏 1 猪脂肪和皮 0.8
盐酸左咪唑 levamisole hydrochloride	猪的可食用组织 0.1 ppm	
噻菌灵 Thiabendazole	猪可食用生的组织 0.1ppm 乳 0.05 ppm	猪肝脏 0.1 猪肾脏 0.1 猪脂肪 0.1 猪肌肉 0.1
杆菌肽 Bacitracin	猪可食用生的组织 0.5 pm 乳 0.5 ppm	猪 0.5
新霉素 Neomycin	猪的肝脏 3.6 ppm 猪的肾脏(target tissue)和脂 肪 7.2 ppm 猪的瘦肉 1.2 ppm 乳 0.15 ppm	猪肝脏 0.5 猪肾脏 10 猪脂肪 0.5 猪肌肉 0.5
二氢化链霉素 Dihydrostreptomy cin	猪可食用生的组织，其它组织 0.5 ppm 猪可食用生的组织，肾脏 2.0 ppm 乳 0.125 ppm	猪肝脏 0.6 猪肌肉 0.6 猪脂肪 0.6 猪肾脏 1
四环素 Tetracycline	猪肝脏 6 ppm 猪、瘦肉 2 ppm 猪脂肪和肾脏 12 ppm	肝脏 0.3 肌肉 0.1 肾脏 0.6
磺胺氯哒嗪 sulfachlor-pyridazine Tulathromycin	猪可食用生的组织 0.1 ppm 猪肾脏 15 ppm.	
阿布拉霉素 Apramycin	猪肾脏猪 0.1 ppm	猪不需要制定残留限量 猪肾 0.1
苯硫苯咪唑 Fenbendazole	猪肌肉 2 ppm 猪肝脏 6 ppm	猪肌肉 0.1 猪脂肪 0.1 猪肾脏 0.1 猪肝脏 0.5
氟苯尼考 Florfenicol	猪肝脏 2.5 ppm. 猪肌肉 0.2 ppm	猪肝脏 2 猪肌肉 0.3 猪肾脏 0.5 猪脂肪和皮 0.5
氟尼克辛 Flunixin	猪肝脏 30 ppb 猪肌肉 25 ppb	
酒石酸噻吩嘧啶 Pyrantel tartrate	猪肌肉 1 ppm 猪肝脏 10 ppm	
卡巴氧	猪肝脏 30 ppb	

Carbadox		
莱克多巴胺 Ractopamine	猪肌肉 0.05 ppm 猪肝脏 0.15 ppm	
林可霉素 Lincomycin	猪肌肉 0.1 ppm 猪肝脏 0.6 ppm	猪肝脏 0.5 猪肌肉 0.1 猪肾脏 1.5 猪脂肪 0.1
硫酸庆大霉素 Gentamicin sulfate	猪肾脏 0.4 ppm 猪肌肉 0.1 ppm 猪肝脏 0.3 ppm	
硫粘菌素 Tiamulin	猪肝脏 0.6 ppm	猪肝脏 0.5 猪肌肉 0.1
氯羟吡啶 Clopidol	猪非冷冻可食用组织 0.2 ppm 乳 0.02 ppm	猪可食用组织 0.2
砷 Arsenic	非冷冻的猪可食用组织 0.5 ppm 非冷冻猪肝脏和肾 2 ppm	
泰乐霉素 Tylosin	非冷冻猪肌肉，猪脂肪，猪肝脏，猪肾 0.2 ppm 乳 0.05 ppm.	猪肝脏 0.2 猪肾脏 0.2 猪脂肪 0.2 猪肌肉 0.2
替米考星 Tilmicosin	猪肝脏 7.5 ppm 猪肌肉 0.1 ppm	猪肝脏 1.5 猪肌肉 1 猪肾脏 1 猪脂肪 0.1
头孢噻呋 Ceftiofur	猪肝 3 ppm 猪肾 0.25 ppm 猪肌肉 2 ppm	猪肝脏 2 猪肌肉 1 猪肾脏 6 猪脂肪 2
维吉霉素 virginiamycin	猪肌肉 0.1 ppm 猪肾，皮膚，脂肪 0.4 ppm 猪肝 0.3 ppm	猪肝脏 0.3 猪肾脏 0.4 猪脂肪 0.4 猪肌肉 0.1
烯丙孕素 Altrenogest	猪肌肉 1 ppb 猪肝脏 4 ppb.	
伊维菌素 Ivermectin	猪肌肉，猪肝脏 20 ppb	猪肝脏 0.015 猪肌肉 0.02 猪脂肪 0.02
羟甲基孕酮 Melengestrol acetate	猪脂肪 25 ppb	
潮霉素 B Hygromycin B	猪可食用组织 zero	可食用组织不得检出

制霉菌素 Nystatin	猪可食用组织 zero	
敌敌畏 DICHLORVOS	猪可食用组织 0.1 ppm	猪肉 0.1 猪肉副产品 0.2 猪脂肪 0.1
呋喃唑酮 Furazolidone	猪可食用组织 zero	
磺胺噻唑 sulfathiazole	猪可食用组织 0.1 ppm	
磺胺乙氧哒嗪 sulfaethoxy-pyridazine	猪可食用组织，乳 Zero	
越霉素 A Destomycin A		猪可食用组织 2
安乃近 Metamizole		猪肝脏 0.2 猪脂肪 0.2 猪肾脏 0.2 猪脂肪 0.2
奥芬达唑 Oxfendagole		猪肝脏 0.1 猪肝脏 0.5 猪脂肪 0.1 猪肾脏 0.1
北里霉素 Kitasamycin		猪肝脏 0.2 猪肌肉 0.2 猪肾脏 0.2
倍他米松 Betamethasone		猪肌肉，猪肾脏 0.75μg/kg 猪肝脏 2μg/kg
苯硫氨酯 Fenbantel		猪肌肉，猪肾脏 0.1 猪脂肪 0.1 猪肝脏 0.5
丙氧苯咪唑 Oxibendazole		猪肌肉 0.1 猪肾脏 0.1 猪脂肪和皮 0.5 猪肝脏 0.2
地塞米松 Dexamethasone		猪肾脏 0.75μg/kg 猪肝，猪肌肉 2μg/kg
对氨苯基胂酸 arsanilic acid		猪肌肉，猪副產品 0.5 猪肾脏 2 猪肝 2
多拉菌素 Doramectin		猪肌肉 0.02 猪肾脏 0.03 猪肝脏 0.05 猪脂肪 0.1

多粘菌素 E Colistin		猪肝脏，猪肌肉 0.15 猪肾脏 0.2 猪脂肪 0.15
恩诺沙星 Enrofloxacin		猪肌肉 0.1 猪肾脏 0.3 猪脂肪 0.1 猪肝脏 0.2
氟沙星 Difloxacin		猪肌肉 0.4 猪肾脏 0.8 猪脂肪和皮 0.1 猪肝脏 0.8
二嗪磷 Diazinon		猪肝脏，猪肌肉，猪肾脏 0.02 猪脂肪 0.7
氟苯哒唑 Flubendazole		猪肝脏，猪肌肉 0.01
氟甲喹 Flumequine		猪肝脏 0.5 猪奶 0.05 猪肾脏 3 猪肌肉 0.5 猪脂肪 1
甲苯三嗪酮 Toltrazuril		猪肌肉 0.1 猪肾脏 0.25 猪脂肪和皮 0.15 猪肝脏 0.5
甲砜霉素 Thiamphenicol		猪肝脏 0.05 猪肌肉 0.05
甲氧苄氨嘧啶 Trimethoprim		猪肝脏，猪肌肉，猪肾脏，猪脂肪和 皮 0.05
克拉维酸 Clavulanic acid		猪肌肉，猪脂肪 0.1 猪肾脏 0.4 猪肝脏 0.2
喹菌酮 Oxolinic acid		猪肌肉 0.1 猪肾脏 0.15 猪脂肪 0.05 猪肝脏 0.15
喹乙醇 Olaquindox		猪肌肉 0.004 猪肝脏 0.05
链霉素 Streptomycin		猪肝脏，猪肌肉 0.6 猪肾脏 1 猪脂肪 0.6
氯丁酰苯哌嗪 Azaperone		猪肌肉 0.06 猪肾脏 0.1 猪脂肪和皮 0.06 猪肝脏 0.1
强力霉素 Doxycycline		猪肝脏 0.3 猪肌肉 0.1 猪肾脏 0.6

		猪脂肪和皮 0.3
庆大霉素 Gentamycin		猪肝脏 2 猪肌肉 0.1 猪肾脏 5 猪脂肪 0.1
双甲脒 Amitraz		猪肝脏，猪肾 0.2 猪脂肪和皮 0.4
头孢喹啉 Cefquinome		猪肝脏 0.1 猪肌肉 0.05 猪肾脏 0.2 猪脂肪和皮 0.05
硝羟苯胂酸 roxarsone		猪肝脏 2 猪肌肉 0.5 猪肉副产品 0.5 猪肾脏 2
辛硫磷 Phoxim		猪肝脏，猪肌肉 0.05 猪肾脏 0.05，猪脂肪 0.4
乙酰异戊酰泰乐菌素 Acetylisovaleryltylosin		猪肌肉，猪肝脏，猪肾脏，猪皮和脂肪 0.05
壮观霉素 Spectinomycin		猪肝脏 2 猪肌肉 0.5 猪肾脏 5 猪脂肪 2
左旋咪唑 Levamisole		猪肝脏 0.1 猪肌肉 0.01 猪肾脏 0.01 猪脂肪 0.01
倍硫磷 Fenthion		猪肌肉，猪副產品 0.1 猪脂肪 0.1
马拉硫磷 Malathion		猪肌肉，猪副產品，猪脂肪 4
氰戊菊酯 Fenvalerate		猪肌肉 1 猪肉副产品 0.02 猪脂肪 1
二嗪磷 Diazinon		猪脂肪 0.7 猪肾，猪肌肉，猪肝脏 0.02
二氢化链霉素 Dihydrostreptomycin		猪肝脏，猪肌肉，猪脂肪 0.6 猪肾脏 1
氟甲喹 Flumequine		猪肝脏，猪肌肉 0.5 猪肾脏 3 猪脂肪 1 猪奶 0.05
甲砜霉素 Thiamphenicol		猪 肝脏 ，猪肌肉 ，猪肾脏 ，猪脂 肪 0.05

克拉维酸 Clavulanic acid		猪脂肪，猪肌肉 0.1 猪肾脏 0.4 猪肝脏 0.2

4.4 欧盟的规定

欧盟食品中农药残留限量标准见表 4-6。

表 4-6　欧盟食品中农药残留限量标准

药品名	残留限量（mg/kg）
1，1-二氯-2，2-（4-乙苯）乙烷	可食用下水 0.01 肉—0.01
2，4-滴	可食用组织 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
阿维菌素	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.01
乙酰甲胺磷	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02
涕灭威	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.01
艾氏剂	可食用下水 0.2 脂肪 0.2 肉 0.2
杀螨特	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.01
乙基谷硫磷	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
腈嘧菌酯	可食用下水　0.05 脂肪　0.05 肉　0.05
燕麦灵	可食用下水　0.05 脂肪　0.05 肉　0.05
苯霜灵	可食用下水　0.5 脂肪　0.5 肉　0.5
丙硫克百威	可食用下水　0.5 脂肪　0.5 肉　0.5

苯菌灵	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
苯达松	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
六六六	可食用下水 0.3 脂肪 0.3 肉 0.3
联苯菊酯	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
联苯三唑醇	可食用下水 0.05 脂肪 0.05、肉 0.05
溴螨酯	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
多菌灵	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
加保扶	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
丁基加保扶	可食用下水 0.5 脂肪 0.5 肉 0.5
氯杀螨	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
氯草灵	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
氯丹	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
杀螨酯	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
矮壮素	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
乙酯杀螨醇	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
枯草隆	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05

毒死蜱	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.01
甲基毒死蜱	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
四螨嗪	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
氟氯氰菊酯	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 、肉 0.05
三环锡	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
氯氰菊酯	可食用下水 0.2 脂肪 0.2 肉 0.2
灭蝇胺	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
丁酰肼	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
滴滴涕	可食用下水 1 脂肪 1 肉 1
燕麦敌	可食用下水 0.2 脂肪 0.2 肉 0.2
三氯杀螨醇	可食用组织 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
狄氏剂	可食用组织 0.02 脂肪 0.2 肉 0.2
特乐酯	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
乙拌磷	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02
二硝甲酚	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
硫丹	可食用组织 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
异狄氏剂	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05

乙烯利	可食用组织 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
氯苯嘧啶醇	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 、肉
苯丁锡	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
粉锈啉	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.02
三苯锡类化合物	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
三苯锡	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
薯瘟锡	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
氰戊菊酯和 S 氰戊菊酯（RR/SS 异构体）	可食用下水 0.2 脂肪 0.2 肉 0.2
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯（RS/SR 异构体）	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
氟氰戊菊酯	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
氟草烟异丙醇	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
呋线威	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
草甘膦	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
七氯	可食用下水 0.2 脂肪 0.2 肉 0.2
六氯苯	可食用下水 0.2 脂肪 0.2 肉 0.2
烯菌灵	可食用组织 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02

异菌脲	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 、肉 0.05
亚胺菌	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02
Lambda 氯氟氰菊酯	可食用下水 0.5 脂肪 0.5 肉 0.5
林丹	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02
代森锰锌	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
代森锰	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
甲霜灵	可食用下水 0.5 脂肪 0.5 肉 0.5
乙丁烯酰磷	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.01
甲胺磷	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.01
杀扑磷	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02
灭多威	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02
甲氧滴滴涕	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.01
代森联	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
绿谷隆	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
腈菌唑	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.01
砜吸磷	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02

对硫磷	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
戊菌唑	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
氯菊酯	可食用下水 0.5 脂肪 0.5 肉 0.5
甲拌磷	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
甲基嘧啶磷	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
咪酰胺	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
腐霉利	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
丙溴磷	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
调环酸钙盐	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
苯胺灵	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
丙环唑	可食用下水 0.1 脂肪 0.05 肉 0.05
甲基代森锌	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
残杀威	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
炔苯酰草胺	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
吡蚜酮	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.01
吡嘧磷	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02

哒草特	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
五氯硝基苯	可食用下水 0.01 脂肪 0.01 肉 0.01
灭虫菊	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
甚孢菌素	可食用下水 0.2 脂肪 0.05 肉 0.05
四氯硝基苯	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
噻菌灵	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
硫敌克	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02
甲基硫菌灵	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
三唑酮	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
三唑醇	可食用下水 0.1 脂肪 0.1 肉 0.1
三唑磷	可食用下水 0.02 脂肪 0.02 肉 0.02
十二吗啉	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
嗪氨灵	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
乙烯菌合利	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05
代森锌	可食用下水 0.05 脂肪 0.05 肉 0.05

欧盟食品中兽药残留限量标准见表 4-7。

表 4-7 欧盟食品中兽药残留限量标准

药品名	残留限量（ug/kg）

乙酰异戊酰泰乐菌素	猪肝脏	50
	猪肌肉	50
	猪肾脏	50
	猪脂肪	50
磺胺类药物	猪肝脏	100
	猪肌肉	100
	猪肾脏	100
	猪脂肪	100
烯丙孕素	猪肝脏	3
	猪肾脏	3
	猪脂肪	3
双甲脒	猪肝脏	200
	猪肾脏	200
	猪脂肪	200
阿莫西林	猪肝脏	50
	猪肌肉	50
	猪肾脏	50
	猪脂肪	50
氨苄青霉素	猪肝脏	50
	猪肌肉	50
	猪肾脏	50
	猪脂肪	50
氯丁酰苯哌嗪	猪肝脏	100
	猪肌肉	100
	猪肾脏	100
	猪脂肪	100
巴喹普林	猪肝脏	50
	猪肾脏	50
	猪脂肪	40
苄青霉素	猪肝脏	50
	猪肌肉	50
	猪肾脏	50
	猪脂肪	50
倍他米松	猪肝脏	2
	猪肌肉	0.75
	猪肾脏	0.75
卡拉洛尔	猪肝脏	25
	猪肌肉	5
	猪肾脏	25
	猪脂肪	5
头孢喹咪	猪肝脏	100
	猪肌肉	50
	猪肾脏	200

	猪皮+脂肪	50
头孢噻呋	猪肝脏	2000
	猪肌肉	1000
	猪肾脏	6000
	猪脂肪	2000
金霉素	猪肝脏	300
	猪肌肉	100
	猪肾脏	600
克拉维酸	猪肝脏	200
	猪肌肉	100
	猪肾脏	400
	猪脂肪	100
邻氯青霉素	猪肝脏	300
	猪肌肉	300
	猪肾脏	300
	猪脂肪	300
粘菌素	猪肝脏	150
	猪肌肉	150
	猪肾脏	200
	猪脂肪	150
地塞米松	猪肝脏	2
	猪肌肉	0.75
	猪肾脏	0.75
二嗪磷	猪肝脏	20
	猪肌肉	20
	猪肾脏	20
	猪脂肪	700
双氯青霉素	猪肝脏	300
	猪肌肉	300
	猪肾脏	300
	猪脂肪	300
二氟沙星	猪肝脏	800
	猪肌肉	400
	猪肾脏	800
	猪脂肪	100
双氢链霉素	猪肝脏	500
	猪肌肉	500
	猪肾脏	1000
	猪脂肪	500
多拉菌素	猪肝脏	50
	猪肌肉	20
	猪肾脏	30

	猪脂肪	100
强力霉素	猪肝脏	300
	猪肌肉	100
	猪肾脏	600
	猪脂肪	300
恩诺沙星	猪肝脏	200
	猪肌肉	100
	猪肾脏	300
	猪脂肪	100
红霉素	猪肝脏	200
	猪肌肉	200
	猪肾脏	200
	猪脂肪	200
苯硫氨酯	猪肝脏	500
	猪肌肉	50
	猪肾脏	50
	猪脂肪	50
苯硫咪唑	猪肝脏	500
	猪肌肉	50
	猪肾脏	50
	猪脂肪	50
氯苯尼考	猪肝脏	2000
	猪肌肉	300
	猪肾脏	500
	猪脂肪	500
氯苯哒唑	猪肝脏	400
	猪肌肉	50
	猪肾脏	300
	猪脂肪	50
氟甲喹	猪肝脏	500
	猪肌肉	200
	猪肾脏	1500
	猪脂肪	300
氟尼锌	猪肝脏	200
	猪肌肉	50
	猪肾脏	30
	猪脂肪	10
庆大霉素	猪肝脏	200
	猪肌肉	50
	猪肾脏	750
	猪脂肪	50
伊维菌素	猪肝脏	15
	猪脂肪	20

卡那霉素	猪肝脏	600
	猪肌肉	100
	猪肾脏	2500
	猪脂肪	100
左旋咪唑	猪肝脏	100
	猪肌肉	10
	猪肾脏	10
	猪脂肪	10
林可霉素	猪肝脏	500
	猪肌肉	100
	猪肾脏	1500
	猪脂肪	50
麻保沙星	猪肝脏	150
	猪肌肉	150
	猪肾脏	150
	猪脂肪	50
美洛昔康	猪肝脏	65
	猪肌肉	20
	猪肾脏	65
新霉素（包括新霉素 B）	猪肝脏	500
	猪肌肉	500
	猪肾脏	5000
	猪脂肪	500
苯唑青霉素	猪肝脏	300
	猪肌肉	300
	猪肾脏	300
	猪脂肪	300
奥芬达唑	猪肝脏	500
	猪肌肉	50
	猪肾脏	50
	猪脂肪	50
丙氧苯咪唑	猪肝脏	200
	猪肌肉	100
	猪肾脏	100
	猪脂肪	500
喹菌酮	猪肝脏	150
	猪肌肉	100
	猪肾脏	150
	猪脂肪	50
土霉素	猪肝脏	300
	猪肌肉	100

	猪肾脏	600
喷沙丙林	猪肝脏	50
	猪肌肉	50
	猪肾脏	50
	猪脂肪	50
苯氧甲基青霉素	猪肝脏	25
	猪肌肉	25
	猪肾脏	25
辛硫磷	猪肝脏	20
	猪肌肉	20
	猪肾脏	20
	猪脂肪	700
哌嗪	猪肝脏	2000
	猪肌肉	400
	猪肾脏	1000
	猪脂肪	800
壮观霉素	猪肝脏	1000
	猪肌肉	300
	猪肾脏	5000
	猪脂肪	500
螺旋霉素	猪肝脏	2000
	猪肌肉	250
	猪肾脏	1000
链霉素	猪肝脏	500
	猪肌肉	500
	猪肾脏	1000
	猪脂肪	500
四环素	猪肝脏	300
	猪肌肉	100
	猪肾脏	600
硫粘菌素	猪肝脏	500
	猪肌肉	100
替米考星	猪肝脏	1000
	猪肌肉	50
	猪肾脏	1000
	猪脂肪	50
托芬那酸	猪肝脏	400
	猪肌肉	50
	猪肾脏	100
甲苯三嗪酮	猪肝脏	500
	猪肌肉	100
	猪肾脏	250
	猪脂肪	150

甲氧苄氨嘧啶 Tulathromycin	猪肝脏	50
	猪肌肉	50
	猪肾脏	50
	猪脂肪	50
	猪肝脏	3000
	猪肾脏	3000
	猪脂肪	100
泰勒霉素	猪肝脏	100
	猪肌肉	100
	猪肾脏	100
	猪脂肪	100
代奈莫林	猪肝脏	500
	猪肌肉	50
	猪肾脏	100

欧盟进出口食品安全管理体系

欧盟的食品安全管理分为两个层次，一是欧盟成员的管理，二是成员国层面的管理。尽管各成员国的管理机制存在一定差异，但其管理理念和要求非常相似。特别是在安全性要求方面与欧盟层面的要求保持了高度一致。因此，本研究仅对欧盟层面的食品管理制度进行研究。

（1）欧盟的食品安全管理体制

1）公共管理机构

① 欧洲议会（European Parliament）

是欧盟的立法、预算、监督机构。议会成员由选民直接选举产生，任期 5 年。主要权利如下：1）立法权。根据不同程序分别享有咨询权、审批权和共同决策权。议会在农业、经济政策、签证和移民等领域具有咨询权，在新成员国的加入、对外签署国际公约等领域具有审批权，而在消费者保护、环境、内部市场等绝大多数领域与欧盟理事会具有共同决策权（即一般立法程序）。2）预算决定权。与欧盟理事会一起决定欧盟的年度预算。如果年度预算未经议会主

席签字批准，则不能生效。同时监督预算的执行。3）民主监督权。欧盟委员会主席及其委员的任命需得到欧洲议会的批准，委员会和理事会须向欧洲议会定期汇报工作。欧洲议会可向委员会和理事会以口头或书面形式质询。欧洲议会可通过设立临时调查委员会来调查欧盟机构及成员国执行欧盟的政策法规情况，并可以半数以上（法定有效人数需过三分之二）弹劾欧盟委员会，迫其集体辞职。另外，在每一次欧盟峰会的开幕式上，议会主席均要阐述议会对峰会主要议题和日程的看法。欧洲议会在决策时，一般采取简单多数表决。而对欧盟委员会的不信任案进行表决时，需三分之二以上议员出席，并且半数以上通过。

② 欧洲理事会——最高决策机构

欧洲理事会（European Council），也被称为“欧盟首脑会议”、“欧盟高峰会”或“欧洲高峰会”，是由欧盟 27 个成员国的“国家元首”或“政府首脑”与欧洲理事会主席及欧盟委员会主席共同参加的首脑会议，欧盟外交与安全政策高级代表也参与欧洲理事会活动。它是欧盟事实上的“最高决策机构”，主要为欧盟发展提供推动力，确定欧盟的基本政策方针及优先发展领域，解决欧盟政府间无法解决的复杂和敏感问题。欧洲理事会无立法权。

③ 欧盟理事会（Council of the European Union）

欧盟理事会（Council of the European Union）俗称“欧盟部长理事会”，由欧盟各成员国部长组成，因此又称"部长理事会"，简称"理事会"（the Council），是欧盟的重要决策机构。欧盟理事会负责日常决策并拥有欧盟立法权。理事会有 6 项关键职能：通过欧盟法律，在许多领域与欧洲议会共同立法；协调成员国的总体经济政策；在环境、贸易、发展、纺织品、渔业、科技、运输等领域

代表欧盟签署国际协议；与欧洲议会共同批准欧盟的预算；根据欧盟首脑会议制定的原则，制定欧盟的共同外交和安全政策；协调各成员国法院与警方之间在打击犯罪问题上的合作。

④ 欧盟委员会（European Commission）

欧盟委员会（European Commission）是欧盟的常设执行机构，也是欧盟唯一有权起草法令的机构（除条约规定的特殊情况外）。欧委会在政治上独立，代表并维护欧洲联盟的整体利益。欧委会共27名成员，分别来自欧盟的27个成员国。

欧委会的具体工作由DG承担。目前，欧委会下设44个总司级部门,雇员超过2万人。欧盟委员会的主要职责包括:

a．负责提出立法动议并向欧盟理事会和欧洲议会提交法律草案。当发现有问题存在并且只要认为成员国、地区或当地采取的行动不足以有效解决该问题时，委员会就将采取行动（辅助原则，subsidiarity principle）。如果认为有立法必要，委员会将要求相应总司在广泛听取各利益相关团体（如经济和社会委员会、地区委员会）及专家意见的基础上起草立法草案。草案经与其他委员会机构讨论并经法律服务部和总秘书处审核后，由负责相应事务的委员会委员提交委员会投票。只要27个委员中14个同意，草案就可提交欧盟理事会和议会。另外，在一些技术性很强的领域，欧盟委员会经理事会授权后也可单独立法。

b．管理欧盟的预算并分配资金。欧盟委员会在欧盟“金融框架”内设定欧盟长期的优先资助领域，负责起草年度预算送理事会和议会批准，并监督预算的执行。

c．执行欧盟的法律。欧委会作为欧盟条约的捍卫者，负责检查成员国是否正确执行欧盟的法律。如发现成员国未遵守欧盟的法律

时，委员会将将采用“违反程序（Infringement procedure）”给成员国政府发出官方信函要求成员国限期改正，否则委员会可将其诉至欧盟法院，采取强制惩罚措施。欧盟法院的判决对成员国及欧盟机构均有效。

d. 在国际事务中代表欧盟。如在国际组织（如 WTO）中代表所有欧盟成员阐述欧盟立场，代表欧盟进行国际协议的磋商等。

2）欧盟食品安全管理的具体执行机构

食品安全管理的执行机构主要为欧盟委员会下属健康与消费者保护总司（DG SANCO），其他相关机构还有欧洲食品安全局、食品链和动物健康委员会、食品链和动物健康顾问委员会、企业总司等。基本框架如图 4 所示。

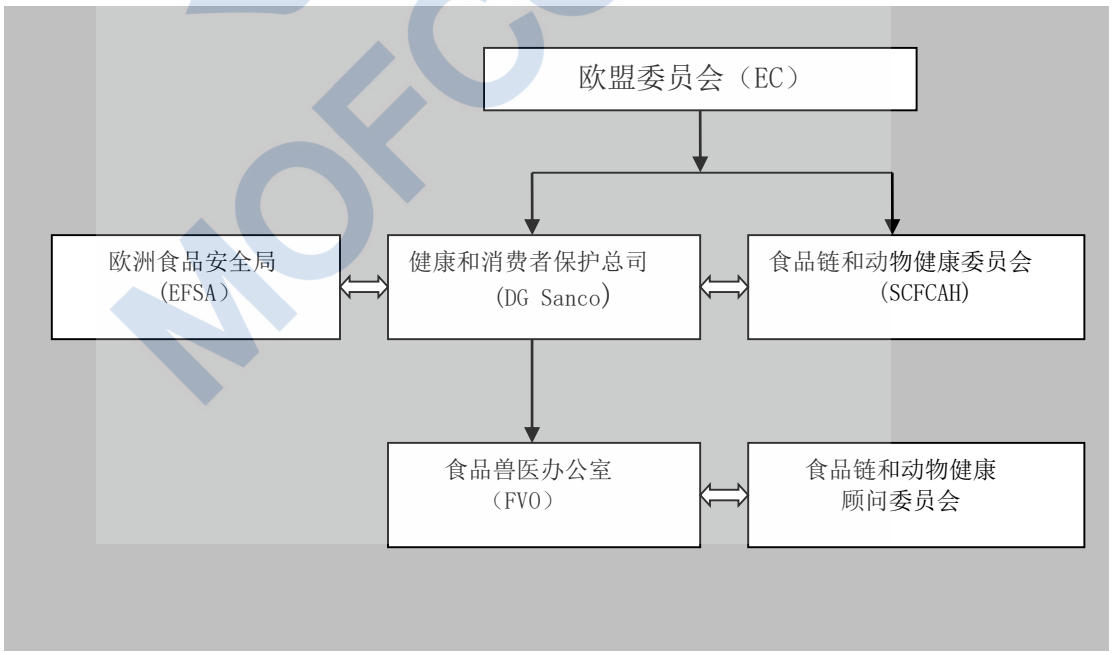

图 4 欧盟的食品安全主要管理机构

① 欧委会健康与消费者保护总司（DG SANCO）

欧洲委员会直属的健康与消费者保护总司（DG SANCO）是直接负责管理和执行欧盟食品安全法规和政策的机构，250 位职员在布鲁塞尔工作，使欧盟食品安全方面的法律及时更新；约 100 位职员属于食品兽医办公室（FVO）。其主要职责包括：“从农场到餐桌”

食品链全过程的管理；生物和化学风险的管理;残留、食品饲料添加剂、接触材料;植物健康和植物保护产品；动物健康和福利、动物饲料安全；食品标签；成员国和第三国食品法规的检查和监控；快速预警系统和风险管理以及代表欧盟履行国际卫生和食品安全事务等。

DG SANCO 下设食品兽医办公室（FVO），负责监督欧盟政策的执行。FVO 总部设在爱尔兰都柏林，设 6 个科，有职员 163 人，其中 81 人为检查官员。FVO 的主要任务是监控成员国和第三国是否遵守欧盟的兽医、植物卫生和食品卫生法律。通过检查确定整个生产链是否符合欧盟食品安全和卫生立法，向利益相关者通报评估的结果，进而提高食品安全和质量，兽医和植物健康部门控制系统的作用。

FVO 在欧盟有关指令和决议的授权下，负责制订每年核查计划，选择优先国家并实施核查；核查后形成报告，草案先给被核查国主管当局评议；向被核查国提出整改建议，要求对方拿出整改措施；与委员会其它部门一起，评估整改行动计划并通过随后的一系列活动监督整改行动计划的执行；并在合适的时期，提请委员会明晰、修正法规或新立法规。负责欧盟农药残留年度报告以及年度工作报告，评估核查计划的进展，提交全球核查结果等。

FVO 的核查范围包括：检查成员国动物源食品的监控系统，化学品使用（兽药、生长激素、农药）和进口产品；流行病 (如猪瘟)；动物运输、屠宰等；水果和蔬菜的农药残留，GMO 等。

② 食品链和动物健康常务委员会(Standing Committee on the Food Chain and Animal Health，SCFCAH)

食品链和动物健康常务委员会（SCFCAH）根据法规（EC）No 178/2002 成立，取代了食品常务委员会、动物营养常务委员会、兽医常务委员会和植物卫生常设委员会的部分职能（植保产品、植物

产品允许最大农残限量的制订），以便能对食品链采取高效、综合的处理方法。由各成员国代表组成，主席由欧盟委员会代表担任，帮助 EC 准备食品相关执行措施（立法），欧委会只有在 SCFCAH 同意时才能采取相应措施。

SCFCAH 分为 8 个小组：食品基本法，食品链的生物安全，食品链毒理安全，进口条件和控制，动物营养，GMO 食品、饲料和环境风险，动物健康和动物福利和植物药理。

③ 欧洲食品安全局(European Food Safety Authority, EFSA)

欧洲食品安全局(EFSA)是依据法规 EC / 178/2002 于 2002 年初建立。主要负责在对食品安全有影响的所有领域提供科学建议和科学技术支持。作为独立法人实体，它由欧共体全额资助，运作独立于欧盟各部门以及各成员国管理当局。欧盟成员国和应用欧盟食品安全法的其他国家都可以加入 EFSA。 EFSA 现有员工 150 余人，其中 50 人在其总部意大利帕尔马工作。

EFSA 的组成：一个管理董事会（一个常务董事）；一个咨询论坛；一个科学协调委员会以及八个专家工作组。董事会是 EFSA 的最高权力机构，由 14 个成员和一个欧盟委员会代表组成。其中 5 个成员要求有消费者组织和食品生产链利益相关者的背景。咨询论坛由各成员国指派一名与 EFSA 类似机构的代表组成，以保证各成员国科学和管理机构之间的有效合作和资源共享。科学委员会的专家小组由公开选举及管理董事会指定独立科学家组成；每个专家小组的主席和 6 个与专家组无关的独立专家组成科学委员会，负责对专家工作组的总协调。

EFSA 在科学、独立、公开、透明的工作原则下，主要负责对食品安全有影响的所有领域提供科学建议和科学技术支持，与成员国

食品安全机构紧密合作，并与利益相关者（stakeholders）公开商讨，就食品饲料安全相关事宜向风险管理者提供独立、科学建议。同时有责任与公众、利益相关者及时进行合适、有效、准确、一致的风险交流。主要职责包括：

按照欧委会、欧洲议会和成员国的要求，对食品安全和相关议题提供独立的科学建议，并将此建议作为风险管理决策的基础；

对食品问题提出技术建议，以促进与食品链相关的政策和法规的制定；

为监测欧盟整个食品链的安全性，对有关食品的数据及其与任何潜在危害相关的必要信息进行收集和分析；

对紧急危害进行识别和早期报警；

在关键时刻支持欧洲委员会的工作；

对其权限内的所有事宜向公众征求意见。

④ 食品链和动植物健康顾问委员会

包含有食品生产者、零售业者、农业生产者和消费者的代表。委员会的目的是促进欧盟委员会和欧洲食品组织关于食品安全政策的对话和磋商，加强食品链中各个重要环节的协同。

⑤ 企业总司

主要负责兽药的生产监管及兽药最大限量标准的制定。

（2）欧盟的食品安全法规体系

1)欧盟法规体系基本构架

欧盟的食品安全法规体系分两个层次。第一层为基础性条约（Treaties），主要包括《欧盟条约》及《欧盟运行条约》，对欧盟的组织机构、欧盟及成员的权力责任及各种行为规范进行明确规定。欧盟各机关及所有成员国必须按该条约规定行事。第二层为派

生性共同体法规，包括具有强制性法律效力的文件（条例 Regulation、指令 Directive 和决议 Decision）和非强制性文件（如建议 Recommendation、意见 Opinion 等）。其中条例、指令、决议又可分为 Legislative acts 和 No-legislative acts 两类。

① 条例

“条例”由理事会和议会联合批准或者由委员会单独批准。根据《欧盟运行条约》第 288 条的规定，条例具有普遍适用性，完全直接地适用于所有成员国。普遍适用性和直接适用性是条例的两个基本特征。“普遍适用性”是指条例适用于欧盟所有成员及所有公民，这个特征使条例与另一种立法文件—决定相区别开；“直接使用性”指条例一经制定，则成为各成员国法的一部分，不需要也不允许各成员国立法机构转化为国内法，这一特征是条例与另一种立法文件—指令相区别的标志。

② 指令

“指令”由理事会和议会联合批准或者由委员会单独批准。根据《欧盟运行条约》第 288 条的规定，指令只对其所发至的成员国具有约束力，并且仅要求接受国达到规定的目标即可，这些成员的国家机关对于实现目标的方式和方法具有选择权。指令不具有直接适用性，需要成员国转化为国内法律。每个指令均会规定成员国采纳的最后期限。

由于欧共体成员国内存在不同的法系，法律传统、经济发展程度、文明程度参差不齐，因此在所有领域都采用条例的立法形式是不现实的。指令则弥补了这一不足，它的主要目的不是制定适用于欧共体的统一规则，而是要求各成员国行事自己的立法权，以使各成员国的法律不构成实现一体化的障碍。对于指令的实施，成员国

可以选择具体的方式和方法，但是其选择的方式和方法，对于指令所要求达到的目标，必须是充分有效的，根据指令转化成的国内措施必须具有约束力。

在实践中，欧共体机构通常在以下两种情况下发出指令：一是在各成员国法律某一领域存在歧义，而这种歧义对共同市场的建立或共同市场机能的发挥有不良影响时，欧共体机构通过发出指令达到消除歧义，协调成员国间法律的目的（如产品安全标准）；二是为了使成员国取消对各成员国间的商品、人员、服务和资金流动的限制，以及在税收、运输和竞争等领域，通过指令对某些措施的实施规定时间限制和其他相关规范。指令中经常规定一个具体期限，各成员国必须在这个期限内达到指令规定的结果，否则将会受到共同体法院的制裁。如果超过了期限，成员国没有达到趋同的标准，成员国的辩解，例如其它成员国也没有达到，国内的经济困难，甚至与成员国宪法冲突等很少被欧共体法院接受。

③ 决定

“决定”是由理事会与议会共同批准或者由理事会、委员会单独批准的对特定对象具有直接全面约束力的一类法律文件。根据欧共体条约第 249 条的规定，它对规定的接受者具有直接拘束力，它的发出对象可以是成员国，也可以是自然人或法人。

④ 建议（recommendation）和意见（opinion）

仅是欧盟委员会或理事会就某个问题提出的看法，仅作为欧盟立法趋势和政策导向，供成员国参考，不具有法律强制力。

另外，在欧盟制定条例、指令、决议等法律文件之前，欧盟往往会出版“绿皮书”和“白皮书”。“绿皮书”是欧盟就某个具体问题提出的初步看法，其目的启动欧盟水平的咨询程序，以征求各

界的意见。“白皮书”一般在“绿皮书”基础上产生，它包含了共同体在某个特定领域的一系列行动建议。如果“白皮书”得到欧盟理事会的批准，欧盟则可能采取共同行动计划（如制定法规）。

2)欧盟食品安全相关法规文件

欧盟现代食品安全法规体系的建立以 2000 年《食品安全白皮书》的发表为标志，以食品安全基本法的（EC）178 / 2002 条例为总领，与关于食品卫生的（EC）852/2004 条例、规定动物源食品卫生特殊规则的（EC）853/2004 条例、规定人类消费用动物源食品官方控制组织特殊规则的（EC）854/2004 条例、动物健康的 2002/99/EC 指令、以及官方控制的(EC)2004 / 882 条例构建了欧盟食品安全法规的新体系。

① 欧盟《食品安全白皮书》

欧委会于 2000 年发表的《食品安全白皮书》尽管不是一份法律文件，但其在欧盟食品安全法规体系建设过程中发挥了纲领性作用，为欧盟改进食品安全立法和管理，恢复公众信心提供了路线图(ROAD MAP)。

食品安全白皮书欧盟食品安全白皮书长达 52 页，包括执行摘要和 9 章的内容，用 116 项条款对食品安全问题进行了详细阐述，制订了一套连贯和透明的法规，提高了欧盟食品安全科学咨询体系的能力。白皮书提出了一项根本改革，就是食品法以控制从“农田到餐桌”全过程为基础，包括普通动物饲养、动物健康与保健、污染物和农药残留、新型食品、添加剂、香精、包装、辐射、饲料生产、农场主和食品生产者的责任，以及各种农田控制措施等。同时，它要求各成员国机构加强工作，保证措施能可靠、合适地执行。

白皮书中的一个重要内容是建立欧洲食品安全局，主要负责食

品风险评估和食品安全议题交流；设立食品安全程序，规定了一个综合的涵盖整个食品链的安全保护措施；并建立一个对所有饲料和食品在紧急情况下的综合快速预警机制。另外，白皮书还介绍了食品安全法规、食品安全控制、消费者信息、国际范围等几个方面。白皮书中各项建议所提的标准较高，在各个层次上具有较高透明性，便于所有执行者实施，并向消费者提供对欧盟食品安全政策的最基本保证，是欧盟食品安全立法和行动的指导性文件。 白皮书要求，自白皮书正式发表后的几年内，其提出的 84 项具体行动方案要逐步得到实施，作为新食品法框架内容的具体实现。在白皮书发布后的十余年间，欧盟大量的涉及食品质量与安全的专项法规得到改进和加强。此外，欧委会还在白皮书中呼吁欧洲标准化组织优先制定严格的欧洲食品安全标准,欧洲标准化组织近几年在食品标准的制定上也取得显著进展.

② Regulation (EC)178 / 2002 号条例（食品法的一般原则和要求）

178 / 2002 号条例是欧盟食品安全法的基石，确定食品法律的一般原则和要求、建立 EFSA 和拟订食品安全事务的程序，是欧盟的一个重要法规。178 / 2002 号法令包含 5 章 65 项条款。范围和定义部分主要阐述法令的目标和范围，界定食品、食品法律、食品商业、饲料、风险、风险分析等 20 多个概念。一般食品法律部分主要规定食品法律的一般原则、透明原则、食品贸易的一般原则、食品法律的一般要求等。快速预警系统、危机管理和紧急事件部分主要阐述了快速预警系统的建立和实施、紧急事件处理方式和危机管理程序。程序和最终条款主要规定委员会的职责、调节程序及一些补充条款。

③ Regulation (EC)852/2004 条例(食品卫生条例)

该条例规定了食品企业经营者确保食品卫生的通用规则，主要包括：1、企业经营者承担食品安全的主要责任；2、从食品的初级生产开始确保食品生产、加工和分销的整体安全；3、全面推行危险分析和关键控制点（HACCP）；4、建立微生物准则和温度控制要求；5、确保进口食品符合欧洲标准或与之等效的标准。

④ Regulation（EC）853/2004 条例(动物源食品特殊卫生规则)

该条例规定了动物源食品的卫生准则，其主要内容包括：1、只能用饮用水对动物源食品进行清洗；2、食品生产加工设施必须在欧盟获得批准和注册；3、动物源食品必须加贴识别标识；4、只允许从欧盟许可清单所列国家进口动物源食品等。

⑤ Regulation （EC）854/2004 条例(人类消费用动物源食品官方控制组织的特殊规则)

该条例规定了对动物源食品实施官方控制的规则，其主要内容包括：1、欧盟成员国官方机构实施食品控制的一般原则；2、食品企业注册的批准；对违法行为的惩罚，如限制或禁止投放市场、限制或禁止进口等；3、在附录中分别规定对肉、双壳软体动物、水产品、原乳和乳制品的专用控制措施；4、进口程序，如允许进口的第三国或企业清单。

⑥ Regulation (EC)882／2004 条例(确保对食品饲料法以及动物卫生与动物福利法规遵循情况进行验证的官方控制)

882／2004 条例是一部侧重对食品与饲料，动物健康与福利等法律实施监管的条例。它提出了官方监控的两项基本任务，即预防，消除或减少通过直接方式或环境渠道等间接方式对人类与动物造成的安全风险；严格食品和饲料标识管理，保证食品与饲料贸易的公正，保护消费者利益。官方监管的核心工作是检查成员国或第三国

是否正确履行了欧盟食品与饲料法，动物健康与福利条例所要求的职责,确保对食品饲料法以及动物卫生与动物福利法规遵循情况进行核实。

⑦ Directive 2002/99/EC(关于供人类消费的动物源产品的生产、加工、销售及引进的动物卫生法规)

该指令要求各成员国 2005 年前转换成本国法律.该指令 提出了动物源食品 在生产、加工、销售等环节中的动物健康条件的官方要求。指令中还包括了相关的兽医证书 要求、兽药使用的官方控制要求、自第三国进口动物源食品的卫生要求等。

在上述法规的基础上，欧盟针对各类食品、动植物产品及相关风险物质的控制、食品解除材料、食品标识等制定了近千个专门性法规。

⑧ Regulation EU 2017-625（关于食品安全及动植物卫生官方监控的条例）

（3）欧盟进出口食品主要管理制度

与其他发达国家/地区类似，欧盟对进出口食品安全的管理重心也在进口食品方面，很少制定出口食品的特殊管理措施或要求。而进口食品的管理则充分体现了其从农场到餐桌的管理理念。欧盟对于动物源产品及非动物源产品的管理，具有显著区别。一般情况下，欧盟对非动物源食品的进口管理较宽松：对第三国没有出口资格名单限制，第三国企业无需经过主管部门注册，出口产品无需第三国的官方证书，货物到达时不需要预先告知。欧盟对动物源产品的进口管理非常严格，必须满足 3 个条件：出口国是欧盟同意进口动物产品的国家，出口企业必须经过批准同意，产品必须附带卫生证书。

1）进口前的监管

① 对出口方食品安全管理体系的评估/认可制度

根据《854/2004 条例》要求，对向欧盟出口动物和动物源产品的第三国实施核准制，只有经其批准的第三国才能向其出口动物和动物源产品。在核准第三国时，重点考虑因素包括：a)第三国关于动物源产品、兽药及饲料相关立法；b)第三国主管当局的权力、独立性、面临的监督；c) 对执行官方控制职员的培训；d) 主管当局可利用的包括诊断设施在内的资源；e) 文件控制程序和控制系统的存在与执行；f）是否告知欧盟委员会及相关国际组织动物疾病的爆发情况；g) 对动物和动物源产品进口的官方控制的运作及其程度；h) 第三国可以提供符合或等同欧盟要求的保证；i) 拟出口到欧盟的动物源产品的生产、制造、处理、存贮和分发的卫生状况；j) 第三国产品投放市场的所有经验和实行进口监控的结果；k) 第三国执行的公共监控的结果，特别是主管当局评估的结果，和主管当局按照公共监控收到的建议而采取的行动；l) 已批准的所有动物人畜共患病控制计划的存在、实施和交流；m) 已批准的残留控制计划的存在、实施、和交流。

② 进口食品生产企业的登记或注册

《854/2004 条例》规定，只有经第三国主管机构批准，列入获准出口欧盟的企业名单中的生产加工企业才能向欧盟输入动物源产品。企业所在国主管机构应有相应的检验设施、处理权限，对企业进行监管，确保符合欧盟法规。当企业不能满足要求时，第三国主管机构必须有足够权力来阻止其向欧盟出口欧委会专家派员到第三国现场考察，检查规定是否落实。

③ 对进口食品生产国家和企业管理体系的检查

根据《882/2004 条例》规定，欧盟委员会专家应在第三国进行

官方监管以检验第三国的立法及执行系统是否符合欧盟要求，官方监管重点为：a) 第三国中的立法；b) 第三国中主管部门的组织形态、权力与独立性，他们所负责的对象，他们强化其可行立法的机构有效性；c) 实施官方监管时对人员的培训；d) 主管部门内包括诊断设备在内的资源；e) 根据主次区分的存档监管程序和监管系统的存在和运作；f) 相关的动物健康、动物寄生虫病、植物健康及通报本委员会和其它关于国际动、植物疾病发起的国际团体的程序；g) 对于进口动、植物产品的范围与操作的官方监管(h) 第三国能够达到欧盟基本要求的保证。第三国中欧盟监管的频率应按以下确定：a) 出口至欧盟的产品的风险评估；b) 欧盟立法的规定；c) 从相关国家的进口额与进口性质；d) 欧盟或其它检查团体的监管和检查结果；e) 成员国的主管部门所做的出口监管和其它监管的行为结果；f) 从欧盟食物安全主管机构或其它类似团体所获取的信息；g) 从国际承认的团体如 WHO、OIE 或其它地方所获取的信息；h) 经查证，从第三国进口的活动物、活植物、饲料或食品导致疾病发生，并威胁健康。i）需要对第三国进行的调查或其他反应特殊情况。

2）进口时的监管

① 提前通报制度

《882/2004 法规》规定，进口食品和饲料至少应在货物抵达的一个工作日之前通报货物到达时间与属性。对于动物源产品及某些特定的非动物源产品，必须提前通报。

② 证书制度

欧盟《854/2004 法规》要求运往欧盟的动源性产品必须随附原版官方兽医卫生证书。欧盟从第三国进口指令 2000/29/EC 的附件 V 部分 B 列出的植物、植物产品及其它材料时，必需附有出口国国家

植物保护机构签发的植物检疫证书。进入欧盟之后，植物检疫证书会用植物护照替代。

③ 分级查验制度

i 对非动物源产品的查验

对于非动物源性食品的进口，欧盟可以根据潜在的风险制定风险控制计划，并根据计划实施控制（法规 EC No 882/2004 第 15 条第 1 款）。这种控制措施的实施，可以在入境口岸、通关物流场所、进口商的仓库及零售点进行等。欧盟对非动物源产品的官方控制至少应该包括系统化的文件检查，随机的确认检查以及物理检查。

《欧盟 882/2004 法规》要求，对来自第三国的非动物源食品和饲料的物理检查频率应依据以下因素确定： 不同类型的食物与饲料的风险； 第三国产品要求、起始资料建立、食物与饲料进出口产品方面的守法记录；进口该类产品的饲料或食品加工企业已采取的控制；原产地第三国主管部门提供保障。某些非动物源食品和饲料的进口需要在指定的口岸进行。

ii 动物源产品的检查

根据《97/78 指令》， 每一批货物动物产品进入欧盟，须由由边境检查站（ Border Inspection Posts， BIP）进行官方兽医检查。批准的 BIP 名单及检查范围在官方公报公布。欧委会的食品兽医办公室(FVO)对 BIP 进行检查。检查程序根据指令 97/78/EC 的要求，所有 BIP 的检查程序都相同。检查分三种形式：

文件审查（Documentary check）：对每批货物审核证书和材料，确认：证书是原件；第三国和企业经批准；证书格式与样本相符；有主管机构、兽医官员签名；对该国的保障措施。

货证核查（Identity check）：对每批货物检查其与卫生文件

的内容是否相符，检查货物上的种类、数重量和标记（官方封铅、健康标识和标签），确认出口国、出口企业与证书中的代码是否相符。

物理检查（Physical check）：确保产品可以按证书上所写用途使用。并确认运输过程冷链没有间断、产品温度符合要求、运输条件使产品保持无损坏要求状态、拆包后进行感官检查，包括气味、颜色、口味等，还包括简单的物理检查，如蒸煮、解冻、切割。物理检查必须涵盖批次件或包装的 1%，最少 2 件/包装到最多 10 件/包装。然而，根据产品和状况，兽医部门可要求更广泛地检查。若为松散材料，从批次的不同部分应至少取 5 份样品。若随机抽查的实验室结果未出来，而货物对公众或动物健康不会造成立即危害，货物可以放行，相关信息传送到目的地主管部门。

如果产品符合下列三个条件，欧委会决定减少对进口条件相同的产品的物理检查频率：第三国家或地区提供产品之原产地的检查结果，其检查结果令人满意且有健康保证；产品来自于根据欧共体规则确定的名单上的加工厂；相关产品的进口证书已经签署。如果严重违规或屡次违规，成员国应对来自同一产地的产品的批次实施更严格的检查。特别是，同一产地的下十个批次必须扣留进行逐批检查，并交纳用于支付检测相关费用的押金。

根据 Regulation 429-2016 关于动物卫生的条例，2016 年 3 月 9 日欧洲议会和理事会已就动物传染病、动物卫生法方面发布了（EU）2016/429 法规，该法规为动物卫生构建了一个新的欧盟法律框架，为动物传染性疾病的预防和控制提供了一个综合而又简明清晰的法规（该法规将于 2021 年 4 月 21 日生效）。

④ 离岸检查制度

根据《97/78 指令》，如果经取样的动物源产品离开边境检查站未出结果，边境检查站的官方兽医应通过 ANIMO 网络通知在目的地管理加工厂的兽医机构货物的原产地和目的地。产品应在目的地的加工厂根据欧共体立法规定进行处理。目的地加工厂或产品目的地暂存仓库的管理者应通知目的地官方兽医，官方兽医应实行常规检查特别是检查入境记录，以确定产品到达目的地的加工厂。如果边境检查站的主管部门得到预期进入经批准的加工厂的产品未到达目的地的证据，主管部门应对负责装货的人采取措施。

对于植物源产品，委员会指令 2004/103/EC 要求在一定条件下，植物卫生检查和鉴定（非单证审核）实行“目的地”原则。目的地检查只能在货物入境植物卫生机构和目的地植物卫生机构协议下进行。同时，进口商必需提供一定的证明，并事先得到植物卫生机构的许可。货物的转运还必需附有相关委员会指令指定的“植物卫生转运文件”，这一类货物必需运达指定的目的地，检验合格后方能卸货。

⑤ 不合格产品处理制度

《882/2004 条例》授权.主管部门可以扣留和羁押违反饲料和食品法的来自第三国的货物，并可以采取以下措施：(a)命令销毁这些饲料和食品，或根据第 20 款进行特殊处理，或根据第 21 款遣返离开欧盟领域以及其他措施，如将该饲料和食品用于其他目的。(b)如果饲料或食品在采取以上措施以前已经流入市场，必要时应命令其召回或退货。

3）进口后的监管

① 记录保留和溯源制度

根据《172/2002 法规》要求， 食品、食用动物及食品成分在生产、加工和分销的所有环节都必须具有可追溯性。产品必须被适当

标识，便于追溯。欧盟法规要求食品经营者能够分辨其所提供的商品从哪里来，卖到哪里去，并具备相应的系统或程序，该程序在应要求时可为主管当局提供其供货方及货物购买方的相关信息。

② 风险监控制度

欧盟食品兽医办公室（FVO）专门负责农、兽药和化学污染物残留监控行动。该办公室负责制定年度残留监测计划，并与各成员国内相应机构联系，督促其制定本国残留监测计划和协作残留监测计划，公布残留监测结果。并对第三国残留监控情况进行核查验证。欧盟自 1996 年起启动了共同体农药残留监控计划。该计划共分为两个层面：欧盟层面和国家层面。欧盟层面监控计划是一个覆盖主要农兽药和农产品的周期滚动计划。以指令形式制定一个 3 年的食品监控计划，选取欧盟市场上常见的 30 种食品，监测 200 个左右农兽药项目。根据成员国消费量，通过二项式概率分布统计分析确定各成员国需要采集的最小样品量。国家层面计划根据欧盟层面计划的要求和各国的生产消费情况确定需要检测的产品和农药，一般也需覆盖多年。实施一年以上的监控计划必须每年向欧盟委员会的 FVO 提交监测报告，以提供在本区域和本国对检测结果处理的措施。如果在共同体内检出阳性样品，成员国的主管当局须及时获取所有必要信息，及时调查残留出现的原因，并采取相应的措施。如果从第三国进口的食品检测呈阳性，会将所有使用制品的种类和有关批次通告欧盟委员会，并立即通知所涉及的边检站。

欧盟对进口食品的监控涵盖在整体监控计划中，没有指定专门针对进口食品的监控计划。根据《96/23 指令》，对于出口到欧盟的动物源产品及活动物，欧盟要求第三国必须实施与欧盟等效的兽药及特定活性物质的监控计划，并经检查核实。

③ 风险预警制度

为加强风险信息的评估与交流，欧盟专门建立了 RASFF 系统。RASFF 是一个基于信息传递网络的预警体系，欧盟委员会对 RASFF 网络的管理负责（具体由欧委会健康和消费者保护总司：DG SANCO 负责协调），欧洲食品安全局（EFSA）也是体系成员之一。在 RASFF 系统下，各个成员有义务对所发现的食品和饲料安全信息向 RASFF 通报。网络中的某一成员国如发现任何有关食品、饲料引发人类健康直接或间接风险的信息，应立即在快速预警系统下通知委员会，委员会将信息传达给网络中的各成员国。欧洲食品安全局可补充发布一些科学技术信息通知，以利于成员国采取的快速、适当风险管理活动。同时，对于各成员国所采取的下列措施都应向 RASFF 通报：（1）为了保护人类健康而采取的任何措施和快速行动，如严格限制市场准入，强制撤出市场，食品或饲料的召回等；（2）当对人体健康有严重风险，需要采取快速行动时，对经营者的任何建议或与其达成的任何协定，不论是自愿的还是强制的。这包括旨在阻止、限制市场准入、对市场准入提出特殊条件，或阻止、限制食品或饲料的最终用处、对其最终用途提出特殊条件。（3）欧盟境内发生的，由于对人类健康产生直接或间接风险，而由边境的管理部门拒绝入境任何一批或一个集装箱的食品、饲料。发表通报信息的成员国，应同时提供其食品安全管理部门为何采取此类措施的详细说明；并在适当时候，后继通报其补充信息，特别是在通报的措施已更改或取消时。委员会应立即将获得的通报信息及补充信息传达给网络的各成员。在欧盟境内，边境食品安全管理部门拒绝一批或一集装箱货物入境时，委员会应立即通报欧盟的所有边境和作为原产地的第三国。如果警示通报所涉及的产品已经对第三国出口，委员会则有

义务通知该国；当原产于某国的产品被通报时，委员会也要通知该国，以使其能采取措施避免再次重复同样的问题。在 RASFF 中，欧委会每周发布警示通报和信息通报。为了在保持公开度和保护商业秘密之间寻求平衡，通报不公布相关贸易和公司的名称。这样操作并不会影响对消费者的保护，因为 RASFF 通报意味着已经采取或正在采取相应措施。但当对人类健康的保护要求更大的透明度时，欧委会会通过其正常渠道采取必要的行动。同时，欧委会还对上一年度的通报情况做系统、全面的分析，形成年度分析报告。

④ 不合格产品召回制度

欧盟要求，如果经营者对其进口、生产、加工制造或营销的食品感到或有理由认为不合安全要求时，应立即着手从市场撤除，并通知有关部门。经营者应准确地通知消费者撤出的原因，在其他办法效果欠佳时，应从消费者处召回有关产品。从事零售、营销活动的经营者应在其相应行为范围内从市场上撤出不实符合安全要求的食品，并应通过提供有关追溯信息，配合生产者、加工者、制造者和有关部门的措施而为食品安全作贡献。

4）其他相关制度

2006 年，欧盟健康与消费者保护总司成立了专门的培训部门，并设立“better training for safer food”专项，投入大量资金对欧盟及各成员国的食品安全监管人员进行培训。截至 2010 年，累计培训人数达 23000 余人，投入经费超过 4000 万欧元。

欧盟理事会指令（93 / 119 / EEC）关于动物屠宰和处死时对动物的保护问题（1993 年 12 月 22 日）

（1）鉴于对屠宰动物保护的欧洲公约已通过；鉴于在本问题上欧洲公约的范围大于现存的共同体规则；鉴于对屠宰时动物保护的

法律影响了农产品的竞争的条件和农产品在共同市场上的流通；鉴于需要建立屠宰前对动物保护的普遍的最低标准以确保生产的健康发展和有利于动物和动物产品内部市场的完成；鉴于屠宰动物时，减少对动物可能造成的痛苦；鉴于必须允许技术和科学的实验得以实施和考虑到某些特定的宗教仪式的特定要求；鉴于欧洲公约没有包括的动物，在屠宰时也应得到良好的保护；鉴于在有关动物保护的声明（附于欧盟条约最终决定）中，欧盟会议要求欧洲议会、理事会、委员会和各成员国在起草和贯彻实施关于普通农业政策的欧洲法律时，应充分考虑有关动物福利待遇的要求；

（2）该指令适应予以下动物的运输、候宰、限制、电麻、屠宰和处死：供肉品、皮张、皮毛和其他产品生产用的动物；为疾病控制需处死的动物。应避免在动物运输、移动、候宰、限制、电麻、屠宰和处死时遭受应激、痛疼或痛苦。

（3）适于屠宰加工厂的要求：加工厂的结构、工器具和设施等应避免使动物遭受应激、痛疼或痛苦；用于电麻和处死动物的设施在设计、结构、维护和使用方面应确保能快速有效地电麻和处死动物。主管当局应检查用于电麻和处死动物的设施设备是否符合以上要求，并且还应定期检查，以确保它们处于良好的维护状态和达到前面所述及的目标。另外还应准备一套处于良好状态的设施设备以供屠宰时紧急使用，并注意维护和定期检修。对负责动物运输、候宰、限制、电麻和屠宰处死的人员必须具有一定的知识技能，以保证人道地、有效地完成从动物移运到屠宰处死的工作。主管当局应确保加工厂工人拥有必要的技术、能力和专业知识。主管当局应负责加工厂的检验和控制，且可随时进入加工厂的任何部分以确保符合本指令要求。屠宰场还应具备没有天然隐蔽物和遮阳物的大片存

养栏。存养栏应保护动物不受恶劣天气影响，也应使动物不受物理的、化学的或其他的健康危害。

（4）动物到场应尽快卸车，如果暂不能卸车，待卸动物应避免遭受恶劣天气的影响且应对其提供良好的通风。动物因种类、性别、年龄或来源等，可能相互伤害攻击时，必须隔离存放。动物应避免遭受恶劣天气条件的影响，如果是潮湿高温天气，必须通过适当的方式降温。动物的健康状况必须每天早上和晚上各检查一次。在运输和到达屠宰场的过程中遭受 痛疼或痛苦的动物，及未断奶的动物必须立即宰杀；如果不能立即宰杀，它们必须尽快隔离 并在此后 2 小时内宰杀；不能走动的动物不能拖到宰杀间，而必须就地宰杀；或者通过手推 车或可动平台运输到急宰间急宰，但不能使其再遭受不必要的痛苦。

动物不直接运到屠宰地点时，必须提供充足饮水；到屠宰场 12 小时内不能宰杀的动物， 必须饲喂，且定期地供食。

在屠宰场中存放 12 小时或更长时，动物必须进行存养。在动物不拴系的地方，必须供给 饲料，以供动物自由采食。

对用笼子装运的动物的要求：装运动物的笼子必须小心装卸，不能扔抛或碰撞翻倒，动物应尽可能地水平地机械化卸下。用有孔和底面有弹性的笼子装运动物，应避免动物受到伤害，卸下时必须特别小心。动物必须从笼子中一个一个地卸下。笼子中装运的动物必须尽快宰杀，否则应根据 119 条要求给予动物喂食和饮水。

（5）动物在击晕、宰杀或处死之前的限制：动物应受到适当的限制以保证其免遭任何可以避免的痛疼、痛苦、震惊、伤害或撞伤。然而，就宗教礼仪宰杀来说，用机械方法宰杀反刍动物来避免使动物受到痛疼、痛苦、震惊和任何伤害或撞伤，那么在宰杀前对动物

进行限制是必要的。动物在被击晕或处死之前腿不能被捆绑，不能被悬吊。然而，假如能够采取适当的措施保证在击晕时间，家禽和兔子处在一个非常放松的状态，并且有效的电晕，且不得延误的情况下，家禽和兔子也可以悬起来宰杀。此外，使动物处于受限制状态，不能被看做是一种悬吊。通过机电或机械方式击头部而击晕或杀死动物时，必须提供设备保证容易操作且准确操作。然而，就单蹄动物和牛来说，主管当局可以授权应用适当的方式来限制其头部的运动。电击设施不能用以约束或限制动物运动或促使动物运动。

（6）在考察屠宰厂时或根据共同体规定，检查第三国的拟出口到欧共体的肉食品的已注册或来注册加工厂时，委员会专家应确保第 5 条所含的动物在屠宰时得到不次于本指令所规定的人道主义保护。

（7）从第三国进口肉品时，要附卫生证书表明肉品的加工符合上述要求。

4.5 欧亚海关联盟规定

本技术规范是根据 2010 年 11 月 18 日签署的《有关白俄罗斯共和国、哈萨克斯坦共和国与俄罗斯联邦境内统一的技术调节原则与条例协议》的要求而制定的。

本技术规范规定了与屠宰产品和肉类制品有关的强制性安全要求、与屠宰产品和肉类制品的生产、存储、运输、销售和回收程序有关的强制性要求以及与屠宰产品和肉类制品的包装和标签有关的要求，确保获准出厂的产品在海关联盟关税区域内自由流通。

如果存在涉及屠宰产品和肉类制品的其它的海关联盟使用的技术规范，这类规范规定了与屠宰产品和肉类制品有关的安全要求、与屠宰产品和肉类制品的生产、存储、运输、销售和回收程序有关

的要求以及与屠宰产品和肉类制品包装和标签有关的要求时，则屠宰产品和肉类制品及其生产、存储、运输、销售和回收程序以及屠宰产品和肉类制品的标签与包装工作都应当符合海关联盟各类技术规范的要求，海关联盟各类（相关）技术规范的要求也适用于屠宰产品和肉类制品。

1、适用范围

（1）本技术规范的目的在于保障人的生命安全与健康，保护环境，保障动物的生命安全与健康，防止消费者错误地理解屠宰产品和肉类制品的用途及其安全性。本技术规范适用于获准出厂在海关联盟关税区域内流通的屠宰产品和肉类制品，以及屠宰产品和肉类制品的生产、存储、运输、销售和回收程序。

（2）本技术规范监管的对象包括：

a）屠宰产品和肉类制品：

肉；

机械化去骨的肉（补充剔骨）；

适于儿童食用的屠宰类制品；

b）屠宰产品和肉类制品的生产、存储、运输、销售和回收程序。

（3）本技术规范规定了在海关联盟关境内流通，与屠宰产品和肉类制品包装和标签有关的强制性要求，针对《海关联盟食品及其标签技术规范》、《海关联盟包装安全技术规范》制定出了补充性要求。海关联盟委员会于 2011 年 12 月 9 日通过第 N 881 号决议批准了《海关联盟食品及其标签技术规范》（TP TC 022/2011）（以下简称为《海关联盟食品及其标签技术规范》（TP TC 022/2011），海关联盟委员会于 2011 年 8 月 16 日通过第 N 769 号

决议批准了《海关联盟包装安全技术规范》（TP TC 005/2011）（以下简称为《海关联盟包装安全技术规范》（TP TC 005/2011），上述补充性要求与原技术规范不相抵触。

（4）本技术规范不适用于以下产品，以及与其有关的生产、存储、运输、销售和回收程序：

a）公民在自己的家中和（或）私人农场中生产制作的屠宰产品和肉类制品，或者由从事畜牧业的公民生产的屠宰产品和肉类制品，以及仅供个人使用而不进入海关联盟关税区域内流通的屠宰产品和肉类制品的生产、存储、运输、销售和回收程序；

b）采用屠宰产品或以屠宰产品为主要原料制作的专用肉类制品（适于儿童食用的屠宰产品和肉类制品除外）；

c）禽类肉及其加工产品，以及食用产品，在食用产品的配料中，禽类肉及其加工产品的总量超过了其它的屠宰类肉产品的比重；

d）食用添加剂，食用性生物活性添加剂，药品，动物饲料，采用屠宰产品或以屠宰产品为主要原料制作的非食用性产品；

e）食品企业（公共餐饮业）采用屠宰产品或以屠宰产品为主要原料生产制作的食用产品，提供服务时用于销售的食品，以及上述食品的销售程序；

f）根据配料单，肉类成分的含量低于5%的食品；

g）旨在获准进入海关联盟关税区域流通的，非工业化生产的屠宰产品和肉类制品的生产、存储、运输、销售和回收程序。

2、基本概念

（1）为便于执行本技术规范，采用了海关联盟委员会于 2011 年 12 月 9 日通过的第 N 880 号决议批准的《海关联盟食品安全技术规范》（TP TC 021/2011）（以下简称为《海关联盟食品安全技术

规范》（TP TC 021/2011）和《海关联盟食品及其标签技术规范》（TP TC 022/2011）规定的概念，以及下列概念和定义：

“去骨的肉”——以任意形状、不同尺寸、不同重量的形式处理好的，结合了肌肉组织和结缔组织且含有脂肪组织或者不含脂肪组织的块状肉；

“去骨的半成品”——使用去了骨的肉制作的块状半成品；

“兽医没收的东西”——国家兽医检验（监督）机构认定不适于食用，应当无偿扣押的屠宰体，屠宰体的部分组织和动物器官；

“冷冻的肉块”——以一定的形状和尺寸分割好的同一类和同一名称的冷冻肉；

“大块的去骨的（骨头带肉的）半成品”——质量超过 500 克的块状的去骨的（骨头带肉的）半成品；

“块状的半成品”——块状或质量超过 10 克的的块状的肉类半成品；

“小块的去骨的（骨头带肉的）半成品”——质量从 10 克到 500 克（含 500 克）的肉块状的去骨的（骨头带肉的）半成品；

“机械剔骨的肉”——以膏状物的形式呈现的去骨的肉，不添加非肉类成分，骨杂质的含量不超过 0.8%，这类肉采用机械作业的方式，通过从骨头上分离出肌肉组织、结缔组织和（或者）脂肪组织（肌肉组织、结缔组织和（或者）脂肪组织的残渣）的方法获得；

“带骨头的肉”——屠宰体上的肉，半支屠宰体上的肉，四开屠宰体上的肉，去骨的肉块，或者大小不等，质量不等，任意形状（切割好）的肉，是肌肉组织、结缔组织和骨组织的组合，含有脂肪组织或者不含脂肪组织；

“肉”——以整个屠宰体或者部分屠宰体的形状处理的屠宰产

品，是肌肉组织、结缔组织和骨组织的组合，含有脂肪组织或者不含脂肪组织；

3、屠宰产品和肉类制品的鉴定规则

（1）为便于将屠宰产品和肉类制品归入本技术规范的技术调整对象，由申请单位、国家检查（监督）机构、海关监督部门、产品合格鉴定（证明）机构，以及其它非从事研究（试验）人员，通过将标签中或者随货单据中注明的屠宰产品和肉类制品名称与本技术规范第 5 项中对屠宰产品和肉类制品定义的名称进行比较的方式进行鉴别。

（2）为确定屠宰产品和肉类制品是否与定义的名称相符，通过将屠宰产品和肉类制品的外形与感官特征同确定的标准和标志进行比较的方式，对屠宰产品和肉类制品进行鉴别，（生产企业）在自愿的基础上执行本技术规范的要求与标准，或是屠宰产品和肉类制品生产技术资料中明确的指标，这些指标和标准是开展鉴定（证明）屠宰产品和肉类制品是否符合本技术规范这项工作时所使用到的标准清单中规定好的。

（3）如果依据标签成分中和随货单据中标明的信息，或者目视的方法和感官判断的方法无法对屠宰产品和肉类制品进行鉴别的，应当通过分析测定的方法——通过检验屠宰产品和肉类制品的物理化学指标是否与本技术规范中有关该类产品定义中的特征，以及（生产企业）在自愿的基础上执行的本技术规范的要求与标准，或是屠宰产品和肉类制品生产技术资料中明确的指标相符的方式进行鉴别，这些指标和标准是开展鉴定（证明）屠宰产品和肉类制品是否符合本技术规范这项工作时所使用到的标准清单中规定好的。

4、屠宰产品和肉类制品在海关联盟成员国和统一经济空间成员

国市场内流通的规则

（1）屠宰产品和肉类制品符合本技术规范和海关联盟其它使用的技术规范的，（可）获准进入海关联盟成员国市场内流通，上述技术规范适用于屠宰产品和肉类制品。

（2）屠宰产品在海关联盟关税区域内流通时，应随附成员国主管机构颁发的兽医证明和随货单据。

从第三国引进或者在海关联盟关税区域内生产，受到兽医检验（监督）部门监管的肉类制品在成员国之间流通时，应随附成员国主管机构颁发的兽医证明，这份证书证明肉类制品是健康的，不存在动物流行病。

在提供由发运国权威部门颁发的兽医证明时，受兽医检验（监督）机构监管的每一批屠宰产品和肉类制品可进口至海关联盟关税区域内。

（3）符合本技术规范和海关联盟其它使用的技术规范要求的屠宰产品和肉类制品，经认证（证明）合格后，应当标注上在海关联盟成员国市场内流通的统一的产品标志，上述技术规范适用于屠宰产品和肉类制品。

（4）不符合本技术规范和海关联盟其它适用的技术规范要求的屠宰产品和肉类制品，其中包括已经过期的屠宰产品和肉类制品不得进入成员国市场内流通，上述技术规范适用于屠宰产品和肉类制品。

顾问 添加：附注。

有关第Ⅴ部分生效的程序，请见本文件第 2 条之 a ）小项。

5、屠宰产品和肉类制品的安全要求

（1）在规定的有效期限内，在海关联盟关税区域内流通的屠宰产品和肉类制品在按其用途使用时应当是安全的。

（2）屠宰产品和肉类制品应当符合本技术规范和海关联盟其它技术规范的要求，上述技术规范适用于屠宰产品和肉类制品。

（3）屠宰产品和肉类制品（其中包括适于儿童食用的屠宰产品和肉类制品）的微生物卫生安全标准应当符合附件 N 1-3 的要求。

（4）在制作的过程中经过熏制处理的肉类制品中，苯并芘的含量不应超过 0.001 毫克每公斤。

儿童型产品中不允许存在苯并芘。

（5）适于儿童食用的肉类制品的物理化学指标应当符合附件 N 4 中明确的要求。

（7）兽医药剂（畜牧药剂）、动物生长刺激素（其中包括激素类药物）和药品（其中包括抗生素）的最大允许残留量应当符合附件 N 5 中明确的要求，生产企业（供应商）在将屠宰产品和肉类制品引入海关联盟关税区域时或者根据成员国法律规定的程序提供屠宰产品进行加工处理时，应当提供兽医药剂（畜牧药剂）、动物生长刺激素（其中包括激素类药物）和药品的使用信息，根据这些信息，对兽医药剂（畜牧药剂）、动物生长刺激素（其中包括激素类药物）和药品在屠宰产品和肉类制品中的含量进行检验。

（8）生产肉类制品时使用到的非肉类成分应当符合海关联盟技术规范的要求，海关联盟技术规范适用于上述肉类制品。

6、对屠宰产品和肉类制品生产流程的要求

（1）生产企业、销售方和履行屠宰产品和肉类制品的外国厂商履行职能的人员必须执行屠宰产品和肉类制品的生产流程，以确保这类产品符合本技术规范和海关联盟其它适用的技术规范要求，本

技术规范和海关联盟其它适用的技术规范适用于上述产品。

（2）根据《海关联盟食品安全技术规范》（TP TC 021/2011）条款的规定，开展肉型动物的屠宰、屠宰产品的加工（处理）以及肉类制品的生产等作业流程的生产设施应当在国家注册部门进行注册。

（3）开展屠宰产品和（或者）肉类制品生产流程的生产厂房的构成，肉产品和肉类制品生产过程中使用到的工艺设备和器材，肉产品和肉类制品生产过程中产生的残渣的存放与清理环境，以及肉产品和肉类制品生产过程中使用到的水都应当符合《海关联盟食品安全技术规范》（TP TC 021/2011）的要求。

（4）应当确保肉产品和肉类制品生产流程的各个阶段的可跟踪性。

（5）在生产的过程中，与屠宰产品接触的材料应当符合与食用产品接触的材料的安全性有关的要求。

（6）包装材料应当避开生产设施，通过专用通道或者发送处供应成品的包装材料。禁止在生产设施内存放包装材料。

7、对屠宰产品及其生产流程的要求

（1）屠宰产品的生产流程包括产肉型动物屠宰前的准备工作、产肉型动物的屠宰、清理、去骨和修剪屠胴体、清洗屠宰胴体、半支屠宰胴体和内脏、收集兽医报废的材料。

（2）产肉型动物准备屠宰的流程，特别是在获取未加工的动物源性的食用产品的过程应当符合本技术规范和《海关联盟食品安全技术规范》（TP TC 021/2011）的要求。

（3）根据成员国的法律规范文件的要求，进入生产设施的产肉型动物应当进行屠宰前的兽医和卫生检验及屠宰前的（镇静）护理

工作。

（4）如果在待宰的产肉型动物群中，发现有生病的动物处于濒死状态、有强行宰杀的产肉型动物或者产肉型动物的尸体、或者发现待宰的产肉型动物群的实际数量与兽医证明文件中注明的数量不相符时，应当立即将这些待宰的产肉型动物群移入检疫场所，直到查明诊断结果或者数量不一致的原因。

（5）以下几项行为是被禁止的：

a）将未经检验鉴别的产肉型动物、屠宰前未经（镇静）护理的产肉型动物、屠宰前未经兽医检查的产肉型动物，以及皮肤上被粪便污染的产肉型动物移交进行屠宰；

b）将患病的和（或者）疑似生病的产肉型动物、带有外伤性缺陷的产肉型动物，以及接收时发现产肉型动物的尸体返还给所有人；

c）将从屠宰前（临时）养护区内接收的待宰的产肉型动物和（已）屠宰的产肉型动物共用一个出口；

d）将产肉型动物的尸体和兽医报废的材料运往固体生活垃圾填埋场。

（6）在宰前接受兽医检验的产肉型动物时，如果发现有传染性疾病的特征，应当将整批的产肉型动物隔离开，直到获得最终的诊断结果。

（7）将产肉型动物从动物屠宰前的饲喂养护场所（开放畜栏）转移到屠宰间时，应当确保屠宰生产线的工作协调有序地进行，防止发生交叉感染。

（8）产肉型动物的屠宰流程，特别是在获取未加工的动物源性的食品的过程应当符合本技术规范和《海关联盟食品安全技术规范》（TP TC 021/2011）的要求。

（9）在整个（屠宰）工艺流程期间，应当确保屠宰过程中屠宰产品的可识别性和可跟踪性。

（10）屠宰的过程应当保证按照规定的屠宰工艺流程执行，采用避免屠宰体表面受到污染的技术方法。

（11）屠宰作业时，应当划分出以下几个操作小组：

a）小组 1：负责待屠宰动物的固定、放血、检查肉皮（对于猪肉皮而言-热烫、除去鬃毛、烧净、将屠宰体上残留的鬃毛清洗干净）。使用设备固定住待屠宰的产肉型动物，这类设备能够帮助产肉型动物放松，降低其敏感性，并在其心脏仍在跳动时使其丧失活动的能力。

采用一种能够将产肉型动物的全部血液放干的方式放血。

b）小组 2:去除屠宰体的内脏、将屠宰体分割成两半、清洗屠宰体、打上标记、秤重；

c）小组 3: 加工处理副产品（内脏、生肠、脂肪原料、血、骨头、内分泌酶和特殊原料、皮革和毛皮、非食用性原料）。

（12）屠宰作业时使用到的围栏、设备和工具应当排除屠宰胴体、二分体屠宰胴体和屠宰产品交叉污染的可能性。

（13）兽医专家工作的岗位必须设置一个紧急停止屠宰作业流水线的装置，通过技术设备的帮助（例如“停止”按钮），在怀疑或确定产肉型动物患有高风险的疾病时，中止作业线的运行。

（14）为了便于收集兽医报废的材料，必须配备独立的坡道或者专门的容器，无关人员未经允许不得接触这些容器，这些容器应当涂上不同的颜色并打上标签。

（15）在将产肉型动物固定好之后不晚于 3 分钟的时间内，使用消过毒的带软管的中空刀，将收集到的可食用的血存放在消过毒并

打上标记的容器中。每个容器中最多收集 10 头产肉型动物的血。

在产肉型动物屠宰后的 2 个小时内，将收集到的血送去加工处理。

（16）对于牛和猪这类产肉型动物而言，在屠宰放血之后的 45 分钟内应当去除其内脏，对于小型反刍的产肉型动物而言，在屠宰放血之后的 30 分钟内应当去除其内脏。

在去除内脏时，胃和肠内的内容物不得污染到屠宰体的表面。

在去除屠宰体的内脏的过程中，30 分钟内至少要更换一次经过卫生消毒处理的刀具。

（17）根据弄脏的程度，应当清洗手、锁子甲手套和围裙，30 分钟内至少要清洗一次。

（18）在从屠宰体中取出内脏后的 15 分钟内，应当将除去了内脏的屠宰产品送出进行加工处理。

（19）在锯解屠宰体和提取猪脑的过程中，不应破坏猪脑的完整性。

（20）在锯解屠宰体的过程中使用到的锯片，每操作 1 小时至少要消毒处理一次。

（21）在清洗各类产肉型动物的屠宰体（半支屠宰体）的过程中，应当清除瘀癍、溢血和被污染的部分。

（22）应当在屠宰完产肉型动物，包括将屠宰体送交冷藏或者冷冻在内的作业之后的 3 个小时内，完成清理内脏中的瘀癍、浆液膜和邻近组织的全部流程。

（23）禁止在产肉型动物的屠宰室内进行内脏的清洗工作，在独立的场所内开展清洗各类动物内脏的工作除外。

（24）屠宰胴体（二分体屠宰胴体、四分屠宰体、切肉）的清理，去骨和修剪等作业时的空气温度不应高于零上 12℃。

（25）应当对开展去骨和修剪等流程作业时所必需的工具进行更换消毒处理，根据这些工具的污染程度进行消毒，但 30 分钟内至少要消毒处理一次。

（26）在去骨作业之后的 6 个小时内，应当将制造提炼动物脂肪所需要的骨头及其加工产品送交出去，进行加工处理。如果加工作业延迟进行，则应当将骨头移至冷藏室，在存储温度不高于零上 8℃的条件下，这类骨头的存放期限不超过 24 小时。

（27）可以使用食用盐或者其它制作罐头时允许使用的材料将不带骨头的含胶原的原料制成罐头，并将其储存在密闭的容器中。

（28）根据成员国法律规范文件的要求，屠宰作业结束之后，屠宰胴体和其它屠宰产品应当进行兽医卫生检验，并打上标记。

（29）屠宰作业之后，如果发现有生病的产肉型动物，应当在屠宰胴体上加盖兽医戳印，以便于证明对屠宰胴体采取了除害消毒或者可有效利用的处理措施。

（30）在去骨和对肉及内脏进行修剪作业的过程中，如果发现有传染性疾病和侵袭性疾病的病理性变化特征，应当将屠宰产品送入隔离室，直到获得实验室的研究结果。在这种情况下，需要对用到的工具、设备和生产作业服（特殊服装）进行相应的卫生（消毒）处理。

（31）应当在独立的房间内，对兽医部门批准有限制使用的屠宰产品进行除害处理，使用的除害设备应当避免有问题的屠宰产品与无害的屠宰产品之间发生交叉感染。

每个班次（工作）结束时或者由一个独立的班次在兽医部门专家的监督之下，在生产厂房内对屠宰产品做进一步的加工处理。工作结束后，应当对作业场所、设备和器材进行卫生消毒处理。

（32）对于适于儿童食用的屠宰产品的生产流程，应当预先对工艺设备和器材进行清洗和消毒，在每个班次（工作）一开始或者由一个独立的班次负责这类产品的整个生产流程。

（33）应当根据成员国的法律规定，屠宰野生的（捕捞的）产肉型动物。

顾问 添加：附注。

第Ⅷ部分，即生产肉类制品时使用到的，以亚硝酸盐固化成分混合物（盐析亚硝酸盐混合物）的形式存在的亚硝酸钠（钾），上述混合物中的亚硝酸钠（钾）的含量不超过 0.9%，这部分自 2015 年 2 月 15 日起生效（本文件第 2 条第 6）小项）。

8、对屠宰产品和肉类制品的生产、存储、运输、销售和回收程序的要求

（1）生产企业、销售方和履行屠宰产品和肉类制品的外国厂商职能的人员必须执行屠宰产品和肉类制品的存储、运输、销售流程，以确保这类产品符合本技术规范和海关联盟其它适用的技术规范要求，本技术规范和海关联盟其它适用的技术规范适用于上述产品。

（2）屠宰产品和肉类制品的存储、运输、销售流程应符合本技术规范和《海关联盟食品安全技术规范》（TP TC 021/2011）的要求。

（3）屠宰产品和肉类制品的回收利用流程应符合《海关联盟食用产品安全技术规范》（TP TC 021/2011）的要求。

（4）在屠宰产品和肉类制品的存储、运输、销售过程中，与屠宰产品和肉类制品接触的材料应当符合与食用产品接触材料有关的安全要求。

（5）在存储的过程中，新鲜的肉和冷藏的肉（屠宰胴体、二分体屠宰胴体、四分体屠宰胴体）应当处理垂直悬挂状态，相互之间不接触。

（6）在冷藏室内，产品成跺地排放在货架上或者托架上，自地面起，货架或者托架的高度不低于 8-10 厘米。产品与墙壁和冷藏设备的距离不少于 30 厘米。每一跺货物之间应当保留出通道，确保工作人员能够通畅地进入整理产品。

（7）用于冷冻处理、存放屠宰产品和肉类制品的冷藏室内应该配备温度计和（或者）室内温度自动控制设备以及温度记录设备。

（8）在存储的过程中，应当按照屠宰产品的种类、用途（销售或者加工（处理）及热的状态（冰鲜，冷冻），对屠宰产品进行分类存储。

（9）在存储的过程中，在装载或者卸载屠宰产品期间，冷藏室内的空气温度不应超过 5℃，在存储、运输和销售的过程中，空气温度的浮动变化不应超过 2℃。

（10）在向运输车辆和（或者）集装箱内装载之前，禁止将冰鲜的产品和冷冻的产品存放在非冷藏室内。

（11）在运输屠宰胴体、二分体屠宰胴体和四分体屠宰胴体的过程中，应当确保运输对象处于垂直悬挂状态，避免它们之间相互接触。允许成跺地运输屠宰胴体、二分体屠宰胴体和四分体屠宰胴体，但要避免沾污屠宰体的表面。

（12）禁止使用运输产肉型动物的车辆和集装箱运输屠宰产品和肉类制品。

应当使用专业的运输车辆或者特别配备的车辆将产肉型动物运输到生产场所。

运输屠宰产品和肉类制品的车辆和集装箱上应当配备能够维持和调节规定温度状态的仪器设备。

（13）禁止在不使用运输包装和（或者）销售包装的情况下，以散装的方式运输屠宰产品和肉类制品，生产动物胶所需的骨头除外。

（14）完成运输作业之后，应当对运输车辆和集装箱进行卫生消毒处理。

（15）在存储、运输和销售的过程中，禁止解冻处于冷冻状态的屠宰产品和肉类制品。

（16）零售及批发企业不允许重复使用之前在真空或气压变化条件下的包装，对屠宰产品及肉制品进行真空包装或气压变化包装。

9、对屠宰产品和肉类制品包装的要求

（1）屠宰产品和肉类制品的包装（包括封口设备）应当符合《海关联盟包装安全技术规范》（TP TC 005/2011）的要求。

（2）与屠宰产品和肉类制品接触的材料应当确保屠宰产品和肉类制品的安全，并确保屠宰产品和肉类制品在其有效期内在海关联盟关税区域内流通时的识别标志的恒定性。

顾问 添加：附注。

有关第十一部分生效的程序，请见本文件第 2 条之 в 小项。

10、对屠宰产品和肉类制品标签的要求

（1）屠宰产品和肉类制品的标签应当符合《海关联盟食品及其标签技术规范》（TP TC 022/2011）的要求，以及本技术规范第 107 条-126 条中规定的要求。

（2）为了避免导致消费者（购买者）误解的情况发生，应当落实以下几项要求：

a ）包含有与屠宰产品和肉类制品的识别标志有关信息的标签（例如，“优质肉”，“五花肉”，“清真”，“合乎犹太饮食戒律的肉”）应当符合《海关联盟食品及其标签技术规范》（TP TC 022/2011）的要求；

b）禁止一般的产品标签中使用一些容易让人联想为适于儿童食用的肉类制品的名称（例如，“儿童型”小灌肠，“胖小孩”香肠，“健壮的小孩”，“托普特什卡（前苏联的动画电影）”）；

c）禁止肉类制品标签上使用一些让人联想的名称，这类名称与国家间（地区性）标准规定的肉类名称相同或者相近到容易产生混淆的程度，根据国家（地区性）标准生产的肉类制品除外（例如，“医生产品”，“业余爱好者的产品”，“莫斯科产品”，“颗粒状产品”，“乳质产品”）；

d）允许使用依据解剖特征（例如，“（猪的）五花肉”，“腊肉”，“颈部肉”，“前腿肉”），剖面图中的轮廓特征（例如，“一种熏制的香肠”，“香肠”，“火腿”），所使用的配料成分的种类（例如，“猪肉”，“牛肉”，“含猪肉的”，“含牛肉的”），或者烹饪和公共餐饮（例如，“熏牛肉”，“干咸鱼脊肉”，“煎香肠”，“煎牛排”）中广泛使用的方式形成的通用的名称。

（3）生产肉类制品时，如果使用其它热态的屠宰产品，冰鲜状态的屠宰产品除外，肉类制品标签中禁止使用以下表述：“采用冷鲜原料生产”或者有类似含义的词汇。

（4）在肉类制品的名称中，应当指明或者在靠近名称的地方标识出类别信息（例如，“肉类”，“含肉的”，“肉-植物类”，“植物-肉类”），以及与肉类制品的种类有关的信息（例如，“香

肠制品”，“肉产品”，“半成品”，“烹饪制品”，“罐头”，“（腌）肥猪肉块制成的产品”，“干制产品”，“高汤”）。

（5）生产肉类制品时，如果使用了机械去骨的肉，则应当在这类产品的成分中标注与此有关的信息（例如，“机械去骨的肉”）。

（6）在肉类制品的成分标签中应当注明添加水的特性（冰态的水、盐溶液、液体等）。

（7）肉类制品的成分标签中不应包含复杂的食品添加剂的名称，以及未标明成分的腌泡汁和盐溶液。

（8）在生产香肠制品和肉产品的过程中，如果使用到了微生物发酵剂，应当在香肠制品和肉产品的标签中，标出香肠制品和肉产品成分中的微生物发酵剂，

（9）在使用酶制剂加工的屠宰产品和肉类制品的标签中，如果成品中存在酶制剂的活性，其中包括剩余活性的，应当标出屠宰产品和肉类制品成分中与酶制剂的使用有关的信息。

（10）包装中加有气体的情况，在包装或者真空包装的屠宰产品和肉类制品的标签中，应当包含相应的信息（例如，“真空包装”，“气压变化条件下包装”）。

（11）如果向批发和零售企业销售屠宰产品和肉类制品的生产企业打算在销售的过程中，将屠宰产品和肉类制品进一步分装到小的销售包装中，屠宰产品和肉类制品的数量和（或者）包装种类发生了改变，则应当在产品的总的有效期限内，在这类屠宰产品和肉类制品的标签中标注出与产品包装开封前和开封后的有效期有关的信息。

如果屠宰产品和肉类制品的标签中缺少这些信息，则不允许对屠宰产品和肉类制品的数量和（或者）包装种类做出调整，上述屠

宰产品和肉类制品主要销售给批发和零售企业。

如果在销售的过程中，已经包装好的屠宰产品和肉类制品的数量和（或者）包装发生了变化，则应当在屠宰产品和肉类制品的标签中标注出与包装日期和有效期有关的信息，消费者在批发和零售企业时现场包装屠宰产品和肉类制品的情况除外。

（12）屠宰胴体、二分体屠宰胴体和四分体屠宰胴体和切割肉上的标识应当符合本技术规范第 106 条-116 条的要求，以及以下几项规定：

a）根据成员国兽医学领域的法律文件明确的要求，直接在屠宰胴体、二分体屠宰胴体和四分体屠宰胴体上打上兽医印章的印痕；

b）允许直接在屠宰胴体、二分体屠宰胴体和四分体屠宰胴体上打上商品印章的印痕；

c）未包装的屠宰产品的随货单据中应当注明以下信息：

屠宰产品制作时所用的产肉型动物肉的种类，屠宰产品的名称，屠宰胴体、二分体屠宰胴体和四分体屠宰胴体和切割肉的热态（“冰鲜状态”、“冷冻状态”），屠宰体的解剖部分（切割肉）；

屠宰产品生产企业的名称和地址；

屠宰产品的数量；

屠宰产品的生产日期、有效期和存储条件。

如果存在运输和（或者）销售包装材料，应当在标签和（或者）随货单据中注明上述信息。

（13）内脏的标志应当符合本技术规范第 106 条-116 条中明确的要求，以及以下几项要求：

a）根据成员国兽医学领域的法律文件明确的要求，在运输包装上打上兽医印章的印痕；

b）标签中应当注明与热态有关的信息（例如，“冰鲜状态”，“冷冻状态”），内脏的名称和屠宰产品制作时所用的产肉型动物的种类；

c）标签中应当注明（如果存在的话）与内脏等级有关的信息（例如，“冷藏牛肝，1 级”）。

（14）冷冻肉块和内脏的标记应当符合本技术规范第 106 条-116 条中明确的要求，以及以下几项要求：

a）根据成员国兽医学领域的法律文件明确的要求，在运输包装上打上兽医印章的印痕；

b）标签中应当注明与内脏的名称、肉的种类或者屠宰产品制作时所用的产肉型动物内脏的种类有关的信息，以及与结缔组织和脂肪组织（对于修剪肉而言）的重量百分比值有关的信息；

c）标签中应当注明（如果存在的话）与内脏等级有关的信息（例如，“冷冻的牛肉肝块，1 级”）。

（15）半成品和烹饪制品的标记应当符合本技术规范第 106 条-116 条中明确的要求，以及以下几项要求：

a）标签中应当注明与肉类制品的成分（“肉类的”，“含肉的”）、肉类制品的种类（“半成品”，“烹饪制品”）和半成品和烹饪制品的类别（“剁碎的”，“糊状”，“带馅的”，“碎肉”，“成型的”，“大块的”，“带面包屑的”，“小块的”）有关的信息，以及与热态（“冷藏的”——对于在任何测量点温度在零下 1.5℃到零上 6℃之间的半成品而言；“冷冻的”——对于在任何测量点温度不高于零下 8℃的半成品和烹饪制品而言）有关的信息；

b）如果使用冷冻的屠宰产品作为原料制作冷藏制品，应当在标

签中注明与此有关的信息（例如，“采用冷冻原料制作”）；

c）标签中应当注明（如果存在的话）与半成品等级有关的信息；

d）标签中可以补充注明与半成品和烹饪制品有关的信息（例如，“带面包屑的”，“带配菜的”，“无带配菜的”，“小薄饼”，“饺子”，“汤圆”）。

（16）香肠制品、肉产品和（腌）肥猪肉块制成的产品的标签应当符合本技术规范第 106 条-116 条中明确的要求，以及以下几项要求：

a）标签中应当注明与肉类制品的成分（“肉类的”，“含肉的”，“肉-植物类”，“植物-肉类”）、与肉类制品的种类（“香肠制品”，“肉产品”，“（腌）肥猪肉块制成的产品”）、与加工的工艺方法（“炖煮”，“熏制”，“半熏制”，“炖煮-熏制”，“干酪熏”，“晒干”，“煎烤”，“熏制-煎烤”，“炖煮-煎烤”，“炸”，“腌制”）有关的信息；

b）在冷冻产品的标签中应当注明与热态有关的信息（“冷冻的”）；

c）标签中应当注明（如果存在的话）与香肠制品、肉产品和（腌）肥猪肉块制成的产品的等级或者品质有关的信息；

d）标签中可以补充注明与香肠制品有关的信息（例如，“香肠”，“灌肠”，“小灌肠”，“短粗灌肠”，“短粗的香肠”，“香肠面包”）；

e）根据解剖特征，肉产品标签中可以补充注明与肉产品有关的信息（例如，“（猪的）五花肉”，“腊肉”，“颈部肉”，“前腿肉”）。

（17）动物胶标签应当符合本技术规范第 106 条-116 条中明确

的要求，动物胶标签中应当注明与动物胶的牌号有关的信息（如果存在的话）。

（18）适于儿童食用的屠宰产品和肉类制品的标签应当符合本技术规范第 106 条-125 条中明确的要求，以及以下几项要求：

a）标签中应当注明反映该类产品适于儿童食用这一用途的信息（“适于婴幼儿食用”，“适于学龄前儿童食用”，“适于学龄儿童食用”），或者标出可以食用这类产品的儿童的具体年龄（例如，“适于 6 岁儿童食用”）；

b）适于儿童食用的肉类制品的标签中应当注明与产品的有效期，以及产品包装的完整性被破坏后的存放条件有关的信息；

c）标签中应当注明与肉类制品等级有关的信息（如果存在的话）；

d）适于 1 周岁儿童食用的肉类制品的标签中应当注明与孩子的年龄有关的信息（以月为单位），从这个年龄开始，允许在孩子一日的口粮中加入该类产品，同时应当注明与这类产品的粉碎程度有关的信息，以及与这类产品的使用方法有关的建议。

11、屠宰产品和肉类制品符合安全要求的保障措施

（1）通过落实本技术规范的要求和海关联盟其它适用的技术规范要求的方式，确保屠宰产品和肉类制品符合本技术规范的规定，本技术规范和海关联盟其它适用的技术规范适用于上述产品。

（2）依据包含有多种与研究（试验）和测量有关的规则和方法的标准清单，包括与样本采集规则有关的标准，确定出运用和执行本技术规范，完成产品符合性声明（证明）所必需的研究（试验）和测量的方法。

12、有关屠宰产品和肉类制品合格评定

（1）有关屠宰产品和肉类制品合格评定及其生产、存储、运输、销售和回收利用流程符合规定的鉴定（证明）工作应当符合本技术规范和《海关联盟食品安全技术规范》（TP TC 021/2011）的要求。

（2）在获准进入海关联盟关税区域市场流通之前，屠宰产品（其中包括适于儿童食用的屠宰产品）应当接受兽医卫生检验。

（3）应当根据《海关联盟食品安全技术规范》（TP TC 021/2011）中有关兽医卫生检验的要求，对屠宰产品（其中包括适于儿童食用的屠宰产品）进行兽医卫生检验并出具检验结论。

（4）在获准进入海关联盟关税区域市场流通之前，肉类制品（适于儿童食用的肉类制品和新型的肉类制品除外）应当发布符合性声明。

（5）通过申请人依据自己的证据、以及在质量管理体系认证机构（对于流程 6 而言）和经认可的测试实验室（中心）参与的情况下获得的证据发布符合性声明的方式，完成肉类制品是否符合本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范要求的证明工作，经认可的测试实验室（中心）应是已被列入海关联盟鉴定机构和测试实验室（中心）的统一清单。

（6）申请人可以从本技术规范规定的声明方案中选择一个，并依据所选择的方案发布肉类制品符合性声明。

在依据流程 3 和流程 6 发布符合性声明时，申请人可以是根据成员国的法律在其境内登记的法人或者作为私人企业家的自然人，或者是生产企业，或者是依据与外国生产企业签署的合同履行外方企业的职能，能够确保所供应的肉类制品符合本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范要求这一职能的人员。

在依据流程 4 发布符合性声明时，申请人可以是根据成员国的法

律在其境内登记的法人或者作为私人企业家的自然人，或者是生产企业，或者是卖方，或者是依据与外国生产企业签署的合同履行外方企业的职能，尤其是确保所供应的肉类制品符合本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范要求这一职能的人员。

（7）流程 3 包括：

编制和分析技术资料；

对生产过程进行监督；

对肉类制品的样本进行检验；

发布并对合格声明进行注册；

标注统一的流通标志。

申请人应当采取措施，确保生产过程的稳定，确保肉类制品符合本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范的要求，编制技术文件并对文件进行分析。

申请人保证对生产过程进行监督。

为了监督肉类制品是否与本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范的要求相符，申请人应当在经认可的测试实验室（中心）测试肉类制品的样本，经认可的测试实验室（中心）应是已被列入海关联盟鉴定机构和测试实验室（中心）的统一清单的。

获准批量生产的肉类制品的符合性声明的有效期不超过 3 年。

（8）流程 4 包括：

编制和分析技术资料；

对肉类制品的样本进行检验；

发布并对符合性声明进行注册；

标注统一的流通标志。

申请人编制技术资料并对其进行分析。

为了确保所申请的单单批次肉类制品符合本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范的要求，申请人应当在经认可的测试实验室（中心）测试肉类制品的样本，经认可的测试实验室（中心）应是已被列入海关联盟鉴定机构和测试实验室（中心）的统一清单的。

单单批次肉类制品的符合性声明的有效期与这类产品的有效期一致。

（9）流程 6 包括：

编制和分析技术资料，技术资料中包括质量安全管理体系认证证书（副本），该证书由管理体系认证机构颁发；

对生产过程进行监督；

对肉类制品的样本进行检验；

发布并对合格声明进行注册；

标注统一的流通标志；

监督质量安全管理体系功能的有效性。

申请人应当采取措施，确保质量安全管理体系有效性和肉类制品的生产的稳定性，确保肉类制品符合本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范的要求，编制技术文件并对其进行分析。

申请人保证对生产活动进行监督，并向管理体系认证机构通报与管理体系计划变更的相关信息。

为了监督肉类制品是否与本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范的要求相符，申请人应当在经认可的测试实验室（中心）测试肉类制品的样本，经认可的测试实验室（中心）应是已被列入海关联盟鉴定机构和测试实验室（中心）的统一清单的。

管理体系认证机构对质量安全管理体系的有效性进行审核和监

督。

获准批量生产的肉类制品的符合性声明的有效期不超过 5 年。

（10）发布产品符合性声明时的证明材料包括：

a）作为法人或者私人企业家完成国家注册的证明副本；

b）技术规范或者产品生产所依据的文件（如果存在的话）；

c）产品生产所依据的文件清单；

d）质量安全管理体系证书（证书副本）（对于流程 6 而言）；

e）肉类制品检测记录；

f）屠宰产品和（或者）非肉类成分的测试记录（如果存在的话）；

g）合同（供货协议）或者随货单据（对于流程 4 而言）（如果存在的话）；

h）直接或者间接证明肉类制品符合本技术规范和适用于这类产品的海关联盟技术规范要求的其它文件。

（11）应当依据统一的格式及欧亚经济委员会于 2012 年 12 月 25 日通过的第 N 293 号决议批准的规则办理符合本技术规范要求的声明文件。

（12）符合性声明自其在上级颁发的合格证书与符合性声明统一目录中注册之日起生效，注册的符合性声明应当按照规定的程序，依据统一的格式办理。

（13）完成产品的合格证明程序之后，申请人应当编制一套肉类制品相关文件，具体包括：

a）本技术规范第 138 条规定的文件（技术文件资料，发布符合性时的证明材料）；

b）在经认可的测试实验室（中心）完成的检测记录，经认可的

测试实验室（中心）应是已被列入海关联盟鉴定机构和测试实验室（中心）的统一目录的；

c）完成注册的符合性声明。；

（14）整套肉类制品相关文件应当由申请人保管：

a）获准批量生产的产品证明资料：自停止生产这类产品之日起，至少保管 5 年；

b）单批次产品的证明资料：自销售该批次肉类制品之日起，至少保管 5 年。

（16）应当在国家检查（监督）的框架内，提供本技术规范第 141 条中指明的文件。

（17）按照《海关联盟食品安全技术规范》（TP TC 021/2011）规定的程序，适于儿童食用的肉类制品在其获准进入海关联盟关税区域市场流通之前，应当进行国家注册。

（18）按照《海关联盟食品安全技术规范》（TP TC 021/2011）规定的程序，应当在开始启动屠宰产品和肉类制品的生产流程之前（产品获准进入市场流通之前），依据生产设施进行国家注册的规定，对屠宰产品和肉类制品（其中包括适于儿童食用的屠宰产品和肉类制品）的生产流程是否符合本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范的要求进行鉴定。

（19）依据国家检查（监督）机构依据本技术规范的要求，以及适用于屠宰产品和肉类制品的海关联盟技术规范要求的执行方式，对屠宰产品和肉类制品（其中包括适于儿童食用的屠宰产品和肉类制品）的生产、存储、运输、销售和回收利用流程是否符合本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范的要求进行鉴定。

13、产品在海关联盟成员国市场内统一的流通标志的标识要求

（1）屠宰产品和肉类制品获准进入市场流通之前，应当在产品包装上印制在海关联盟成员国市场统一的流通标志。

经过检验（证明）符合本技术规范和其它适用于这类产品的海关联盟技术规范要求的屠宰产品和肉类制品的包装上应当印制在海关联盟成员国市场统一的流通标志。

（2）对于未包装的屠宰产品和肉类制品，应当在随货单据中标注在海关联盟成员国市场统一的流通标志。

（3）对于直接放置在运输包装内的屠宰产品和肉类制品，应当在运输包装上和（或者）货签上，和（或者）每个运输包装内放置的单据上或者每个运输包装随附的单据，或者随货单据上标注在海关联盟成员国市场统一的流通标志。

14、国家检查（监督）机构负责本技术规范要求的执行工作

根据海关联盟成员国的法律要求，国家检查（监督）机构应当监督本技术规范中有关屠宰产品和肉类制品的执行，以及与屠宰产品和肉类制品的生产、存储、运输、销售和回收流程有关要求的执行情况。

15、保留条款

海关联盟成员国主管机构必须采取措施，限制和禁止不符合本技术规范和其它适用于屠宰产品和肉类制品的海关联盟技术规范要求的同类产品进入海关联盟关税区域市场流通，已经进入市场流通的，必须采取措施要求其撤出市场。

在这种情况下，成员国主管机构应当向成员国的其它主管部门通报所做出的相关决定，说明做出相关决定的原因，并提供采取此类措施必要性的依据。

《海关联盟肉及肉类制品安全技术规范》

（TP TC 034/2013）之附件 N 1

屠宰产品和肉类制品的微生物安全标准

产品名称	指标	允许含量，不超过	附注
1	2	3	4
Ⅰ.新鲜肉，冷藏肉，冷冻肉。冷藏的半成品，冷冻的半成品（各类产肉型动物）			
1.新鲜肉和冷藏肉			
a）新鲜的屠宰胴体肉，新鲜的二分体屠宰胴体肉，新鲜的四分体屠宰胴体肉，新鲜的切割肉	嗜温需氧和兼厌氧菌：菌落单位/克（立方分米），不超过	10	
	大肠菌群（类大肠杆菌素）：1 克制品中	不允许	
b）适于儿童食用的新鲜的屠宰胴体肉，新鲜的二分体屠宰胴体肉，新鲜的四分体屠宰胴体肉，新鲜的切割肉	嗜温需氧和兼性厌氧菌：菌落单位/克（立方分米），不超过	10	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），1 克制品中	不允许	
c）冷藏的屠宰胴体肉，冷藏的二分体屠宰胴体肉，冷藏的四分体屠宰胴体肉，冷藏的切割肉	嗜温需氧和兼性厌氧菌：菌落单位/克（立方分米），不超过	1×10^3	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.1 克制品中	不允许	
	变形杆菌属细菌，0.1 克制品中	不允许	对于有效期超过 7 天的产品而言
d）适于儿童食用的冷藏的屠宰胴体肉，冷藏的二分体屠宰胴体肉，冷藏的四分体屠宰胴体肉，冷藏的切割肉	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	1×10^3	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.1 克制品中	不允许	
	变形杆菌属细菌，1 克制品中	不允许	
e）真空包装的冷藏切割肉或者在气压变化的情况下包装的冷藏的切割肉	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	1×10^4	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.01 克制品中	不允许	
	酵母，菌落单位/克（立方分米），不超过	1×10^3	

	亚硫酸盐还原梭状芽胞杆菌，0.01 克制品中	不允许	
2.冷冻的肉：			
a）冷冻的屠宰胴体肉，冷冻的二分体屠宰胴体肉，冷冻的四分体屠宰胴体肉，冷冻的切割肉	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	1×10^4	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.01 克制品中	不允许	
b）适于儿童食用的冷冻的屠宰胴体体肉，冷冻的切割肉	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	1×10^4	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.01 克制品中	不允许	
c）冷冻的肉块	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	5×10^5	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.001 克制品中	不允许	
d）适于儿童食用的肉块	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	1×10^5	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.001 克制品中	不允许	
e）机械化去骨的肉（剔骨）	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	5×10^6（表面未经火灭菌处理的样本）	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.0001 克制品中	不允许（表面未经火灭菌处理的样本）	
3.适于学龄前儿童和学龄儿童食用的肉类半成品	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	5×10^5	对于剁碎的有半成品而言
	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	1×10^5	对于块状的半成品而言
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.001 克制品中	不允许	
	金黄色葡萄球菌，0.1 克制品中	不允许	
	霉菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	250	对于沾面包屑的半成品而言
4.半成品肉（含肉的半成品），去骨的半成品（冷藏的，冷冻的），其中包括腌泡汁中的半成品肉			
a）大块的半成品	嗜温需氧和兼性厌氧菌总量，菌落单位/克（立方分米），不超过	5×10^5	

	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.01 克制品中	不允许	
b）小块的半成品	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	1×10^6	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.001 克制品中	不允许	
5.剁碎的肉半成品（含肉的半成品）（冷藏的，冷冻的）：			
a）成型的半成品，其中包括沾面包屑的半成品	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	5×10^6	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.0001 克制品中	不允许	
	霉菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	500	对于沾面包屑有效期超过 1 个月的半成品而言
b）肠衣的半成品，成型的半成品	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	2×10^6	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.0001 克制品中	不允许	
	霉菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	500	对于有效期超过 1 个月的半成品而言
c）碎肉	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	5×10^6	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.0001 克制品中	不允许	
6.带骨头的半成品肉（大块的半成品，按份分好的半成品，小块的半成品）	嗜温需氧和兼性厌氧菌，菌落单位/克（立方分米），不超过	5×10^6	
	大肠菌群（类大肠杆菌素），0.0001 克制品中	不允许	

《海关联盟肉及肉类制品安全技术规范》

（TP TC 034/2013）之附件 N 5

依据屠宰产品中使用的兽医药剂（畜牧药剂）、动物生长刺激素（其中包括激素类药物）和药品（其中包括抗生素）的相关信息

监测药剂在屠宰产品中的最大允许残留量

表 1 抗感染药剂的最大允许残留量

	药剂名称	产肉型动物的种类	产品名称	最大允许残留量，毫克/公斤，不超过	附注
1		2	3	4	5
1.	阿普拉霉素（氨基糖苷类）	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	1 1 10 20	
2.	庆大霉素（氨基糖苷类）	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.05 0.05 0.2 0.75	
3.	卡那霉素（氨基糖苷类）	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.1 0.1 0.6 2.5	
4.	新霉素（氨基糖苷类）	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.5 0.5 5 0.5	包括新霉素 B
5.	巴龙霉素（氨基糖苷类）	各类产肉型动物	肉 肝脏和肾脏	0.5 1.5	
6.	奇霉素(用作抗淋病药)（氨基糖苷类）	各类产肉型动物，绵羊除外	脂肪-原料 肉 肾脏	0.5 0.3 5	
			牛肝	1	
		绵羊	脂肪-原料 肉 肾脏 肝脏	0.5 0.3 5 2	
7.	链霉素/二双氢链霉素（氨基糖苷类）	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.5 0.5 0.5 1	
8.	头孢噻呋（头孢菌素类）	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肾脏 肝脏	1 2 6 2	含有 β -内酰胺结构的残留总量，如头孢噻呋反映的结构
9.	头孢氨苄（头孢菌素	牛	肉 脂肪-原料 肾脏	0.2 0.2 1	

	类）		肝脏	0.2	
10.	头孢匹林（头孢菌素类）	牛	肉 脂肪-原料 肾脏	0.05 0.05 0.1	头孢匹林和去乙酰基头孢匹林总量
11.	头孢喹诺(头孢菌素类抗生素)（头孢菌素类）	牛，猪，马	肉 带皮的（腌）肥猪肉块 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.05 0.05 0.05 0.1 0.2	
12.	磺胺类组各种物质（磺胺类）	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肾脏 肝脏	0.1 0.1 0.1 0.1	该组的残留总量不应超过最大允许残留量
13.	巴喹普林(抗菌药)（二氨基嘧啶衍生物）	牛	脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.01 0.3 0.15	
		猪	带猪皮的（腌）肥猪肉块	0.04	
			肝脏 肾脏	0.05 0.05	
14.	三甲氧苄二氨嘧啶（二氨基嘧啶衍生物）	各类产肉型动物，马除外	肉 脂肪-原料 肾脏 肝脏	0.05 0.05 0.05 0.05	
		马	肉 脂肪-原料 肾脏 肝脏	0.01 0.01 0.01 0.01	
15.	克拉维酸（β-内酰胺酶抑制剂）	牛，猪	肉	0.1	
			脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.1	
			肝脏 肾脏	0.2 0.4	
16.	林可霉素/克林霉素（林可酰胺类）	各类产肉型动物	肉	0.1	
			脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.1	
			肝脏	0.2	

			肾脏	0.4	
17.	吡利霉素（林可酰胺类）	各类产肉型动物	肉 肝脏 肾脏	0.1 1 0.4	
18.	甲砜霉素	各类产肉型动物	肉 肝脏 肾脏	0.05 0.05 0.05	以甲砜霉素为基础，甲砜霉素与甲砜霉素结合物的总量
			脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.05	
19.	氟苯尼考（氟苯尼考类）	牛和小黄牛	肉 肝脏 脂肪-原料 肾脏	0.2 3 0.2 0.3	氟苯尼考及其代谢物的总量
		猪	肉 肝脏	0.3 2	
		其它的产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.1 0.2 2 0.3	
20.	氟甲喹（喹诺酮类）	牛和小黄牛	肉 肝脏 脂肪-原料 肾脏	0.2 0.5 1.5 0.3	
		其它的产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.2 0.5 1 0.25	
21.	环丙沙星/恩诺沙星/培氟沙星/氧氟沙星/诺氟沙星	各类产肉型动物	肉	0.1	氟喹诺酮类的总量
			带猪皮的（腌）肥猪肉块	0.1	
		小黄牛，猪，家兔	肝脏 肾脏 肝脏 肾脏	0.3 0.2 0.2 0.3	
22.	达氟沙星（喹诺酮类）	牛和小黄牛	肉 肝脏 肾脏 脂肪-原料	0.2 0.4 0.4 0.1	
		其它的产肉型动物	肉 肝脏 肾脏	0.1 0.2 0.2	
			脂肪-原料（猪-带猪	0.05	

			皮的 （腌）肥 猪肉块）		
23.	二氟沙星（喹诺酮类）	牛和小黄牛	肉 肝脏 肾脏 脂肪-原料	0.4 1.4 0.8 0.1	
		猪	肉 肝脏 肾脏	0.4 0.8 0.8	
			带猪皮的 （腌）肥 猪肉块	0.1	
		其它的产肉型动物	肉 肝脏 肾脏 脂肪-原料	0.3 0.8 0.6 0.1	
24.	马波沙星（喹诺酮类抗菌药）（喹诺酮类）	牛，猪	肉	0.15	
			脂肪-原料 （猪-带猪皮的 （腌）肥 猪肉块）	0.05	
			肝脏 肾脏	0.15 0.15	
25.	恶喹酸（喹诺酮类）	各类产肉型动物	肉 肝脏 肾脏	0.1 0.15 0.15	
			脂肪-原料 （猪-带猪皮的 （腌）肥 猪肉块）	0.05	
26.	红霉素（大环内酯类）	各类产肉型动物	肉 肝脏 肾脏	0.2 0.2 0.2	
			脂肪-原料 （猪-带猪皮的 （腌）肥 猪肉块）	0.2	
27.	螺旋霉素（大环内酯类）	牛	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.2 0.3 0.3 0.3	螺旋霉素和新螺旋霉素的总量
		猪	肉 肝脏 肾脏 （腌）肥 猪肉块	0.25 2 1 0.3	螺旋霉素的等价物（具有抗微生物活性自由基）

28.	替米考星（大环内酯类）	各类产肉型动物	肉 肝脏 肾脏	0.05 1 1	
			脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.05	
29.	泰乐菌素（大环内酯类）	各类产肉型动物	肉 肝脏 肾脏	0.1 0.1 0.1	泰乐菌素 A
			脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.1	
30.	替哇乐菌素（大环内酯类）	猪	肉	0.05	替哇乐菌素和 3-O-乙酰酪氨酸的总量
			带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.05	
			肝脏 肾脏	0.05 0.05	
31.	泰拉霉素（大环内酯类）	牛	脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.1 3 3	(2R,3S,4R,5R,8R,10R,11R,12S,13S,14R)-2-3-乙基-3，4，10，13-四羟基-3，5，8，10，12，14-六聚物-甲基-11-[[3，4-6-三脱氧-3-（二甲基氨基）-β-D-木-已吡喃糖基]氧基]-1-氧杂-6-氮杂环十五烷-15-酮，如图拉特罗霉素的等价物所反映（结构）
		猪	带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.1	
			肝脏 肾脏	3 3	
32.	泰妙菌素（硫姆林）（截短侧耳素）	猪和家兔	肉 肝脏	0.1 0.5	代谢物的总量，代谢物可以在 8-б- 羟甲基中被水解
33.	伐奈莫林(抗生素类药)（截短侧耳素）	猪	肉 肝脏 肾脏	0.05 0.5 0.1	
34.	利福昔明/利福平（安沙霉素）	各类产肉型动物	肉		利福昔明

35.	粘杆菌素（多粘菌素）	各类产肉型动物	肉	0.15	
			脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.15	
			肝脏 肾脏	0.15 0.2	
36.	杆菌肽（多粘菌素）	家兔	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.15 0.15 0.15 0.15	杆菌肽 A,B,C 的总量，其中包括锌杆菌肽的形式
37.	阿维拉霉素（奥尔托佐霉素）	猪和家兔	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.05 0.1 0.3 0.2	二氯依维尼诺酸（дихлороизо-эвернинова кислота）
38.	莫能菌素（离子载体）	牛	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.002 0.01 0.03 0.002	莫能菌素 A
		其它的产肉型动物	肝脏	0.008	
			其它的屠宰产品	0.002	
39.	拉沙里菌素（离子载体）	各类产肉型动物	肝脏 肾脏	0.05 0.05	钠 拉沙里菌素
			其它的屠宰产品	0.005	
40.	硝基呋喃类（包括呋喃唑酮）	各类产肉型动物	肉	＜0.1	在检测的动物源性产品中不允许
			脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥猪肉块）	＜0.1	
			肝脏 肾脏	＜0.1 ＜0.1	
41.	甲硝唑/二甲硝咪唑/罗硝唑/氨苯砜/克	各类产肉型动物	肉	＜0.1	在检测的动物源性产品中不允许
			脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥	＜0.1	

	霉唑/醋胺硝唑		猪肉块）		
			肝脏 肾脏	＜0.1 ＜0.1	
42.	黄霉素(氨苯磺胺类)	各类产肉型动物	肉 肝脏 肾脏 脂肪-原料	0.7 0.7 0.7 0.7	
43.	多西环素（四环素）	牛	肉 肝脏 肾脏	0.1 0.3 0.6	
		猪	肉	0.1	
			带猪皮的（腌）肥猪肉块	0.3	
			肝脏 肾脏	0.3 0.6	
44.	盘尼西林/青霉素二乙胺乙酯(青霉素类)	各类产肉	肉	0.05	
		型动物	脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.05	
			肝脏 肾脏	0.05 0.05	
45.	氨比西林(青霉素类)	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.05 0.05 0.05 0.05	
46.	阿莫西林(青霉素类)	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.05 0.05 0.05 0.05	
47.	氯唑西林（盘尼西林）	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.3 0.3 0.3 0.3	
48.	双氯青霉素（盘尼西林）	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.3 0.3 0.3 0.3	
49.	奈夫西林（盘尼西林）	各类产肉型动物，猪和马除	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.3 0.3 0.3 0.3	

		外			
50.	苯唑西林（盘尼西林）	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.3 0.3 0.3 0.3	
51.	苯氧甲基青霉素（盘尼西林）	猪	肉 肝脏 肾脏	0.25 0.25 0.25	

表 2 抗寄生原虫药剂的最大允许残留量

药剂名称		产肉型动物的种类	产品名称	最大残留量，毫克/公斤，不超过	附注
1		2	3	4	5
1.	地克珠利(抗球虫药)	绵羊和家兔	肉 肝脏 肾脏 脂肪-原料	0.5 3 2 1	如地克珠利
		其它的产肉型动物	肝脏 肾脏	0.04 0.04	
			其它的屠宰产品	0.005	
2.	咪多卡(抗焦虫病药物)	牛	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.3 0.05 2 1.5	如咪多卡
		绵羊	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.3 0.05 2 1.5	
3.	托三嗪(抗球虫药)	各类产肉型动物	肉 脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.1 0.15 0.5 0.25	妥曲珠利砜
4.	双硝苯脲二甲嘧啶醇	其它的产肉型动物	肝脏 肾脏	0.1 0.1	如N，N'-bis（4-硝基苯）尿素
			其它的屠宰产品	0.025	
5.	双氯苄氨胍(抗球虫药)	各类产肉型动物	肝脏 肾脏	0.05 0.05	盐酸双氯苄氨胍（作为抗球虫药使用）
			脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.05	
			其它的屠宰产品	0.005	
6.	生度米星	各类产肉型动	各类屠宰的产品	0.002	

	(抗球虫药)	物			
7.	甲基盐霉素	各类产肉型动物	肝脏	0.05	
			其它的产品	0.005	
8.	马度米星(抗生素类药)	各类产肉型动物	各类屠宰的产品	0.002	
9.	沙利霉素	各类产肉型动物，育肥的家兔除外	肝脏（家兔的肝脏除外）	0.005	
			其它的屠宰产品	0.002	
10.	卤夫酮	各类产肉型动物，牛除外	肉	0.01	
			脂肪-原料（猪-带猪皮的（腌）肥猪肉块）	0.025	
			肝脏 肾脏	0.03 0.03	
			其它的屠宰产品	0.003	
11.	地可喹酯	各类产肉型动物，牛和小黄牛除外	各类屠宰产品	0.02	

表 3 杀虫剂的最大允许残留量

药剂名称	产肉型动物的种类	产品名称	最大残留量，毫克/公斤，不超过	附注
1	2	3	4	5
阿米曲拉	牛	脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.2 0.2 0.2	阿米曲拉及其含有 2，4-二甲苯异丙胺（2，4-DMA）的代谢物的总量，同阿米曲拉所反映的（结构）
	绵羊	脂肪-原料 肝脏 肾脏	0.4 0.1 0.2	
		脂肪-原料	0.2	
	山羊	肝脏 肾脏	0.1 0.2	
		脂肪-原料	0.4	
	猪	肝脏 肾脏	0.2 0.2	

<*>依据产品引入海关联盟关税区域时，生产企业（供应商）提供的上述药剂的使用信息，对其进行监督（氯霉素，四环素组和杆菌肽除外）。

第五篇 出口冻猪肉产品应注意的其他问题

5.1 宗教

信仰伊斯兰教的国家和地区不吃猪肉、猪油和一切用猪肉、猪油做的食品。

马来西亚明确规定，如果进口产品是清真的，附被认可的部局出具的HALAL证明。为了保障穆斯林居民的合法权益，设立HALAL认证机构成为各国普遍的选择。目前国际上典型的认证机构有：美国伊斯兰食品和营养协会、马来西亚伊斯兰发展署、新加坡伊斯兰宗教理事会、澳大利亚清真认证服务有限公司等。美国有超过40家组织颁发HALAL证书，部分州制定和颁布了HALAL食品的专门法案。

5.2 关税壁垒

通过商务部网站查各国税率（http://wmsw.mofcom.gov.cn/wmsw/），可查询原产中国的货物，在其他国家的进口税率。

通过中国自由贸易区服务网（http://fta.mofcom.gov.cn/），可以查询中国与已经签订自由贸易协议国家之间的优惠税率。除此之外，还可以查询自贸协定降税时间表。

需要注意，如果查询某商品在别国的进口税率，必须清楚该商品在对方国家的商品编号。根据《商品名称及编码协调制度》（HarmonizedSystem，HS）商品编号的前6位是HS国际标准编号，各国应相同。由于各国对后6位数以后的编号设置往往不一样，因此必须确认对方国家的商品编号，方能查询准确的税率。

5.3 非关税壁垒

发达国家对我国的肉类产品实行名目繁多的技术贸易壁垒。欧盟、美国和日本等发达国家通过制定复杂的食品安全、动植物检验检疫、药物残留、环境保护等法律、法规和标准体系以及苛刻的标签制度和包装要求，增加出口成本。

日本的进口标准以及对标签的要求最为严格。日本新的食品进口标准可能要求美国进行更多的检测，并要求美国的生产者更换某些饲料添加剂。新的标准针对 799 种添加剂、兽药和农药规定了最高残留标准，而旧的标准只涉及 283 种(Bratton，2006)。生产者必须在生猪出栏前停药很长时间才能满足新的标准。猪肉出口国优势主要体现在猪群健康(用 OIE 无病区认证表示)、猪肉质量安全(用 TTA 表示)竞争力、猪肉生产成本三个方面。

（1）猪肉 OIE 无病区认证

猪群健康就是一国兽医系统对动物疫病的预防和控制能力得到贸易伙伴，特别是国际动物权威组织 OIE 的认证，从而获得向其他国家出口猪肉的资格。从 OIE 获知，加拿大、美国、澳大利亚、丹麦等国家为口蹄疫、非洲猪瘟和猪霍乱的无病区，因此这些国家活猪和猪肉出口具有较强的质量安全竞争优势。我国尚未获得生猪疫病控制的国际认可（例如 OIE 和其他国家口蹄疫无病区认可），日本、欧盟、美国等对我国猪肉的疫病控制不予信任，目前，我国猪肉产品出口到日本、欧盟和美国等一类市场极为困难，甚至出口到二类市场的韩国难度也很大。

（2）猪肉追溯、透明、质量安全保证(TTA)

在追溯性中，完全追溯制度是指从市场猪肉产品能寻找到最初的基因线和饲料成分，从而为质量安全提供切实的制度保障，目前

还没有哪个国家能做到完全追溯。生产者追溯是指从猪肉产品能够追寻到生产企业或农场，而不能到饲料和基因链，其他追溯依次类推；透明是指信息的畅通无阻，如生产者透明指消费者能够了解生产者生产猪肉所用的材料来源、操作过程等除了技术秘密之外的其他信息；质量安全保证体系分为食品安全保证和质量保证。在 TTA 方面，欧盟和澳大利亚比较领先，尤其是丹麦是世界猪肉质量安全保证最为完善的国家，还设有专门的沙门氏菌控制计划，2005 年起在欧盟销售的所有的农产品必须具有可追溯性和信息透明性。美国和加拿大虽然在 TTA 上并不领先，但却有严格的 HACCP 控制体系。从 TTA 和 HACCP 上看，发展中国家和发达国家还有相当的距离，中国在 TTA 上任重而道远。因此，HACCP 质量安全控制系统以及严格的 TTA 保证体系，正是欧盟、美国、加拿大等出口大国长期以来控制猪肉国际贸易市场的核心竞争力，也是他们的优势所在。

（3）动物疫病区域化管理

动物疫病区域化管理，是指通过天然屏障或人工措施，划定某一特定区域，该区域可以是某省的一部分或全部区域，或者是跨省的连片区域，或者是大型企业在统一生物安全管理体系下建立的生物安全隔离区域，采取免疫、检疫、监测、动物及其产品流通控制等综合措施，对一种或几种特定动物疫病进行持续控制和扑灭，最终实现免疫无疫或非免疫无疫状态。目前世界动物卫生组织（OIE）提出的动物疫病区域化管理模式主要有区域区划（Zoning）和生物安全隔离区划（Compartmentalisation）两种模式。实行动物疫病区域化管理是国际通行做法，目前被世界大多数国家所认可。上世纪 90 年代以来，欧美畜牧业发达国家先后制定区域化管理政策和法律法规，促进了动物疫病的控制和扑灭。近年来巴西、阿根廷、泰

国等国家开展无疫区建设，有效控制和消灭了口蹄疫等重大动物疫病，其中，泰国通过生物安全隔离区建设，成功控制了禽流感疫情。

世界贸易组织（WTO）制定的《实施卫生与植物卫生措施协议》要求，各成员国应对动物疫病实行区域化管理。在畜产品贸易中，各成员国应认可来自无疫区动物产品，即进口畜产品必须来自相关成员国无疫区，出口畜产品也必须满足无疫要求。

第六篇 达到目标市场技术要求的建议

企业应转变观念，抓住机遇，规范养殖、生产和加工，制定可持续发展战略。

第一，要转变观念，抓住机遇。面对国外不断提高的技术性贸易壁垒的挑战，应改变传统的单纯质量竞争和价格竞争观念，树立综合竞争力观念，抓住美国退出 TPP 以及“一带一路”战略机遇，加强与日本等 TPP 成员国的区域经贸谈判与合作，共建“一带一路”合作伙伴关系，开拓中国猪肉产品贸易的多元化市场，提高中国猪肉产品参与国际贸易比例，实现中国猪肉产品贸易持续健康发展；抓住“十三五” 期间供给侧结构性改革的契机，解决生猪养殖、屠宰、加工、销售、经营等各环节之间、各主体之间的协调发展问题，同时学习美国、欧盟等发达国家先进的猪肉生产和管理技术，降低中国猪肉生产成本及提高猪肉加工品质，增强我国猪肉产品在国际市场的出口竞争力。

第二，规范养殖、生产和加工。培育和使用优良种猪，规模化生产，加强对疫病和药物残留安全等监控，严格推行 HACCP 管理体系，专业的冷链和一整套服务体系来保证产品不受损害，打造高质量、高标准的安全猪肉。

第三，应制定可持续发展战略。我国猪肉产品国际竞争力较差，与猪肉产品生产大国地位不相符，企业如果仅仅考虑经济效益而破坏了环境和社会效益，不仅会遭遇到更多的国外技术性贸易壁垒，在国内市场上也不能够长期生存下去。因此，可持续发展战略是企业跨越技术贸易壁垒的有力武器。

第四，积极参加政府和行业协会组织的 TBT 应对工作。企业应

一方面积极收集主要贸易对象国的信息，分析其技术性贸易壁垒的现状及其发展趋势，尤其是关注药残要求的变化趋势，分析对企业的影响并及时提出应对建议，切实提高预警和快速反应水平；同时应积极参与行业协会及政府组织的活动，积极参加国家及主要贸易对象国家和地区技术性贸易措施制定前的咨询工作，积极参与国家相关标准的制定工作，特别应积极参与TBT与SPS通报的评议工作，努力维护合法权益，促进出口健康发展。

主要参考文献资料

1. 《中华人民共和国食品安全法》（2015）
2. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》（2008）
3. 《中华人民共和国农产品质量安全法》（2006）
4. 《中华人民共和国进出口商品检验法》（2013）
5. 《中华人民共和国进出口商品检验法实施条例》
6. 《中华人民共和国动物防疫法》（2015 年 4 月 24 日修正版）
7. 《中华人民共和国畜牧法》（2015 年 4 月 24 日修正版）
8. 《进出口食品安全管理办法》（总局令第 144 号）
9. 《生猪屠宰管理条例》(2016 年 1 月 13 日第三次修订)
10. 《生猪屠宰管理条例实施办法》（2008 年 8 月 1 日实施）
11. 《亚洲Ⅰ型口蹄疫防控技术方案（试行）》
12. 《非洲猪瘟防治技术规范（试行）》
13. 《口蹄疫防治技术规范》
14. 《猪伪狂犬病防治技术规范》
15. 《猪瘟防治技术规范》
16. 《猪链球菌病应急防治技术规范》
17. 《高致病性猪蓝耳病防治技术规范》
18. 农业部对动物药物残留量的规定（农业部 235 公告）
19. 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）
20. 《鲜、冻片猪肉》（GB 9959.1—2001）
21. 《分割鲜、冻猪瘦肉》（GB/T 9959.2-2008）
22. 进出口肉类产品检验检疫监督管理办法(质检总局 2011 年第

136 号令)《生猪屠宰产品品质检验规程》（GB/T 17996-1999）

23. 《出入境鲜冻畜肉类检验检疫规程》（SN/T 0410-2011）

24. 《出口食品生产企业安全卫生要求》（认监委 2011 年第 23 号公告）

25. 《出口食品生产企业备案管理规定》（国家质检总局令第 192 号）

26. 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）

27. 欧盟理事会指令（93 / 119 / EEC）

28. 食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范（GB 12694-2016）