

附件

中国进口斯洛伐克羊肉检验检疫要求

一、检验检疫依据

(一) 法律法规以及部门规章。

《中华人民共和国食品安全法》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、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》，以及《进出口食品安全管理办法》《进口食品境外生产企业注册管理规定》等。

(二) 双边议定书。

《中华人民共和国海关总署和斯洛伐克共和国兽医食品总局关于中国从斯洛伐克输入羊肉的检验检疫和兽医卫生要求议定书》。

二、允许进口产品

允许进口的斯洛伐克羊肉指12月龄以下的冷冻和冰鲜（剔骨和带骨）绵羊或山羊骨骼肌【羊经宰杀、放血后除去毛、内脏、头尾及四肢（腕及关节以下）后的躯体部分】。

三、生产企业要求

斯洛伐克羊肉生产企业（包括屠宰、分割、加工和储存企业）应符合中国和斯洛伐克有关兽医卫生和公共卫生法规要求，获得中方注册。

在重大公共卫生疫病如新型冠状病毒肺炎流行期间，企业按照有关国际标准如联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）制定发布的《新冠肺炎与食品安全：对食品企业指南》开展疫情防控，定期对员工开展相关疫病检测，制定必要的肉类安全防控措施，确保肉类在原料接收、加工、包装、储存、运输等全过程防控措施有效，未被交叉污染。

四、有关检验检疫要求

（一）动物来源要求。

1. 出生、饲养并屠宰于斯洛伐克，具有唯一永久身份标识，可追溯到其出生和生长农场。

2. 来自符合世界动物卫生组织（OIE）《陆生动物卫生法典》及下列条件的痒病无疫养殖场：

（1）从未发生过痒病病例；

（2）如引进过绵羊或山羊及其精液、体内授精山羊胚胎或体外培养绵羊和山羊胚胎和卵母细胞，应来自符合世界动物卫生组织（OIE）条件的痒病无疫养殖场、痒病无疫国或区域；

（3）养殖场内的羊，没有间接或直接接触过本养殖场以外的，非痒病无疫养殖场或生物安全水平低于本场的羊，也未与之共同放牧；

(4) 经过中方正式确认、允许对中国出口羊肉。

3. 来自宰前12个月内未发生过结核病、副结核病、炭疽、羊型布鲁氏菌病（马尔他布氏杆菌）、绵羊附睾炎（流产布氏杆菌）、狂犬病、Q热、羊沙门氏菌病（流产沙门氏菌）临床病例，宰前24个月未感染旋毛虫病、细粒棘球蚴病的农场。

4. 来自宰前6个月未因发生中国、斯洛伐克动物卫生法规及世界动物卫生组织（OIE）《陆生动物卫生法典》规定的其它应申报羊病而受到移动限制或检疫监测的场所。

5. 屠宰前至少15天没有接种过炭疽活疫苗和绵羊痘及山羊痘疫苗。

6. 从未饲喂过含有反刍动物肉骨粉和油渣的饲料。

7. 屠宰时小于12月龄。

(二) 进口羊肉要求。

1. 生产输华羊肉的活羊从未使用过中国和斯洛伐克禁止使用的兽药和饲料添加剂。在屠宰前，未使用注射压缩空气或气体进入颅腔击晕或脑脊髓刺入法处死。

2. 按照中国和斯洛伐克的有关法律法规，对用于生产输华羊肉的屠宰活羊实施宰前宰后检验，证明所有屠宰活羊是健康的，没有任何传染病、寄生虫病的临床症状，胴体和脏器无病理变化，且胴体上的主要淋巴、腺体组织已去除。头（包括大脑、神经节和眼）、脊柱（包括神经节和脊髓）、扁桃体、胸腺、脾、小肠、肾上腺、胰腺和肝脏等物质，按照欧盟和斯洛伐克的法规

以避免污染的安全、卫生的方式去除。

3. 执行斯洛伐克国家残留监控计划，证明产品中兽药、农药、重金属、持久性有机污染物（POPs）及其他有毒有害物质的残留不超过中国和斯洛伐克要求的最高残留限量（MRLs）。

4. 未受病原微生物污染，符合中国和斯洛伐克法律法规及国际标准的要求。

5. 符合卫生和安全标准，适合人类食用。

五、包装要求

（一）斯洛伐克输华羊肉必须用符合中国食品安全国家标准和国际卫生标准的全新材料包装。

（二）应有单独的内包装，内包装上应当标明品名（产品描述）、产地国、生产企业注册号、生产批号。外包装上应当以中文标明产地国、产品名、产品的规格、产地（具体到州/省/市）、生产企业注册号、生产批号、目的地（目的地应当标明为中华人民共和国）、生产日期（年/月/日）、保质期、储存温度等内容，并加施经中方备案认可的斯洛伐克官方检验检疫标识。

（三）输华冰鲜真空或非真空包装羊肉（不论有无气调包装）应符合中国食品安全国家标准和斯洛伐克包装卫生标准，出口商应确认保质期并在包装上明确标识。

（四）预包装羊肉还应符合中国关于预包装食品标签的法律法规和标准的要求。

六、证书要求

每一集装箱输华羊肉应至少随附一份主管部门出具的官方正本兽医卫生证书，证明其符合中国和斯洛伐克的检验检疫要求。

七、储存运输要求

(一) 输华羊肉从包装、存放到运输的全过程，均应符合中国和斯洛伐克的相关卫生要求，防止受有害物质的污染。

(二) 存放羊肉的冷库中，应设有存放输华羊肉的专门区域并明显标识。

(三) 储存和运输应在合适的温度条件下进行，冷冻羊肉的中心温度不应高于零下15°C，冰鲜羊肉的中心温度介于0°C至4°C之间。

(四) 货物装入集装箱后，应在斯洛伐克主管部门的监督下加施铅封，铅封号须在兽医卫生证书中注明。运输过程中不得拆开及更换包装。