

附件

## 进口意大利牛肉检验检疫要求

### 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安全监督管理的特别规定》以及《进出口食品安全管理办法》《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》等。

#### **(二) 双边议定书。**

《中华人民共和国海关总署和意大利共和国卫生部关于中国从意大利输入牛肉的检验检疫和兽医卫生要求议定书》。

### 二、允许进口产品范围

30月龄以下牛的冷冻和冰鲜剔骨骨骼肌肉,即:牛经宰杀、放血后除去皮(毛)、内脏、头、尾及四肢(腕及关节以下)后的骨骼肌肉。绞肉、肉糜、碎肉、下角料、机械分割肉及其它副产品不允许输华。

### 三、生产企业注册

向中国出口牛肉的生产企业(包括屠宰、分割、加工和储存企业)应符合中国和意大利的兽医和公共卫生法律法规

要求，应当经海关总署注册。获得注册的意大利牛肉生产企业名单在海关总署官方网站公布。

#### 四、有关检验检疫要求

##### **(一) 动物来源要求。**

1. 出生、饲养并屠宰于意大利，具有唯一身份标识，可追溯到其出生和生长农场。

2. 来自于无任何疯牛病风险的农场，且不是疯牛病可疑或确诊病例及其后代，也不是来自于已知的疯牛病病例出生前后 12 个月内、在同一个农场出生的同群牛和饲料同群牛。

3. 来自在规定时间内没有双方关注动物疫病的临床病例、也未因发生特定动物疫病而受到检疫监测或移动限制的农场。

4. 未饲喂过含有反刍动物肉骨粉和油渣的饲料，未使用过中国和意大利禁止使用的兽药和饲料添加剂。

5. 屠宰前至少 14 天内没有接种过炭疽活疫苗。

6. 屠宰时小于 30 月龄。

##### **(二) 屠宰加工要求。**

1. 屠宰活牛按照中国和意大利相关法律法规规定实施宰前宰后检验，结果合格。

2. 屠宰活牛是健康的，没有任何传染病的临床症状，胴体和脏器无病理变化，且胴体上的主要淋巴结和腺体已摘除。

3. 屠宰前或屠宰过程中未使用向脑腔内注射压缩空气或气体的击昏方式，或脊髓刺死法。

4.扁桃体、回肠末端等高风险物质按照欧盟和意大利法规以避免污染的安全卫生的方式去除。

### **(三) 安全卫生要求。**

1.产品中兽药、农药、重金属、环境污染物及其它有毒、有害物质等不超过中国、欧盟和意大利规定的最高残留限量，不得检出双方禁止使用的兽药和饲料添加剂。

2.产品没有被致病微生物污染，符合中国、欧盟和意大利法律规定的要求。

3.产品是卫生、安全的，适合人类食用。

### **五、包装要求**

(一) 牛肉必须使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) 牛肉应有单独的内包装，内包装上应当标明品名、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品名、产地国、产品的规格、产地（具体到省/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。外包装上应加施意大利官方的肉类检验标识。

(三) 预包装肉类产品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。

(四) 冰鲜真空或非真空包装牛肉（不论有无气调包装），应符合中国和意大利包装卫生标准，出口商应确认保质

期并在包装上明确标识。冰鲜真空包装牛肉保质期不超过120天，冰鲜非真空包装牛肉保质期不超过14天。

#### 六、证书要求

每一批/集装箱进口意大利牛肉应至少随附1份意大利主管部门出具的官方兽医卫生证书，证明该批产品符合中国和意大利兽医和公共卫生法律法规以及双边议定书的有关规定。

#### 七、储存运输要求

在存放牛肉的冷冻产品库或冰鲜产品库中，应设有存放输华牛肉的专用区域并明显标识。储存和运输应在相应的温度条件下进行，冷冻牛肉的中心温度应不高于零下15℃，冰鲜牛肉的中心温度介于0℃至4℃之间。

货物装入集装箱后施加意大利主管部门认可的铅封，铅封号须在兽医卫生证书中注明。运输过程不得拆开及更换包装。