

中华人民共和国海关总署

公告

2024 年 第 60 号

根据我国相关法律法规，以及中华人民共和国海关总署和法兰西共和国农业与粮食主权部关于法国输华猪肉的检验检疫和卫生要求议定书补充条款，即日起，允许符合相关要求的法国猪肉（含可食用猪副产品）进口。现对海关总署公告 2023 年第 48 号（关于进口法国猪肉检验检疫要求的公告）有关事项补充如下：

一、新增检验检疫依据

《中华人民共和国海关总署和法兰西共和国农业与粮食主权部关于法国输华猪肉的检验检疫和卫生要求议定书补充条款》（以下简称《补充条款》）。

二、允许进口产品

允许进口的猪肉是指冷鲜、冷冻猪骨骼肌（剔骨或带骨）及附着的脂肪、胴体分割部分和可食用副产品。

允许进口的可食用猪副产品包括：

冷鲜或冷冻的猪心、猪肝、猪肾、猪胃、猪肠、未炼制猪脂肪（仅包括体脂肪，不含内脏脂肪）、猪舌、猪尾、猪耳、猪蹄（全蹄）、猪睾丸、猪鼻、猪脚圈、猪脸、猪唇、猪下颚、猪心管、猪皮、猪头、猪脑、猪横膈膜、猪软骨、猪气管、猪食管、猪喉管（骨）、猪骨、猪鞭、猪膀胱、猪子宫。

三、新增检验检疫要求

（一）供宰活猪应符合的条件。

来自符合世界动物卫生组织（WOAH）《陆生动物法典》（2023版）第1.4章和8.2章规定的猪伪狂犬病无疫农场。

（二）加工卫生要求。

1. 输华可食用猪副产品应来自建立追溯系统的农场、注册屠宰场和加工厂，按照供人类食用肉类产品的方式和安全卫生要求进行加工、处理，生产加工过程应符合已建立的相关质量安全卫生控制体系（如HACCP体系）要求。

2. 输华可食用猪副产品不含危害人类健康的农兽药、污染物等化学残留及其它有毒有害物质。

3. 可食用猪副产品的生产企业应当满足以下条件：

（1）有独立的可食用猪副产品加工处理车间或区域并获得中方许可，车间面积与屠宰加工能力相适宜，工艺布局做到脏、净分开，设备设施符合卫生要求，流程合理，避免交叉污染。

（2）如实施预冷，有输华可食用猪副产品专用的预冷设施、

包装间。

(3) 耳、蹄、尾加工处理间设浸烫池、脱毛机和清洗机等设备。

(4) 猪肚处理区域设有空气控制系统，以防止污染物、异味和蒸气的循环；猪肚清空和清洗区域之间设立物理隔离屏障；胃内容物和废水排入封闭污水排放系统；清洗区域配备空气超压装置或合适的通风系统。

(5) 猪肠应洗净、切碎，并在 80-90℃ 水中烫煮 4 分钟以上。

4. 可食用猪副产品的生产加工温度应当满足以下条件：

(1) 加工分割间或区域的温度控制在 12℃ 以下（不包括蹄、耳、尾、肠、肚的烫洗车间或区域）；冻结间温度控制在零下 28℃ 以下；冷冻贮存库温度控制在零下 18℃ 以下。

(2) 设施清洗用热水温度不低于 40℃，设备消毒用热水温度不低于 82℃。

(3) 产品冻结时间要求应与中国、法国有关标准规定保持一致。

(4) 如实施预冷，内脏产品中心温度应保持在 3℃ 以下，其它副产品预冷后中心温度应保持不高于 7℃。

5. 产品在冷冻和包装前应经过充分的清洗、修整，确认表面清洁，无脓液、渗出物、病变组织、体液、胃肠内容物或其他异物（塑料、金属、残留饲料等）。完成清洗、修整后的猪副产品不得与非食用产品在同一区域内加工。

6. 用于向中国出口的可食用猪副产品按产品种类单独包装，有专门区域存放并明显标识。

7. 生产加工企业应对不同工艺的输华可食用猪产品按中国、法国有关标准规定制定微生物监测控制计划，保存记录并定期分析微生物监控数据，建立数据库。鼓励企业采用危害分析与关键控制点体系（HACCP）对生产过程进行食品安全控制。

四、新增包装、贮存、运输及标识要求

冷鲜产品的贮存和运输温度应介于 0℃至 4℃，冷冻产品运输过程中其中心温度应不高于零下 15℃。输华冷鲜真空或非真空包装猪肉（不论有无气调包装）应符合中国食品安全国家标准，出口商应确认保质期并在外包装上明确标识。输华冷鲜真空包装猪肉保质期不超过 80 天，输华冷鲜非真空包装猪肉保质期不超过 14 天。

特此公告。

海关总署

2024 年 5 月 14 日