

中华人民共和国海关总署

公 告

2023 年 第 129 号

根据我国相关法律法规与中华人民共和国海关总署和芬兰共和国农业和林业部有关中国从芬兰输入热处理猪肉产品的检验检疫和兽医卫生要求的规定，即日起，允许符合相关要求的芬兰热处理猪肉产品进口。

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《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》《中华人民共和国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芬兰共和国农业和林业部关于中国从芬兰输入热处理猪肉产品的检验检疫和兽医卫生要求议定书》。

二、允许进口产品

允许进口的芬兰热处理猪肉产品是指以带骨或去骨猪肉为主要原料，不含有其它动物源性成分，经以下有效热处理工艺加工，可直接食用的猪肉制品：

（一）**商业无菌处理**。以去骨猪肉为主要原料，封闭于密闭容器内，杀菌冷却后抽真空且保持商业无菌。

密闭容器是指为防止微生物侵入，在加工后可保持其内容物商业无菌的容器，包括金属、玻璃、蒸煮袋、塑料和层压复合材料等制成的容器。

（二）**热处理**。指猪肉，加热并保持内部温度 80℃或以上，维持至少 10 分钟，或经中方认可的相应的处理方式（熟制猪肉香肠及肉酱类产品可加热并保持内部温度 70℃或以上，维持至少 30 分钟），其后经包装处理无交叉污染。

加热过程中，产品中心温度介于 10℃至 54℃之间不得超过 6 小时；冷却过程中，产品中心温度介于 54℃至 27℃之间不得超过 1.5 小时，降至 4.4℃之间总时长不得超过 6.5 小时。加热及冷

却过程确保没有金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、产气荚膜梭菌芽孢和肉毒梭菌芽孢产生毒素的风险。

碎肉、下角料、机械分离肉及未经许可的猪副产品不允许作为热处理猪肉产品原料出口中国。

三、生产企业要求

输华热处理猪肉产品的企业（包括屠宰、分割、加工和贮存企业）须符合下列条件：

（一）应位于芬兰境内，在芬方主管机构的监督之下，符合中国、芬兰和欧盟有关兽医卫生和公共卫生法律法规的要求。

（二）根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国进出口动植物检疫法实施条例》，输华猪肉企业应当经中方注册，获准注册的企业自注册之日起后生产的热处理猪肉方可输华。未经中方注册的肉类企业不得向中国出口。

四、检验检疫要求

芬兰输华热处理猪肉产品的原料猪肉应符合中华人民共和国海关总署（以下称中方）和芬兰共和国农业和林业部有关中国从芬兰输入猪肉的检验检疫和兽医卫生要求的规定。

（一）动物疫病管理。

芬兰主管机构芬兰食品局（以下称芬方）确认境内没有非洲猪瘟、猪水泡病和尼帕病。芬兰为世界动物卫生组织（WOAH）认可的口蹄疫非免疫无疫国，猪瘟无疫国。

（二）用于生产输华热处理猪肉产品的活猪须符合的条件。

1. 出生、饲养并屠宰于芬兰境内，具有身份标识，可追溯其

来源农场。

2. 来自于宰前 12 个月内未发生过炭疽、结核病、伪狂犬病、布鲁氏菌病、副结核病、猪繁殖与呼吸道综合征和猪传染性胃肠炎临床病例的农场，过去 24 个月内未发生旋毛虫病和细粒棘球蚴病的农场。

3. 动物屠宰前至少 14 天没有接种过炭疽活疫苗。

4. 来自宰前 6 个月未因发生中国、欧盟和 WOAH 规定的上述条款未提及的其他应申报猪病而受到检疫监测或移动限制的农场/场所。

5. 从未使用过中国和（或）芬兰禁止使用的兽药和（或）饲料添加剂。

6. 在运往屠宰场过程中和在屠宰场里，没有接触过：其他种类动物；不符合《中华人民共和国海关总署和芬兰共和国农业和林业部关于中国从芬兰输入猪肉的检验检疫和兽医卫生要求议定书》要求规定的活猪；未获得中方注册的企业的活猪和其他种类动物。

（三）加工过程要求。

1. 用于生产输华热处理猪肉产品的猪：

（1）在中方注册的企业屠宰、分割、加工和贮存。

（2）来源于符合本检验检疫要求规定的农场，依照中国、欧盟和芬兰的有关法律法规对其实施宰前宰后检查，结果合格。

(3)使用人工消化法或其他中、芬双方认可的方法检测旋毛虫结果为阴性或者根据欧盟法规，来自芬方正式认可的旋毛虫无疫农场。

(4)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。

2. 执行芬兰国家残留监控计划，证明产品中兽药、农药、重金属等环境污染物及其他有毒有害物质的残留量不超过中国、芬兰及欧盟规定的最高限量。

3. 产品在基于危害分析及关键控制点（HACCP）质量保证体系下生产，没有被致病微生物污染，符合中国、芬兰和欧盟法律法规规定及国家标准要求。

4. 加工过程中使用的配料及添加剂等应符合中国、芬兰和欧盟法律法规要求。

5. 产品不得与其他种类的动物肉类产品、不符合本检验检疫要求规定的产品、来自非本注册企业的产品、不向中国出口的产品一起加工。

6. 在重大公共卫生疫病流行期间，企业按照有关国际规定和标准，制定必要的安全防控措施，确保热处理猪肉在原料接收、加工、包装、贮存、运输等全过程未被交叉污染。

7. 产品是卫生、安全的，适合人类食用。

(四) 存放要求。

存放热处理猪肉的冷库中，应设有存放输华热处理猪肉产品的专门区域并明显标识。

五、证书要求

输华的每一集装箱热处理猪肉产品应至少随附一份官方正本兽医卫生证书，证明该批产品符合中国、芬兰和欧盟兽医和公共卫生法律法规，中国和芬兰签署的有关中国从芬兰输入猪肉和热处理猪肉等议定书的有关规定。

兽医卫生证书用中文或英文(填写时英文必填)打印或书写，兽医卫生证书的格式、内容(声明)须事先获得双方认可。芬方应提供官方检验检疫/控制印章和标识、卫生证书样本、授权签证兽医名单及对应的签名式样、防伪标识说明、电子证书发送邮箱名称或电子卫生证书系统等资料给中方备案(如适用)。如有更改、变换，至少提前一个月向中方通报。

芬方应通过官方渠道于兽医卫生证书签发后 48 小时内向中方发送相应的电子信息，以便中方在进口时核查，芬方应确保电子信息安全及准确无误。

六、包装、贮存、运输及标识要求

输华猪肉应使用符合中国食品安全国家标准和欧盟、芬兰标准的食品接触材料包装。

输华热处理猪肉产品应有单独的内包装，用中文和英文标明品名(产品描述)、产地国、生产企业注册编号和生产批号。

外包装上应以中文和英文标明产地国、品名、规格、产地(具体到州/省/市)、生产企业注册号、生产批号、目的地(应指明为中华人民共和国)、生产日期(年/月/日)、保质期限、贮存温度等内容，并加施经中方备案认可的芬兰官方检验检疫标识。

预包装热处理猪肉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。

输华热处理猪肉产品，从包装、存放到运输的全过程，均应符合中国、芬兰和欧盟的相关卫生要求，防止受病原微生物及有毒有害物质的污染。

热处理猪肉产品的贮存和运输应在相应的温度条件下进行。冷冻热处理猪肉产品的中心温度不应高于零下 15℃。

货物装入集装箱后，运输前在芬兰官方兽医的监督下加施封识，封识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。

特此公告。

海关总署

2023 年 10 月 10 日