

**进境肉类产品检验检疫管理规定(第 49 号)**  
**2004 年第 49 号**

为规范进境肉类产品的检验检疫管理，防止疫情的传入传出，降低安全卫生风险，确保进境肉类产品的卫生质量，促进贸易的健康发展，根据《中华人民共和国进出口商品检验法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《进出境肉类检验检疫管理办法》以及其他有关规定，国家质检总局制定了《进境肉类产品检验检疫管理规定》。现予公布，请各有关单位遵照执行。

二〇〇四年五月九日

**进境肉类产品检验检疫管理规定**

为进一步规范进境肉类产品的检验检疫管理，防止动物疫情传入，降低安全卫生风险，确保进境肉类产品的卫生质量，保护我国农、林、牧、渔业生产和人体健康，促进贸易的健康发展，根据《中华人民共和国进出口商品检验法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《进出境肉类检验检疫管理办法》以及其他有关规定，制定本规定。

**一、检验检疫机构管理职责**

(一) 国家质量监督检验检疫总局(以下简称质检总局)负责进境肉类产品的检验检疫管理和入境口岸查验设施建设的规划。根据口岸具备的查验设施和技术力量，指定入境口岸，批准和公布《允许进口肉类的国家或地区以及相应的品种和用途名单》(以下简称名单，见附件 1)和指定的注册存贮冷库和加工使用单位，实施检疫审批和风险预警，负责组织签证兽医的培训、考核和认可，以及每年检验检疫机构工作质量的监督检查。

(二) 各直属检验检疫局(以下简称直属局)负责辖区内进境肉类产品进口经营单位的资格认定、检疫许可的初审，入境口岸查验、指定的注册存放冷库和加工使用单位的审核和监管，检验检疫处理、残留监控计划的实施和工作质量的检查等工作，以保证进境肉类产品的安全卫生质量。

各直属局应结合本地区实际制订相应的检验检疫工作制度、程序和记录，规范审批、口岸查验、检验检疫出证和日常监管行为。建立工作质量定期检查制度(检查表见附件 2)，检查各项工作要求的落实执行情况，保证进境肉类产品的检验检疫工作质量。

各直属局要加强组织和领导，实行一把手负责制。明确各部门的职责分工，逐级分解落实，建立和完善奖惩机制、岗位责任制和责任追究制，提高各级人员的工作责任心。

(三) 承担进境肉类产品检验检疫业务机构应具备的条件：

1. 辖区内具备满足贸易需要的指定注册存贮冷库或加工单位冷库，冷库毗邻口岸且交通便利。

2. 具备常规细菌和致病菌的检测能力，能够开展一般残留物质检验项目的初筛，所在地直属局具备疫病病原检测能力和残留检测确证技术手段。

3. 具有 2 名以上经质检总局资格认定，签发进境肉类产品放行单证的签证兽医。签证兽医须达到如下条件：坚定的政治信念和良好的政治素质，大学本科以上学历和必备的兽医专业知识，从事动物产品检验检疫工作 5 年以上并具备丰富的肉类产品检验检疫监管工作经验，熟悉进口肉类产品检验检疫要求并具有良好的英语水平。

4. 配备与进境肉类产品检验检疫监管业务相适应的专业技术人员，设有相应的工作岗位并实行定期轮岗制度。

5. 所有从事进境肉类产品检验检疫监管工作的人员在上岗前，必须由各直属局职能部门组织进行专业培训，经考核合格后给予上岗资格。非专业人员和未经考核合格的人员不得从事相关检验检疫监管和签证工作。

6. 在进境肉类产品检验检疫执法把关中有突出成绩的应给予表彰和奖励；对于出现工作责任事故或连续两次工作质量检查不合格的，要调离原工作岗位。

(四) 各直属局应根据质检总局年度残留监控计划制定本辖区内的实施方案。按照《官方取样程序》和《残留分析质量控制指南》建立规范的取样、送样、检验、验证、记录保存、报告和阳性结果反馈追溯程序。发现阳性结果的应在 48 小时之内反馈送样单位并上报质检总局，并按有关规定采取相应的后续行动。年度计划完成后，应及时汇总监控结果，分析存在的问题，提出调整下一年度监控计划的合理化建议。

(五) 各检验检疫机构应定期核定辖区内进境肉类产品的加工、存放、使用情况，发现问题及时上报；残留监控、入境查验和检验检疫中发现不合格的，应及时上报质检总局发布警示通报。各直属局应在年中和年末将入境肉类的检验检疫工作情况、存在问题和工作建议以质量分析报告上报质检总局。

(六) 各检验检疫机构应与海关、边检、技监、工商、农牧、卫生和商务等有关部门建立协作机制，密切关注国内外疫情和有毒有害物质污染的信息，严格遵照质检总局令、公告、风险警示和公文函电的要求，及时协调相关部门，沟通情况，采取快速反应和严厉打击非法入境措施，必要时启动各种应急预案，做到有令必行，令行禁止。

## 二、经营企业的管理要求

(一) 各直属局对辖区内的进境肉类产品进口单位、指定的注册存放冷库和加工使用单位实行检疫监督制度。

1. 直属局对辖区内遵章守纪、诚信经营、具备一定经营进境肉类业务实绩且无任何不良记录的合法对外贸易经营者进行资格认定，报质检总局审定后上网公布。

各直属局对认定资格的单位，每年至少抽查 2 次，以督促、确认各项检验检疫要求和规定是否在经营活动中有效落实。如发现违规经营（夹带、瞒报、存放疫区产品，擅自销售调运、开拆、损毁检验检疫封识、标志，伪造、变卖各种单证等），注销其报批与报检资格。

2. 指定的注册存贮冷库必须在由各直属局依照《进出境肉类产品检验检疫管理办法》（26 号令）和国家认证认可监督管理委员会有关注册管理办法的规定进行注册、考核和审定，并报国家认证认可监督管理委员会批准后予以公布的注册冷库中选用。未经注册的存放冷库不得存放进出境肉类产品。

3. 进境肉类的指定加工使用单位备案工作由各直属局按照《进境肉类产品加工使用单位检验检疫要求》（见附件 3）组织考核。加工、存放和加工工艺符合检验检疫要求的由直属局向质检总局推荐，由总局审核后予以公布。

（二）进境肉类产品必须按《进境动植物检疫许可证》指定的口岸入境，按规定报检后就近进入指定的注册冷库或加工单位的存储冷库检验检疫，合格后方可出具《入境货物检验检疫证明》，允许加工、销售和使用。

需调运至异地检验检疫的，须经入境口岸检验检疫机构加施封识，对运输、装卸过程采取必要的防疫措施，与指运地检验检疫机构取得联系，监督进入指运地的指定注册冷库或加工单位冷库存放。货物到达指运地后由所在地检验检疫机构向入境口岸机构出具回执单（见附件 4）并依法施检。

未经口岸或指运地检验检疫机构依法施检并出具《入境货物检验检疫证明》的，不得调出指定注册存放冷库。

入境口岸和指运地检验检疫机构应及时沟通有关进境肉类的信息，按职责分工协调做好相关检验检疫和监管工作。

### 三、检疫审批

（一）质检总局根据与输出国或地区签定的双边检疫协定（包括检疫协议、议定书、备忘录等）的规定、国外生产厂家注册情况、输出国家或地区的动物疫情情况，经风险分析，制订《允许进口肉类的国家或地区以及相应的品种和用途名单》，在质检总局网站公布并及时更新。

（二）各直属局根据《进境动植物检疫审批管理办法》（25 号令）和上款名单的规定进行初审。

1. 申请单位应取得所在地直属局的资格认定。

2. 申请单位为质检总局批准的指定的注册存放冷库或加工单位的，可直接向所在地直属检验检疫机构提出申请。

3. 申请单位非质检总局批准的指定的注册存放冷库或加工单位的，申请时需随附经所在地检验检疫机构确认的与指定的注册存放冷库和加工单位签订的存储协议或加工合同。

4. 当进口肉类的入境口岸与指运地分属不同直属局辖区时，初审工作由入境口岸和指运地直属局共同完成。

（三）总局根据各直属局的初审意见，负责检疫审批的终审工作。

申请进口来自非疫区，但不在第三条第一款名单内的肉类产品，视作特殊物品进口。质检总局根据直属局提交的初审报告，经风险分析后，经司领导签署意见后核发《进境动植物检疫许可证》。经特殊审批获准进口的肉类产品只限于来料加工后复出口和进口单位自用，加工和自用剩余品按规定进行检疫处理。

#### **四、中转进口预检**

经香港中转进口的肉类产品，货主或其代理人须向经质检总局授权的中检香港公司申请中转预检。中检香港公司要严格按照总局的要求，预检后施加新的封识并出具证书，入境口岸检验检疫机构凭中检香港公司的证书接受报检，相互做好衔接和配合工作。

#### **五、入境口岸查验**

(一) 检验检疫机构在接受进口肉类产品报检时，应审核货主或其代理人所提交单证的有效性，审核许可证的申请单位与输出国官方出具检疫证书上的收货人、贸易合同的签约方是否一致，核对货主提供的《进境动植物检疫许可证》第一联与检验检疫机构留档的第二联是否相符，如实核销进口数量。

经香港中转的肉类产品，必须加验香港中检公司签发的检验证书正本。没有香港中检公司的检验证书正本，不得受理报检。

(二) 检验检疫机构须按规定对进境肉类产品实施口岸查验和防疫消毒处理，确保进境肉类产品符合“三原”（原柜、原封识、原证书）。现场应查验有关单证，检查集装箱封识是否完好。开柜后注意查看货物的堆放是否整齐，是否有被搬动过的迹象以及是否有其它不合理堆放的情形。核对货柜的柜号、封识号、货物的品名、数（重）量、产地、生产日期、生产厂家名称或代号、包装规格、唛头、输出国检疫印章及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，有无“不适合人类食用”的表述等。符合要求的对集装箱加施检疫封识，调入指定存放冷库或加工单位进行检验检疫。

#### **六、检验检疫和出证**

(一) 口岸查验合格的，卸入指定的注册存放冷库或加工单位冷库，按照 26 号令以及相关文件规定要求，在卸货过程中检查有无夹带、更换包装、拼箱、瞒报、漏报等，并做好记录存档备查。

##### **1. 包装检验。**

外包装必须清洁、坚固、干燥、无霉、无异味，外包装上须有明显的中英文标识，标明品名、规格、产地、生产日期、保质期、储存温度、工厂注册号和目的地等内容，目的地必须注明为中华人民共和国，封口处应当加施一次性检验检疫标识；使用的包装材料必须无毒、无害，符合食品用包装材料的卫生要求，纸箱不得使用铁钉和铁卡。内包装使用无毒、无害的全新材料，并标明品名、注册厂号等。

##### **2. 运输工具检验。**

运输工具必须清洁卫生，无异味，控温设备设施运作正常，温度记录无异常。

##### **3. 感官检验。**

按规定随机抽取数件打开包装检查货物是否腐败变质，是否有毛污、血污、粪污。有无出现淤血、淤血面积大小及其所占抽样的比例。有无出血、炎症、脓肿、水疱结痂、结节性病灶等疾病的病变。有无硬杆毛，每 10 公斤产品中的硬杆毛数量是否超出规定要求。是否夹带有禁止进境物，是否有其他动物尸体、寄生虫、生活害虫、异物及其他异常情况。

#### 4. 规格检验。

检验品种规格是否与合同、信用证等单证或标准相符、包装外标记是否与内容物一致。

#### 5. 须实验室检测的，按规定抽样送检。

经口岸查验、感官检验和实验室检测合格的，由签证兽医审核相关工作程序和记录无误后，签署《入境货物检验检疫证明》。必要时签证兽医可以要求复检。

(二)指运地检验检疫机构要对调运到本辖区定点加工单位的肉类产品进行核查和检验检疫，确认调运货物入库后方可向入境口岸检验检疫机构反馈回执（见附件 4）。如发现未按要求调运到指定地的，应立即与入境口岸检验检疫机构取得联系并采取风险预警措施。对拒不调运至指定地的，注销其报批和报检资格，罚没保证金并依法从重从严惩处，有关情况及时上报总局。

(三)除质检总局令、公告、风险警示通报和文件规定外，其他不合格情况可作如下处理：

1. 截获疫区产品和一、二类动物疫病病原、有毒有害物质残留超标的，作退回或销毁处理。

2. 感官检验不合格和一般微生物指标超标的，在检验检疫机关的监督下，作熟制加工、辐照等无害化处理。

3. 检出致病菌的，作退回、销毁或无害化处理。

4. 按本规定第五条和第六条第一款要求检验检疫不合格的，作退回或销毁处理。

### 七、后续监管

(一)各直属局对辖区内认定资格的进境肉类经营单位、指定的注册存放冷库和加工单位实施年审制度。年审时应对其年度进口经营、存放和加工情况进行考核评估并出具考核报告，符合要求的保留认定资格，上报质检总局予以公布。

(二)检验检疫机构应监督进境肉类指定的注册存放冷库和加工单位按要求如实填写监管手册（附件 5），建立必要的档案记录备查；对产品出入库数量进行核销，确保按限定的用途使用；监督指定加工单位的生产过程，确保加工废弃物的处理符合兽医卫生防疫和环保要求。

凡以进（来）料加工方式的进境肉类产品，须经检验检疫合格，取得《入境货物检验检疫证明》后方准依照《进境动植物检疫许可证》限定的方式加工和使用。

(三)质量技术监督部门应加强对肉类生产、加工、仓储环节的监管，严防疫区产品进入流通领域。

## 八、附则

(一) 进口经营单位夹带、瞒报，非法输入肉类产品的，注销其报批和报检资格并按照商检法第三十五条和进出境动植物检疫法实施条例第五十九条予以处罚。

(二) 进口经营单位违反规定，擅自调运进境肉类产品，擅自开拆、损毁检验检疫封识、标志的，注销其报批和报检资格，并按照商检法第三十三条和进出境动植物检疫法实施条例第六十条予以处罚。

(三) 伪造、变造检验检疫证单、印章、标识、封识的，按照商检法第三十六条和进出境动植物检疫法实施条例第六十二条予以处罚。

(四) 进境肉类产品进口单位、指定的注册存放冷库和加工单位违规经营、存放疫区产品或不按规定用途、方式进行加工，注销其指定存放和加工的资格，并按食品卫生法第四十二条和进出境动植物检疫法第五十九条予以处罚。

(五) 检验检疫机构工作人员违反法律法规及本规定，滥用职权、徇私舞弊、失职渎职、玩忽职守、伪造检验检疫结果、延误出证的，故意刁难服务对象的，由其所在单位或上级机构按商检法第三十八条、进出境动植物检疫法第四十五条和食品卫生法第五十二条查处。

(六) 本规定由质检总局负责解释。

(七) 本规定自 2004 年 11 月 1 日起施行，凡此前发布的文件与本规定相抵触的，以本规定为准。

附件 1：允许进口肉类产品的国家或地区以及相应的品种和用途名单  
附件 2：工作质量检查考核表  
附件 3：进境肉类产品指定加工单位检验检疫要求  
附件 4：中华人民共和国出入境检验检疫货物流向回执  
附件 5：进境肉类产品指定存放冷库出入库管理监管手册

} (略)

資料來源: 深圳出入境檢驗檢疫局網站

<http://www.szciq.gov.cn/s005/ShowArticle.aspx?id=9388>