

国外对进口肉类的检验检疫规定和要求

孔凡真 兰州市 31 号信箱 16 分箱,甘肃兰州 730000)

摘 要 本文分别介绍了韩国、日本、美国、俄罗斯等国对进口肉类的检验检疫要求。

关键词 进口肉类 检验检疫 规定

随着各国消费者对食物安全的呼声高涨,特别是由于近年来世界各地频频发生疯牛病、口蹄疫等动物传染性疾病以及大肠杆菌 O₁₅₇、二恶英污染,各国对包括禽肉在内的肉制品的检验要求越来越严,对这类商品的证书要求也越来越高。下面就把部分国家对进口肉类的检验规定及要求介绍如下。

罗马尼亚 根据罗马尼亚农业部兽医局对进口禽肉制定的最高残留限量表,具体要求如下:①肌肉、肝脏、肾脏中不得检出抗寄生虫物质——二甲硝咪唑;②肌肉、肝脏、肾中的抗微生物制剂——青霉素不得超过 0.04mg/kg,链霉素分别不得超过 0.05mg/kg、0.50mg/kg 和 1.00mg/kg,四环素和金霉素都分别不得超过 0.10mg/kg、0.30mg/kg 和 0.60mg/kg,土霉素分别不得超过 1mg/kg、1mg/kg 和 3mg/kg,红霉素不得超过 0.40mg/kg,对氨基苯磺酰胺(氨基磺胺)不得超过 0.10mg/kg;③肌肉、肝脏、肾中镇定药——哌氟苯丁酮不得超过 0.02mg/kg;④肉及肉制品(脂肪为代表组织)中的有机氯农药——艾氏剂+狄氏剂和 α -六六六都不得超过 0.20mg/kg, β -六六六不得超过 0.10mg/kg,氟丹不得超过 0.05mg/kg,DDT 总量不得超过 1mg/kg,脂肪、肝脏中的马拉硫磷不得超过 1mg/kg,不得检出甲基对硫磷(甲基 1605)和对硫磷(605);⑤肌肉、肝脏、肾中的重金属——铅和汞都不得超过 0.50mg/kg,镉不得超过 0.05mg/kg,砷分别不得超过 0.70mg/kg、2.70mg/kg 和 2.70mg/kg;⑥肌肉、肝脏、肾中的霉菌毒素——黄曲霉毒素 B₁ 不得超过 0.005mg/kg。所有对罗马尼亚出口的禽肉,其《兽医证书》必须中英文对照。证书除用英文注明出口国名称、主管部门地址、受货人名称/地址、包装件数、冷冻日期外,还要注明经兽医机注册注册的屠宰厂名称、地址和编号以及运输方式、装箱号/运输工具名称、储藏和运输温度

等。

此外,证书证明的内容至少应包括以下各点:1、禽肉来自中国饲养的临床健康的活禽,活禽来源农场及其 30 公里范围内过去 6 个月无新城疫和高致病性禽流感;2、禽肉是在中国主管部门注册并在其长期监督之下的屠宰厂加工的;3、在我国兽医的监督之下,活禽经过宰前检疫,胴体及内脏经过宰后检验;4、检验没有发现肉品有特征性的传染病变化,证明适合人类食用;5、禽肉未经人工着色,无血块、无机械性污染、无异味,在适当的温度条件下储藏和运输,不含有防腐剂,肌肉和器官组织没有被致病性沙门氏菌污染,未经色素物质、电离辐射或紫外线处理;6、以国家残留控制计划为基础,禽肉的有害残留不超过罗马尼亚法规所规定的限量;7、每个禽肉包装都加贴了官方兽医控制的标签,其中清楚地标明了屠宰厂的名称和编号,包装材料是第一次使用并符合必要的卫生要求,禽肉的运输工具按照国际卫生标准进行了处理和准备。

韩国 为保证进口家禽肉的卫生质量,韩国从 1993 年 3 月 1 日起实施新的卫生规定。进口家禽肉卫生规定包括 13 条:1、出口国两年来未发生过家禽流感病。2、在家禽饲养场 10 公里两个月内未暴发过新城疫病。3、家禽饲养场在 12 个月内未发生过禽霍乱、禽伤寒、疱疹病、传染性发氏囊病、马立克氏病、鸭病毒性肠炎、鸭病毒性肝炎和其它家禽恶性传染病,未分离出肠炎沙门氏菌(噬菌体-4 型)。4、出口国政府每年应以英文书面向韩国政府通报出口国的禽病控制计划的执行情况;每月通报家禽恶性传染病的发生情况。如果怀疑或确定有禽流感病、新城疫或其它禽类恶性传染病发生,出口国政府应当立即将此情况通知韩国政府。5、用于加工禽肉的家禽应在经过韩国政府官员或出口国主管兽医当局实地检

查和认可的场所(屠宰场、加工厂、冷库等)进行宰杀、去骨、整理、包装和储存。6、从禁止向韩国出口禽肉的任何国家进口或转运的家禽及禽肉不得在已认可向韩国出口禽肉的场所内加工。7、禽肉必须来自经过出口国政府兽医官员在屠宰时进行宰前宰后检验证明健康的家禽,适合人类食用。8、禽肉中有害物质的残留量,如抗生素、合成杀虫剂、激素、重金属及放射性污物不得超过韩国政府规定的最大残留限量。9、出口禽肉的包装材料应该用对人类健康和环境无害的材料制成。10、出口国政府应以英文向韩国政府通报残留物检测的机构、人员、所用实验设备、检测方法和检测结果,并说明家禽用抗菌剂和驱虫剂的销售情况。11、胴体应搞除头、爪、胃、食道、肠、肾等,羽毛和绒毛在不损伤或划破胴体的情况下应完全拔掉。12、装运出口禽肉的船只或飞机不得在禁止向韩国出口禽肉的国家转运,出口禽肉在运输过程中应防止已知引起禽病传染的任何因素的污染,并应避免运输途中温度变化引起腐烂变质,这些都有害于健康。13、出口国官方兽医当局有责任以英文出具出口禽肉健康证书,证明上述第 1、2、3、7、8 及 9 条的各项要求:品名、家禽品种、包装形式、包装数量和重量;屠宰场、加工厂和冷冻库的名称、地址及认可编号;禽肉屠宰、整理和包装时间;胴体、集装箱号码和封识号码;装运港名称、航班号及装运日期;进口商、出口商或公司名称和地址。出具健康证书的日期和地点,签发人的职衔、打印名称和手签名称。

日本 根据最新修改后的日本家畜传染病预防法实施细则,从 2000 年 5 月 31 日起,中国熟肉制品加工厂申请对日本注册,其加热处理设施由日本政府指定、认可,这一规定改变了以前此类企业的对日注册,由中国检验检疫局考核、认可、推荐,通知日本政府的做法。对原对日本注册的热加工企业,在 2001 年 5 月 31 日前,须由日本政府指定认可,未被认可的中国热加工企业(香港、澳门除外)生产的偶蹄动物(猪、牛、羊等)肉类,从 2001 年 6 月 1 日起不能对日本出口。马、驴、鸡、鸭、鹅、兔、狗的肉类及其产品,凭中国检验检疫部门签发的官方证书,仍可对日本出口。日本规定的动物产品热加工标准即偶蹄动物经宰前宰后检验未发现感染或未被怀疑感染有家畜传染病,去骨后选择以下一种方式加工:肉用沸水或经 100℃ 以上的蒸汽使肉的中心温度达到 70℃ 以上,时间不少于 1 分钟;经热水浴,再用热气或其它方式干燥,使肉中心温度达 70℃ 以上,时间不少于 30 分钟。从 2001 年 1 月 1 日起实施新修订的屠

宰法和家禽核查法,日本厚生省要求进口家禽肉及其制品,同时也包括其他肉类及其制品必须按用等同或高于日本相关法律生产加工。经国家出入境检验检疫局与日方商定,我对日出口肉类及肉制品的兽医卫生证书增加以下内容:该批产品是按照等同于日本相关法律的中国畜禽肉检验法规,在卫生条件下屠宰、加工、包装、贮存和运输。2001 年 1 月 1 日起,不符合上述要求的官方证书或产品将不能在日本通关。

沙特阿拉伯 沙特阿拉伯卫生部要求所有的进境肉类产品均需提供该国统一格式的官方肉类健康证书。证书包括如下内容:1、家畜或家禽要在官方指定的、由伊斯兰教中心监管的屠宰厂内完全按照伊斯兰教规进行屠宰。2、家畜或家禽的年龄。3、家畜或家禽在屠宰前后 12 小时均须经过兽医检验,无口蹄疫、疯牛病及联邦检验规则和农业部肉类产品检验所提及的其它传染病。确保肉类卫生,适合人类食用。4、所屠宰的家畜或家禽的出生和饲养地,所屠宰的家畜或家禽要来源于官方登记的饲养场。5、所屠宰的家畜或家禽来自于从未被怀疑或证明感染任何传染病的群体。6、肉类完全按照食品卫生要求进行屠宰、分割、储存及运输。7、肉类在加工、储存及运输过程中,均由官方检验检疫机构监管,确保肉类未暴露或存储在传染区域且未与其他未按伊斯兰教规屠宰的肉类混放。8、饲养家畜或家禽的地区在近三个月内无传染病发生。9、出口国为官方认定无传染病,且证实在近三个月中无任何传染病发生记录。10、出口国通过法律手段保证:a)一切传染病由官方发布;b)一切被传染的动物必须被杀死,进行扑灭;c)出口到沙特阿拉伯的牛、羊及家禽均须经兽医卫生检验。11、家畜和家禽在饲养过程中未使用荷尔蒙催长激素。12、饲养家畜和家禽的饲料中不含动物蛋白、动物脂肪及动物残留物。

美国 进入美国市场的禽肉必须按照与美国标准相同的要求生产,并对禽肉的生产、包装、检验、销售等环节提出了新的要求。

首先,进入美国的禽肉必须来自于经美国农业部食品安全检验局(FSIS)认可的国家和厂家。FSIS 对进口国的检验系统进行文件审核和现场检验评估,以保证禽肉的安全、卫生和标签正确。经审核判定该国的检验系统和美国的基本等同,就可获得向美国出口禽肉的资格。

第二,FSIS 还要对进入美国市场的禽肉及其包装标签进行认可,获得标签标准。标签必须用英文印

制,并按照美国产品成分和标签规定标注。一般来说标签应包括以下几个内容:产品名称、原产国及工厂、工厂或批发商名称、地址,以常衡注明净重(磅和盎司),各种成分保存状态等。产品大包装箱外的标签不必经过许可,但在进口港检验时,FSIS 将要检查外包装上的标签,因此,包装箱外正面标签必须有以下内容:产品名称、原产国、工厂代号、到岸码头等,并留有一定的位置供美国进口检验盖章用。另外,箱外还须注明特殊的处理状态,如“Keep refrigeration”或“Keep frozen”,注明出口工厂或进口商的名称地址。所有内容必须用英文印在箱外或以标签形式贴在箱外,不得用手写来代替。检疫证书应标明出口国、生产厂家、目的港(码头)和数量,证明该产品经过出口国检验机构宰前宰后检验,并保证产品安全卫生,无掺假,标志正确,符合美国规定。需要注意的是,FSIS 还要定期对获得出口资格的国家的检验系统进行跟踪检查,检查的频

率根据出口国的生产及产品质量而定。一般新获准的出口国每 3 个月检查一次,如果工厂生产、设备、检验情况较好,出口的禽肉质量符合标准,第二年每 6 个月检查一次,以确保真正的安全卫生。美农业部动植物健康检验局 (APHIS) 严格限制有动物疫情的国家或地区的动物及其相关产品进入美国。

俄罗斯 输入俄冻肉类的卫生要求更加严格,表现为:农药残留的限量和数量增加,原仅为 10 种,有残留限量 4 种,现增加为 59 种,有残留限量的 24 种,35 种农药残留不得检出,新增农药残留检测 49 种;生物毒素仍检测黄曲霉毒素,限量未变;重金属检测 6 种,限量未变;抗生素检测四环素,限量未变;激素类药物增加了雌二醇和睾酮;新增检测亚硝基胺;另外增加微生物指标,检测细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌等。除了上述卫生要求外,对动物的健康要求,冻肉的加工质量和贮藏时间、包装材料及相关标识等也作了明确规定。

The Regulation and Requirement of the International Inspection and Quarantine for the Imported Meat Product

Kong Fanzhen

ABSTRACT The requirements of inspection and quarantine for the imported meat products in Korea, Japan, USA and Russia is respectively introduced.

KEY WORD imported meat; inspection and quarantine; regulation

(上接第 34 页)《肉类加工厂卫生规范》等四项标准,严格加工。但其中有二项规定与生产厂家利益相关,必须从严把关:一是要拒收病猪、残次猪和注水猪;二是检验不能自宰自检,要畜牧部门进行监检才行,否则,质量难以保证。对“安全肉”的检验更加严格,要进行 10 个环节的检疫检验,并增加对激素残留的检测(即“瘦肉精”检测),必要时还要进行兽药残留和重金属残留的检测

第三关 运输与销售是“安全肉”的终端保证。

实行“定点屠宰,分散经营”中,肉食品的保质、保鲜运输过程十分重要。按规定,鲜肉不得敞运,要用防尘的专用车辆。可实际不尽人意,许多定点屠宰厂,不管经营户的运输工具,什么人力车、摩托车、手扶拖拉机、小货车等均可用来运肉,有的载运其它货后又用来载肉,根本谈不上质量保证。加之肉与内脏

一起运输,交叉污染十分严重。甚至还有脚踩人扛肉品卸货的情况。另外销售方式也五花八门。挂式销售比板式销售要好,板式销售卫生条件差,主要是搁肉板积尘多,卫生难保,交叉污染难免,根本谈不上“安全肉”的运输与销售。

全国一些大型屠宰场和肉食集团运输条件好一些,供鲜肉有防尘专用车或冷藏车,车内安有吊轨,肉品可从工厂存肉轨直接推到车厢内。内脏用专用容器装卸,这样在运输途中不会有污染。有些肉食集团运输分割肉、冷却肉更为严格,车辆有专门消毒和清洗,实行降温,保持冷藏链的封闭运送,卸货后直接送入经营门市部的冷藏柜。真正达标的“安全肉”可使消费者放心大胆去选购。“安全肉”的销售应有标识,以供市民认牌购买,或者设立“安全肉”专卖店。

Producing Safe Meat Must Pass ‘Three Passes’

Li Changle

ABSTRACT This article points out that producing safe meat depends on three keys, which are source of feed, mechanized slaughtering and safe Distribution.

KEY WORD meat product; safety and hygiene