

《输日热加工偶蹄动物肉及其产品动物卫生要求》

(参考译文)

1、本文规定了出口国家对日本出口热加工偶蹄动物产品卫生要求。

2、在本文中，涉及的名词定义如下：

(1) 偶蹄动物是指牛、绵羊、山羊、猪(包括野猪)以及鹿

(2) 偶蹄动物产品是指偶蹄动物的肉类 (肌肉、舌、心脏、膈等)，内脏 (肾脏、肝脏等)，香肠，火腿，培根。但消化道、子宫、膀胱、头 (舌头、面颊肌肉除外)、脊髓、脑、三叉神经、背部神经除外。

(3) 热加工是指按照日本农林水产省指定的热加工标准进行加工：

①偶蹄动物的肉类与内脏 (消化道、子宫、膀胱除外) 在完全去骨后必须按照以下一种方法进行热加工处理；

1) 通过 100℃蒸汽进行蒸、煮使产品中心温度达到 70℃或 70℃以上持续 1 分钟或 1 分钟以上

2) 通过水浴加热、热空气干燥或其他方式使肉类产品的中心温度达到 70℃或 70℃以上持续 30 分钟或 30 分钟以上

②用于生产香肠、火腿、培根的偶蹄动物的肉与内脏，经完全去骨，用腌制、风干或其他类似方法加工后，必须在非冷冻状态下保存 3 天以上，然后，采用以下一种方法进行热加工处理：

1) 通过 100℃蒸汽进行蒸、煮使产品中心温度达到 70℃

或 70°C 以上持续 1 分钟或 1 分钟以上

2) 通过水浴加热、热空气干燥或其他方式使产品的中心温度达到 70°C 或 70°C 以上持续 30 分钟或 30 分钟以上。

(4) 疫情的发生是指一种疾病的临床症状的出现，并检测到该疾病的抗原或抗体。

(5) 出口国家是指中华人民共和国。

(6) 第三国是指被日本动物卫生当局认为没有 BSE 或者慢性消耗性疾病 (CWD) 的国家，见附件 1 列表；

(7) 日本动物卫生当局是指日本农林水产省食品安全与消费者事务局动物健康课。

3、出口热加工牛、绵羊、山羊肉类产品的国家必须没有疯牛病；热加工鹿肉产品的出口国家必须没有慢性消耗性疾病。

4、用做热加工肉类产品的绵羊与山羊，必须来自出生、饲养于当地没有羊痒病的饲养群。

5、出口到日本的热加工偶蹄动物产品必须满足以下一种条件：

(1) 如果用来出口到日本的热加工肉类产品来源于出生并饲养在出口国家的偶蹄动物，那么必须保证：

① 用来生产出口到日本的热加工肉类产品的偶蹄动物，必须在出口国家出生、饲养；

② 必须证实：用来生产热加工肉类产品的偶蹄动物经过出口国家官方认可屠宰场 (具体见第 6 条) 的官方检疫人员的宰前、宰后检疫没有任何动物传染病。

(2)如果用来生产出口到日本热加工肉类产品的偶蹄动物来源于第三国，那么：

①用来生产热加工动物产品的偶蹄动物必须在第三国出生、饲养；

②用来生产热加工肉类产品的偶蹄动物必须从第三国直接引入，不得从任何第三国以外的国家中转；

③用来生产热加工肉类产品的偶蹄动物必须经出口国家进境检疫，没有任何动物传染病；

④必须证实：用来生产热加工肉类产品的偶蹄动物经过出口国家官方认可屠宰场（具体见第 6 条）的官方检疫人员的宰前、宰后检疫没有任何动物传染病。

⑤如果用来生产热加工肉类产品的偶蹄动物是绵羊与山羊，那么这类动物必须被证实来自第三国，出具证书，并来自在第三国出生、饲养没有羊痒病的饲养群。

(3)如果用来加工出口到日本的热加工肉类产品来自第三国偶蹄动物产品，那么：

①用来加工出口到日本热加工肉类产品的偶蹄动物必须在第三国出生并饲养；

②用来加工出口到日本的热加工肉类产品的原料必须直接从第三国进口，不得经其他第三国以外中转；

③用来生产热加工偶蹄动物肉品的原料必须经过出口国家动物卫生当局的进境检验，没有携带任何动物传染病，并直接

运至认可或注册加工厂 (具体见第 7 条与第 8 条)

④如果用来生产热加工肉类产品的偶蹄动物是绵羊与山羊，那么这类动物必须被证实来自第三国，出具证书，并来自在第三国出生、饲养没有羊痒病的饲养群。

6、用来加工出口到日本的偶蹄动物的屠宰场 (以下统称为认可屠宰场) 必须得到出口国家的认可。

7、出口到日本的热加工偶蹄动物产品的加热前加工 (分割、腌制、风干等的加工厂) 与冷冻储藏厂必须得到出口国家的认可。

8、经出口国家申请，日本农林水产省注册符合附件 2 条件 (以下统称注册要求) 的加工厂为注册加工厂，只有注册加工厂才有资格出口热加工偶蹄动物产品到日本，注册有效期为 2 年

9、日本动物卫生当局根据第 8 条所提的申请，到出口国家现场检查出口热加工偶蹄动物产品的加工厂是否符合注册要求，费用由出口国家承担。

10、当按照第 8 条注册的加工厂 (以下统称注册加工厂) 进行改建、扩建或其他变更事项 (以下统称变更)，必须经出口国家动物卫生当局向日本动物卫生当局提出许可申请。

11、如果注册加工厂改变名称、地址或不再用做生产出口到日本的热加工偶蹄动物产品，出口国家动物卫生当局应及时通报给日本动物卫生当局。

12、注册加工厂必须至少每个月确认一次在实施加工过程中卫生危害控制措施以及保证达到了适当的质量水平，书面的核查

记录必须保留 2 年以上。

13、注册加工厂管理人员必须做好以下书面记录，并保留 2 年以上：

(1) 热加工的日期；

(2) 原产地国家或省的名称(如果原料来自第三国,第三国国名)，热加工偶蹄动物肉类产品的数量及他们的热加工记录；

(3) 出口到目的地国家每批货物的数量与装运日期。

14、出口国家的动物卫生当局必须至少每 6 个月对注册加工厂实地检查一次，检查其是否持续符合注册要求及本卫生要求，检查结果记录必须以书面形式保存 2 年以上。

15.如果出口国家的动物卫生当局发现注册加工厂不符合注册要求与本文规定的动物卫生要求，必须立即暂停该加工厂热加工偶蹄类动物产品的出口，并尽快向日本动物卫生当局通报事件相关信息。

16、当日本动物卫生当局认为必要时，出口国家的动物卫生当局应向日本动物卫生当局提供 14 条所提检查结果的书面记录。

17、日本动物卫生当局认为需要核实注册加工厂是否符合注册要求与本文件规定的动物卫生要求时，可以对注册加工厂进行实地检查。

18、在发生如下任何一种情况时，日本动物卫生局可以撤回对工厂的指定，立即暂停进口该工厂生产的偶蹄动物肉及其产品。

(1)当发现注册加工厂不符合指定标准时；

(2)当发现注册加工厂通过欺骗或不公平的方式获得注册资格时；

(3)当发现注册加工厂在有不法或不诚信行为是；

(4)当注册加工厂在没有任何正当理由的情况下，因不采取整改措施，达不到日本动物卫生局要求时；

(5)当注册加工厂在没有正当理由的情况下，自获得注册资格起两年内没有出口热加工禽肉和禽肉产品到日本；(注：此处可能是日方的笔误，应为偶蹄肉和偶蹄肉产品)

(6)除以上(1)至(5)项所标明的情况，在发现注册加工厂违反动物卫生要求和一些导致或可能导致严重危害人类健康的违规行为时。

19、出口国家动物卫生当局必须保证热加工肉类产品的包装与容器干净、卫生，并对产品进行预防动物传染病病原污染的处理，直到装运。

20、如果热加工肉类产品经第三国运至日本，那么出口到日本的热加工肉类产品必须满足以下条件：

(1) 出口到日本的热加工肉类产品必须用密闭集装箱；

(2) 所用集装箱必须由出口国家动物卫生当局施加铅封；

(3) 铅封应明显不同于第三国所加施的；

(4) 所用铅封必须事先报日本动物卫生当局备案；

21、如果在20条所用的铅封发现被人为破坏、缺失等，那么在到达日本进行入境检疫时，该热加工肉类产品可能被禁止入境。

22、如果在出口国家发生 BSE 与 CWD 时，日本动物卫生当局将立刻暂停出口国家热加工肉类产品的进口（如果出现 BSE，就暂停牛、绵羊、山羊热加工肉类产品；如果出现 CWD，就暂停热加工鹿肉类产品），正在途中出口到日本热加工产品可能被禁止入境，除非能明确表明产品与所发生疫病没有流行病学关系。

23、如果出口国家发生 BSE 或者 CWD，出口国家的动物卫生当局必须暂停出口到日本热加工肉类产品的装运（如果出现 BSE，就暂停牛、绵羊、山羊肉类产品；如果出现 CWD，就暂停鹿肉类产品）。

24、如果第三国发生 BSE 或者 CWD，出口国家行政当局必须立刻暂停用第三国偶蹄类动物产品来加工的注册加工厂的出口装运（如果出现 BSE，就暂停牛、绵羊、山羊热加工肉类产品；如果出现 CWD，就暂停鹿的热加工肉类产品）。正在途中出口到日本热加工产品可能被禁止入境，除非能明确表明产品与发生疾病没有流行病学关系。

25、当日本动物卫生当局已证实第三国没有所述疾病，出口国家已禁止注册或认可加工厂从第三国进口偶蹄类动物产品，并已向日本动物卫生当局通报上述禁令，第 24 条颁布的装运禁令可以被解除。（如果热加工肉类产品与发生疾病没有流行病学上的关系，第 24 条禁令也可以被解除）

26、出口国家的动物卫生当局必须一个月向日本动物卫生当局

通报本国动物传染病的发生情况 (包括口蹄疫 (FMD)、牛瘟、非洲猪瘟 (ASF)、羊痒病与疯牛病 (BSE)

(其他事项)

27、如果含有热加工偶蹄动物产品与热加工禽肉产品成份的产品，准备出口到日本，应遵照以下要求：

(1)出口国家动物卫生当局必须保证用作原料的热加工禽肉 (热加工偶蹄动物肉) 的包装与容器的干净、卫生，并采取措施防止受到任何动物传染病病原污染，直到热加工偶蹄动物肉 (热加工禽肉) 注册厂。禽肉与偶蹄动物肉都可以在同一个注册加工厂混合后进行热加工。

(2)出口国热加工肉类产品必须同时符合出口到日本热加工偶蹄类动物产品卫生要求与热加工禽肉卫生要求。

28、出口国家的动物卫生当局必须为出口到日本的热加工肉类产品出具检验证书，用英语注明以下事项：

(1) 遵守了第 3 条到第 7 条以及第 19 条与第 27 (1) 的每一项要求；

(2) 认可屠宰厂与加工厂的名称、地址、注册编号；

(3) 注册加工厂的名称、地址、注册编号；

(4) 原产地国家；

(5) 屠宰、加工、热加工的日期及热加工条件；

(6) 集装箱铅封号码；

(7) 装运港口的名称与装运日期；

(8) 检验证书的颁发日期与地点，签发人的名字与职务。

29、动物卫生要求将自 2013 年 9 月 1 日起适用。

附 1：

如果是热加工牛、绵羊、山羊肉类产品：

不包括以下网址中列出的国家。

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>

如果是热加工鹿肉类产品：

除美国、加拿大、韩国外，其他国家外，其他国家都可以。

附 2：

注册要求

- 1、注册加工厂应有一个专门为热加工原材料的热加工前处理区与专门的热加工后处理区域，并配备必要的设备。
- 2、热加工前处理区域应完全与热加工后处理区隔离，以下除外：
 - 热加工设备上用来传递原材料，平时保持关闭的窗
 - 或
 - 安装在热加工设备上的、采取了防止空气从热加工前处理区到热加工后处理区回流措施的进出口
- 3、热加工前处理区域应有储藏、处理、检验的设施。
- 4、注册加工厂应在热加工设备上配备检疫设备如：温度测量仪。
- 5、在经过热加工后，热加工后期处理区应用围墙与外界完全隔开，配有检验、冷却、包装的装置与仪器。
- 6、热加工前处理区与热加工后处理区应有自己单独的设施，如：为每个区域工作人员进出的门、衣帽间、洗手间等，以防止再污染。
- 7、地板、墙壁、天花板应光滑易于清扫，地板应由不易渗透材料做成，有适当的坡度与排水装置便于消毒。
- 8、注册加工厂应配备净化设施与供水充足。
- 9、应制订一系列关于热处理前期、热加工、热处理后期防止发生危害的手册。
- 10、应指定专人负责监督第 9 条规定的操作手册中一系列程序

的符合情况。

附 3：

注册加工厂变更批准程序

1、如果注册加工厂准备变更，在变更建设前，出口国家的动物卫生当局至少提前一个月向日本动物卫生当局提交申请，说明变更具体情况，包括变更的时间。企业变更申请必须得到日本动物卫生当局的批准。

2、变更是注册加工厂的重建、扩建或其他在附件 2 中涉及有关注册加工厂要求的变更事项。变更的情况举例如下。

只要是下述提及的变更，以及上述提到的变更（包括临时的），都需要事先提出申请。

[重建]

（1）、有关热加工设施的重建（设施的增加或减少，热加工方法等）

（2）、热加工前处理区与热加工后处理区之间隔离设施的改造。

（3）、关系到工人流水线与原材料流水线及产品流水线改变的内墙改造（热加工前处理区与热加工后处理区之间的墙除外）。

（4）、有关外墙的改造。

[扩建]

（1）、涉及到不完全独立于注册区域的扩建。

（2）、与注册加工厂使用同一注册编号、地址、名称等设施的扩建。

3、在注册加工厂开始变更建设时，日本动物卫生当局必须暂停

在该注册加工厂（或加工厂中的一部分）中生产的热加工产品的进口。

4、当变更完成后，出口国家动物卫生当局必须向日本动物卫生当局提交一份变更完成报告，包括：实际变更建设的时间、变更的计划、变更区域的照片。在收到变更完成的报告后，日本动物卫生当局可以对变更企业进行现场检查。根据现场检查结果和/或企业变更完成报告，日本动物卫生当局必须允许注册加工厂（或注册加工厂的一部分）生产的热加工产品出口到日本。

5、第4条涉及到有关日本动物卫生当局进行现场检查的费用由出口国家承担。