

进口法国熟制猪肉制品检验检疫要求有哪些？

产品名称	进口法国熟制猪肉制品检验检疫要求有哪些？
公司名称	广东远辉国际货运代理有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广东省东莞市南城街道元美东路3号1栋1502室04
联系电话	13602372478

产品详情

一、允许进口的法国熟制猪肉制品加工种类包括哪些？

允许进口的熟制猪肉制品是指以猪肉为主要原料，经过中方确认有效的熟制加工处理而制成的直接可以食用的去骨猪肉制品。

允许进口的熟制猪肉制品包括以下产品种类：

- 1、熟制火腿；
- 2、熟制香肠，包括传统类型的香肠，例如法式“andouilles”（猪肠香肠），“andouillettes”（内脏肠），“boudins noirs”（猪血肠/黑香肠），“boudins blancs”（白香肠）或“quenelles”（肉汤圆）；
- 3、肉酱类产品，例如法式“rillettes”（熟肉酱），“galantines”（肉冻）或“ballotines”（肉丸）；
- 4、熟制猪肉块，例如法式“rti”（烤肉），“jambonneau”（烤大腿肉）或“jarret”（小腿肉）；

二、对生产企业的要求有哪些？

用于熟制加工的原料猪肉须来自获得中方注册的屠宰场和加工企业。向中国输出熟制猪肉产品的加工企业应符合中国和法国有关兽医卫生和公共卫生法规的要求，由海关总署依据《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》进行注册。未获得海关总署注册的肉类生产企业的产品不得向中国出口。

三、检验检疫相关要求有哪些？1、动物疫病管理

法方官方确认其境内没有口蹄疫、猪水泡病、猪瘟、捷申病（猪脑脊髓灰质炎）和牛瘟。

关于非洲猪瘟，适用2021年12月13日签署的《中华人民共和国海关总署、中华人民共和国农业农村部、

中华人民共和国国家林业和草原局与法兰西共和国农业和食品部关于非洲猪瘟区域化管理的合作协议》的规定。

2、输华熟制猪肉的屠宰用猪须符合的条件

- (1) 出生并一直饲养在法国；
- (2) 来自过去12个月内未发生过炭疽、布氏杆菌病、结核病、伪狂犬病、传染性肠胃炎及过去6个月内未发生旋毛虫病的农场；
- (3) 来自过去12个月内未发生过猪蓝耳病临床症状的农场；
- (4) 来自过去12个月内未因发生欧盟及法国法规规定应申报的猪病而受到限制或监测的农场。

3、加工过程要求

- (1) 依照中国和法国的法律法规对用于生产出口熟制猪肉的猪实施宰前宰后检验检疫；
- (2) 所有屠宰猪是健康的，没有任何传染病的临床症状，胴体和脏器无病理性变化；
- (3) 原料猪肉来自获得中方注册的屠宰场和加工企业；
- (4) 产品在猪肉专用生产线加工，不含有其他动物源性成分；
- (5) 生产加工过程中所用的辅料符合中国和法国的法律规定；
- (6) 原辅料及终产品中兽药、农药、重金属、食品添加剂及其他有毒、有害物质的残留量不超过欧盟、法国及中国规定的高限量；
- (7) 产品没有被致病微生物污染，符合中国及法国的法律规定；
- (8) 肉类产品是卫生、安全的，适合人类食用；

4、存放要求

在存放熟制猪肉制品的冷库中，应当有存放向中国出口的熟制猪肉制品的专门区域。

四、对证书的要求有哪些？

向中国出口的每一批熟制猪肉制品应附一份正本卫生证书，证明该批猪肉符合中国和法国兽医和公共卫生法律法规标准及双边议定书的有关规定。

卫生证书应用中、法及英文写成，卫生证书的格式、内容须事先获得法方和中方的认可。

法方应通过官方渠道及时向中方通报已签发卫生证书的电子信息，以便中方在进口时核查。

法方应提供检疫印章印模、卫生证书样本、授权兽医的签名式样、验讫标记、检验说明等资料给中方备

案。如有更改、变换，应至少在变更生效前一个月通报中方。

五、对包装的要求有哪些？

输华熟制猪肉制品必须用符合国际卫生标准的全新材料包装。内外包装上应当用中法文标明产地国名、品名、生产企业注册号、生产批号；外包装要用中法文标明规格、产地（具体到州/省/市）、目的地、重量、生产厂名称、储存温度、生产日期和保质期，目的地应当标明为中华人民共和国，并施加经中方备案的检验检疫合格标志。预包装熟制猪肉制品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。

六、对储存运输的要求有哪些？

输华熟制猪肉制品从储存到运输的全过程，均应符合兽医卫生条件，防止受有毒有害物质的污染。储存和运输应在适用于相应的肉类产品的温度条件下进行。

货物装入集装箱后，在法国官方兽医监督下加施铅封，铅封号须在证书中注明。运输过程不得拆开及更换包装。