

# 美国进口牛肉报关服务公司

产品名称	美国进口牛肉报关服务公司
公司名称	万享进贸通供应链（上海）有限公司
价格	.00/件
规格参数	进口冻肉:注意准入 进口许可资料 清关时效 常见产品:牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉等 服务口岸:全国口岸
公司地址	张杨路3611号金桥国际商业广场6座8层
联系电话	021-61641030 13167216306

## 产品详情

quanwei解答！进口肉类食品安全科普帖

近年来，越来越多牛排、火腿、鸡翅等肉类食品从境外进口，走上了中国老百姓的餐桌。面对超市及电商平台中琳琅满目的商品，大家在挑选时，如何才能选到健康、安全的进口肉类食品呢？来看看常见9个问题的quanwei解答吧！

哪些国家或地区可以向我国出口肉类产品？01

我国对进口肉类产品实施检验检疫准入制度。对于已获得准入可以对我国出口肉类产品的国家和地区及其肉类品种、出口企业等信息，海关总署定期更新并在官网公开（可进入海关总署—进出口食品安全局—信息服务—业务信息—进口肉类监管重要信息栏目中查看，网址：<http://jckspj.customs.gov.cn/spj/zwgk75/2706880/jckrljgzyxx33/index.html>

进口肉类产品的包装应符合哪些要求？02

《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》规定进口鲜冻肉类产品包装应当符合下列要求：

1.内外包装使用无毒、无害的材料，完好无破损；

2.内外包装上应当标明产地国、品名、生产企业注册号、生产批号；

3.外包装上应当以中文标明规格、产地（具体到州/省/市）、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容，目的地应当标明为中华人民共和国，加施输出国家或者地区官方检验检疫标识。如为预包装食品（预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品），中文标签还应符合我国对预包装食品的相关要求。

海关部门对不合格的进口肉类如何处理？03

经检验检疫不合格的，海关将签发《检验检疫处理通知书》。有下列情形之一的，作退运或者销毁处理：

- 1.无有效进口动植物检疫许可证的；
- 2.无输出国家或者地区官方机构出具的相关证书的；
- 3.未获得注册的生产企业生产的进口肉类产品的；
- 4.涉及人身安全、健康和环境保护项目不合格的。

经检验检疫，涉及人身安全、健康和环境保护以外项目不合格的（如标签或包装部分项目不合格），可以在海关的监督下进行技术处理，合格后，方可销售或者使用。

进口肉类的《入境货物检验检疫证明》包含哪些内容？04

经检验检疫合格的，海关签发《入境货物检验检疫证明》，准予其生产、加工、销售、使用。《入境货物检验检疫证明》会注明进口肉类产品的集装箱号、生产批次号、生产厂家名称和注册号、唛头等追溯信息。

如何确保肉类产品是合法进口的？05

<http://jckspj.customs.gov.cn/spj/zwgk75/2706880/jckrljgzyxx33/index.html>），选择准入名单内的肉类产品进行购买；

消费者在购买进口肉类产品时可向商家索取由海关出具的《入境货物检验检疫证明》，并与所购买的产品信息进行比对。

非法入境的肉类产品存在什么风险？06

由于非法入境肉类来源的国家和地区、动物来源、屠宰、加工、储存、运输等情况均不清楚，且无法确认，因此存在很大的安全卫生和传播疫情疫病的风险。

- 1.可能携带动物疫病病原，引起动物疫病传播的风险，对畜牧业生产造成危害，如果是人畜共患病，还将威胁人的健康；

2.农药残留、兽药残留、重金属、微生物、污染物等有毒有害物质可能超出我国限量标准，甚至可能含有我国禁用的“瘦肉精”等药物；

3.屠宰、加工、储存和运输过程的产品质量安全难以保障，存在污染、腐烂等安全卫生问题。

哪些原产地的进口牛肉才靠谱呢？07

不同产地的牛肉在营养价值和口感上有所区别，消费者在购买时要看清标签上注明的原产地。

截至2020年6月6日，冷冻、冰鲜牛肉准入国家和地区如下：

冷冻牛肉获得准入国家（26个）

美国、阿根廷、加拿大、巴西、哥斯达黎加、乌拉圭、巴拿马、墨西哥、智利、玻利维亚、新西兰、澳大利亚、法国、爱尔兰（暂停）、荷兰、匈牙利、英国、俄罗斯、白俄罗斯、塞尔维亚、乌克兰、立陶宛、哈萨克斯坦、纳米比亚、南非、拉脱维亚。

冰鲜牛肉获得准入国家（11个）

美国、阿根廷、加拿大、乌拉圭、智利、新西兰、澳大利亚、法国、荷兰、纳米比亚、俄罗斯。

应该如何正确选购进口冷鲜、冷冻肉？08

推荐几个选购进口冷鲜、冷冻肉的方法，大家可以参考。

1.从超市或正规市场购买，注意标签及包装是否完整；

2.冷鲜肉应选择：肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白色或粉白色的；外表湿润不粘手，手指按压后可以立刻复原的。

3.冷冻肉应选择：解冻后外表湿润但不黏手的；指压后的凹陷可恢复，具有猪肉、牛肉等自身正常的气味的；煮沸后的肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，无异味的。

4.尽量购买可以一次性食用完的小包装产品，避免反复冰冻解冻。

如何解冻冷冻肉？09

随着社会的快速发展，冷冻肉制品渐渐成为人们生活中不可或缺的一部分，在此推荐几个解冻冷冻肉的方法。

1.冷藏解冻：将冻肉放在冷藏室中慢慢解冻，对冻肉的鲜味损失很小，需要的时间较长。

2.冷水解冻：将冻肉用保鲜膜包起置入冷水中，解冻较为迅速，鲜味损失也较小。

3.冷藏+盐水解冻：把冻肉先放在冰箱冷藏室1-2个小时，然后将肉放在盐水里彻底解冻，盐水可以加速冰的融化，而且不会孳生细菌。

4.微波炉解冻：调在解冻档，解冻迅速。

大家可以根据解冻时间、营养卫生需求选择适宜方法。解冻完的肉要立即加工，不要来回重复冻结与解冻。