

进出口食品安全：鸡是如何通关进口港澳？

产品名称	进出口食品安全：鸡是如何通关进口港澳？
公司名称	深圳市红三羊供应链有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区南湖街道东门南路1006号文锦渡口岸综合报关大楼628E
联系电话	0755-25108873 18807550903

产品详情

广东有句俗语称“无鸡不成宴”，“鸡”因发音与“吉”相近，从而成为老百姓节日期间寓意“全家团圆、吉祥如意”的重要菜品。港澳地区与广东饮食文化同宗同源，营养丰富、新鲜可口的禽肉类食品一直是港澳居民日常餐桌上必不可少的“主菜”之一。

那么内地养殖场的一只鸡，需经过怎样的检验检疫才能走上港澳市民的餐桌？今天小编带大家来看看“一只鸡”的港澳出游记。

养殖场海关备案

海关总署对出口食品原料养殖场实施备案管理，由养殖场向所在地主管海关申请备案，养殖场所在地主管海关受理申请后应当进行文件审核，必要时可以实施现场审核；审核符合条件的，予以备案。

详见海关“互联网+海关”一体化平台（复制并通过浏览器打开网址：<http://online.customs.gov.cn>） 办事指南 企业管理和稽查 出口食品原料种植场、养殖场备案 出口食品原料养殖场备案 办理材料目录。

严格规范监督管理

1、严格规范养殖

备案养殖场应建立消毒、饲料、药物、免疫等有效的管理机制及饲养日志。

2、严格监督管理

海关对辖区内备案养殖场实施监督检查，并开展有毒有害物质监控。

3、严格检疫

供宰活禽在出场前5天，出口企业或饲养场向所在地海关报告，在海关的监督下进行检疫和H5、H7亚型禽流感病原检测。经检疫合格的活禽，由饲养场出具“出口供宰活禽供货证明”材料，随附检测机构出具的有关“H5、H7亚型禽流感病原的检测合格报告”及农业行政部门签发的动物检疫合格证明，在签发后的3天内运抵屠宰场。

屠宰加工企业备案并对外注册

申请人通过中国出口食品生产企业备案管理系统（复制并通过浏览器打开：<http://qgs.customs.gov.cn:10081/efpe>）向所在地主管海关提出申请并上传材料。主管海关对申请人提出的申请进行审核，对材料齐全、符合法定条件的，核发《出口食品生产企业备案证明》。屠宰加工企业由海关总署向香港食物环境卫生署推荐注册，方可屠宰加工供港冰鲜禽肉产品。

注：澳门地区无需注册。

4、严格宰前宰后检疫

活禽进入加工厂后，由企业专职兽医核实“出口供宰活禽供货证明”材料、“H5、H7亚型禽流感病原的检测合格报告”及农业行政部门签发的动物检疫合格证明，并进行宰前检疫。禽只屠宰后，由企业专职兽医进行宰后检验，确保适宜于人类食用。

5、严格包装标识

包装须在适当的温度环境下进行，冰鲜禽只屠体和内脏须分开包装。冰鲜禽肉及内脏的包装上须牢固、清晰地标明出口加工厂卫生备案编号及以下内容：商品名称、数量或净重量、制造商/加工厂或包装商名称及地址、储存方式或使用指示的说明等。

海关对屠宰加工企业的屠宰、加工、存放全过程实施监督、抽查和验证，经过各项严格而规范的流程以

后，将对每批成品由官方兽医签发卫生证书。

运送冰鲜禽肉及内脏的货车须设有密封式的运货车厢，并设有制冷装置，运送途中冷藏温度应保持在0至4℃之间，在任何情况下都不得超过8℃。

口岸海关对出口冰鲜禽肉进行抽查，核验单证资料和货物状态，合格的予以放行。

经严格检验检疫，作为一只鸡，就这样完成了它的“使命”，走上港澳市民的餐桌啦！

除了冰鲜鸡，各色花样的熟鸡产品也深受广大港澳市民的喜爱。经检疫合格的鸡只通过香料蒸煮、冷却、包装等工艺处理后，经海关监督验证，签发卫生证书后出厂发往港澳市场，一道节日头牌的大菜就这样走上港澳市民的餐桌啦。

转载请注明来源“12360海关热线”