

# 動物及動物產品輸入檢疫條件第八點

## 附件四之八含肉加工產品之輸入檢疫條件

### 修正規定

一、本條件用詞，定義如下：

- (一) 肉類：指偶蹄類或禽鳥類動物體所有可供人食用之部位，並包括生鮮、冷凍、冷藏及經烹飪或調製者。但動物油脂、萃取物、水解物、精煉物、風味劑及室溫保存之肉類乾燥粉狀物，不在此限。
- (二) 含肉加工產品：指含有肉類、供人食用且歸屬於下列中華民國商品標準分類號列(C.C.C.Code)之加工產品。但符合「經高溫滅菌罐製」要件者，不在此限：
  1. 1902.20.10.10-9「其他夾餡米粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」
  2. 1902.20.90.10-2「其他夾餡粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」
  3. 1904.10.20.91-9「其他膨潤或焙製之含米量不低於30%穀類或穀類產品之調製食品，含肉者」
  4. 1904.10.90.10-2「其他膨潤或焙製之穀類調製食品，含肉者」
  5. 1904.90.10.10-2「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工（粉、碎粒及細粒除外）之未列名穀類（玉蜀黍【玉米】除外）產品，含米量不低於30%，含肉者」
  6. 1904.90.90.10-5「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工（粉、碎粒及細粒除外）之未列名穀類（玉蜀黍【玉米】除外）產品，含肉者」
  7. 1905.40.00.10-4「乾麵包，烘焙麵包及類似烘焙製品，含肉

者」

8. 2104.10.11.00-6 「液態湯類及其調製品，肉類」

二、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎及非洲豬瘟之非疫區輸入含有感受性偶蹄類動物肉類，或自新城病及高病原性家禽流行性感冒之非疫區輸入含有禽鳥類動物肉類之含肉加工產品，應符合下列規定：

- (一) 製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事製造含肉加工產品之工廠。
- (二) 製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造日期等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存二年以上。
- (三) 產品應以新的容器包裝。
- (四) 原料肉類應經屠宰衛生檢查合格。
- (五) 輸入時，應檢附輸出國檢疫主管機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以中文或英文詳細登載下列事項：
  1. 製造工廠之名稱及地址。
  2. 產品品名、數量、重量及製造日期。
  3. 所含肉類之來源動物種別。
  4. 動物檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱、戳記、簽發之獸醫師姓名及簽章。

三、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎、非洲豬瘟之疫區輸入含有感受性偶蹄類動物肉類，或自新城病、高病原性家禽流行性感冒之疫區輸入含有禽鳥類動物肉類之含肉加工產品，應符合下列規定：

- (一) 製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事製造含肉加工產品之工廠。
- (二) 原料肉類應經屠宰衛生檢查合格。
- (三) 含肉加工產品所含肉類應經加熱處理，如為乾燥肉類應於乾燥

前經加熱處理。加熱處理應符合下列規定之一：

1. 感受性偶蹄類動物肉類之中心溫度達攝氏七十度以上維持三十分鐘以上，或攝氏一百度以上維持二分鐘以上；禽鳥類動物肉類之中心溫度達攝氏六十五度以上維持四十二秒以上，或攝氏七十度以上維持三點六秒以上，或攝氏七十四度以上維持零點五一秒以上。
2. 經輸出入動物檢疫機關認可與前日處理條件具有同等殺滅病原效力之加熱處理。

(四) 加熱處理後採取有效之預防措施避免產品遭受動物傳染病病原體污染。

(五) 產品應以新的容器包裝。

(六) 製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造之日期、溫度等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存二年以上。

(七) 製造工廠應由輸出國檢疫主管機關提送輸出入動物檢疫機關審查認證，並得派員實地查核，實地查核所需費用由輸出國負擔。

(八) 輸入時應檢附輸出國檢疫主管機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以中文或英文詳細登載下列事項：

1. 製造工廠之名稱和地址。
2. 產品品名、數量、重量及製造日期。
3. 所含肉類之來源動物種別。
4. 產品製造加工過程經加熱處理，符合第三款及第四款規定。
5. 動物檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱、戳記、簽發之獸醫師姓名及簽章。