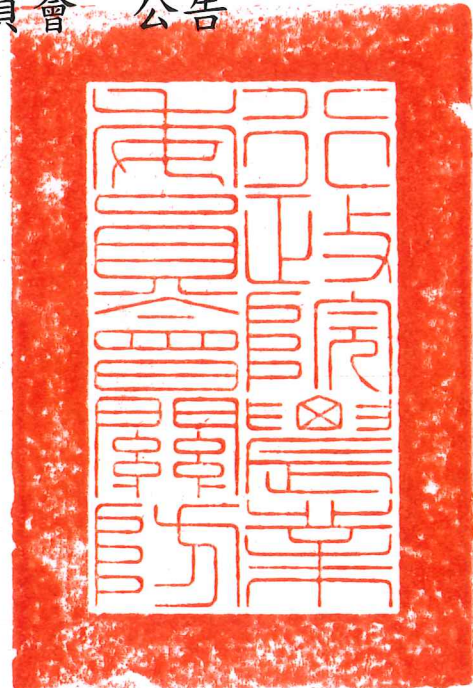


檔 號：  
保存年限：

## 行政院農業委員會 公告

發文日期：中華民國105年07月04日  
發文字號：農防字第1051481822號



主旨：修正「動物及動物產品輸入檢疫條件」第八點附件四之四「自巴拉圭輸入冷藏、冷凍供人食用牛肉檢疫條件」，並自即日生效。

依據：動物傳染病防治條例第三十三條。

公告事項：即日起自巴拉圭裝船（或裝機）運往我國之牛肉及其產品應符合旨揭之輸入檢疫條件規定。

主任委員曹啟鴻

動物及動物產品輸入檢疫條件第八點附件四之四  
自巴拉圭輸入冷藏、冷凍供人食用牛肉檢疫條件  
修正規定

- 一、輸入之牛肉限源自巴拉圭出生、飼養及屠宰之牛隻。
- 二、供宰牛隻，於屠宰時應直接由產地運往屠宰場，運輸途中不得與其他動物接觸。
- 三、供宰牛隻運抵屠宰場後，應與其他待宰動物分開繫留、觀察二十四小時以上，並於繫留期間檢查三次以上。
- 四、供宰牛隻應產自其一生當中無口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎疫情發生之牧場。
- 五、牛肉輸出前十二個月內，不得有口蹄疫疫情發生。
- 六、供宰牛隻來源牧場內之偶蹄類動物，均不得施打口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎馴化或減毒活毒疫苗。
- 七、供宰牛隻於屠宰後，其屠體應於攝氏四度以上十度以下二十四小時以上三十六小時以下等條件下熟成。熟成後位於第十至第十二肋骨間腰肉之酸鹼度應為五點八以下，且輸入牛肉之酸鹼度應為五點八以下。
- 八、牛肉應已去除骨、血塊及淋巴組織。
- 九、牛肉不得與來自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎疫

區國家輸出之肉類接觸。

十、供宰牛隻於屠宰後及肉品加工期間之屠體修整、包裝，

應有巴拉圭政府主管機關之證明印識。

十一、牛肉於處理及運輸期間應符合我國屠宰衛生相關規定。

十二、供應牛肉之屠宰場及加工廠應經我國行政院農業委員會動植物防疫檢疫局(以下稱防檢局)檢查合格，供應期間並由防檢局定期派員檢查。

十三、輸入之牛肉應以密閉式貨櫃裝載，輸出前並以標上號碼之封條(以下稱原始封條)加封，該原始封條及貨櫃之號碼應記載於巴拉圭政府動物檢疫機構簽發之動物檢疫證明書，輸入時應保持貨櫃及原始封條之完整。

十四、牛肉輸入時應檢附巴拉圭政府動物檢疫機構簽發之動物檢疫證明書(正本)，其中應具體記載符合前十三點規定之內容。

十五、牛肉輸入數量由行政院農業委員會公告，輸入數量超過時由防檢局逕予判定退運或銷毀。

前項牛肉輸出數量由巴拉圭政府自行控管。