



## 第十六條附件十四之一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。  
前項所稱牛肉，指源自牛之供人食用及其他可食用部位，包含肉、前腰脊肉筋、腱筋、肺筋、跟腱筋、主動脈、牛筋、小牛筋、橫膈膜(含厚裙肉及薄裙肉)、尾、心、蜂巢胃、瘤胃、重瓣胃、皺胃。  
第一項牛肉符合經高溫滅菌罐製要件者，免施檢疫。
- 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、供宰牛隻應分別於屠宰前、後二十四小時內經巴拉圭政府主管機關派員施行屠前及屠後檢查，並判定適合屠宰且供人食用。
- 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目動物，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，其屠體應於四攝氏度至十攝氏度熟成二十四小時至三十六小時。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、輸入之牛肉應依下列方式處理：

- (一) 應經清洗且去除骨、血塊及淋巴組織。但去除骨部分不包括尾。
- (二) 前腰脊肉筋、腱筋、膈筋、跟腱筋、主動脈、牛筋、小牛筋、橫膈膜(含厚裙肉及薄裙肉)、尾、心：置於二攝氏度熟成三小時以上。
- (三) 蜂巢胃、瘤胃、重瓣胃、皺胃：經加熱處理至中心溫度達七十攝氏度維持三十分鐘以上。

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(地區)輸出之肉類接觸。

十、供宰牛隻於屠宰後及牛肉加工期間之屠體修整、包裝，應有巴拉圭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、供應牛肉之屠宰場應經輸出入動物檢疫機關檢查合格，供應期間並由輸出入動物檢疫機關定期派員檢查。

十三、輸入之牛肉應以密閉式貨櫃運輸方式或封識包裝空運方式輸入。

前項密閉式貨櫃運輸方式，應符合下列規定：

- (一) 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關簽發之動物檢疫證明書。

(二) 輸入時應保持貨櫃及原始封條之完整。

第一項之封識包裝空運方式，應符合下列規定：

(一) 產品之包裝及容器無嚴重破損髒汙或大量血水滲漏。

(二) 於可能開啟處均以印有號碼之原始包裝封識封妥。

(三) 提貨單之包裝封識號碼應與巴拉圭政府動物檢疫機關簽發之動物檢疫證明書所登載者相符。

十四、輸入時應檢附巴拉圭檢疫機關簽發之動物檢疫證明書正本，其中應具體記載符合第一點至前點規定之內容。

十五、牛肉輸入數量由中央主管機關公告，輸入數量超過時由輸出入動物檢疫機關逕予判定退運或銷燬。

前項牛肉輸出數量由巴拉圭檢疫機關自行控管。

## 第十六條附件十四之二自巴拉圭輸入冷藏冷凍供人食用豬肉檢疫條件修正規定

- 一、輸入之豬肉限源自巴拉圭出生、飼養及屠宰之豬隻。

前項所稱豬肉，指源自豬之供人食用及其他可食用部位，包含肉、背脂、皮、主動脈、橫膈膜。

第一項豬肉符合經高溫滅菌罐製要件者，免施檢疫。
- 二、供宰豬隻，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、供宰豬隻應分別於屠宰前、後二十四小時內經巴拉圭政府主管機關派員施行屠前及屠後檢查，並判定適合屠宰且供人食用。
- 四、供宰豬隻應產自其一生當中無口蹄疫、豬瘟、非洲豬瘟疫情發生之牧場。
- 五、豬肉輸出前十二個月內，巴拉圭不得有口蹄疫、豬瘟、非洲豬瘟疫情發生。
- 六、供宰豬隻來源牧場內之偶蹄目動物，均不得施打口蹄疫馴化或滅毒活毒疫苗；所有豬隻均不得施打口蹄疫、豬瘟、非洲豬瘟疫苗。
- 七、供宰豬隻於屠宰後，其屠體應於二攝氏度以上熟成至少二十四小時。熟成後豬肉之酸鹼度應為五點八以下，且輸入豬肉之酸鹼度應為五點八以下。
- 八、輸入之豬肉應依下列方式處理：
  - (一)應經清洗且去除骨、血塊及淋巴組織。
  - (二)主動脈、橫膈膜：置於二攝氏度熟成二十四小時以上。

- 九、豬肉不得與來自口蹄疫、豬瘟、非洲豬瘟疫區國家(地區)輸出之肉類接觸。
- 十、供宰豬隻於屠宰後及豬肉加工期間之屠體修整、包裝，應有巴拉圭主管機關之證明印識。
- 十一、豬肉於處理及運輸期間應符合我國屠宰衛生相關規定。
- 十二、供應豬肉之屠宰場應經輸出入動物檢疫機關檢查合格，供應期間並由輸出入動物檢疫機關定期派員檢查。
- 十三、輸入之豬肉應以密閉式貨櫃運輸方式或封識包裝空運方式輸入。

前項密閉式貨櫃運輸方式，應符合下列規定：

- (一)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。
- (二)輸入時應保持貨櫃及原始封條之完整。

第一項之封識包裝空運方式，應符合下列規定：

- (一)產品之包裝及容器無嚴重破損髒汙或大量血水滲漏。
- (二)於可能開啟處均以印有號碼之原始包裝封識封妥。
- (三)提貨單之包裝封識號碼應與巴拉圭政府動物檢疫機關簽發之動物檢疫證明書所登載者相符。

- 十四、輸入時應檢附巴拉圭檢疫機關簽發之動物檢疫證明書正本，其中應具體記載符合本檢疫條件規定之內容。

## 第十六條附件十四之三自日本輸入供人食用豬肉製品檢疫條件修正規定

一、本檢疫條件用詞，定義如下：

- (一)非疫區或疫區：指依動物傳染病防治條例第三十三條第一項規定，經中央主管機關公告為口蹄疫、非洲豬瘟及豬瘟之非疫區；未列於前述非疫區者為疫區。
- (二)豬肉原料：指源自豬隻供人食用之屠體、肉、內臟。
- (三)豬肉製品：指由豬肉原料經加熱處理之產品。
- (四)指定設施：指豬肉之屠宰場、分切廠及加工廠。

二、豬肉原料之屠宰衛生基準應達到我國相關法規要求之水準，並來自經輸出入動物檢疫機關認可之指定設施屠宰。

指定設施應實施肉品衛生及食品安全管制系統衛生管理制度。

三、指定設施內屠宰之豬隻，應於日本出生及飼養。

自第三國（地區）輸入豬隻，符合下列條件者，不適用前項規定：

- (一)該第三國（地區）應為非疫區。
- (二)豬隻應於該第三國（地區）出生及飼養。
- (三)豬隻應經第三國主管機關檢查，未發現任何動物傳染病病徵。
- (四)豬隻直接自第三國（地區）或途經其他非疫區國家（地區）輸入日本，應於運輸過程中與其他動物隔離，且不得混合載運。

前二項之豬隻於屠宰時應經日本政府主管機關派員執行

屠前與屠後檢查合格，適合人類食用。

四、在指定設施內分切、加工或儲存之豬肉原料，應於日本屠宰。

於第三國（地區）屠宰後輸入之豬肉原料，符合下列條件者，不適用前項規定：

（一）該第三國（地區）應為非疫區。

（二）豬肉原料應來自該第三國（地區）出生及飼養之豬隻。

（三）豬肉原料應產自該第三國（地區）經輸出入動物檢疫機關認可之指定設施。

（四）豬肉原料應直接自第三國（地區）輸入。但以密閉式容器包裝且於運輸過程中未開啟者，得途經疫區國家（地區）輸入。

（五）豬肉原料輸入應經日本政府主管機關檢疫檢驗合格後，直接運送至指定設施分切或加工。

五、輸入豬肉製品至我國，日本政府主管機關應先向輸出入動物檢疫機關提送加工指定設施填寫之基本資料表供書面審查及實地查核，以確認該加工指定設施符合本檢疫條件規定。

前項加工指定設施應經日本政府主管機關查核認可，為從事製造豬肉製品之加工廠。

經輸出入動物檢疫機關評估第一項資料，並配合實地查核結果，確認受查核加工指定設施符合本檢疫條件規定者，核准其製造之豬肉製品輸入。

第一項所需費用，應依相關法令規定，由日本負擔。

六、豬肉製品之加熱處理應符合下列規定之一，始可輸入：

（一）產品中心溫度達七十攝氏度以上並維持三十分鐘以上。

(二)經輸出入動物檢疫機關認可與前款加熱處理具有同等殺滅病原效力之方法。

七、加工指定設施應將豬肉製品之豬肉原料來源、加熱日期、加熱溫度與時間紀錄、生產數量、出貨數量及日期詳細記載於原始紀錄內，並應將該紀錄保存至少二年。

加工指定設施應每月至少確認預防危害因子及豬肉製品加熱處理程序有效性等措施一次並記載於紀錄內，並應將該紀錄保存至少二年。

八、日本政府主管機關應先將動物檢疫證明書樣張及印識圖樣送交輸出入動物檢疫機關同意後使用。

九、日本政府主管機關應派獸醫師或食品衛生監視員每六個月至少檢查加工指定設施一次並作成檢查紀錄，發現未符合本檢疫條件任一規定者，應立即停止該加工指定設施之豬肉製品輸入我國，並通知輸出入動物檢疫機關。完成缺失改善後，應再通知輸出入動物檢疫機關。

前項檢查紀錄應保存至少二年。

十、輸出入動物檢疫機關於必要時得派員赴日本辦理複查作業；日本政府主管機關不予配合或經查證未符合本檢疫條件規定時，輸出入動物檢疫機關得停止該國豬肉製品或加工指定設施所產豬肉製品輸入。

前項所需費用，應依相關法令規定，由日本負擔。

十一、經輸出入動物檢疫機關依第五點第一項規定確認符合本檢疫條件之加工指定設施有下列變更之一致影響原核准之隔間、加熱處理設備或動線時，應事先申請輸出入動物檢疫機關核准，並於完成變更後提送完成報告供輸出入動物檢

疫機關書面審查：

- (一)加熱處理設備數目變更或更新汰換。
- (二)分隔加熱前區與加熱後區之牆面變更。
- (三)加熱前區或加熱後區作業區變更致人員、原料或產品動線變更。
- (四)加工指定設施內作業區用途變更。
- (五)加工指定設施外牆變更。
- (六)增建與原加工指定設施無法明確區分之設施。
- (七)增建與原加工指定設施共用相同代號、名稱與地址之設施。

加工指定設施所產豬肉製品應自變更施工日起暫停輸入，於依前項規定提送完成報告獲輸出入動物檢疫機關同意後恢復輸入。輸出入動物檢疫機關得依前點規定派員赴日本辦理該加工指定設施複查作業。

加工指定設施之代號、名稱或地址變更時，日本政府主管機關應通知輸出入動物檢疫機關。

十二、豬肉製品在加工指定設施或運輸過程中，應不受任何動物傳染病病原體之污染，並使用清潔及衛生之容器包裝或貨櫃裝運。包裝上應有加工指定設施代號。

十三、豬肉製品於運往我國之過程，應符合密閉式貨櫃運送動物產品輸入檢疫作業辦法規定。

十四、日本發生口蹄疫或非洲豬瘟時，應立即通知輸出入動物檢疫機關。

前項情形於日本政府主管機關與輸出入動物檢疫機關取得共識後，始可恢復豬肉製品輸入我國。

十五、輸入時應檢附日本動物檢疫機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以英文或中文記載下列事項：

- (一)進出口商或公司名稱及地址。
- (二)屠宰指定設施及加工指定設施之名稱、地址及代號。
- (三)豬肉製品之品名、包裝數量及重量。
- (四)豬肉原料之屠宰日期、豬肉製品之加熱處理日期及符合第六點規定之加熱處理方式。
- (五)有第三點第二項或第四點第二項情形者，並應註明第三國國名或指定設施。
- (六)貨櫃號碼及封條號碼。
- (七)發證日期、地點、機關名稱及其戳記、簽發之官方獸醫師姓名及其簽章。