

中华人民共和国海关总署

公 告

2023 年 第 61 号

根据我国相关法律法规与中华人民共和国海关总署和乌兹别克斯坦共和国农业部有关中国从乌兹别克斯坦共和国进口禽肉检验检疫要求的规定，即日起，允许符合相关要求的乌兹别克斯坦禽肉进口。

一、检验检疫依据

（一）法律法规以及部门规章

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《国务院关于加强食品等产品安

全监督管理的特别规定》，以及《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》、《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》等。

（二）双边议定书

《中华人民共和国海关总署和乌兹别克斯坦共和国农业部关于中国从乌兹别克斯坦输入冷冻禽肉的检验检疫和兽医卫生要求议定书》。

二、允许进口产品

允许进口的禽肉是指可食用的冷冻鸡屠体（活鸡经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、翅及脚后的躯体可食部分）及分割部分和副产品（允许进口的可食用禽副产品包括：冷冻鸡翅、冷冻鸡爪）。

三、生产企业要求

向中国出口冷冻禽肉的生产企业（包括屠宰、分割、加工和储存企业），在乌兹别克斯坦官方监督之下，符合中国和乌兹别克斯坦有关兽医卫生和公共卫生法规的要求。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》要求，向中国出口禽肉的生产企业应当获得中华人民共和国海关总署（以下称中方）注册。未经注册、不符合中国和乌兹别克斯坦法律法规要求的禽肉生产企业不得向中国出口。

四、检验检疫要求

（一）动物疫病管理

乌兹别克斯坦确认按照世界动物卫生组织（WOAH）《陆生动物卫生法典》的要求，乌兹别克斯坦属于高致病性禽流感和新城疫无疫国家。

（二）用于生产向中国输出禽肉的活禽需符合的条件

1. 孵化、饲养并屠宰于乌兹别克斯坦，未曾与其他圈养动物混养，可追溯到其来源农场。

2. 来自于过去6个月内未发生过禽衣原体病、禽支原体病、鸡传染性支气管炎、禽传染性喉气管炎、传染性法氏囊病、低致病性禽流感、马立克氏病、禽结核病、禽霍乱、魏氏梭菌感染、鸡病毒性关节炎和禽沙门氏菌感染的农场。

3. 来自过去6个月内未因发生过中国、乌兹别克斯坦和世界动物卫生组织（WOAH）规定的其他应申报禽类疫病而受到检疫监测或移动限制的农场。

（三）加工过程要求

1. 依照中国和乌兹别克斯坦的有关法律法规对用于生产出口冷冻禽肉的活禽实施宰前和宰后检验检疫。

2. 所有屠宰活禽是健康的，没有任何传染病的临床症状，胴体和脏器无病理变化。

3. 产品中兽药、农药、重金属、持久性有机污染物及其他有毒、有害物质等的残留量不超过中国、乌兹别克斯坦规定的最高残留限量。

4. 产品未受病原微生物污染，符合中国和乌兹别克斯坦法律法规的要求和国际标准。

5. 产品是卫生、安全的，适合人类食用。

(四) 存放要求

在存放禽肉的冷库中，应设有存放输华禽肉的专门区域并明显标识。

五、证书要求

向中国出口的每一集装箱冷冻禽肉应至少随附一份官方正本兽医卫生证书，证明该批产品符合中国和乌兹别克斯坦兽医和公共卫生法律法规及双边议定书的有关规定。

兽医卫生证书用中文、乌兹别克语和英文(填写时英文必填)打印或书写，兽医卫生证书的格式、内容须事先获得双方认可。

六、包装、存放和运输要求

向中国出口的冷冻禽肉必须用符合中国食品安全国家标准和国际卫生标准的全新材料包装。产品应有单独的内包装，内包装上应当用中文标明品名(产品描述)、产地国、生产企业注册号、生产批号。产品外包装上应当以中文标明产地国、产品名、产品的规格、产地(具体到州/省/市)、生产企业注册号、生产批号、目的地(目的地应当标明为中华人民共和国)、生产日期(年/月/日)、保质期、储存温度等内容，加施经中方备案认可的乌兹别克斯坦官方检验检疫标识。预包装冷冻禽肉还应符合中国关于预包装食品标签的法律法规和标准的要求。

产品从包装、存放到运输的全过程，均应符合中国和乌兹别克斯坦的相关卫生要求，防止受有害物质的污染。冷冻禽肉的贮存和运输应在相应的温度条件下进行，产品中心温度不应高于零

下 15℃。

货物装入集装箱后，运输前在乌兹别克斯坦官方兽医的监督下加施铅封，铅封号须在兽医卫生证书中注明。运输过程中不得拆开及更换包装。

七、可食用禽副产品要求

（一）一般要求

1. 输华可食用禽副产品应来自已建立追溯系统的农场、屠宰场和加工厂，保证输华可食用禽副产品可以追溯到农场。

2. 只有取得中方注册的禽肉企业方可向中国出口可食用禽副产品，而且其禽副产品专用加工车间也必须取得中方的许可。

3. 输华可食用禽副产品应来源于接受乌兹别克斯坦国家残留监控计划监控的动物。

4. 所有输华可食用禽副产品均应按照供人类食用肉类产品的方式和安全卫生要求进行加工、处理，建立相关可食用禽副产品的质量卫生控制体系（如 HACCP 体系）确保并符合本要求有关条款。

（二）可食用禽副产品加工过程要求

1. 加工场所及设施设备要求。输华可食用禽副产品应有独立的加工处理间，与非食用副产品的处理相对隔离。加工车间及其加工卫生条件应当符合乌兹别克斯坦有关可食用肉类产品的卫生标准。加工车间的面积应与屠宰加工能力相适宜，设备设施应符合卫生要求，工艺布局应做到脏、净分开，流程合理，避免交叉污染。如实施预冷，输华可食用禽副产品应有专用的预冷设施、

包装间。

2. 人员卫生要求。生产加工企业应根据可食用禽副产品加工流程配备相应人员。肉类和可食用禽副产品加工区域的人员，以及洁净度不同的各加工区域的人员，在未经过消毒及更换工作服等清洁程序前，不得相互串岗。

3. 温度要求。可食用禽副产品加工分割间的温度应控制在 12°C 以下（不包括爪的烫洗车间）；冻结间温度应控制在零下 28°C 以下；冷藏储存库温度应控制在零下 18°C 以下。如实施预冷，预冷后可食用禽副产品中心温度应保持不高于 3°C 。运输过程中可食用禽副产品中心温度应不高于零下 15°C 。

4. 加工后产品要求。修整后的禽副产品在冷冻和包装前需经过充分的清洗、修整，并确认其表面清洁，无脓液、渗出物、病变组织、体液、胃肠内容物或其他异物（塑料、金属、残留饲料等）。完成清洗、修整后的禽副产品不得与非食用产品在同一区域内加工。

5. 生产过程卫生控制。生产加工企业应对不同工艺的输华可食用禽副产品制定微生物监测计划，记录、保存并定期分析微生物监控数据。

特此公告。

海关总署

2023年6月1日