

输日热加工处理禽肉及其产品动物卫生要求

(参考译文)

一、本文件规定了输日热加工处理禽肉及其产品的动物卫生要求。

二、本文件涉及术语定义如下：

(一) **热处理**是指在本文件第七条所指定的加工厂经以下任一处理的过程：

1、经水煮、蒸或油炸使禽肉及其产品的中心温度达 70°C或更高并保持 1 分钟或以上；

或

2、除第 1 点所规定的方式以外的任何方式使禽肉及其产品的中心温度达 70°C或更高并保持 30 分钟或以上。

(二) **家禽**是指鸡、鸭、火鸡、鹌鹑、鹅。

(三) **禽肉及其产品**是指禽肉、脂肪、筋腱、内脏及其产品(不包括肉粉和肉骨粉)。

(四) **高致病性禽流感(以下简称 HPAI)**:指由下述病毒造成的家禽传染病：

1、 H5 或者 H7 亚型禽流感病毒

或

2、 《OIE 诊断试验及疫苗标准手册》规定的高致病性禽流感病毒

(五) **高致病性禽流感等(以下简称 HPAI 等)**是指高致病性禽流感

感、新城疫、禽霍乱和沙门氏菌病（指由 *Salmonella Prullorum*（雏白痢沙门氏菌）或 *Salmonella Gallinarum*（鸡沙门氏菌）引起的）

（六） **疫情爆发**不仅是指发现有关疫病的临床病症，同时要检测出疫病的抗原或抗体（抗体只针对 HPAI）或进行病原鉴定。

（七） **出口国**是中华人民共和国。

（八） **日本动物卫生当局**是指日本农林水产省食品安全与消费者事务局动物卫生和动物产品安全课。

三、当出口热加工禽肉及其产品时，出口国应遵循以下要求：

（一）规定 HPAI 等为法定通报的动物疫病；

（二）必须根据 OIE 法典实施有效地 HPAI 监控计划，且动物卫生当局应完全认可监控结果。

四、用于加工输日热加工禽肉及其产品的家禽应符合以下要求：

（一）屠宰前该养殖场至少 21 天内没有发生 HPAI；

（二）该养殖场未使用 HPAI 疫苗；

（三）由出口国官方检测机构对根据第五条批准的屠宰场实施宰前宰后检验，证明未染有任何禽类传染病；

五、用于屠宰对日出口的热加工禽肉及其产品的屠宰场（以下称“批准屠宰场”）应经过出口国官方批准。

六、用于加工对日出口的热加工禽肉及其产品的加工厂（以下简称“批准加工厂”）应经过出口国官方批准。

七、由出口国动物卫生当局申请，日方动物卫生当局指定符合附录标准（以下简称“指定标准”）的企业可以生产对日出口的热加工禽肉及

其产品，每次指定有效期两年。

八、日方动物卫生当局将对第七条中指定的热加工企业进行现场考察，以确认这些企业是否符合指定标准的要求，费用由出口国承担。

九、如果根据第七条指定的加工厂(以下简称指定加工厂)需要改造、扩建和(或)改变工厂的结构，出口国动物卫生当局应事先向日本动物卫生当局申请并获得批准。

十、当指定热加工企业更改企业名称或地址时，出口国动物卫生当局应立即通报日方动物卫生当局。

十一、指定加工厂的监督员应至少每月检查一次以确认热处理工序中的卫生危害得到了预防，质量得到保证，此检查结果至少保留两年；

十二、指定加工厂的监督员应做好下列记录并存档至少两年：

(一) 热加工日期；

(二) 每一产品品种的热加工禽肉及其产品的数量和加热记录；

(三) 向目的国运输的日期和数量；

十三、出口国动物卫生当局应至少每6个月巡视1次加工厂以确认是否符合本文件指定标准和动物卫生的要求。

十四、出口国动物卫生当局应以文本形式保留第十三条巡视记录至少两年，并将有关结果以书面形式每半年向日方通报1次。

十五、如出口国动物卫生当局发现有不符合要求的指定热加工企业，应立即暂停其热加工禽肉及其产品的出运，并将相关信息尽快通报日方动物卫生当局。

十六、一旦第十五条的情况发生，若已对指定加工厂实施恰当的改正

措施，出口国动物卫生当局应将相关信息通报日方，并恢复出口。

十七、如果日方动物卫生当局在必要的情况下调查此事，出口国动物卫生当局应当按照十三条要求提供巡视记录的副本。

十八、必要时日方动物卫生当局可以对指定的热加工企业进行现场考察，以确定其是否满足本文件中的指定标准和动物健康要求。

十九、在下列任何情况下，日本动物卫生当局可以撤销指定加工厂的指定资格，并立即暂停进口该企业生产的热加工禽肉及其产品。

(1) 当指定加工厂不再符合指定标准时；

(2) 当发现指定加工厂是通过欺骗或其它不正当手段取得指定资格时；

(3) 当发现指定加工厂在生产经营过程中存在不合法或不诚实的行为时；

(4) 当指定加工厂没有任何正当理由情况下，不执行日本动物卫生当局针对该企业的违规行为提出的有关纠正措施的整改要求时；

(5) 当指定加工厂没有任何正当理由情况下，自通过指定之日起 2 年内没有向日本出口热加工禽肉及其产品时；

(6) 除上述的(1)至(5)条外，当指定加工厂被发现违反动物卫生要求，并且这样的违规行为对动物健康造成或可能造成严重伤害时。

二十、出口国动物健康当局必须确保在装船前热加工禽肉及其产品储存于洁净、卫生的包装中和/或集装箱中，操作时要防止受到任何动物传染病病原的污染。

二十一、如果出口到日本的热加工禽肉及其产品经第三国转港，该产品应封装在经由出口国动物卫生部门加贴封识的集装箱里，封识要易于辨认，不会与第三国的封识混淆。

二十二、一旦有疑似病例或确证 HPAI 等疫情的爆发，出口国动物健康当局应当在 24 小时内向日方有关部门提供相关信息。同时应当每月向日方当局提供疫情总体情况。

二十三、出口国动物卫生当局应出具输日热加工禽肉及其产品的检验证书，用英文详细标明以下信息：

- (1) 符合第三条到第六条和第二十条要求。
- (2) 批准的屠宰场和加工厂的名称、地址和注册号。
- (3) 指定加工厂的名称、地址和指定代号。
- (4) 屠宰日期、加工日期和加热处理日期
- (5) 集装箱封识的识别号码。
- (6) 装船港口的名称和装船日期。
- (7) 出具检验证书的日期、地点，以及出具人员姓名和头衔。

二十四、2013 年 9 月 1 日及以后屠宰的输日热加工禽肉及其产品都必须符合本文件规定的动物卫生要求。

附件：

指定标准

- 1、 指定的加工厂要有专门处理原材料的加热前处理区和专门处理热加工产品的加热后处理区，并分别配备必要设备。
- 2、 加热前处理区应当与加热后处理区完全隔离，以下情况除外：
 - 热加工设备的窗户，传送原材料时打开，其它时候关闭，
 - 或
 - 热加工设备的出入口，装有设施阻止加热前处理区空气向加热后处理区流通。

- 3、 加热前处理区应当有存储、处理和检测设施。
- 4、 指定加工厂的热加工设施应当装备有如温度记录仪等检测设备。
- 5、 加热后处理区应当置隔离墙与外界完全隔离并配有热加工后检测、冷却、存储、包装等设备或工具。
- 6、 为了避免交叉污染，加热前处理区和加热后处理区应当为各自员工配有独立的设施，如员工的入口和出口、更衣室、洗手间等。
- 7、 地面、墙面天花板应当平滑并容易清洗；地面应当使用防水材料，地面坡度适宜排水、方便消毒。
- 8、 指定加工厂应当配有排污设施和水供给设施，以保证供水充足方便清洗。
- 9、 必须备有整个加工程序中包括加热前处理过程、热加工过程以及加热后处理过程预防卫生危害和确保产品质量的操作手册。
- 10、 要有人员监督保证遵循第 9 条的操作手册的要求。