

## 附件 1

# 内地供港冰鲜禽肉的检验检疫要求

### 一、供宰活禽来源要求

(一) 供港冰鲜禽肉生产加工的供宰活禽，必须来自出入境检验检疫机构 (CIQ) 备案的饲养场。

(二) 出口屠宰加工企业应与备案饲养场建立相对固定的供货关系，并签订供货合同，明确饲养和安全卫生要求，并分别报送所在地检验检疫机构备案，饲养场所在地检验检疫机构根据饲养场供货情况定期或不定期核实产能。

(三) 饲养场应建立消毒、饲料、药物、免疫等有效的管理机制及饲养日志，饲养日志内容包括饲养数量、疫苗种类与免疫时间、用药日期与用药名称、病死数量、出栏活禽数量等。

(四) 饲养场不得使用或存放内地和香港特区政府禁止使用的药物和动物促生长剂。对允许使用的药物，必须按照国家有关规定使用，并严格按规定的停药期停药。

(五) 各出入境检验检疫机构对辖区内出口屠宰加工企业的供货饲养场实施不定期的监督检查制度，严格按照《供港澳活禽检验检疫管理办法》要求实施管理，并根据质检总局出口食品化妆品安全监督抽检规定开展有毒有害物质监控。

(六) 出口企业或饲养场应建立完善的追溯制度及相关记录。该批活禽过去 21 天内饲养于禽流感非疫区内，供宰活禽在

出场前 5 天，出口企业或饲养场向所在地出入境检验检疫机构报告，在出入境检验检疫机构的监督下进行检疫并经 H5、H7 亚型禽流感病原检测合格。

( 七 ) 经检疫合格的活禽，由饲养场出具“出口供宰活禽供货证明”材料，随附检测机构出具的有关“H5、H7 亚型禽流感病原的检测合格报告”及农业行政部门签发的动物检疫合格证明，在签发后的 3 天内运抵屠宰场。

( 八 ) 运载活禽往禽肉加工厂的车辆，不可驶经任何禽流感或其他相关重大动物疫区。

( 九 ) 同一饲养场内，旱禽和水禽不能同时饲养。

## 二、屠宰加工企业的检验检疫及监督管理

( 一 ) 屠宰加工企业，必须取得国家认证认可监督管理委员会备案资格，并向香港食物环境卫生署( 简称“食环署” ) 推荐注册，方可屠宰加工供港冰鲜禽肉产品。

( 二 ) 屠宰加工企业必须接受出入境检验检疫机构的监督管理，建立 SSOP 和 HACCP 等有效的安全卫生质量控制体系。

( 三 ) 生产供港分割冰鲜禽肉的加工厂，应有进行分割加工的布局、工作流程及相关文件。

( 四 ) 在征得质检总局同意的前提下，食环署可对供港加工厂及其相应饲养场作定期及不定期的视察。对一些需要改善的加工厂和饲养场，经双方确认后提出限期整改或暂停供港整改建议，由有关检验检疫机构监督执行并向食环署通报情况。

( 五 ) 供港冰鲜禽肉屠宰加工企业屠宰、加工、存放过程中应接受出入境检验检疫机构监督管理。由企业专职兽医负责日常的宰前检疫、宰后检验等工作。出入境检验检疫机构对屠宰加工企业的屠宰、加工、存放全过程实施监督、抽查和验证。未经企业专职兽医监督生产的冰鲜禽肉，不得供港。

( 六 ) 加工厂须设有防疫消毒设施；不得饲养屠宰活禽以外的动物。

( 七 ) 加工厂须为专区专线、生产单一类冰鲜禽肉，防止交叉污染。

( 八 ) 在加工厂内的待宰活禽须与生产和存放冰鲜禽肉的场所完全分隔开。

( 九 ) 活禽进入加工厂后，由企业专职兽医核实“出口供宰活禽供货证明”材料、“H5、H7 亚型禽流感病原检测合格报告”及农业行政部门签发的动物检疫合格证明，并进行宰前检疫。

( 十 ) 在整个加工流程中，采取必要的措施减少交叉污染。

( 十一 ) 用作禽只脱毛的器具、物料须符合食用安全和保持清洁卫生。

( 十二 ) 禽只开膛时，应避免刺破内脏。开膛使用的工具须定时清洗消毒。去脏后，屠体和内脏不可再接触。

( 十三 ) 禽只屠宰后，由企业专职兽医进行宰后检验，确保适宜于供人食用。

( 十四 ) 屠体和内脏经分开处理及洗净后，需经过预冷工序。

在宰后 1 小时内，屠体温度降至不高于 8℃；在宰后 12 小时内，屠体温度降至不高于 4℃，其后保持不高于 4℃。在宰后 2 小时内，内脏温度降至不高于 4℃，其后保持不高于 4℃。

（十五）分割冰鲜禽肉品种可包括禽只的头、脖、腿、脚和翅膀以及二分体、四分体等多种分割形式。具体分割形式由市场需求自行确定。

（十六）一旦加工厂被纳入禽流感或其他相关重大动物疫区内，加工厂须暂停向香港输出冰鲜禽肉和内脏。

### 三、包装标识

（一）所有可能接触冰鲜禽肉和内脏的容器、包装物料、冰块、干冰，必须洁净卫生，状况良好。

（二）包装须在适当的温度环境下进行。

（三）冰鲜禽只屠体和内脏须分开包装。除鸽、鹌鹑、鹧鸪外，整只屠体须独立包装，而分割屠体和内脏可作单件或多件一起包。鸽、鹌鹑、鹧鸪屠体可依据市场需求决定每一独立并包装内的数量。

分割冰鲜禽肉可按禽只品种（鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、鹧鸪、鸵鸟和其他饲养的禽鸟）或分割部位独立包装。每一独立并包装内的分割禽肉的数量由企业依据市场需求自行决定。

（四）冰鲜禽肉及内脏的包装上须牢固、清晰地标明出口加工厂卫生备案编号及以下内容：

1．商品名称—冰鲜禽类名称、分割禽肉名称、内脏名称或

品牌全名。

2. 如非单一类切割冰鲜禽肉件（块）或内脏，须以配料表将各种配料按其用于食物包装时所占的重量或体积，由大至小依次表列 [注：独立包装冰鲜禽只、单一类切割冰鲜禽肉件（块）及单一类内脏则不用标示配料表]。

3. [USE BY : ( DD/MM/YY ) /此日期或之前食用 : ( 日/月/年 ) ]的标示（注：必须同时以中文和英文作标示，日期须以阿拉伯数字或中英文表示，而日、月、年可按任何次序标明）和生产日期。

4. 冰鲜禽肉或内脏的数量或净重量。

5. 制造商/加工厂或包装商名称及地址。

6. 储存方式或使用指示的说明。

#### 四、运送

（一）装载冰鲜禽肉或内脏时，企业专职兽医应按照出入境检验检疫机构的要求进行监装并加施封识。卫生证书上须注明铅封号。

（二）前往加工厂运载或正在运载冰鲜禽肉的车辆，不可驶经任何禽流感或其他相关重大动物疫病管制地区。

（三）同一加工厂的不同品种冰鲜禽肉可同一运输工具同时运输，保证清洁卫生。

（四）车运冰鲜禽肉及内脏须符合下列条件：

1. 运送冰鲜禽肉及内脏的货车须设有密封式的运货车厢，

并设有制冷装置，运送途中冷藏温度应保持在 0℃至 4℃之间，在任何情况下都不得超过 8℃。

2．货车的运货车厢内壁须平滑而不渗水，以方便清洗。

3．在运送期间，货车的运货车厢内须设有适当盛载器，以供分开存放冰鲜禽肉及内脏。

4．货车须设有温度记录装置，在运送途中持续把运货车厢的温度记录在图表上。

5．温度显示器须设置在货车适当位置，以便司机可随时监察运货车厢内的温度。

（五）车运冰鲜禽肉及内脏期间须遵守的规定：

1．货车运货车厢必须保持清洁，不得存有废物、污物或其他异物，并应于每次装运前后清洗消毒。

2．货车的运货车厢运送冰鲜禽肉及内脏时，不得运送任何其他物品。

3．存放在货车运货车厢内的冰鲜禽肉及内脏，运送途中冷藏温度应保持在 0℃至 4℃间，在任何情况下都不得超过 8℃，而存放方式须能确保冰鲜禽肉及内脏保持清洁。

4．除装卸冰鲜禽肉及内脏外，货车车厢的所有门窗均须关闭妥当，在运货车厢载有冰鲜禽肉及内脏时，其制冷装置须不断保持运作。

5．货车的运货车厢的制冷装置及温度计须于任何时刻保持良好的状况。

(六) 船运冰鲜禽肉及内脏须符合下列条件：

1. 冰鲜禽肉及内脏须以密封的冷藏柜盛载，并在运送途中将冷藏温度保持在 0°C 至 4°C 之间，在任何情况下都不得超过 8°C。

2. 冷藏柜内壁须平滑而不渗水，以方便清洗。

3. 冷藏柜须设有温度记录装置或其他相同功能的独立温度计，于运送途中持续把运货货柜的温度记录在图表上。

(七) 船运冰鲜禽肉及内脏期间须遵守的规定：

1. 冷藏柜内必须保持清洁，不得存有废物、污物或其他异物。盛装冰鲜禽肉及内脏后的冷藏柜应于每次装运前后清洗消毒。

2. 冷藏柜的制冷装置及温度计或其他独立的温度计须于任何时刻保持良好的操作状况。

(八) 空运冰鲜禽肉及内脏须符合下列条件：

1. 冰鲜禽肉及内脏须以合适容器盛载，运送途中冷藏温度应保持在 0°C 至 4°C 间，在任何情况下都不得超过 8°C。

2. 所有可能接触冰鲜禽肉及内脏的容器、干冰或冷藏物料，必须清洁卫生，状况良好。

(九) 空运冰鲜禽肉及内脏期间须遵守的规定：

1. 盛装冰鲜禽肉及内脏的容器应于装运前清洗消毒。

2. 容器须完好无缺。

五、卫生证书

(一) 每批成品须随货附有内地出入境检验检疫机构官方兽医签发的卫生证书。

(二) 卫生证书须明确注明：

- 1 . “冰鲜 ( Chilled )”产品。
- 2 . 出口企业名称。
- 3 . 加工厂名称、地址、备案编号。
- 4 . 生产日期。
- 5 . 产品付运日期 ( Date of Dispatch )。
- 6 . 用作生产本批冰鲜禽肉产品的饲养场备案编号。
- 7 . 运载车厢封号 ( 铅封号 )。

#### 六、适用范围

本要求所指禽肉，包含鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、鹧鸪、鸵鸟和其他饲养的禽鸟整只屠体、分割屠体及内脏。

附：1 . 兽医 ( 卫生 ) 证书样式

2 . 出口供宰活禽供货证明



附 1

兽医（卫生）证书样式

兽医（卫生）证书样式

证书编号 No.: \_\_\_\_\_

兽 医（ 卫 生 ） 证 书

VETERINARY (HEALTH) CERTIFICATE

发货人名称及地址 Name and Address of Consignor		
收货人名称及地址 Name and Address of Consignee _____		
品名 Description of Goods _____		
报检重量 Weight Declared _____	产地 Place of Origin _____	标记及号码 Mark & No.
包装种类及数量 Number and Type of Packages _____		
集装箱号 Container No. _____		
铅封号 Seal No. _____		
加工厂名称、地址及编号（如果适用） Name, Address and approval No. of the approved Establishment (if applicable) _____		
启运地 Place of Despatch _____	到达国家及地点 Country and Place of Destination _____	
运输工具 Means of Conveyance _____	发货日期 Date of Despatch _____	

本签字兽医官证明  
I, the undersigned official veterinarian, certify that.

1. 本批家禽产品符合《内地供港冰鲜/冷冻禽肉检验检疫卫生要求》。  
This consignment of poultry product complies with all requirements as stipulated in the “Inspection, Quarantine and Health Requirements of Chilled/Frozen Poultry Exported from the Mainland of PRC to Hong Kong SAR”

2. 本批家禽产品原料来源饲养场未使用内地和香港特区政府禁止使用的药物和动物促生长剂。对允许使用的药物，亦按照内地和香港特区政府有关规定，并严格按照规定的停药期停药。The farm from which the poultry product was originated did not use any drugs, including beta-agonists, prohibited in the Mainland China and Hong Kong; while the use of permitted veterinary drugs complies with the regulations in the Mainland China and Hong Kong, including the withdrawal period.

3. 用以生产本批禽肉产品的食用活禽，自其孵化以来或在过去至少 21 天内，被饲养、屠宰和加工于非禽流感疫区内、经国家质量监督检验检疫总局核批的饲养场及屠宰加工企业。  
This consignment of poultry products comes from poultry that have been kept, slaughtered and processed in AQSIQ

approved establishments, which are situated in avian influenza free areas since the poultry were hatched or for at least the past 21 days. 证书编号 No.: \_\_\_\_\_

4. 动物经宰前及宰后检验, 本批产品适合人类食用。

Animals were subject to ante-mortem and post-mortem veterinary inspections and their products in this consignment are fit for human consumption.

备注:

Remarks:

1. 生产日期:      年    月    日

(i) Date of production:

2. 养殖场备案号:

(ii) Registration No. of poultry farm:

\*\*\*\*\*

印章  
Official Stamp

签证地点 Place of Issue \_\_\_\_\_ 签证日期 Date of Issue \_\_\_\_\_

官方兽医 Official Veterinarian \_\_\_\_\_ 签 名 Signature \_\_\_\_\_

附 2

出口供宰活禽供货证明

兹证明：

我场为检验检疫部门备案的饲养场，备案号为 XXXX，本场于 XXXX 年 XXXX 月 XXXX 日向 XXXX 加工厂（收购部门）提供供宰活禽 XXXX 只，全部由我场养殖。养殖期间用药、饲料等符合检验检疫机构相关法律法规规定，如有虚假或安全质量问题，愿承担相应的经济 and 法律责任。

饲养场负责人签名：

单位（盖章）

品种	
数量	
栋号	

注：本供货证明书一式三联，正联随货物出口报检用，第二联饲养场留存，第三联加工企业留存。

## 附件 2

# 内地供港冷冻禽肉的检验检疫要求

### 一、供宰活禽来源要求

(一) 供港冷冻禽肉生产加工的供宰活禽，必须来自出入境检验检疫机构 (CIQ) 备案的饲养场。

(二) 出口屠宰加工企业应与备案饲养场建立相对固定的供货关系，并签订供货合同，明确饲养和安全卫生要求，并分别报送所在地检验检疫机构备案，饲养场所在地检验检疫机构根据饲养场供货情况定期或不定期核实产能。

(三) 饲养场应建立消毒、饲料、药物、免疫等有效的管理机制及饲养日志，饲养日志内容包括饲养数量、疫苗种类与免疫时间、用药日期与用药名称、病死数量、出栏活禽数量等。

(四) 饲养场不得使用或存放内地和香港特区政府禁止使用的药物和动物促生长剂。对允许使用的药物，必须按照国家有关规定使用，并严格按规定的停药期停药。

(五) 各出入境检验检疫机构对辖区内出口屠宰加工企业的供货饲养场实施不定期的监督检查制度，严格按照《供港澳活禽检验检疫管理办法》要求实施管理，并根据国家质检总局出口食品化妆品安全监督抽检管理规定开展有毒有害物质监控。

(六) 出口企业或饲养场应建立完善的追溯制度及相关记录。该批活禽过去 21 天内养殖于禽流感非疫区内，供宰活禽在

出场前 5 天，出口企业或饲养场向所在地出入境检验检疫机构报告，在出入境检验检疫机构的监督下进行检疫并经 H5、H7 亚型禽流感病原检测合格。

(七) 经检疫合格的活禽，由饲养场出具“出口供宰活禽供货证明”材料，随附检测机构出具的有关“H5、H7 亚型禽流感病原的检测合格报告”及农业行政部门签发的动物检疫合格证明，在签发后的 3 天内运抵屠宰场。

(八) 运载活禽往禽肉加工厂的车辆，不可驶经任何禽流感或其他相关重大动物疫区。

(九) 同一饲养场内，旱禽或水禽不能同时饲养。

## 二、屠宰加工企业的检验检疫及监督管理

(一) 屠宰加工企业，必须取得国家认证认可监督管理委员会备案资格，并向香港食物环境卫生署(简称“食环署”)推荐注册，方可屠宰加工供港冷冻禽肉产品。

(二) 屠宰加工企业必须接受出入境检验检疫机构的监督管理，建立 SSOP 和 HACCP 等有效的安全卫生质量控制体系。

(三) 生产供港分割冷冻禽肉的加工厂，应有进行分割加工的布局、工作流程及相关文件。

(四) 在征得国家质检总局同意的前提下，食环署可对供港加工厂及其相应饲养场作定期及不定期的视察。对一些需要改善的加工厂和饲养场，经双方确认后提出限期整改或暂停供港整改建议，由有关检验检疫局监督执行并向食环署通报执行情况。

( 五 ) 供港冷冻禽肉屠宰加工企业屠宰、加工、存放过程中应接受出入境检验检疫机构监督管理。企业专职兽医负责日常的宰前检疫、宰后检验等工作。出入境检验检疫机构对屠宰加工企业的屠宰、加工、存放全过程实施监督、抽查和验证。未经企业专职兽医监督生产的冷冻禽肉，不得供港。

( 六 ) 加工厂须设有防疫消毒设施；不得饲养屠宰活禽以外的动物。

( 七 ) 加工厂须为专区专线、生产单一类冷冻禽肉，防止交叉污染。

( 八 ) 在加工厂内的待宰活禽须与生产和存放冷冻禽肉的场所完全分隔开。

( 九 ) 活禽进入加工厂后，由企业专职兽医核实“出口供宰活禽供货证明”材料、“H5、H7 亚型禽流感病原检测合格报告”及农业行政部门签发的动物检疫合格证明，并进行宰前检疫。

( 十 ) 在整个加工流程中，采取必要措施减少交叉污染。

( 十一 ) 用作禽只脱毛的器具、物料须符合食用安全和保持清洁卫生。

( 十二 ) 禽只开膛时，应避免刺破内脏。开膛后的工具须定时进行清洗消毒。去脏后，屠体和内脏不可再接触。

( 十三 ) 禽只屠宰后，由企业专职兽医宰后检验，确保适宜于供人食用。

( 十四 ) 屠体和内脏经分开处理及洗净后，需经过预冷工序。

在宰后 1 小时内，屠体温度降至不高于 8℃；在宰后 12 小时内，屠体温度降至不高于 4℃，其后保持不高于 4℃。在宰后 2 小时内，内脏温度降至不高于 4℃，其后保持不高于 4℃。

（十五）分割冷冻禽肉品种可包括禽只的头、脖、腿、脚和翅膀以及二分体、四分体等多种分割形式。具体分割形式由市场需求自行确定。

（十六）预冷禽肉和内脏须在 72 小时内，须进行冻结工序，使中心温度达至不高于-15℃。其后应保持在-18℃的冷冻固体状态，在任何情况下都不得高于-15℃。

（十七）一旦加工厂被纳入禽流感或其他相关重大动物疫区内，加工厂须暂停向香港输出冷冻禽肉和内脏。

### 三、包装标识

（一）所有可能接触冷冻禽肉和内脏的容器、包装物料、冰块、干冰，必须洁净卫生，状况良好。

（二）包装须在适当的温度环境下进行。

（三）冷冻禽只屠体和内脏须分开封闭包装。除鸽、鹌鹑、鹧鸪外，整只屠体须独立包装，而分割屠体和内脏可作单件或多件一起包装。鸽、鹌鹑、鹧鸪屠体可依据市场需求决定每一独立包装内的数量。

分割冷冻禽肉可按禽只品种（鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、鹧鸪、鸵鸟和其他饲养的禽鸟）或分割部位独立包装。每一独立包装内的分割禽肉的数量由企业依据市场需求自行决定。

(四) 冷冻禽肉及内脏的包装须牢固、清晰地标明出口加工厂卫生备案编号及以下内容：

1. 商品名称--冷冻禽类名称、冷冻分割禽肉名称、内脏名称或品牌全名。

2. 如非单一类切割冷冻禽肉件(块)或内脏，须以配料表将各种配料按其用于食物包装时所占的重量或体积，由大至小依次表列[注：独立包装冷冻禽只、单一类切割冷冻禽肉件(块)及单一类内脏则不用标示配料表]。

3. [BEST BEFORE : ( DD/MM/YY ) / 此日期前最佳 ( 日/月/年 ) ]的标示 ( 注：必须同时以中文和英文作标示，日期须以阿拉伯数字或中英文表示，而日、月、年可按任何次序标明 ) 和生产日期。

4. 冷冻禽肉或内脏的数量或净重量。

5. 制造商/加工厂或包装商名称及地址。

6. 储存方式或使用指示的说明。

#### 四、运送

(一) 装载冷冻禽肉或内脏时，企业专职兽医应按照出入境检验检疫机构的要求进行监装并加施封识。卫生证书上须注明铅封号。

(二) 前往加工厂运载或正在运载冷冻禽肉的车辆，不可驶经禽流感或其他相关重大动物疫区。

(三) 同一加工厂的不同品种冷冻禽肉可同一运输工具同时



运输，保证清洁卫生。

(四) 车运冷冻禽肉及内脏须符合下列条件：

1. 供运送冷冻禽肉及内脏的货车须设有密封式的运货车厢，并设有制冷装置，运送途中冷冻温度应保持在 $-18^{\circ}\text{C}$ ，在任何情况下都不得高于 $-15^{\circ}\text{C}$ 。

2. 货车的运货车厢内壁须平滑而不渗水，以方便清洗。

3. 在运送期间，货车的运货车厢内须设有适当盛载器，以供分开存放冷冻禽肉及内脏。

4. 货车须设有温度记录装置，在运送途中持续把运货车厢的温度记录在图表上。

5. 温度显示器须设置在货车适当位置，以便司机监察运货车厢内的温度。

(五) 车运冷冻禽肉及内脏期间须遵守的规定：

1. 货车运货车厢必须保持清洁，不得存有废物、污物或其他异物，并应于每次装运前后清洗消毒。

2. 货车的运货车厢运送冷冻禽肉及内脏时，不得运送任何其他物品。

3. 存放在货车运货车厢内的冷冻禽肉及内脏，冷冻温度应保持在 $-18^{\circ}\text{C}$ ，在任何情况下都不得高于 $-15^{\circ}\text{C}$ ，而存放方式须能确保冷冻禽肉及内脏保持清洁。

4. 除装卸冷冻禽肉及内脏外，货车车厢的所有门窗均须关闭妥当，在运货车厢载有冷冻禽肉及内脏时，其制冷装置须不断

保持运作。

5. 货车的运货车厢的冷冻装置及温度计须于任何时刻保持良好的操作状况。

(六) 船运冷冻禽肉及内脏须符合下列条件：

1. 冷冻禽肉及内脏须以密封的冷藏柜盛载，并在运送途中冷藏温度应保持在 $-18^{\circ}\text{C}$ ，在任何情况下都不得高于 $-15^{\circ}\text{C}$ 。

2. 冷冻柜内壁须平滑而不渗水，以方便清洗。

3. 冷冻柜须设有温度记录装置或其他相同功能的独立温度计，于运送途中持续把运货货柜的温度记录在操作图表上。

(七) 船运冷冻禽肉及内脏期间须遵守的规定：

1. 冷冻柜内必须保持清洁，不得存有废物、污物或其他异物。盛装冷冻禽肉及内脏后的冷冻柜应于每次装运前后清洗消毒。

2. 冷冻柜的制冷装置及温度计或其他独立的温度计须于任何时刻保持良好的操作状况。

(八) 空运冷冻禽肉及内脏须符合下列条件：

1. 冷冻禽肉及内脏须以合适容器盛载，运送途中冷冻温度应保持在 $-18^{\circ}\text{C}$ ，在任何情况下都不得高于 $-15^{\circ}\text{C}$ 。

2. 所有可能接触冷冻禽肉及内脏的容器、干冰或冷藏物料，必须清洁卫生，状况良好。

(九) 空运冷冻禽肉及内脏期间须遵守的规定：

1. 盛装冷冻禽肉及内脏的容器应于装运前清洗消毒。

2 . 容器须完好无缺。

## 五、卫生证书

( 一 ) 每批成品须随货附有内地出入境检验检疫机构的官方兽医签发的卫生证书。

( 二 ) 卫生证书须明确注明 :

1 .“冷冻 ( Frozen )”产品。

2 . 出口企业名称。

3 . 加工厂名称、地址、注册编号。

4 . 生产日期。

5 . 产品付运日期 ( Date of Dispatch )。

6 . 用作生产本批冷冻禽肉产品的饲养场备案编号。

7 . 运载车厢封号 ( 铅封号 )。

## 六、适用范围

本要求所指禽肉 , 包含鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、鹧鸪、鸵鸟和其他饲养的禽鸟整只屠体、分割屠体及内脏。

附 : 1 . 兽医 ( 卫生 ) 证书样式

2 . 出口供宰活禽供货证明

附 1

## 兽医（卫生）证书样式

## 兽医（卫生）证书样式

证书编号 No.: \_\_\_\_\_

### 兽医（卫生）证书

#### VETERINARY (HEALTH) CERTIFICATE

发货人名称及地址

Name and Address of Consignor

收货人名称及地址

Name and Address of Consignee

品名

Description of Goods

报检重量

Weight Declared

包装种类及数量

Number and Type of Packages

集装箱号

Container No.

铅封号

Seal No.

产地

Place of Origin

标记及号码

Mark & No.

加工厂名称、地址及编号（如果适用）

Name, Address and approval No. of the  
approved Establishment (if applicable)

启运地

Place of Despatch

运输工具

Means of Conveyance

到达国家及地点

Country and Place of Destination

发货日期

Date of Despatch

本签字兽医官证明

I, the undersigned official veterinarian, certify that.

1. 本批家禽产品符合《内地供港冰鲜/冷冻禽肉检验检疫卫生要求》。

This consignment of poultry product complies with all requirements as stipulated in the "Inspection, Quarantine and Health Requirements of Chilled/Frozen Poultry Exported from the Mainland of PRC to Hong Kong SAR"

2. 本批家禽产品原料来源饲养场未使用内地和香港特区政府禁止使用的药物和动物促生长剂。对允许使用的药物，亦按照内地和香港特区政府有关规定，并严格按照规定的停药期停药。The farm from which the poultry product was originated did not use any drugs, including beta-agonists, prohibited in the Mainland China and Hong Kong; while the use of permitted veterinary drugs complies with the regulations in the Mainland China and Hong Kong, including the withdrawal period.

3. 用以生产本批禽肉产品的食用活禽，自其孵化以来或在过去至少 21 天内，被饲养、屠宰和加工于非禽流感疫区内、经国家质量监督检验检疫总局核批的饲养场及屠宰加工企业。

This consignment of poultry products comes from poultry that have been kept, slaughtered and processed in AQSIQ

approved establishments, which are situated in avian influenza free areas since the poultry were hatched or for at least the past 21 days.

证书编号 No.: \_\_\_\_\_

4. 动物经宰前及宰后检验，本批产品适合人类食用。

Animals were subject to ante-mortem and post-mortem veterinary inspections and their products in this consignment are fit for human consumption.

备注:

Remarks:

1. 生产日期: \_\_\_\_\_ 年 月 日

(i) Date of production:

2. 养殖场备案号:

(ii) Registration No. of poultry farm:

\*\*\*\*\*

印章  
Official Stamp

签证地点 Place of Issue \_\_\_\_\_ 签证日期 Date of Issue \_\_\_\_\_

官方兽医 Official Veterinarian \_\_\_\_\_ 签名 Signature \_\_\_\_\_

## 附 2

# 出口供宰活禽供货证明

兹证明：

我场为检验检疫部门备案的饲养场，备案号为 XXXX，本场于 XXXX 年 XXXX 月 XXXX 日向 XXXX 加工厂（收购部门）提供供宰活禽 XXXX 只，全部由我场养殖。养殖期间用药、饲料等符合检验检疫机构相关法律法规规定，如有虚假或安全质量问题，愿承担相应的经济 and 法律责任。

饲养场负责人签名：

单位（盖章）

品种	
数量	
栋号	

注：本供货证明书一式三联，正联随货物出口报检用，第二联饲养场留存，第三联加工企业留存。

## 附件 3

# 内地供港冰鲜猪肉的检验检疫要求

### 一、供宰活猪来源要求

(一) 供港冰鲜猪肉生产加工的供宰活猪，必须来自出入境检验检疫机构 (CIQ) 注册的饲养场。(以下简称饲养场)。

供宰活猪的饲养场由所在地出入境检验检疫机构负责日常检验检疫监管。

(二) 出口屠宰加工企业应采用相对固定的饲养场供货，并与其供货的注册饲养场签订供货合同，明确饲养和安全卫生要求，并分别报送所在地检验检疫机构备案，饲养场所在地检验检疫机构根据饲养场供货情况核实产能。

(三) 饲养场应建立自繁自养、消毒、饲料、药物、免疫等有效的管理机制及饲养日志，饲养日志内容包括饲养数量、疫苗种类与免疫时间、用药日期与用药名称、病死数量、出栏猪数量等。

(四) 饲养场不得使用或存放国内和香港特区政府禁止使用的药物和动物促生长剂。对允许使用的药物，必须按照国家有关规定使用，并严格按照规定的停药期停药。

(五) 各出入境检验检疫机构对辖区内出口屠宰加工企业的供货饲养场实施不定期的监督检查制度，严格按照《供港澳活猪检验检疫管理办法》要求实施管理，并以饲养场为单位，按照国家质检总局出口食品化妆品安全监督抽检规定进行有毒有害物质监控。



(六) 出口企业或饲养场应建立完善的追溯制度，并保留相关记录。供宰活猪在出场前 7 天，饲养场向所在地出入境检验检疫机构报告，经当地农业行政部门签发动物检疫合格证明材料后，饲养场在供宰活猪臀部刺上注册号蓝色针印，并出具“出口供宰活猪供货证明”材料后，方可出场。

## 二、屠宰加工企业的检验检疫及监督管理

(一) 屠宰加工企业，必须取得国家认证认可监督管理委员会备案资格，并向香港食物环境卫生署（简称“食环署”）推荐注册，方可屠宰加工供港冰鲜猪肉产品。

(二) 屠宰加工企业必须接受出入境检验检疫机构的监督管理，建立 GMP、SSOP 和 HACCP 等有效的安全卫生质量控制体系。

(三) 供港冰鲜猪肉屠宰加工企业屠宰、加工、存放过程中应接受出入境检验检疫机构监督管理。企业专职兽医负责日常的宰前检疫、宰后检验等工作。检验检疫机构对屠宰、加工、存放全过程实施监督、抽查和验证。未经企业专职兽医监督生产的冰鲜猪肉，不得供港。

(四) 各屠宰加工企业须建立由企业负责人直接领导下的能独立行使职权的实验室和兽医队伍，有满足检验检疫要求的工作人员和仪器设备，并负责配合出入境检验检疫机构执行日常检验检疫任务。

(五) 不同饲养场的供宰活猪在运输、暂养过程中应分隔开。在加工厂内的活猪待宰区须与生产和存放冰鲜猪肉的场所完全分

隔开，而加工厂必须采取预防危害公众卫生的必要措施。

(六) 活猪进场后，企业专职兽医应核实农业部门签发的动物检疫合格证明和饲养场出具的“出口供宰活猪供货证明”材料，并监督企业对供宰活猪抽取尿液样本，检测乙类促效剂( $\beta$ -兴奋剂)，样本必须覆盖到每一原料批次。有关样本须送往实验室作检验。

(七) 猪只开膛时，应避免刺破内脏，每次开膛后的刀器具须经过清洗消毒。屠宰加工企业应订立程序处理内脏刺破情况。

(八) 在屠宰加工过程中应分别设置头部检验、体表检验、旋毛虫检验、内脏同步检验及胴体检验，并记录。

(九) 分割和包装须在适当的温度环境下进行。

(十) 胴体及内脏经分开处理和洗净后，须立即进入冷却工序，并在 24 小时内使胴体中心温度不得高于  $8^{\circ}\text{C}$ ，在分割、去骨、包装时肉的中心温度应保持在不得高于  $8^{\circ}\text{C}$ ，内脏中心温度则须降至和保持在不高于  $4^{\circ}\text{C}$ 。如须采用热剔骨工艺时，从生猪放血至加工成分割成品肉进入冷却间的时间，不应超过 90min。

(十一) 整头胴体、分割体及分割肉的冷却工序须持续，尽快达至中心温度不高于  $4^{\circ}\text{C}$ ，并其后保持在不高于  $4^{\circ}\text{C}$ 。

(十二) 一旦屠宰加工厂发生疫情或被纳入相关重大动物疫区内，加工厂须暂停向香港输出冰鲜猪肉和内脏。

(十三) 屠宰加工企业必须建立完善的活猪、半成品及成品识别和追溯制度。

(十四) 食环署可按实际情况，在征得国家质检总局同意的前提下，对供港屠宰加工厂及其相应固定饲养场作定期及不定期的

视察。对一些需要改善的加工厂和饲养场，经双方确认后提出限期整改或暂停供港等整改建议；由有关检验检疫机构监督执行，并向食环署通报执行情况。

### 三、包装标识

(一) 供港冰鲜猪肉内包装应使用一次性、符合卫生要求的包装物料，包装须包括下列内容的标识。

1. 商品名称；
2. 净重量；
3. 屠宰日期/Slaughtering Date: (日 DD/月 MM/年 YY)
4. 生产日期；
5. 此日期或之前食用/Use by: (日 DD/月 MM/年 YY)；
6. 屠宰场/加工厂名称及地址、备案编号；
7. 储存方式或食用方法；
8. 饲养场注册编号；
9. 生产批号；

(注：3及5项必须同时以中文和英文作标示，日期须以阿拉伯数字或中英文表示，而日、月、年可按任何次序出现)

(二) 整头胴体、二分体包装和标识须符合下列要求：

1. 在检验合格胴体的每一边，使用企业滚筒检验合格印章，由后腿至肩胛部位作一长带形检印。

2. 分别使用符合卫生要求的透明胶袋和白布袋作内外包装。

3. 在外包装中间位置印有不褪色标识。

(三) 分割肉包装和标识须符合下列要求：

1. 连皮的分割肉须在皮上盖有不少于一个企业检验合格印章。
2. 分割肉须用符合卫生要求的透明胶袋或发泡胶盘及保鲜薄膜和发泡胶箱或纸箱等作内及外包装，盛载分割肉件的内包装须牢固封闭。
3. 如分割肉的规格较小，不足以盖上企业检验合格印章，可在内包装盖上企业检验合格印章或在外包装箱上加盖企业检验合格印章。

(四) 内脏与胴体或分割肉须分开包装，包装和标识要求与分割肉相同。

(五) 所有可能接触冰鲜猪肉及内脏的容器、干冰或冷冻物料，必须清洁卫生，状况良好。

#### 四、运输要求

(一) 冰鲜猪肉产品应当在生产加工后 72 小时内出境。

(二) 前往加工厂运载或正在运载冰鲜猪肉的车辆，不可驶经任何禽畜疫区。

(三) 车运冰鲜猪肉及内脏须符合下列条件：

1. 供运送冰鲜猪肉及内脏的货车须设有密封式的运货车厢，并设有制冷装置，运送途中温度应保持在 0℃至 4℃，在任何情况下都不得高于 8℃。

2. 货车的运货车厢内壁须平滑而不渗水，以方便清洗。

3. 载货车厢内须有悬挂横条或盛器，以便在运送时将冰鲜猪肉及内脏妥善存放。

4. 货车须设有温度记录装置，在运送途中持续把运货车厢的

温度记录在图表上。

5. 温度显示器须设置在货车适当位置，以便司机可监察运货车厢内的温度。

6. 货车运货车厢必须保持清洁，不得存有废物、污物或其它异物，并应于每次装运前后清洗消毒。

7. 货车的运货车厢运送冰鲜猪肉及内脏时，不得运送任何其它物品。

8. 存放在货车运货车厢内的冰鲜猪肉及内脏，温度应保持在 0°C 至 4°C，在任何情况下都不得高于 8°C，而存放方式须能确保冰鲜猪肉及内脏保持清洁。

9. 除装卸冰鲜猪肉及内脏外，货车车厢的所有门窗均须关闭妥当，在运货车厢载有冰鲜猪肉及内脏时，其制冷装置须不断保持运作。

10. 除为了装卸冰鲜猪肉及内脏或清洗、消毒及维修货车的运货车厢外，任何人不得进入运货车厢内。

11. 货车的运货车厢的制冷装置及温度计须于任何时刻保持良好的操作状况。

(四) 船运冰鲜猪肉及内脏须符合下列条件：

1. 冰鲜猪肉及内脏须以密封的冷藏柜盛载，在运送途中温度保持在 0°C 至 4°C，在任何情况下都不得高于 8°C。

2. 冷藏柜内壁须平滑而不渗水，以方便清洗。

3. 冷藏柜须设有温度记录装置或其它相同功能的独立温度计，于运送途中持续把运货货柜的温度记录在图表上。

4. 冷藏柜内必须保持清洁，不得存有废物、污物或其它异物。  
盛装冰鲜猪肉及内脏后的冷藏柜应于每次装运前后清洗消毒。

5. 冷藏柜的冷藏装置及温度计或其它独立的温度计须于任何时刻保持良好的操作状况。

(五) 空运冰鲜猪肉及内脏须符合下列条件：

1. 冰鲜猪肉及内脏须以合适容器盛载，运送途中温度应保持在 0°C 至 4°C，在任何情况下都不得高于 8°C。

2. 所有可能接触冰鲜猪肉及内脏的容器、干冰或冷冻物料，必须清洁卫生，状况良好。

3. 盛装冰鲜猪肉及内脏的容器应于装运前清洗消毒。

4. 容器须完好无缺。

## 五、卫生证书

(一) 每批成品须随货附有内地出入境检验检疫机构官方兽医签发的卫生证书。

(二) 卫生证书须附加下列注明：

1. 屠宰日期；

2. 生产日期；

3. 出境日期；

4. 饲养场编号。

## 六、对供港冰鲜猪肉进行监装

装载冰鲜猪肉或内脏时，企业专职兽医应按照出入境检验检疫机构的要求进行监装并加施封识。

- 附：1．出口供宰活猪供货证明；
- 2．供港冰鲜猪肉追溯管理体系；
- 3．内外包装标识样式；
- 4．企业检验合格印章样式；
- 5．兽医（卫生）证书样式

附 1

## 出口供宰活猪供货证明

兹证明：

我场为检验检疫部门注册的饲养场，注册号为 XXXX，本场于 XXXX 年 XXXX 月 XXXX 日向 XXXX 加工厂（收购部门）提供供宰活猪 XXXX 头，全部由我场养殖。养殖期间用药、饲料等符合检验检疫机构相关法律法规规定，如有虚假或安全质量问题，愿承担相应的经济 and 法律责任。

饲养场负责人签名：

单位（盖章）

品种	
数量	
栋号	

注：本供货证明书一式三联，正联随货物出口报检用，第二联饲养场留存，第三联加工企业留存。



## 附 2

# 供港冰鲜猪肉追溯管理体系

为确保供港冰鲜猪肉的可追溯性，保证不合格产品及时召回，切实落实从源头抓起的要求，出入境检验检疫机构须按照以下批次原则，对供港冰鲜猪肉建立追溯管理体系。

### 一、批次的确定

1. 原料批号：注册饲养场的生猪出场前，猪只臀部两侧须针刺饲养场注册号的蓝色针印。以注册猪场的同一饲养场、同一时间、同一供货证明提供的供宰活猪为 1 个原料批。每个原料批确定 1 个原料识别代码，用“饲养场针印号+流水号”表示，1 年为 1 个流水周期编号。

2. 生产批号：以同一天、同一生产线加工的同一原料批加工的产品为 1 个生产批。在原料批代码前加上生产日期（年月日）。

3. 兽医卫生证书编号：根据报检号自动生成。

4. 并批原则：经检验合格，不同生产批次的冰鲜猪肉可以并批，但必须在报检清单上分别注明。

### 二、批次编号的使用

1. 原料批号：在原料收购时确定原料批号，同时记录原料品种、数量、注册场编号、日期等相关资料。

2. 生产批号：在生产加工过程中确定生产批号，同时记录同一批号的产品品种、数量、注册场编号、日期等资料。

3. 兽医卫生证书编号：在加工企业申请报检时生成兽医卫生

证书编号，证书中须注明产品的生产日期。

在出口冰鲜猪肉的内外包装上标明生产批号。

### 三、产品追溯

当产品出现不合格时，通过出口冰鲜猪肉的兽医卫生证书编号追溯到注册猪场（证书上已经注明饲养场编号）。通过追溯，可用查阅每个编号的相关记录，逐一分析产生不合格的原因，以便及时采取有效整改措施。

### 附 3

## 内外包装标识样式

商品名称: 冰鲜猪肉

Description: chilled pork

屠宰日期 : (日/月/年)

毛重 : 公斤

Slaughtering Date: (DD/MM/YY) Gross Weight: ( KGS )

生产日期 :

净重 : 公斤

Date of Production:

Net Weight: (KGS)

此日期或之前食用 : (日/月/年)

饲养场注册编号

Use by: (DD/MM/YY)

Farm Registration No:

生产批号 :

储藏方式 :

Lot No.:

Storage:

屠宰场/加工厂名称 :

Name of Slaughtering/ Processing Plant:

地址 :

Address:

备案编号 :

Approval No:

电话 :

传真 :

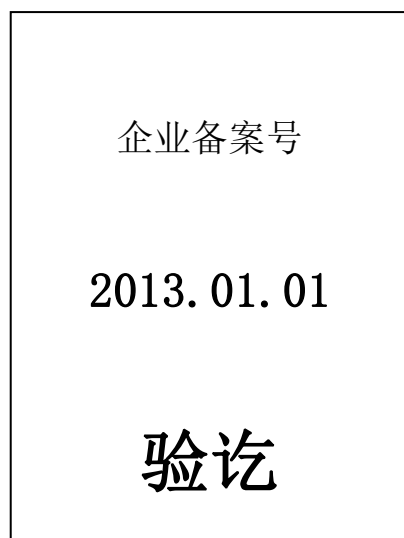
( Tel )

( FAX )

## 附 4

# 企业检验合格印章样式

## 一、滚筒式检验合格印章印模



说明：1、印章宽 70mm，展开长 165mm，中间日期可调。

2、“企业备案号”宋体四号；“日期”宋体加粗小二号；“验讫”宋体加粗一号。

3、对于整头胴体、二分体胴体，在检验合格的胴体每边，使用该种印章，由后腿至肩胛部位作一长带形检印。

## 二、圆形检验合格印章印模



说明：1、印章直径 75mm，铜制材料，中间日期可调。

2、“企业备案号”宋体四号；“日期”宋体加粗小二号；“验讫”宋体加粗一号。

3、对于四、六分体胴体，则在每件带皮分割肉或外包装盖上该种检验合格印章。

4、对于更小的分割肉，则在内包装或外包装上盖上该种检验合格印章。

附 5

## 兽医（卫生）证书样式

# 兽医（卫生）证书样式

证书编号 No.: \_\_\_\_\_

## 兽医（卫生）证书 VETERINARY (HEALTH) CERTIFICATE

发货人名称及地址

Name and Address of Consignor \_\_\_\_\_

收货人名称及地址

Name and Address of Consignee \_\_\_\_\_

品名

Description of Goods \_\_\_\_\_

报检重量

Weight Declared \_\_\_\_\_

产地

Place of Origin \_\_\_\_\_

标记及号码

Mark & No. \_\_\_\_\_

包装种类及数量

Number and Type of Packages \_\_\_\_\_

集装箱号

Container No. \_\_\_\_\_

铅封号

Seal No. \_\_\_\_\_

加工厂名称、地址及编号（如果适用）

Name, Address and approval No. of the  
approved Establishment (if applicable) \_\_\_\_\_

启运地

Place of Despatch \_\_\_\_\_

到达国家及地点

Country and Place of Destination \_\_\_\_\_

运输工具

Means of Conveyance \_\_\_\_\_

发货日期

Date of Despatch \_\_\_\_\_

本签字兽医官证明

I, the undersigned official veterinarian, certify that:

1. 本批肉类产品符合《内地供港冰鲜猪肉检验检疫卫生要求》。

This consignment of meat product complies with all requirements as stipulated in the "Inspection, Quarantine and Health Requirements of Chilled Pork Exported from the Mainland of PRC to Hong Kong SAR"

2. 本批肉类原料来源饲养场未使用内地和香港特区政府禁止使用的药物和动物促生长剂。对允许使用的药物，亦按照内地和香港特区政府有关规定，并严格按照规定的停药期停药。The farm from which the meat product was originated did not use any drugs, including beta-agonists, prohibited in the Mainland China and Hong Kong; while the use of permitted veterinary drugs complies with the regulations in the Mainland China and Hong Kong, including the withdrawal period.

3. 动物经宰前及宰后检验，本批产品适合人类食用。

Animals were subject to veterinary ante-mortem and post-mortem inspections and their products in this consignment are fit for human consumption.

备注:

Remarks:

1. 屠宰日期:

( I ) Date of Slaughter:

1 / 2

2.生产日期:  
3.出境日期:  
4.饲养场注册号:

(II)Date of Production:  
(III) Date of Export:  
(IV) Farm Registration No:  
\*\*\*\*\*

证书编号 No.:\_\_\_\_\_

印章  
Official Stamp

签证地点 Place of Issue \_\_\_\_\_ 签证日期 Date of Issue \_\_\_\_\_

官方兽医 Official Veterinarian \_\_\_\_\_ 签 名 Signature \_\_\_\_\_



