

## 附件十八之一含肉加工產品輸入檢疫條件

一、本檢疫條件所稱含肉加工產品，指含有肉類、供人食用且歸屬於下列中華民國輸出入貨品分類號列（C.C.C. Code）之加工產品。但經高溫滅菌罐製者，免施檢疫：

- (一)1902.20.10.10-9「其他夾餡米粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」。
- (二)1902.20.90.10-2「其他夾餡粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」。
- (三)1904.10.20.91-9「其他膨潤或焙製之含米量不低於30%穀類或穀類產品之調製食品，含肉者」。
- (四)1904.10.90.10-2「其他膨潤或焙製之穀類調製食品，含肉者」。
- (五)1904.90.10.10-2「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工（粉、碎粒及細粒除外）之未列名穀類（玉蜀黍【玉米】除外）產品，含米量不低於30%，含肉者」。
- (六)1904.90.90.10-5「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工（粉、碎粒及細粒除外）之未列名穀類（玉蜀黍【玉米】除外）產品，含肉者」。
- (七)1905.40.00.10-4「乾麵包，烘焙麵包及類似烘焙製品，含肉者」。
- (八)2104.10.11.00-6「液態湯類及其調製品，肉類」。

二、本檢疫條件用詞定義如下：

- (一)非疫區及疫區：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、牛接觸傳染性胸膜肺炎、非洲豬瘟、豬瘟、

小反芻獸疫、高病原性家禽流行性感冒、新城病之非疫區；未列於前述非疫區者為疫區。

(二)偶蹄目動物：指包括牛、羊、綿羊、豬、鹿及其他經中央主管機關指定之動物且對前款所列之動物傳染病具感受性之動物。

(三)禽鳥類動物：指包括雞、鴨、鵝、火雞及其他經中央主管機關指定之動物。

(四)肉類：指偶蹄目或禽鳥類動物體所有可供人食用之部位，並包括生鮮、冷凍、冷藏及經烹飪或調製者。但動物油脂、萃取物、水解物、精煉物、風味劑及室溫保存之肉類乾燥粉狀物，不在此限。

三、自口蹄疫、牛接觸傳染性胸膜肺炎、非洲豬瘟、豬瘟、小反芻獸疫之非疫區輸入含偶蹄目動物肉類，或自高病原性家禽流行性感冒及新城病之非疫區輸入含禽鳥類動物肉類之含肉加工產品，應符合下列規定：

(一)製造工廠應經輸出國政府主管機關查核認可，為從事製造含肉加工產品之工廠。

(二)製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造日期等資料詳細記錄，並將該紀錄保存二年以上。

(三)產品應以新的容器包裝。

(四)原料肉類應經屠宰衛生檢查合格。

四、自口蹄疫、牛接觸傳染性胸膜肺炎、非洲豬瘟、豬瘟、小反芻獸疫之疫區輸入含偶蹄目動物肉類，或自高病原性家禽流行性感冒、新城病之疫區輸入含禽鳥類動物肉類之含肉加工產品，應符合下列規定：

(一)製造工廠應經輸出國政府主管機關查核認可，為從事製造含肉加工產品之工廠。

(二)原料肉類應經屠宰衛生檢查合格。

(三)含肉加工產品所含肉類應經加熱處理，如為乾燥肉類應於乾燥前經加熱處理。加熱處理應符合下列規定之一：

1. 偶蹄目動物肉類之中心溫度達七十攝氏度以上維持三十分鐘以上，或一百攝氏度以上維持二分鐘以上；禽鳥類動物肉類之中心溫度達六十五攝氏度以上維持四十二秒以上，或七十攝氏度以上維持三點六秒以上，或七十四攝氏度以上維持零點五秒以上。
2. 經輸出入動物檢疫機關認可與前目加熱處理具有同等殺滅病原效力之方法。

(四)加熱處理後採取有效之預防措施，避免產品遭受動物傳染病病原污染。

(五)產品應以新的容器包裝。

(六)製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造之日期、溫度等資料詳細記錄，並將該紀錄保存二年以上。

(七)製造工廠應由輸出國動物檢疫機關提送輸出入動物檢疫機關審查認證，並得派員實地查核，實地查核所需費用由輸出國負擔。但經輸出國與我國訂有雙邊或多邊協定查核費用負擔方式者，依協定內容辦理。

五、輸入時應檢附輸出國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)製造工廠之名稱及地址。
- (二)產品品名、數量、重量及製造日期。
- (三)所含肉類之來源動物種別。
- (四)有前點情形者，應註明產品製造加工過程經加熱處理，並符合前點第三款及第四款規定。
- (五)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。

六、含肉加工產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之規定。