附件

进口美国牛肉检验检疫要求

一、允许进口产品范围

允许进口的牛肉指30月龄以下剔骨和带骨牛肉，包括心、肾、肝、瓣胃、牛筋，不包括扁桃体、回肠未端、碎肉及机械分离肉。

二、生产企业的要求

输华牛肉应来自获得国家认证认可监督管理委员会（CNCA）注册的肉类企业。

三、有关检验检疫要求

（一）动物来源要求

1．输华牛肉的牛须有完善的记录，可以保证追溯到牛只的出生农场。

2．出生、饲养并屠宰于美国，或出生于墨西哥或加拿大，屠宰于美国。

3．不是疑似或确诊疯牛病病牛的后代，不是世界动物卫生组织（OIE）定义的确诊疯牛病病例的同群牛。

4．屠宰前未使用向颅腔注射压缩空气或气体的击昏方法或脑脊髓刺死法。

5．屠宰时小于30月龄。

（二）输华牛肉要求

1．对用于生产输华牛肉的牛实施宰前宰后检查，结果合格；证明所有屠宰牛是健康的，没有任何全身性系统症状或传染病、寄生虫病，且胴体和脏器无病理变化。

2．已采用安全和卫生的方式去除扁桃体和回肠末端。

3．是卫生、安全的，适合人类食用。

4．在中国口岸入境时，不得检出中国法律法规禁止的非天然产生的兽药、促生长剂、饲料添加剂和其它化合物，包括莱克多巴胺。低于或等于本底水平的内源性激素不在禁止之列。

四、包装要求

输华牛肉必须用符合国际卫生标准的全新材料包装。

牛肉应有单独的内包装，内包装上应当标明品名、产地国、生产企业注册号、生产批号。外包装上应当以中文标明产品名、规格、产地（具体到州/省/市）、生产企业注册号、生产批号、目的地（仅限中国）、生产日期（年/月/日）、保质期、储存温度等内容，在外包装上也应可见美国官方检验检疫的标识。

预包装肉类产品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。

五、证书要求

每批美国输华牛肉应随附美国农业部出具的兽医卫生证书，证明其符合中方的检验检疫要求。

六、储存运输要求

输华牛肉的储存和运输应在合适的温度条件下进行，冷冻牛肉的中心温度不应高于-15℃，冰鲜牛肉的中心温度应在0℃-4℃。

货物装入集装箱后施加美国农业部认可的铅封，铅封号在产品随附的兽医卫生证书中注明。运输过程不得拆开及更换包装。