出口商品技术指南

鲜、冻鸡肉

中华人民共和国商务部

前　　言

随着经济全球化和贸易自由化的不断发展，各国采取的贸易保护措施发生了很大变化。传统的贸易保护措施如关税、许可证、配额等逐步被削弱甚至取消，一些新型的贸易保护措施不断出现，如技术性贸易壁垒、绿色壁垒、知识产权、包装、企业社会责任等，对国际贸易的影响越来越大。

近年来，由于技术性贸易壁垒具有技术性强、隐蔽性高、透明度低、不易监督等特点，已逐渐成为发达国家采取的最主要的贸易保护措施之一。一些发达国家以维护国家基本安全、保障人类健康和安全、保护生态环境、防止欺诈行为和保证产品质量为由，凭借他们科学技术和社会经济的发展优势，通过制定技术法规、标准和合格评定程序等方式对商品提出苛刻的市场准入要求，给其他国家尤其是发展中国家的对外贸易造成很大的障碍，从而有效地达到了保护本国商品的目的。

我国加入世界贸易组织以来，对外贸易一直处于快速增长状态，出口商品技术含量逐步增加，结构进一步优化，对国民经济发展的贡献越来越大。2004 年进出口贸易总额超过 1 万亿美元，位居世界第三。

尽管我国已成为贸易大国，但在发展中还面临一些问题，特别是发达国家纷纷制定技术性贸易措施，阻碍我们相当数量传统优势产品的出口。他们的“大门看似敞开了，实际上门槛提高了”。调查表明，国外技术性贸易壁垒对我国出口的影响已经涉及我三分之二以上的出口企业、三分之一以上的出口商品，每年造成的损失约 200 亿美元。企业跨越国外技术性贸易壁垒遇到的主要困难有：不了解国外的信息、缺少有效的解决方案、没有足够提升技术水平的资金。

为了落实科学发展观，贯彻“科技兴贸”战略，建立服务型的政府，指导企业跨越国外技术性贸易壁垒，从 2003 年开始，商务部与 14 个部委、40 个行业协会、6 个进出口商会、50 个科研院所、10 个地方政府部门等单位和专家合作，开展技术性贸易措施体系建设工作，启动了《出口商品技术指南》项目。指南主要包括出口目标市场的技术法规、标准、合格评定程序以及与我国的差异，跨越技术壁垒需要注意的问题，专家提出的解决方案和建议等。到 2006 年底,我们将陆续为社会无偿提供 100 个指南。

由于这项工作涉及国内外众多领域，技术性很强，难度很大，加上国外技术性贸易措施更新很快，希望各单位、企业、专家提出更多更好的建议，不断完善和更新指南，为企业跨越国外技术性贸易壁垒服务，为企业不断提升国际竞争力服务。

魏建国

二 00 五年十一月八日

出口商品技术指南

鲜、冻鸡肉产品

本指南适用于出口鲜、冻鸡肉产品和熟食制品。

本指南重点研究了欧盟、美国、日本、俄罗斯、海湾合作理事会等10个主要出口目标市场。

本指南主要分析了联合国食品法典委员会、世界动物卫生组织、日本、欧盟、美国、韩国、香港、瑞士、南非、马来西亚、俄罗斯等国家和地区与鲜、冻鸡肉产品和鸡肉熟食制品相关的17套技术法规、15套技术标准、1套合格评定程序和3套其他市场准入条件，比较了13套技术性要求与我国相关规定的差异，内容涉及鲜、冻鸡肉产品农药残留、兽药残留、微生物限量和疫情控制等方面。

本指南针对我国鲜、冻鸡肉和熟食制品出口存在地问题，就如何应对国外技术性贸易壁垒的挑战从政府、行业协会和企业三个角度提出了3套建议和解决方案。

本指南技术资料来源的截止日期为2004 年8 月。

目　　录

第一章　适用范围----------1
1.1、鸡及其产品的含义
1.2、本指南适用范围及覆盖的主要商品
第二章　鸡肉产品出口贸易基本情况综述----------2
2.1、商品名称
2.2、5年来出口贸易的发展
2.3、主要出口市场
2.4、国际市场发展潜力和潜在竞争优势
2.5、潜在目标市场
第三章　我国有关禽肉产品的技术性贸易措施----------22
3.1、鲜、冻禽产品国家标准
3.2、禽肉产品出口检验检疫规定及注册要求
3.3、禽肉及其产品中兽药残留的其他规定
第四章　国际、主要国家（地区）技术性贸易壁垒与我国规定的比较----------36
4.1、联合国食品法典委员会（CAC）的规定
4.2、世界动物卫生组织（OIE）的规定
4.3、日本的规定
4.4、美国的规定
4.5、欧盟的规定
4.6、韩国的规定
4.7、香港地区的规定
4.8、瑞士的规定
4.9、南非的规定
4.10、马来西亚的规定
4.11、俄罗斯进口禽肉的兽医卫生要求
第五章　出口鲜冻鸡肉产品和熟食制品应注意的其他问题----------71
5.1、宗教　96
5.2、关税与传统非关税壁垒
第六章　达到目标市场技术要求的建议----------73
6.1、高度重视技术性贸易壁垒对企业发展的影响，将其融入企业发展战略与管理
6.2、提高标准化意识和水平，规范养殖、生产和加工，积极应对技术性贸易壁垒的挑战
6.3、积极参加政府和行业协会组织的TBT应对工作

第一章　适用范围

1.1 鸡及其产品的含义

目前我国出口的主要是两类鸡产品。一类是活鸡，主要供应港澳地区；另一类是肉鸡，也称白羽鸡。

所谓鸡肉主要是指集约化饲养的肉鸡经屠宰加工的肉，又分为以食用为目的的肉鸡经屠宰加工的肉鸡肉和以产蛋为目的的蛋鸡经屠宰加工的淘汰鸡肉两种，一般所说的鸡肉是指肉鸡肉。

鸡产品(Broiler Product)是指活鸡屠宰、加工后，可供人类食用的任何部位，包括整只鸡、鸡分割产品、鸡副产品、鸡肉熟食（深加工产品）等。

整只鸡又分为净膛鸡、半净膛鸡两个品种。

分割鸡肉分为鸡胸肉（大胸肉、小胸肉）、鸡腿肉、鸡翅（肉）等品种。

鸡副产品分为鸡头、鸡爪、鸡内脏（肝、胗、心等）、鸡翅尖、鸡脖、鸡尾尖、鸡骨架等品种。

鲜鸡产品（Fresh Broiler Product）是指活鸡屠宰加工后，不经冻结处理，经预冷处理的冰鲜产品。

冻鸡产品（Frozen Broiler Product）是指活鸡屠宰加工后，经冻结处理，其中心温度在-15℃以下的产品。

鸡肉熟食制品主要指鸡肉调理后经蒸煮、油炸、炭烤或电烤等工艺加工而成的产品：

油炸产品：以检验合格的鸡肉为原料，根据客户工艺，通过符合客户要求的油、油温、时间的要求的产品。

烧烤产品：是指以检验合格的鸡肉为原料，根据客户工艺，经电或木炭等烘烤而成的熟肉制品。

蒸煮产品：是指以检验合格的鸡肉为原料，根据客户工艺，经水或蒸汽等蒸煮而成的熟肉制品。

其它熟产品：是指以检验合格的鸡肉为原料，根据客户工艺，经一定工序加工而成的熟肉制品。

1.2 本指南适用范围及覆盖的主要商品

本指南的适用范围是出口的鲜冻鸡肉产品和鸡肉熟食制品，不包括活鸡出口。

覆盖的具体商品按海关商品编码分类主要有 11 种，可分为两大类：一是鲜冻鸡肉产品，有 10 种，按我国海关税则，属于第一类，第 02 章；二是鸡肉熟食制品，即其他制作或保藏的鸡肉及食用杂碎，按我国海关税则，属于第四类，第 16 章。具体商品及海关商品编码见表 1-1。

表 1-1　　按海关商品编码分类的出口的鸡肉及其产品

海关商品编码	商品名称
0207110000	整只鸡，鲜或冷的
0207120000	整只鸡，冻的
0207131100	鲜或冷的带骨鸡块
0207131900	鲜或冷的其他鸡块
0207132100	鲜或冷的鸡翼（不包括翼尖）
0207132900	鲜或冷的其他鸡杂碎
0207141100	带骨的冻鸡块
0207141900	其他冻鸡块
0207142100	冻鸡翼（不包括翼尖）
0207142900	其他冻鸡杂碎
1602329000	其他制作或保藏的鸡肉及食用杂碎

资料来源：2003 年中国海关统计年报。

第二章　鸡肉产品出口贸易基本情况综述

2.1 商品名称

鲜冻鸡肉产品和鸡肉熟食产品

2.2 5年来出口贸易的发展

1.出口总量和总额及商品结构

我国鸡肉及其制品的出口量由1998年的32万多吨增加到2000年的近61万吨，此后受国外禽流感禁令的影响，出口不断下降，2001年降至不到49万吨，2002年进一步降至43.8万吨，2003年只有38.8万吨；同期出口额由5.9亿美元增至8.2亿美元，2001年达9.3亿美元，2002年降至8.1亿美元，2003年只有7.4亿美元。这主要是由于鲜冻鸡肉及杂碎出口发生巨大变化。该类产品的出口量由1998年的28.6万吨增至2000年的51.8万吨，2001年锐降至37万吨，2003年进一步减少到23.5万吨，比上年下降18.1%；同期出口额由4.8亿美元增至5.4亿美元，2001年达5.6亿美元，但2002年降至3.7亿美元，2003年只有2.9亿美元,比上年下降21.7%。2004年出口量和出口额只有7.3万吨和0.93亿美元，分别比2003年同期下降了68%和67%。不过，鸡肉熟食制品的出口一直保持增长势头。出口量由1998年的3.7万吨增至2000年的9万多吨，2001年接近12万吨，2002年超过15万吨，2003年达15.3万吨；同期出口额由1亿美元猛增至2.7亿美元，2001年超过3.7亿美元，2002年超过鲜冻鸡肉及杂碎出口，达4.4亿美元，2003年为4.46亿美元（见表2-1）。2004年鸡肉熟食制品的出口量和出口额分别为14.24万吨和4.6亿美元。

表2-1　1998年～2003年我国鸡肉及其产品出口　　单位：吨；万美元

	1998年		1999年		2000年		2001年		2002		2003年	
	数量	金额	数量	金额	数量	金额	数量	金额	数量	金额	数量	金额
[0207110000]整只鸡，鲜或冷的	43.3	4	38	5	67	8	74	11	821	98	6413	738
[0207120000]整只鸡，冻的	6377	830	8571	1135	11927	1843	19173	2546	21827	2154	22338	2929
[0207131100]鲜或冷的带骨鸡块	11507	2316	13112	2573	161000	2807	204	36	132	16		
[0207131900]鲜或冷的其他鸡块							16165	2898	3619	680	1512	257
[0207132100]鲜或冷的鸡翼(不包括翼尖)							16	3	11	3		
[0207132900]鲜或冷的其他鸡杂碎							1719	323	185	34		
[0207141100]带骨的冻鸡块	267966	45170	293344	46240	344585	49459	4505	662	1523	229	2034	346
[0207141900]其他冻鸡块							320343	48485	256654	33420	199798	24392
[0207142100]冻鸡翼(不包括翼尖)							2612	498	431	91	410	71

[0207142900]其他冻鸡杂碎							4677	397	1988	121	2404	158
鲜冻鸡肉及杂碎	285893	48320	315065	49953	517579	54117	369488	55859	287191	36846	234909	28891
[1602321000]鸡罐头	318	42	230	30	200	27	456	61	580	73	918	129
[1602329000]其他制作或保藏的鸡肉及食用杂碎	36617	10883	59100	17068	90640	27406	119082	36797	150620	44150	152082	44617
鸡肉熟食制品	36935	10925	59330	17098	90840	27433	119538	36858	151200	44223	153000	44746
合计	322828	59245	374395	67051	608419	81550	489026	92717	438391	81069	387909	73637

资料来源：1998 年～2003 年中国海关统计年报。

2003 年出口的鲜冻鸡肉产品中，其他冻鸡块出口最多，出口量和出口额分别达到 20 万吨和 2.44 亿美元；冻的整鸡出口 22338 吨，创汇 2929 万美元。鸡肉熟食制品主要是指制作或保藏的鸡肉及食用杂碎，当年其出口量和出口额分别为 15.2 万吨和 4.46 亿美元。

2.我国出口在世界总出口中的地位

我国鲜冻鸡肉的出口量占世界出口总量的比重由 1998 年的 4.84%降至 2002 年的 3.95%，出口额所占比重由 7.05%降至 5.43%，2003 年更是分别降至 3.06%和 3.64%；但同期我国鸡熟食制品出口量和出口额在世界出口所占的比重由 10.44%和 9.34%猛增至 20.9%和 19.91%，2003 年的比重有所下降，分别降至 17.87%和 16.51%（见表 2-2）。

表 2-2　1998 年和 2003 年中国出口占世界出口的比重　　单位：吨/千美元

		1998 年				2002 年			
		出口量	**占%**	**出口额**	**占%**	**出口量**	**占%**	**出口额**	**占%**
世界	鸡肉	5,963,604	100	6,877,192	100	7,723,132	100	7,967,957	100
	熟食制品	437,691	100	1,418,784	100	888，672	100	2,338,558	100
中国	鸡肉	288,818	4.84	484,622	7.05	235,926	3.06	290,140	3.64
	熟食制品	45,711	10.44	132,502	9.34	158，757	17.87	464,159	16.51

资料来源：联合国粮农组织网站数据库。

3.国内出口的主要地区

国内有 10 多个省市区出口鲜冻鸡肉和鸡熟食制品，其中山东、吉林、辽宁、北京、河北出口占 80%以上。

2.3 主要出口市场

1998 年以来，我国的鲜冻鸡肉先后出口到 76 个国家和地区，其中亚洲 31 个，欧洲 29 个，非洲 9 个，拉丁美洲 5 个，大洋洲 6 个，北美洲 1 个（见表 2-3）。 2003 年我国向 63 个国家和地区出口了鲜冻鸡肉。

我国鲜冻鸡肉出口主要集中于 10 个国家和地区，2003 年其占我国出口量的 92%和出口额的 93%。日本是我国出口的最大市场，90 年代曾占我国出口总量的 60%以上，近年来，日本所占的份额不断下降，2002 年占我国出口量的 44.63%和出口额的 53.76%。2003 年我国对其出口量和出口额分别为 7.3 万吨和 1.07 亿美元，占我国出口总量的 31.11%和出口总额的 36.91%；香港位居第二，2003 年出口量和出口额为 4 万多吨和 5122 万美元，所占比重超过 17%；沙特位居第三，出口量近 4.2 万吨，出口额达 4700 多万美元，占我国出口的 17%；俄罗斯位居第四，出口量超过 2.5 万吨，出口额近达 2500 多万美元，占我国出口量的 11%和出口额的 8.54%；南非、新加坡、马来西亚也是我国出口的重要市场（见表 2-4）。

表 2-3　1998 年以来我国鲜冻鸡肉曾出口的国家和地区（按大洲划分）

	国 家 和 地 区					
亚洲(31)	日本	香港	韩国	新加坡	沙特	黎巴嫩
	科威特	巴林	卡塔尔	约旦	马来西亚	缅甸
	台湾省	澳门	菲律宾	哈萨克斯坦	文莱	印尼
	朝鲜	土耳其	巴基斯坦	阿联酋	阿曼	泰国
	东帝汶	伊朗	马尔代夫	也门	尼泊尔	伊拉克
	斯里兰卡					
欧洲(29)	瑞士	俄罗斯	捷克	荷兰	英国	法国
	德国	斯洛伐克	立陶宛	阿塞拜疆	拉脱维亚	保加利亚
	马耳他	波兰	希腊	罗马尼亚	阿尔巴尼亚	斯洛文尼亚
	波斯尼亚—黑塞哥维那	塔吉克斯坦	克罗地亚	乌兹别克斯坦	亚美尼亚	乌克兰
	白俄罗斯	格鲁吉亚	摩尔多瓦	南斯拉夫	马其顿	
北美洲(1)	美国					
非洲(9)	毛里求斯	南非	科特迪瓦	埃及	塞内加尔	加蓬
	赤道几内亚	莫桑比克	安哥拉			
大洋洲(6)	新西兰	巴布亚新几内亚	澳大利亚	瓦努阿图	所罗门群岛	基里巴斯
拉丁美洲(5)	库腊索岛	巴西	阿鲁巴岛	委内瑞拉	萨尔瓦多	

资料来源：1998 年～2003 年中国海关统计年报。

表 2-4　2002 年～2003 年中国鲜冻鸡肉产品出口前 30 个国家和地区分布　　单位：公斤；美元

	2002 年				2003 年			
	出口量	占%	出口额	占%	出口量	占%	出口额	占%
合计	287191874	100.00	368474860	100.00	234911153	100.00	288926728	100.00
日本	128179713	44.63	198090406	53.76	73090179	31.11	106636423	36.91
香港	30800720	10.72	32786591	8.90	40092264	17.07	51221230	17.73
沙特阿拉伯	34320928	11.95	36164537	9.81	41742798	17.77	47345278	16.39
俄罗斯联邦	32078200	11.17	30088142	8.17	25320442	10.78	24672377	8.54
南非	1794724	0.62	1702793	0.46	10060112	4.28	10524432	3.64
朝鲜	250990	0.09	263291	0.07	5714582	2.43	6796442	2.35
新加坡	9009606	3.14	11206914	3.04	5500301	2.34	6384020	2.21
马来西亚	15162570	5.28	19628559	5.33	5912760	2.52	6372925	2.21
马其顿	4727735	1.65	4485499	1.22	4655280	1.98	4602820	1.59
南斯拉夫	1369348	0.48	1315558	0.36	2908052	1.24	2939027	1.02
巴林	2410686	0.84	2557835	0.69	2527848	1.08	2706458	0.94
阿曼	3539946	1.23	3675763	1.00	2644370	1.13	2515710	0.87
科威特	2019656	0.70	2032711	0.55	2209260	0.94	2307172	0.80
斯洛伐克	5221145	1.82	5773819	1.57	1467100	0.62	1415139	0.49

荷兰	2364838	0.82	2344368	0.64	1455180	0.62	1366632	0.47
韩国	664486	0.23	1028640	0.28	741253	0.32	1009096	0.35
卡塔尔	735820	0.26	765055	0.21	830290	0.35	873540	0.30
澳门	328017	0.11	483025	0.13	535556	0.23	786847	0.27
格鲁吉亚	95208	0.03	94257	0.03	576516	0.25	700632	0.24
印度尼西亚	30996	0.01	35675	0.01	512290	0.22	618784	0.21
约旦	190800	0.07	208652	0.06	515708	0.22	598565	0.21
摩尔多瓦	527436	0.18	471561	0.13	477656	0.20	489583	0.17
菲律宾	344717	0.12	393119	0.11	392622	0.17	436404	0.15
斯里兰卡	280108	0.10	325260	0.09	370828	0.16	403895	0.14
瑞士	2488610	0.87	3626112	0.98	299031	0.13	399576	0.14
伊朗	219520	0.08	215770	0.06	326992	0.14	359691	0.12
巴布亚新几内亚	0	0.00	0	0.00	375300	0.16	349738	0.12
马尔代夫	215960	0.08	299932	0.08	226500	0.10	330895	0.11
波斯尼亚—黑塞哥维那	398132	0.14	379588	0.10	301436	0.13	307906	0.11
阿鲁巴岛	1134872	0.40	1220789	0.33	239124	0.10	306862	0.11

资料来源：1998 年～2003 年中国海关统计年报。

1998 年以来，我国的鸡熟食制品先后出口到 44 个国家和地区，其中亚洲 24 个，欧洲 8 个，非洲 2 个，拉丁美洲 3 个，大洋洲 6 个，北美洲 1 个（见表 2-5）。2003 年我国向 18 个国家和地区出口了鲜冻鸡肉。

我国鸡肉熟食制品出口高度依赖日本市场。1998 年其占我国出口总量的 68.4%和出口总额的 81.4%；2003 年我国对其出口 14 多万吨，占出口总量的 93.8%，出口创汇 4.26 亿美元，占我国出口总额的 95.5%。香港位居第二，但 2003 年其仅占我国出口总量的 4.5%和出口总额的 2.7%；其他国家和地区所占的比重很低（见表 2-6）。

表 2-5　1998 年以来我国鸡熟食制品曾出口的国家和地区（按大洲划分）

	国 家 和 地 区					
亚洲（24）	日本	香港	韩国	新加坡	沙特	黎巴嫩
	科威特	巴林	卡塔尔	约旦	马来西亚	缅甸
	台湾省	澳门	菲律宾	哈萨克斯坦	文莱	印尼
	朝鲜	土耳其	巴基斯坦	阿联酋	阿曼	泰国
欧洲（8）	瑞士	俄罗斯	捷克	荷兰	英国	法国
	德国	斯洛伐克				
北美洲（1）	美国					
非洲（2）	毛里求斯	南非				
大洋洲（6）	新西兰	巴布亚新几内亚	澳大利亚	瓦努阿图	所罗门群岛	基里巴斯
拉丁美洲（3）	库腊索岛	巴西	阿鲁巴岛			

资料来源：1998 年～2003 年中国海关统计年报。

表 2-6　1998 年和 2003 年中国鸡肉熟食制品出口的国别地区分布　　单位：公斤；美元

	1998 年				2003 年			
	出口量	占%	出口额	占%	出口量	占%	出口额	占%
合计	36616506	100.00	108830000	100.00	152042596	100.00	445949490	100.00
日本	25044490	68.40	88542000	81.36	142593617	93.79	425877637	95.50
香港	11246853	30.72	19406000	17.83	6811353	4.48	12138384	2.72
韩国	1050	0.00	7000	0.01	669199	0.44	2970727	0.67
新加坡		0.00		0.00	1154503	0.76	2547772	0.57
美国	21000	0.06	35000	0.03	142258	0.09	855694	0.19
沙特		0.00		0.00	265503	0.17	625979	0.14
黎巴嫩		0.00		0.00	104446	0.07	246676	0.06
科威特		0.00		0.00	58048	0.04	157630	0.04
巴林		0.00		0.00	57787	0.04	128036	0.03
卡塔尔		0.00		0.00	38094	0.03	103514	0.02
约旦		0.00		0.00	27472	0.02	64419	0.01
马来西亚		0.00		0.00	19957	0.01	63620	0.01
库腊索岛		0.00		0.00	39765	0.03	53803	0.01
瑞士	48000	0.13	88000	0.08	26612	0.02	42510	0.01
俄罗斯		0.00		0.00	16319	0.01	30343	0.01
澳门	8420	0.02	5000	0.00	10948	0.01	23265	0.01
台湾省	53751	0.15	411000	0.38	2200	0.00	13120	0.00
捷克		0.00		0.00	4515	0.00	6361	0.00
菲律宾	7400	0.02	16000	0.01				
荷兰	167004	0.46	293000	0.27				
新西兰	240	0.00	0	0.00				
哈萨克斯坦	12	0.00	0	0.00				
毛里求斯	384	0.00	1000	0.00				
文莱	680	0.00	2000	0.00				
巴布亚新几内亚	17222	0.05	24000	0.02				

资料来源：1998 年～2003 年中国海关统计年报。

2.4 国际市场发展潜力和潜在竞争优势

1.世界生产和贸易情况

世界鸡肉产量在不断增长，由 1998 年的 5300 多万吨增至 2003 年的 6510 多万吨，增长了 23%。

世界鸡肉人均消费量在增长。人均消费量由 1998 年的 8.98 公斤增至 2002 年的 10.23 公斤；日本、新加坡等国也有较大增长（见表 2-9）；美国人均鸡肉消费量超过其他肉类；从中可以发现，鸡肉消费潜力巨大，市场需求前景看好。

表 2-9　1998 年～2002 年世界及主要国家和地区人均鸡肉消费量　　单位：公斤

人均鸡肉消费	1998 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年
世界	8.98	9.35	9.61	9.76	10.23
发达国家	19.81	20.5	20.76	20.99	
美国	45.98	48.56	49.23	49.7	42
德国					7.6
英国					24.5
日本	9.58	9.55	9.41	9.27	15.5
法国					14.6
欧盟 15 国	17.98	17.79	17.69	17.58	
中国	5.9	6.18	6.64	6.89	7.2
新加坡	17.95	17.46	17.02	16.65	37.4
韩国					10
巴西					30.8
泰国					13.7
印度					1.2
沙特	34.1				30.9
阿联酋	50.7				50.4
巴林	27				39.9
卡塔尔	40.7				52.2
阿曼	18.9				24.4
科威特	45.2				40.5
俄罗斯	8.9	6.0	9.2	14.4	14.9

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

国际市场在扩大,国际贸易在增长。鸡肉及熟食产品的世界进口量由 1998 年的 550 万吨增至 2003 年的 775 万吨，增长 41%，进口额由 79 亿美元增至 104 亿美元，增长 31%。其中鸡肉进口量由 507 万吨增至 691 万吨，增长 36%，进口额由 65 亿美元增至 76 亿美元，增长 18%；熟食制品进口量由 43 万吨增至 84 万吨，增长 97%，进口额由 14 亿美元增至 27 亿美元，增长 89%。该类产品的世界出口量由 1998 年的 640 万吨增至 2003 年的 861 万吨，增长 35%，出口额由 83 亿美元增至 108 亿美元，增长 30%。其中鸡肉出口量由 596 万吨增至 772 万吨，增长 30%，出口额则由 69 亿美元增至 80 亿美元，增长 16%；熟食制品出口量由 44 万吨增至 89 万吨，增长 103%，进口额由 14 亿美元增至 28 亿美元，增长 98%（见表 2-10）。

表 2-10　1998 年～2003 年世界鸡肉和熟食制品的进出口发展　　单位：吨/1000 美元

		1998 年	1999 年	2001 年	2002 年	2003 年
鸡肉	进口量	5,066,829	5,548,858	6,434,116	6,436,510	6，905，171
	进口额	6,486,005	6,218,451	6,795,350	6,638,216	7，638，039
	出口量	5,963,604	6,300,864	7,422,791	7,302,879	7，723，132
	出口额	6,877,192	6,512,484	7,546,973	6,800,414	7，967，957
熟食制品	进口量	427,726	473,794	697,148	755,573	843，048
	进口额	1,435,889	1,563,285	2,079,754	2,246,192	2，714，319
	出口量	437,691	479,110	718,694	796,911	888，672
	出口额	1,418,784	1,572,040	2,111,765	2,338,558	2，812，115
合计	进口量	5,494,555	6,022,652	7,131,264	7,192,083	7，748，219

	进口额	7,921,894	7,781,736	8,875,104	8,884,408	10，352，358
	出口量	6,401,295	6,779,974	8,141,485	8,099,790	8，611，804
	出口额	8,295,976	8,084,524	9,658,738	9,138,972	10，780，072

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

2.我国肉鸡产业发展迅速，为出口贸易发展奠定了物质基础

发展迅速 从 20 世纪 80 年代初，在没有国家经济补贴的情况下，肉鸡产业以高效率、低成本的优势在中国立足，并以国际、国内两个市场为目标，已发展成为农牧业领域中产业化程度最高的行业。鸡存栏量由 1990 年的 21 亿只增至 2003 年的 41 亿只，增长 97%；屠宰量由 21 亿多只猛增到 72 亿只，增长 339%；鸡肉产量由 266 万吨猛增至 977 万吨，增长 267%（见表 2-11）。

表 2-11 1990 年～2003 年我国肉鸡产量、屠宰和存栏量

	1990 年	1995 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年	2003 年
屠宰数（千只）	2,129,143	4,437,936	6,257,801	6,600,270	6,631,696	6,872,696	7,218,200
鸡肉产量（吨）	2,663,199	6,056,307	8,168,598	9,025,191	9,070,069	9,376,950	9,770,580
存栏（千只）	2,090,341	3,137,449	3,422,110	3,623,012	3,769,485	3,918,910	4,117,700

资料来源：联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)。

我国肉鸡产业在世界肉鸡产业中占有重要地位 2003 年鸡肉产量占世界总产量的 15%，仅次于美国而居世界第二（见表 2-12）。目前我国产量主要受制于市场需求限制。只要不断开拓国内外市场，中国的产量可大幅度增长。

表 2-12 1998 年～2003 年世界主要国家鸡肉产量及其所占比重 **单位：吨**

	1998 年	占%	2000 年	占%	2003 年	占%
世界	53,027,836	100.00	58,944,939	100.00	65,157,125	100.00
美国	12,763,000	24.07	13,944,000	23.66	15,003,000	23.03
中国	7,954,083	15.00	9,025,191	15.31	9,770,580	15.00
巴西	4,853,600	9.15	5,980,600	10.15	7,180,000	11.02
墨西哥	1,598,921	3.02	1,825,249	3.10	2,135,000	3.28
印度	639,000	1.21	972,000	1.65	1,440,000	2.21
泰国	1,097,000	2.07	1,091,000	1.85	1,320,000	2.03
英国	1,209,200	2.28	1,214,800	2.06	1,250,000	1.92
日本	1,211,671	2.28	1,194,524	2.03	1,218,000	1.87
法国	1,342,100	2.53	1,242,000	2.11	1,130,000	1.73
西班牙	1,029,000	1.94	965,000	1.64	1,020,000	1.57
俄联邦	690,000	1.30	754,985	1.28	1,000,000	1.53
印度尼西亚	604,707	1.14	817,700	1.39	952,000	1.46
加拿大	823,500	1.55	903,580	1.53	938,000	1.44
委内瑞拉	522,091	0.98	681,065	1.16	900,000	1.38
南非	665,000	1.25	816,859	1.39	847,599	1.30
马来西亚	708,000	1.34	720,000	1.22	832,000	1.28
意大利	789,200	1.49	758,800	1.29	816,000	1.25
伊朗	696,000	1.31	803,000	1.36	810,000	1.24
波兰	493,500	0.93	585,200	0.99	800,000	1.23
澳大利亚	602,100	1.14	610,000	1.03	689,826	1.06
菲律宾	491,230	0.93	533,118	0.90	655,000	1.01
秘鲁	460,308	0.87	542,485	0.92	635,000	0.97

哥伦比亚	507,000	0.96	504,395	0.86	630,000	0.97
土耳其	486,000	0.92	643,436	1.09	612,000	0.94
埃及	431,241	0.81	513,312	0.87	547,500	0.84
德国	438,000	0.83	461,500	0.78	476,500	0.73
沙特阿拉伯王国	435,000	0.82	483,000	0.82	472,000	0.72
荷兰	705,000	1.33	697,000	1.18	462,000	0.71
智利	339,182	0.64	378,111	0.64	397,564	0.61
韩国	349,746	0.66	373,571	0.63	383,000	0.59
比利时	0	0.00	400,360	0.68	380,000	0.58
越南	239,200	0.45	295,692	0.50	372,721	0.57
巴基斯坦	284,000	0.54	322,000	0.55	370,000	0.57
罗马尼亚	267,034	0.50	259,414	0.44	350,000	0.54
以色列	175,000	0.33	270,000	0.46	315,000	0.48
乌克兰	200,000	0.38	193,200	0.33	300,000	0.46
匈牙利	305,580	0.58	280,666	0.48	300,000	0.46
捷克共和国	180,750	0.34	198,625	0.34	296,582	0.46
摩洛哥	230,000	0.43	250,000	0.42	280,000	0.43

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

肉鸡产业在国内畜牧业乃至农业中具有重要地位　2003年，鸡肉总产量占肉类总产量的14%，占禽肉总产量的70%；肉鸡产业销售收入占牧业总产值的9%，占农业总产值的2.8%，占家禽业销售收入的31%（见表2-13）。

一批国家级龙头企业的崛起及其形成的产业化发展模式为提升我国鸡肉产品的国际竞争力创造了条件　肉鸡行业从1984年开始产业化以来，已成为我国农业中产业化最成功的典范。在372家国家级农业产业化龙头企业，肉鸡企业占了相当大的比重，如吉林德大有限公司、山东诸城外贸公司、山东凤祥集团公司、北京华都肉鸡公司、北京大发正大有限公司、秦皇岛正大有限公司、黑龙江正大实业有限公司、青岛正大有限公司、大连大成食品有限公司、天津康地万达有限公司、烟台龙大食品有限公司、草原兴发股份有限公司等，省级龙头企业更是不胜枚举。这些企业通过“五统一”（统一供雏、运雏；统一供料；统一供药和防疫；统一技术服务；统一回购）与专业养殖农民或基地建立长期合作关系，有的直接建立了规模化养殖基地。目前我国的种鸡繁育、肉鸡养殖、玉米和大豆种植、饲料加工、运输、兽药生产、家禽加工设备制造、调味品生产、鸡肉加工、包装、销售包括出口形成了完整的产业链和分工合作关系。目前我国不少国家级龙头肉鸡加工企业的生产加工环境、设备和管理已经达到国际一流水平。

表2-13　2002年～2003年家禽业在农业和畜牧业中的比重　　**产值单位：亿元**

	2002年		2003年	
	数值	占%	数值	占%
肉类总产量（万吨）	6586.5	100.00	6933	100.00
禽肉（万吨）	1339.2	20.33	1391	20.06
鸡肉（万吨）	937.7	14.24	977	14.09
牧业总产值（亿元）	8454.6	100.00	9539	100.00
家禽业销售收入（亿元）	2563.5	30.32	2653	27.81
肉鸡产业销售收入（亿元）*	797	9.43	831	8.71
农林牧渔业总产值（亿元）	27390.8	2.91**	29692	2.80**

注：*-肉鸡产业（不包括蛋鸡和活鸡）销售收入占的比重；**-肉鸡产业占农业总产值的比重。
资料来源：根据 2002 年～2003 年中国统计年鉴、联合国粮农组织（FAO）统计数据库(www.fao.org)及调查有关数据编制。

肉鸡产业的发展，带来良好的社会效益。出口肉鸡产品是解决“三农”问题的有效途径 据测算，2003 年整个肉鸡产业链为 3557 万农民提供了就业机会，相当于 7.6 亿农民总数的 4.7%；为农民创造纯收入 494 亿元，相当于为全国农民人均创造纯收入 65 元。尽管 2003 年出口额只有 7.36 亿美元，但我国鲜冻鸡肉及其熟食制品出口对农民就业和增收的贡献是巨大的。按纯出口部分计算，2003 年该类产品出口影响 215 万农民就业，每出口 1 万美元为 29 个农民提供就业机会；共为农民创造纯收入 47 亿元，每出口 1 万美元创造 6.4 万元纯收入。如果把出口企业带动内销部分计算在内，则影响 1255 万农民就业，每出口 1 万美元为 171 个农民提供就业机会；共为农民创造纯收入 170 亿元，每出口 1 万美元创造 23 万元纯收入（见表 2-14）。

表 2-14　2003 年鸡肉及其制品出口的贡献

	肉鸡全行业	纯出口	为全行业的%	出口及带动内销	为全行业的%
农民纯收入(亿元)	494	47	9.5	170	34.4
人均农民纯收入(元)	1389	2182	157.1	1355	97.6
养殖农民人均纯收入(元)	1312	3017	230	2983	227.4
万元/每万美元出口创造		6.4		23	
影响农民数量(万人)	3557	215.4	6.1	1255	35.3
人/万美元出口创造		29.3		171	
养殖农民/万美元出口创造		1.6		15.5	
总销售收入(亿元)	2078	108.4	5.2	604	29.1
万元/每万美元出口创造		14.8		82.2	

资料：根据 2003 年海关统计年鉴、农业部资料及有关调查数据测算。

肉鸡的饲养能及时转化粮食生产，有利于农业结构调整。我国饲料粮占粮食的比例为 20%，而美国为 70%，东欧为 64%，巴西为 55%，日本为 48%。因此，我国应适当提高饲料的消耗量，而饲养肉鸡正是高效合理地消耗饲料的有效途径。平均每增加 1 公斤鸡肉产量约消耗 2 公斤粮食。如果全国人均鸡肉消费增加 1 公斤，就可多消化 50 多亿斤饲料粮。2003 年全国产鸡肉 977 万吨，按料肉比 2.2：1 计算，消耗饲料粮 2149 万吨，其中消耗玉米 1397 万吨。

3.廉价、供给能力巨大的劳动力为发展鸡肉产品出口创造了成本优势

肉鸡养殖加工属于劳动密集型行业。由于有廉价、巨大的现实和潜在农村劳动力供应，中国肉鸡产业的劳动力成本有较大的国际竞争优势。一般来说，养殖农民实施的是传统的制度工资（一般按每只鸡 1.5 元计算），而加工企业职工的收入则在 800 元～900 元左右。再考虑到国内外消费者偏好的差距，我国鸡肉及其熟食品出口比较优势非常明显：由于国内消费者对鸡胸肉的消费明显差于鸡杂碎，而发达国家尤其是欧美主要消费胸肉，结果，若能出口胸肉到欧美，出口价格将比国内价格高出 50%～100%；日本比较喜欢中国的鸡腿肉和熟食制品，结果进口价格远高于国内价格；而发达国家消费者不喜欢的鸡杂碎则可以留在国内卖高价。因此，从理论上讲，肉鸡产业是中国最有国际比较竞争优势的产业（见表 2-15）。尽管表 2-16 表明，2003 年中国鸡肉出口价格比世界平均价格高出 19%，比美国的价格高出近一倍，比巴西的价格高出 38%，但与欧盟和泰国产品相比有竞争优势，同时由于消费习惯的差距、中国产品利润空间仍然很大；表 2-17 表明，中国鸡熟食制品的出口价格也高于美国和巴西，但明显低于欧盟和泰国，中国产品有较大的竞争优势。

表 2-15　2003 年主要鸡肉产品国内外价格比较

	出口价格(元)	国内销售价(元)	每吨差价(元)	价差%
鸡胸肉	11990	8500	3490	41
鸡腿肉	17367	11000	6367	57.9
鸡熟食制品	24810	13000	11810	90.9

资料来源：根据实际市场调查。

表 2-16　1998 年～2003 年世界主要国家鸡肉出口价格比较　　单位：美元/吨

	1998 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年	2003 年
世界	1,153	1,034	928	1,017	931	1032
欧盟 15 国	1,576	1,468	1,317	1,436	1,328	
欧盟 25 国	1,552	1,442	1,337	1,475	1,340	
巴西	1,207	1,136	889	1,034	834	890
加拿大	819	693	693	847	746	864
美国	773	624	599	650	582	620
泰国	1,892	1,852	1,629	1,740	1,618	1613
中国	1,678	1,582	1,451	1,514	1,282	1230

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

表 2-17　1998 年～2003 年世界主要国家鸡熟食制品出口价格比较　　单位：美元/吨

	1998 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年	2003 年
世界	3242	3,281	3,085	2,938	2,935	3164
欧盟 15 国	3909	3,654	3,377	3,338	3,329	
欧盟 25 国	3,594	3,487	3,218	3,255	3,271	
巴西	3314	2,878	2,320	2,423	2,289	2332
加拿大	3497	3,279	3,594	3,456	4,025	4134
美国	2426	2,838	2,671	2,042	1,871	2109
泰国	3357	3,434	3,329	3,038	3,116	3101
中国	2899	2,886	2,970	3,019	2,908	2924

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

4.我国肉鸡产品出口有巨大的国际发展空间

世界鸡肉的生产和出口主要集中于美国、中国、欧盟、巴西和泰国。2002 年 5 方分别占世界产量的 63.4%和出口量的 92.5%。我国鲜冻鸡肉出口在世界中的比重不高，与我国产量在世界中的地位很不相称。2002 年我国鸡肉产量已占世界的 14.6%，但出口量只占世界总出口量的 5.4%，出口量比重比产量比重相差 9.2 个百分点；而美国的产量占世界的 23%，但出口量则高占 32%，出口量比重比产量比重高出 9 个百分点；特别是巴西的产量只占世界的 11%，而出口量则高占世界的 21.9%，出口量比重比产量比重高出近 11 个百分点，欧盟和泰国也是出口量的比重高于产量（见表 2-18 和表 2-19）。另外，尽管我国鸡熟食制品出口已占世界出口的 20%（见表 2-20），但由于市场高度集中于日本，开拓其他国家市场的空间仍然很大。这说明我国鸡肉产品出口的潜力很大。

表 2-18　中国、美国、巴西鸡肉出口和产量在世界中的比重（%）比较

	1998 年		2002 年	
	产量	出口量	产量	出口量
世界	100.00	100.00	100.00	100.00
欧盟 25 国	14.21	26.41	12.76	28.64
美国	24.07	37.73	22.97	31.99

中国	15.00	4.84	14.57	5.43
巴西	9.15	10.27	11.07	21.91
泰国	2.07	3.57	2.03	4.52
5 方合计	64.5	82.82	63.4	92.49

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

表 2-19　1998 年和 2002 年中国出口鸡肉及其在世界出口中的比重单位：吨/1000 美元

	1998 年				2002 年			
	出口量	占%	出口额	占%	出口量	占%	出口额	占%
世界	5,963,604	100.00	6,877,192	100.00	7,302,879	100.00	6,800,414	100.00
美国	2,249,956	37.73	1,739,625	25.30	2,335,881	31.99	1,359,193	19.99
巴西	612,478	10.27	738,925	10.74	1,599,923	21.91	1,335,051	19.63
荷兰	467,347	7.84	724,140	10.53	619,687	8.49	778,413	11.45
法国	500,746	8.40	799,533	11.63	373,326	5.11	554,536	8.15
泰国	213,193	3.57	403,248	5.86	330,381	4.52	534,657	7.86
比利时	0	0.00	0	0.00	306,402	4.20	392,860	5.78
中国	**288,818**	**4.84**	**484,622**	**7.05**	**288,125**	**3.95**	**369,309**	**5.43**
中国香港	551,226	9.24	443,786	6.45	552,805	7.57	367,007	5.40
德国	69,312	1.16	152,574	2.22	144,312	1.98	225,856	3.32
丹麦	111,360	1.87	181,920	2.65	115,275	1.58	174,457	2.57
英国	113,255	1.90	149,115	2.17	153,488	2.10	144,060	2.12
意大利	36,277	0.61	58,073	0.84	55,322	0.76	78,734	1.16
匈牙利	63,717	1.07	117,361	1.71	38,720	0.53	74,330	1.09
西班牙	39,599	0.66	80,027	1.16	44,967	0.62	62,472	0.92
加拿大	60,671	1.02	49,683	0.72	83,017	1.14	61,898	0.91
爱尔兰	16,700	0.28	21,151	0.31	21,737	0.30	25,716	0.38
智利	12,256	0.21	10,092	0.15	17,652	0.24	22,410	0.33
波兰	26,788	0.45	87,393	1.27	10,718	0.15	21,147	0.31
奥地利	4,776	0.08	12,767	0.19	10,292	0.14	18,515	0.27
沙特阿拉伯王国	23,604	0.40	41,181	0.60	7,797	0.11	14,133	0.21
捷克共和国	1,378	0.02	2,757	0.04	8,592	0.12	11,755	0.17
南非	4,973	0.08	10,585	0.15	8,782	0.12	11,173	0.16
斯洛文尼亚共和国	9,411	0.16	15,438	0.22	6,763	0.09	10,075	0.15
白俄罗斯	27,780	0.47	16,967	0.25	7,438	0.10	9,758	0.14
澳大利亚	14,495	0.24	10,450	0.15	16,853	0.23	9,436	0.14
保加利亚	9,314	0.16	22,859	0.33	2,265	0.03	8,027	0.12
马来西亚	7,862	0.13	10,740	0.16	3,381	0.05	6,697	0.10

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

表 2-20　中国及其他主要鸡熟食制品出口国在世界总出口中的比重比较　　单位：吨/1000 美元

	1998 年				2002 年			
	数　量	占%	金　额	占%	数　量	占%	金　额	占%
世界	437,691	100.00	1,418,784	100.00	796,911	100.00	2,338,558	100.00
中国	45,711	10.44	132,502	9.34	160,107	20.09	465,604	19.91
泰国	62,338	14.24	209,261	14.75	137,524	17.26	428,512	18.32

荷兰	42,750	9.77	164,946	11.63	86,721	10.88	231,919	9.92
美国	78,362	17.90	190,099	13.40	101,184	12.70	189,260	8.09
法国	51,275	11.71	170,887	12.04	49,294	6.19	170,395	7.29
爱尔兰	15,383	3.51	66,465	4.68	46,305	5.81	157,524	6.74
德国	18,861	4.31	76,613	5.40	36,150	4.54	126,199	5.40
比利时	0	0.00	0	0.00	26,220	3.29	112,130	4.79
英国	17,561	4.01	76,443	5.39	20,811	2.61	89,660	3.83
巴西	4,317	0.99	14,305	1.01	25,640	3.22	58,700	2.51
丹麦	9,335	2.13	43,823	3.09	16,295	2.04	55,637	2.38
加拿大	2,377	0.54	8,313	0.59	9,367	1.18	37,702	1.61
匈牙利	7,707	1.76	19,220	1.35	12,726	1.60	36,553	1.56
以色列	2,500	0.57	13,960	0.98	5,104	0.64	22,581	0.97
斯洛文尼亚	1,789	0.41	5,919	0.42	5,860	0.74	20,711	0.89
意大利	4,320	0.99	10,244	0.72	7,347	0.92	20,289	0.87
马来西亚	1,643	0.38	3,706	0.26	6,272	0.79	14,490	0.62
奥地利	1,209	0.28	5,335	0.38	3,507	0.44	13,850	0.59
西班牙	1,425	0.33	4,083	0.29	4,019	0.50	11,257	0.48
智利	3,877	0.89	9,959	0.70	5,204	0.65	9,320	0.40

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

中国产品还没有进入到许多国家和地区，除日本等少数几个国家和地区外，我国产品出口占许多国家进口的比重不高，因此，国际市场可开发的空间很大。

2002 年，进口鲜冻鸡肉的有 193 个国家和地区，而中国只出口到其中的 54 个国家和地区。我国出口占其进口总量比重高的国家和地区不多：占 30%以上有马来西亚（35%）和斯洛伐克（48%）；占 20%～30%之间的有日本（24%）、阿鲁巴岛（25%）、斯里兰卡（26%）；占 10%～20%之间的有沙特（12%）、新加坡（11%）马其顿（17%）、巴林（12%）、塞尔维亚和黑山（12%）、约旦（16%）、印尼（10%）；占 5%以内的有 27 个国家和地区；我国出口只占世界进口总量的 4.5%（见表 2-21）。

表 2-21　2002 年我国肉鸡出口占世界及主要国家和地区进口的比重　　单位：吨/1000 美元

	进口量	从中国进口	占%	进口额	从中国进口	占%
世界	6,436,510	288,125	4.48	6,638,216	369,309	5.56
日本	**524,446**	**128,180**	**24.44**	**876,870**	**198,090**	**22.59**
俄罗斯	1,205,493	32,078	2.66	720,288	30,088	4.18
中国香港	735,443	30,801	4.19	535,867	32,787	6.12
德国	243,825	143	0.06	471,513	189	0.04
沙特阿拉伯	**286,238**	**34,321**	**11.99**	**285,697**	**36,165**	**12.66**
荷兰	151,833	2,365	1.56	186,040	2344	1.26
阿拉伯	133,351	469	0.35	116,311	493	0.42
韩国	91,306	664	0.73	93,737	1,029	1.1
新加坡	**84,402**	**9,010**	**10.67**	**90,929**	**11,207**	**12.32**
瑞士	26,350	2,489	9.44	77,000	3,626	4.71
也门	80,093	25	0.03	70,180	29	0.04
马来西亚	**43,506**	**15163**	**34.85**	**56,318**	**19,629**	**34.85**
科威特	56,136	2,020	3.6	48,623	2,033	4.18
阿曼	67,250	3,540	5.26	47,928	3,676	7.67

安哥拉	77,849	26	0.03	47,638	25	0.05
罗马尼亚	75,541	153	0.2	45,618	192	0.42
卡塔尔	26,703	736	2.76	31,200	765	2.45
拉托维亚	23,486	577	2.46	26,864	584	2.17
乌克兰	60,738	225	0.37	25,242	313	1.24
美国	12,420	31	0.25	25,089	77	0.31
南非	60,957	1,795	2.94	23,668	1,703	7.19
马其顿	**28,627**	**4,728**	**16.51**	**23,630**	**4,485**	**18.98**
巴林	**20,747**	**2,411**	**11.62**	**22,822**	**2,558**	**11.21**
立陶宛	21,540	98	0.46	13,778	84	0.61
阿尔巴尼亚	27,496	760	2.76	13,063	726	5.56
斯洛伐克	**10,802**	**5,221**	**48.33**	**11,340**	**5,774**	**50.92**
格鲁吉亚	21,427	95	0.44	10,988	94	0.86
塞内加尔	8,282	40	0.48	10,584	47	0.45
加蓬	15,170	33	0.21	10,479	36	0.34
塞尔维亚和黑山	**11,778**	**1,369**	**11.63**	**9,358**	**1,316**	**14.06**
波斯尼亚及黑山	11,025	398	3.61	9,137	380	4.15
波兰	11,278	32	0.28	8,932	29	0.33
保加利亚	11,725	671	5.72	8,681	696	8.02
摩尔多瓦	15,907	527	3.32	8,412	472	5.61
亚美尼亚	10,908	51	0.47	8,108	55	0.68
埃及	5,000	162	3.25	7,500	231	3.08
菲律宾	14,015	345	2.46	6,845	393	5.74
阿鲁巴岛	**4,640**	**1,135**	**24.46**	**5,360**	**1221**	**22.78**
阿塞拜疆	2,651	202	7.63	3,303	241	7.29
马尔代夫	2,651	216	8.15	3,048	300	9.84
科特迪瓦	3,883	15	0.37	2,883	12	0.41
中国澳门	5,931	328	5.53	2,868	483	16.84
斯洛文尼亚	2,654	224	8.43	2,386	241	10.09
伊朗	2,574	220	8.53	2,377	216	9.08
克罗地亚	2,624	94	3.58	2,179	103	4.73
约旦	**1,224**	**191**	**15.59**	**1,254**	**209**	**16.64**
斯里兰卡	**1,099**	**280**	**25.49**	**779**	**325**	**41.75**
印度尼西亚	**312**	**31**	**9.93**	**164**	**36**	**21.75**

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)及2002年中国海关统计年报有关数据编制。

2002年，进口鸡熟食制品的有151个国家和地区，而中国只出口到其中的24个国家和地区。我国出口占其进口总量比重高的国家和地区不多：占 60%以上有香港（78%）和日本（62%）；占 20%～30%之间的有新加坡（23%）；占10%～20%之间的有沙特（13%）、韩国（14%）、菲律宾（16%）、瑞士（14%）；占5%以内的有11个国家和地区；我国出口占世界进口总量的20%（见表2-22）。

表 2-22　2002 年我国鸡熟食制品出口占世界及主要国家和地区进口的比重　　单位：吨/1000 美元

	进　口　量			进　口　额		
	总　量	从中国进口	占%	总　额	从中国进口	占%
世界	755,573	150,620	19.93	2,246,192	441,495	19.66
阿曼	277	0.008	0.00	1,118	0.02	0.00
巴林	2,567	70	2.73	9,023	151	1.67
法国	14,957	0.003	0.00	53,495	0.007	0.00
菲律宾	**193**	**31**	**16.06**	**280**	**115**	**41.07**
韩国	**2,644**	**379**	**14.33**	**8,905**	**1158**	**13.00**
黎巴嫩	2,201	79	3.59	6,308	159	2.52
马来西亚	2,246	31	1.38	4,989	93	1.86
美国	10,527	52	0.49	42,025	199	0.47
日本	**222,264**	**138,687**	**62.40**	**701,895**	**419,452**	**59.76**
瑞士	**5,980**	**827**	**13.83**	**23,863**	**1,676**	**7.02**
沙特	**4,031**	**517**	**12.83**	**10,042**	**961**	**9.57**
斯洛伐克	1,065	5	0.47	1,871	19	1.02
泰国	288	9	3.13	742	41	5.53
新加坡	**6,424**	**1,481**	**23.05**	**20,588**	**3,253**	**15.80**
印尼	178	0.2	0.11	281	2	0.71
英国	110,771	0.002	0.00	367,503	0.003	0.00
约旦	839	21	2.50	1,169	46	3.93
香港	**10,678**	**8303**	**77.76**	**24,201**	**13945**	**57.62**

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)及 2002 年中国海关统计年报有关数据编制。

2.5 潜在目标市场

1.主要进口国家和地区总体分析

2002 年世界鸡肉进口量和进口额分别为 644 万吨和 66 亿美元。进口鸡肉的有 188 个国家和地区，其中俄罗斯的进口量达 121 万吨，占世界总进口量的 19%；欧盟 25 国位居第二，达 118 万吨；然后依次是中国香港、日本、中国、沙特、墨西哥等；从进口额看，欧盟 25 国位居第一，达 22 亿美元，占 33%；日本居第二，近 9 亿美元，占 13%；然后依次是俄罗斯、中国香港、中国、沙特、加拿大、墨西哥等（见表 2-23）。

表 2-23　2002 年世界鸡肉主要进口国家和地区分布　　单位：吨/1000 美元

	进口量	占%	进口额	占%	价格（美元/吨）
世界	6,436,510	100.00	6,638,216	100.00	1,031
欧盟 25 国	1,177,245	18.29	2,206,693	33.24	1,874
日本	524,446	8.15	876,870	13.21	1,672
俄罗斯	1,205,493	18.73	720,288	10.85	598
英国	265,208	4.12	718,437	10.82	2,709
中国香港	735,443	11.43	535,867	8.07	729
德国	243,825	3.79	471,513	7.10	1,934
中国	518,891	8.06	391,578	5.90	755
沙特	286,238	4.45	285,697	4.30	998
法国	132,516	2.06	211,760	3.19	1,598

荷兰	151,833	2.36	186,040	2.80	1,225
加拿大	103,632	1.61	139,448	2.10	1,346
墨西哥	247,232	3.84	117,864	1.78	477
阿联酋	133,351	2.07	116,311	1.75	872
比利时	84,783	1.32	114,075	1.72	1,345
韩国	91,306	1.42	93,737	1.41	1,027
新加坡	84,402	1.31	90,929	1.37	1,077
爱尔兰	24,887	0.39	84,057	1.27	3,378
瑞士	26,350	0.41	77,000	1.16	2,922
西班牙	57,870	0.90	72,637	1.09	1,255
也门	80,093	1.24	70,180	1.06	876
古巴	110,246	1.71	68,941	1.04	625
瑞典	20,365	0.32	67,934	1.02	3,336
马来西亚	43,506	0.68	56,318	0.85	1,294
科威特	56,136	0.87	48,623	0.73	866
阿曼	67,250	1.04	47,928	0.72	713
安哥拉	77,849	1.21	47,638	0.72	612
罗马尼亚	75,541	1.17	45,618	0.69	604
奥地利	16,623	0.26	45,132	0.68	2,715
希腊	28,887	0.45	43,854	0.66	1,518
丹麦	12,853	0.20	35,194	0.53	2,738
卡塔尔	26,703	0.41	31,200	0.47	1,168
拉托维亚	23,486	0.36	26,864	0.40	1,144
意大利	15,308	0.24	26,591	0.40	1,737
乌克兰	60,738	0.94	25,242	0.38	416
美国	12,420	0.19	25,089	0.38	2,020
南非	60,957	0.95	23,668	0.36	388
马其顿	28,627	0.44	23,630	0.36	825
贝宁	42,909	0.67	23,138	0.35	539
巴林	20,747	0.32	22,822	0.34	1,100
捷克	12,662	0.20	21,352	0.32	1,686
加纳	24,782	0.39	17,120	0.26	691
尼日利亚	18,452	0.29	16,264	0.25	881
海地	24,142	0.38	16,087	0.24	666
危地马拉	25,542	0.40	14,719	0.22	576
立陶宛	21,540	0.33	13,778	0.21	640
爱沙尼亚	19,089	0.30	13,746	0.21	720
卢森堡	4,876	0.08	13,200	0.20	2,707
阿尔巴尼亚	27,496	0.43	13,063	0.20	475
刚果	15,710	0.24	12,698	0.19	808
法属玻利尼西亚	10,811	0.17	12,402	0.19	1,147
荷属安的列斯	12,191	0.19	11,918	0.18	978

斯洛伐克	10,802	0.17	11,340	0.17	1,050
格鲁吉亚	21,427	0.33	10,988	0.17	513
塞内加尔	8,282	0.13	10,584	0.16	1,278
加蓬	15,170	0.24	10,479	0.16	691
牙买加	27,400	0.43	9,800	0.15	358
莫桑比克	7,913	0.12	9,409	0.14	1,189
塞尔维亚和黑山	11,778	0.18	9,358	0.14	795
波斯尼亚及黑山	11,025	0.17	9,137	0.14	829
波兰	11,278	0.18	8,932	0.13	792

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

2002 年世界鸡熟食制品进口量和进口额分别为 76 万吨和 22 亿美元。进口鸡熟食制品的有 150 个国家和地区，其中欧盟 25 国的进口量达 37 万吨，占世界总进口量的 49%；日本位居第二，达 22 万吨，占 29%；然后依次是加拿大、美国、哥伦比亚、古巴、中国香港、墨西哥等；从进口额看，欧盟 25 国也位居第一，达 12 亿美元，占 52%；日本居第二，7 亿多美元，占 31%；然后依次是加拿大、美国、香港、墨西哥、瑞士等（见表 2-24）。

表 2-24　2002 年鸡熟食制品主要进口国家和地区分布　　单位：吨/1000 美元

	进口量	占%	进口额	占%	价格（美元/吨）
世界	755,573	100.00	2,246,192	100.00	2,973
欧盟 25 国	369,607	48.92	1,167,701	51.99	3,159
日本	222,264	29.42	701,895	31.25	3,158
英国	110,771	14.66	367,503	16.36	3,318
德国	86,261	11.42	261,183	11.63	3,028
荷兰	63,824	8.45	180,859	8.05	2,834
加拿大	27,179	3.60	100,979	4.50	3,715
比利时	22,596	2.99	65,240	2.90	2,887
爱尔兰	15,250	2.02	58,314	2.60	3,824
法国	14,957	1.98	53,495	2.38	3,577
美国	10,527	1.39	42,025	1.87	3,992
奥地利	7,354	0.97	28,009	1.25	3,809
西班牙	9,271	1.23	27,092	1.21	2,922
丹麦	6,601	0.87	25,740	1.15	3,899
中国香港	10,678	1.41	24,201	1.08	2,266
墨西哥	9,452	1.25	23,986	1.07	2,538
瑞士	5,980	0.79	23,863	1.06	3,990
瑞典	5,809	0.77	23,693	1.05	4,079
意大利	7,495	0.99	22,428	1.00	2,992
新加坡	6,424	0.85	20,588	0.92	3,205
波斯尼亚及黑山	3,362	0.44	13,876	0.62	4,127
希腊	3,761	0.50	13,433	0.60	3,572
哥伦比亚	22,016	2.91	13,284	0.59	603
古巴	19,915	2.64	11,635	0.52	584
沙特	4,031	0.53	10,042	0.45	2,491
巴林	2,567	0.34	9,023	0.40	3,515
韩国	2,644	0.35	8,905	0.40	3,368

俄罗斯	3,901	0.52	8,270	0.37	2,120
葡萄牙	1,998	0.26	6,681	0.30	3,344
芬兰	1,451	0.19	6,640	0.30	4,576
卢森堡	1,139	0.15	6,398	0.28	5,617
黎巴嫩	2,201	0.29	6,308	0.28	2,866
马来西亚	2,246	0.30	4,989	0.22	2,221
巴哈马	2,305	0.31	4,837	0.22	2,098
拉托维亚	1,872	0.25	4,664	0.21	2,491
马其顿	1,504	0.20	3,861	0.17	2,567
马耳他	1,044	0.14	3,401	0.15	3,258
捷克	1,331	0.18	3,390	0.15	2,547
波兰	3,977	0.53	3,039	0.14	764
保加利亚	2,500	0.33	2,500	0.11	1,000
危地马拉	1,028	0.14	2,349	0.10	2,285
澳大利亚	904	0.12	2,235	0.10	2,472
塞浦路斯	623	0.08	2,206	0.10	3,541
斯洛伐克	1,065	0.14	1,871	0.08	1,757
白俄罗斯	1,184	0.16	1,860	0.08	1,571
亚美尼亚	1,881	0.25	1,823	0.08	969
卡塔尔	715	0.09	1,680	0.07	2,350
塞尔维亚和黑山	504	0.07	1,672	0.07	3,317
罗马尼亚	1,638	0.22	1,497	0.07	914
乌克兰	603	0.08	1,491	0.07	2,473
洪都拉斯	556	0.07	1,442	0.06	2,594

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

2.欧盟

2004 年 5 月 1 日后，拥有 25 个成员的欧盟成为影响世界政治和经济发展的重要力量，也是世界上鸡肉及其制品生产、消费和进出口的重要市场。按 25 个成员计算，2002 年欧盟生产鸡肉 817 万吨，占世界总产量的 13%，居世界第三；人均消费量达 16.4 公斤，消费总量为 744 万吨；欧盟是世界重要的鸡肉及其产品的进口地。2002 年进口鸡肉 118 万吨和 22 亿美元，分别占世界进口量和进口额的 18%（居世界第二）和 33%（居世界第一）；进口鸡熟食制品 37 万吨和 12 亿美元，分别占世界进口量的 49%和进口额的 52%，居世界第一；出口鸡肉 195 万吨和 26 亿美元，分别占世界出口量和出口额的 29%和 38%，居世界第二；出口鸡熟食制品 33 万吨和 11 亿美元，分别占世界出口量的 41%和出口额的 46%，居世界第一(见表 2-25)。我国在 1996 年前出口欧盟的鸡肉及其产品曾达 1 亿多美元，1996 年以来，欧盟以我国疫情和药残监控计划和体系存在问题为由，全面禁止进口中国产品，到目前仍未解禁。2002 年我国对其仅出口鸡肉（主要是转口）2862 吨（288.7 万美元），仅占其进口总量和进口总额的 0.24%和 0.13%。我国对其出口鸡熟食制品仅为 5 吨，只有 2 万美元。欧盟市场巨大，进口价格较高，应是我国重点开拓的市场。

表 2-25　1998 年～2002 年欧盟（25 个国家）鸡肉及其制品产量及其进出口发展

		1998 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年
人口(1000)		450,583	451,470	452,298	453,067	453,772
人均鸡肉消费量(公斤)		15.2	14.6	15.8	16.7	16.4
鸡肉	鸡肉产量	7,534,875	7,408,808	7,852,766	8,153,260	8,166,129
	占世界产量%	14.21	13.32	13.32	13.31	12.76

	进口量	1,127,708	1,050,772	1,072,204	1,167,923	1,177,245
	占世界%	22.26	18.94	17.97	18.15	18.29
	进口额	2,308,742	2,080,543	1,951,013	2,289,330	2,206,693
	占世界%	35.60	33.46	32.11	33.69	33.24
	出口量	1,816,119	1,841,917	1,790,121	1,829,914	1,947,556
	占世界%	26.41	28.28	28.00	24.25	28.64
	出口额	2,819,386	2,655,258	2,393,633	2,698,880	2,608,910
	占世界%	41.00	40.77	37.44	35.76	38.36
熟食制品	进口量	227,586	241,248	283,003	341,566	369,607
	占世界进口%	53.21	50.92	48.75	48.99	48.92
	进口额	852,854	881,903	917,353	1,095,714	1,167,701
	占世界进口%	59.40	56.41	52.49	52.68	51.99
	出口量	225,202	249,207	251,908	287,197	326,365
	占世界%	51.45	52.01	44.16	39.96	40.95
	出口额	809,434	869,031	810,615	934,862	1,067,681
	占世界%	57.05	55.28	46.05	44.27	45.66

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

3.美国

美国是世界上生产和出口鸡肉最多的国家，2002 年其产量和出口量分别占世界的 23%和 32%。但美国也是消费鸡肉最多的国家，2002 年总消费量达 1246 万吨，人均消费量高达 42 公斤。但美国主要依赖国产鸡肉，鸡肉和熟食制品的进口量分别只有 12420 吨和 10527 吨，只占世界进口总量的 0.19%和 1.39%。我国 2002 年对美国只出口鲜冻鸡肉 31 吨，熟食制品 52 吨，分别只占其进口量的 0.25%和 0.49%（见表 2-26）。由于美国的鸡胸肉价格大大高于我国国内市场价格，对美国出口鸡肉的潜力是巨大的，对其出口熟食制品也有良好前景。

表 2-26　1998 年～2002 年美国鸡肉及其制品产量及其进出口发展

		1998 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年
人口(1000)		278,948	281,975	285,003	288,025	291,038
人均鸡肉消费量(公斤)		45.98	48.56	49.23	49.7	42
鸡肉	鸡肉产量	12,763,000	13,618,000	13,944,000	14,267,000	14,872,000
	占世界产量%	24.07	24.48	23.66	23.29	23.24
	进口量	4,152	6,440	6,948	11,087	12,420
	占世界%	0.08	0.12	0.12	0.17	0.19
	中国出口占其进口%					0.25
	进口额	8,935	11,171	11,799	21,820	25,089
	占世界%	0.14	0.18	0.19	0.32	0.38
	中国出口占其进口%					0.31
	出口量	2,249,956	2,284,374	2,613,621	2,794,692	2,335,881
	占世界%	37.73	36.25	37.94	37.65	31.99
	出口额	1,739,625	1,424,693	1,565,402	1,816,305	1,359,193
	占世界%	25.30	21.88	24.49	24.07	19.99
熟食制	进口量	2,375	4,963	7,062	10,028	10,527
	占世界进口%	0.56	1.05	1.22	1.44	1.39
	中国出口占其进口%	0.88	0.02	14.40	9.86	0.49

品	进口额	9,585	17,548	26,928	39,721	42,025
	占世界进口%	0.67	1.12	1.54	1.91	1.87
	中国出口占其进口%	0.37	0.01	1.61	2.63	0.47
	出口量	78,362	57,067	66,290	109,259	101,184
	占世界%	17.90	11.91	11.62	15.20	12.70
	出口额	190,099	161,980	177,028	223,114	189,260
	占世界%	13.40	10.30	10.06	10.57	8.09

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)及 2002 年中国海关统计年报有关数据编制。

4.俄罗斯

2002 年国内消费总量达 214 万吨；鸡肉产量为 94 万吨，占世界总产量的 1.5%。由于国产鸡肉及其制品不能满足国内需求，俄罗斯成为世界上最大的鸡肉进口国，进口量高达 121 万吨，占世界总进口量的 19%;进口熟食制品 3901 吨,占世界的 0.52%。2002 年我国出口俄罗斯的鲜冻鸡肉达 32078 吨，创汇额达 3009 万美元，分别占我国出口总量的 11.2%和出口总额的 8.2%，但仅占俄罗斯进口总量的 2.2%和进口总额的 4.2%（见表 2-27）。目前美国是俄罗斯最大的鸡肉进口国。俄罗斯鸡肉消费呈不断增长态势。人均消费量从 1999 年的 6 公斤增至 2002 年的 14.9 公斤。这是一个非常值得开拓的市场。

表 2-27　1998 年～2002 年俄罗斯鸡肉及其制品产量及其进出口发展

		1998 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年	2003 年
人口(1000)		146,848	146,270	145,612	144,877	144,082	
人均鸡肉消费量(公斤)		8.9	6.02	9.2	14.4	14.9	
鸡肉	鸡肉产量（吨）	690,000	748,000	754,985	861,843	935,442	1,000,000
	占世界产量%	1.30	1.34	1.28	1.41	1.46	1.53
	进口量（吨）	617,285	131,880	580,099	1,219,263	1,205,493	
	占世界进口%	12.18	2.38	9.72	18.95	18.73	
	中国出口占其进口%					2.16	
	进口额（1000 美元）	414,798	90,950	307,998	665,190	720,288	
	占世界进口%	6.40	1.46	5.07	9.79	10.85	
	中国出口占其进口%					4.18	
	出口量（吨）	2,086	691	2,440	2,127	987	
	出口额（1000 美元）	2,710	598	2,566	2,238	1,062	
熟食制品	进口量（吨）	7,780	2,000	2,314	4,500	3,901	
	占世界进口%	1.82	0.42	0.40	0.65	0.52	
	进口额（1000 美元）	12,738	4,706	4,850	7,859	8,270	
	占世界进口%	0.89	0.30	0.28	0.38	0.37	
	出口量（吨）	542	392	711	1,084	158	
	出口额（1000 美元）	813	885	1,162	1,606	269	

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)及 2002 年中国海关统计年报有关数据编制。

5.海湾合作理事会成员

以阿联酋、阿曼、巴林、卡特尔、科威特和沙特 6 国组成的海湾合作理事会虽然 2002 年人口只有 2352 万人，占世界总人口的 0.53%，鸡肉产量只有 530574 吨，占世界总产量的 0.83%，但人均消费高达 33 公斤，其中阿联酋高达 50 公斤，巴林和科威特均达 40 公斤（见表 2-28）。

2002 年其进口鸡肉 59 万吨，占世界进口总量的 9%以上，进口额达 5.5 亿美元，占世界的 8%；进口熟食制品 8871 吨和 2400 多万美元，只占世界的 1%。中国对其出口鸡肉 43497 吨和 4569 万美元，只占其进口量 8%；出口熟食制品 1868 吨和 341.3 万美元，占其进口量的 18%（见表 2-29 和表 2-30）。因此，这一市场可开拓空间巨大。

表 2-28　1998 年和 2002 年海湾合作理事会鸡肉产量和人均消费量比较

	人口（1000）		人均消费量（公斤）		产量（吨）	
	1998 年	2002 年	1998 年	2002 年	1998 年	2002 年
阿联酋	2,701	2,937	50.7	50.4	26,393	28,584
阿曼	2,460	2,768	18.9	24.4	4,080	4,400
巴林	642	709	27	39.9	5,345	5,640
卡塔尔	558	601	40.7	52.5	2,749	4,200
科威特	1,969	2,443	45.2	40.5	36,913	42,750
沙特	20,796	23,520	34.11	30.9	435,000	445,000
合计	**29,126**	**32,978**	**34.3**	**33.4**	**510,480**	**530,574**

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)有关数据编制。

表 2-29 海湾合作理事会成员 1998 年和 2002 年鸡肉进口发展　　单位：吨/1000 美元

	1998 年		2002 年	
	进口量	进口额	进口量	进口额
阿联酋	111,000	138,000	133,351	116,311
阿曼	42,715	54,638	67,250	47,928
巴林	12,000	18,000	20,747	22,822
卡塔尔	20,000	25,000	26,703	31,200
科威特	52,422	82,170	56,136	48,623
沙特	272,450	348,763	286,238	285,697
合计	510,587	666,571	590,425	552,581
占世界进口%	10.08	10.27	9.17	8.32
中国出口占其进口的%			7.37	8.27

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)及 2002 年中国海关统计年报有关数据编制。

表 2-30　海湾合作理事会成员 1998 年和 2002 年鸡熟食制品进口进口发展　　单位：吨/1000 美元

	1998 年		2002 年	
	进口量	进口额	进口量	进口额
阿曼	175	403	277	1,118
巴林	0	0	2,567	9,023
卡塔尔	0	0	715	1,680
沙特	2,527	7,892	4,031	10,042
科威特			1217	2173
阿联酋			64	128
合计	2702	8295	8871	24,164
占世界进口%			1.17	1.08
中国出口占其进口的%			18.80	14.12

资料来源：根据联合国粮农组织网站数据库(www.fao.org)及 2002 年中国海关统计年报有关数据编制。

第三章　我国有关禽肉产品的技术性贸易措施

3.1、鲜、冻禽产品国家标准

2000 年 12 月 29 日发布的《鲜、冻禽产品国家标准》（GB16869-2000）是个强制性标准，对鲜、冻禽产品提出了明确的技术要求，规定了感官特性、理化指标、微生物指标、检验方法及标志、包装和贮存要求等。主要内容概述如下：

1.技术要求

原料：屠宰前的活禽应来自非疫区，并经检疫、检验合格；

加工：屠宰后的禽体应经检疫、检验合格后，再进行加工；

分割：分割禽体时应先预冷后分割，从放血到包装、入冷库时间不得超过 2 小时；

整修：分割后的禽体各部位应修剪外伤、血点、血污、羽毛根等；

冷加工：需冷冻的产品，其中心温度应在 12 小时内达到-15℃。

2.感官特性

2000 年国家标准对鲜、冻禽产品的组织状态、色泽、气味、煮沸后肉汤、淤血、硬杆毛和肉眼可见异物进行了规定（见表 3-1）。这里的关键是后三者。硬杆毛是指长度不超过 12mm 的羽毛，或羽毛根直径超过 2mm 的羽毛。肉眼可见异物是指产品上有碍人类食用的杂物或污染物（如黄皮、粪便、胆汁及非禽源性异物，如塑料、金属、饲料残留）。

表 3-1　鲜、冻禽产品的感官指标

项目	鲜禽产品	冻禽产品（解冻后）
组织状态	肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位	肌肉经指压后凹陷部位恢复较慢，不能完全恢复原状
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽种固有的色泽	
气味	具有禽种固有的气味，无异味。	
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，具固有香味	
淤血: 淤血面积大于 1 平方厘米时 淤血面积小于 1 平方厘米时	 不允许存在 不得超过抽样量的 2%	
硬杆毛，根/10 千克≤	1	
肉眼可见异物	不得检出	
注：淤血面积以单一整禽或单一分割体的 1 片淤血面积计。		

3.理化指标

表 3-2 对解冻失水率、禁止和限制使用的农药和兽药残留等进行了规定。

表 3-2　禽肉检测的理化指标

项目	指标
解冻失水率，%　≤	8
六六六（BHC），mg/kg　≤	0.2
滴滴涕（DDT），mg/kg　≤	0.2
敌敌畏（dichlorvos），mg/kg　≤	0.05
甲胺磷（methamidophos），mg/kg　≤	0.02
挥发性盐基氮，mg/100g　≤	15
铅（pb），mg/kg　≤	0.5
砷（As），mg/kg ≤	0.5

汞（Hg），mg/kg ≤	0.05
四环素（tetracycline），mg/kg ≤	0.25(肌肉、脂肪) 0.3(肝) 0.6(肾)
金霉素（chlortetracycline），mg/kg ≤	1
土霉素（oxyletracycline），mg/kg ≤	0.1(肌肉、脂肪) 0.3(肝) 0.6(肾)
磺胺二甲嘧啶（sulfadimidine），mg/kg ≤	0.1
二氯二甲吡啶酚（克球酚）(clopidol)，mg/kg ≤	0.01
己烯雌酚（diethylstibestrol），mg/kg ≤	不得检出
盐酸克伦特罗（clenbuterol hydrochloride），mg/kg ≤	不得检出

4.微生物指标

表 3-3 对需要检测的微生物进行了规定，明确规定沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌等不得检出。

表 3-3 禽肉检测的微生物指标

	指标	
	鲜禽肉	**冻禽产品**
菌落总数，cfu/g	1000000	500000
大肠菌群，MPN/100g	10000	1000
沙门氏菌	不得检出	
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	

5.标志、包装和贮存

标志：应有中文标志。内包装（销售包装）标志应符合 GB7718 的规定；外包装标志应符合 GB191 和 GB/T6388 的规定；进口产品还应标明原产国。

包装：包装材料应全新、清洁、无毒无害。

贮存：分割冻禽产品应贮存在-18℃以下的冷冻库，库温一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

3.2 禽肉产品出口检验检疫规定及注册要求

1.对出口禽肉的要求

1）控制出口禽肉生产加工的关键环节

出口禽肉生产加工涉及很多环节，其中主要环节有：种禽饲养（疫苗免疫、饲料、水）→禽蛋孵化→商品鸡饲养（饲料与饲料添加剂、饮水、疫苗、疫病和用药控制）→屠宰加工（宰前、宰后检验检疫）→仓储、运输和出口销售。在这些环节中，需要控制的关键环节是：

（1）种禽饲养场：重点是兽医管理、疫苗、用药和环境管理。

（2）禽蛋孵化：种蛋孵化时，应加强防疫消毒。

（3）商品鸡饲养

饲料：出口禽肉的肉鸡出栏前的 20 天内不得使用含有禁用药物和抗菌素的饲料与饲料添加剂；

兽药与疫苗：兽药按兽医处方使用；出口禽肉原则上不准使用疫苗，尤其是出口日本的产品。

饲养：这是重中之重。关键控制要求有：

出口商品鸡饲养场应接受并服从出口企业“五统一”（即由出口肉禽生产加工注册企业统一供应禽苗、统一防疫消毒、统一供应饲料、统一供应药物、统一屠宰加工）管理体系的管理。出口商品鸡饲养场应有良好的环境条件，与周围环境有效隔离，远离重要交通干道，远离村庄与周围饲养场。特别要远离蛋鸡场 2000 米左右；

饲养场必须配备兽医，设有兽医工作室，由兽医负责养殖场肉鸡的疫苗使用、疫病和用药控制、进行消毒、隔离、观察、诊断、处理等工作，并建立饲养日志、记录档案。

出口企业应建立养殖基地，用于出口禽肉的肉鸡应来自 CIQ 备案的、并有一定规模的养殖基地的饲养场。

家禽出栏前，应对每群家禽动物按比例采样检测新城疫与禽流感抗体。

（4）屠宰加工

屠宰加工企业应获得检验检疫卫生注册资格，并建立有效运行的 HACCP 管理体系；同时应建立必备的检测实验室，严格执行宰前、宰后检疫；还要建立有效的追踪标识系统，成品内包装的标识清晰、明了，可追溯到具体的饲养场（群）。

2）出口禽肉重点检测的项目

（1）细菌检测

主要检测大肠杆菌（致病性大肠杆菌）、沙门氏菌、单核细胞增生性李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌。

（2）药物残留检测

国家质量监督与检验检疫总局规定了 37 种兽药和重金属的最高限量（见表 3-5）。根据进口国的要求与我国出口饲养用药情况，有选择地抽样检测以下项目：克球酚、氯霉素、呋喃唑酮与呋喃西林及其衍生物、磺胺类药物（磺胺喹恶啉、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶）、土霉素、喹诺酮类等。同时根据进口国要求与饲养用药情况的变化及时做适当调整。

表 3-5 对出口禽肉的兽药和重金属的限量规定

	限量标准(mg/kg)	检测方法	检测标准	检测限量(mg/kg)
金霉素	0.1		SN0179-92	
四环素	0.1		SN0179-92	
土霉素	0.1		SN0179-92	
磺胺二甲嘧啶	0.1	HPLC	SN0208-93	0.005
盐酸克伦特罗	ND			
己烯雌酚	ND			
氯霉素	ND	GC	SN0341-95	0.01
呋喃唑酮	ND	HPLC	SN0530-96	0.01
氯羟吡啶	15	GC	SN/T0212.2-93	0.005
尼卡巴嗪	4	GC	SN0216-93	0.03
磺胺甲基嘧啶	0.1	HPLC	SN0208-93	0.005
磺胺喹恶啉	0.1	GC	SN0221-93	0.01
磺胺嘧啶	0.1	HPLC	SN0208-93	0.005
左旋咪唑	0.1		SN0349-95	
恩诺沙星	0.2			
铅	1		SN/T0851-2000	
镉	1			
潮霉素 B	ND			
呋喃托西	ND			
呋喃西林	ND			
阿维菌素	0.02			
依维菌素	1			
克伦特罗	ND			

沙丁胺醇	ND			
甲琉咪唑	ND			
19-去甲睾酮	ND			
二甲硝基咪唑	ND			
洛硝哒唑	ND			
苯硫哒唑	1			
丙硫哒唑	1			
噻苯咪唑酯	1			
盐霉素	1.8			
甲芳威	0.1-0.5			
砷	1			
汞	1			
群勃龙	ND			
甲硝哒唑	ND			

注：ND-不得检出。

3）对出口禽肉进行检测所采用的方法

（1）细菌检测

大肠杆菌：SN0169-92　出口食品中大肠菌群与大肠杆菌检验方法；

致病性大肠杆菌：SN/T0973-2000 进出口肉及肉制品中肠出血性大肠杆菌 0157：H7 检验方法；

沙门氏菌：SN0170-92 出口食品沙门氏菌属（包括亚利桑那菌）检验方法；

空肠弯曲杆菌：SN0175-92 出口食品空肠弯曲杆菌检验方法；

单核细胞增生性李斯特氏菌：SN0184-93 出口食品中单核细胞增生性李斯特氏菌检验方法。

（2）药物残留检测

克球酚、氯霉素、呋喃唑酮及其衍生物、磺胺类药物（如磺胺喹恶啉、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶）、土霉素、喹诺酮类（恩诺莎星）的检测方法见表。呋喃西林及其衍生物、氧氟莎星、环丙莎星无检测方法。

（3）疫病检测方法

新城疫：SN0764-1999 家禽新城疫病毒检验方法；

禽流感：参照国际兽医局（OIE）标准手册第 2.1.14 章的方法。

2.出口鸡熟肉制品安全卫生控制要求

1）控制出口禽肉生产加工的关键环节

出口鸡熟肉制品生产加工涉及很多环节，其中主要环节有：原料肉生产→腌制→熟制（蒸煮、油炸、烤制等）→仓储、运输和出口销售。在这些环节中，需要控制的关键环节是：

（1）原料鸡肉　　必须来自备案的养殖场和检疫卫生注册的禽肉屠宰厂。原料肉进厂后应根据进口国的要求和用药情况酌情检测原料肉中的克球酚、氯霉素、磺胺类药物、克伦特罗等残留。

（2）辅料控制　　所有辅料应符合进口国与我国的规定标准，如《食品添加剂使用卫生标准 GB2760-1996》等。

（3）生产加工　　加工企业应获得检验检疫卫生注册资格，并建立有效运行的 HACCP 管理体系；同时应建立必备的检测实验室，以满足进口国所需项目的检测；还要建立有效的追踪标识系统，成品内包装的标识清晰、明了，可追溯到原料鸡肉的来源。

2）出口鸡熟肉制品应抽样检测的项目

检测项目原则上根据进口国的要求而定，进口国没有明确要求的根据具体的疫情和用药情况而主要选择下列项目：

（1）细菌检测　　主要检测细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

（2）药物残留检测　　克球酚、氯霉素、磺胺类药物（如磺胺喹恶啉、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶）、克伦特罗。

（3）检测方法

细菌总数：SN0168-1992　出口食品平板菌落计数；

大肠菌群：SN0169-1992　出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群与大肠杆菌检验方法；

沙门氏菌：SN0170-1992　出口食品沙门氏菌属（包括亚利桑那菌）检验方法；

空肠弯曲杆菌：SN0175-1992　出口食品空肠弯曲杆菌检验方法；

金黄色葡萄球菌：SN0172-1992　出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法。

3）药物残留检测

克球酚：SN/T0212.2-1993 出口食品中二氯二甲砒碇酚检验方法；

氯霉素：SN0341-1995　出口肉及肉制品中氯霉素残留量检验方法；

磺胺类药物（如磺胺喹恶啉、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶）：SN0208-1993 出口肉中十种磺胺残留检验方法；

克伦特罗：香港 CHARM II 方法：ELISA。

3.出口食品生产企业卫生要求

2002 年 5 月 20 日起施行的《出口食品生产卫生要求》（简称《要求》是为保证出口食品的安全卫生质量，规范出口食品生产企业的安全卫生管理，根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例等有关规定而制定的。

《要求》规定：

1）申请卫生注册或者卫生登记的出口食品生产、加工、储存企业（以下简称出口食品生产企业）应当建立保证出口食品的卫生质量体系，并制定指导卫生质量体系运转的体系文件。而《要求》是出口食品生产企业建立卫生质量体系及体系文件的基本依据。

2）出口食品生产企业的卫生质量体系应当包括下列基本内容：卫生质量方针和目标；组织机构及其职责；生产、质量管理人员的要求；环境卫生的要求；车间及设施卫生的要求；原料、辅料卫生的要求；生产、加工卫生的要求；包装、储存、运输卫生的要求；有毒有害物品的控制；检验的要求；保证卫生质量体系有效运行的要求。

3）列入《卫生注册需评审 HACCP 管理体系的产品目录》的出口食品生产企业,必须按照国际食品法典委员会《危害分析和关键控制点（HACCP）管理体系及其应用准则》的要求建立和实施 HACCP 管理体系。

4）出口食品生产企业应当制定本企业的卫生质量方针、目标和责任制度，并贯彻执行。应当建立与生产相适应的、能够保证其产品卫生质量的组织机构，并规定其职责和权限。

5）出口食品生产企业的生产、质量管理人员应当符合下列要求：与食品生产有接触的人员经体检合格后方可上岗；生产、质量管理人员每年进行一次健康检查，必要时做临时健康检查；凡患有影响食品卫生的疾病者，必须调离食品生产岗位；生产、质量管理人员保持个人清洁，不得将与生产无关的物品带入车间；工作时不得戴首饰、手表，不得化妆；进入车间时洗手、消毒并穿着工作服、帽、鞋，工作服、帽、鞋应当定期消毒；生产、质量管理人员经过培训并考核合格后方可上岗；配备足够数量的、具备相应资格的专业人员从事卫生质量管理工作。

6）出口食品生产企业的环境卫生应当符合下列要求：出口食品生产企业不得建在有碍食品卫生的区域，厂区内不得兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品；厂区路面平整、无积水，厂区无裸露地面；厂区卫生间应当有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施，墙裙以浅色、平滑、不透水、无毒、耐腐蚀的材料修建，并保持清洁；生产中产生的废水、废料的排放或者处理符合国家有关规定；厂区建有与生产能力相适应的符合卫生要求的原料、辅料、化学物品、包装物料储存等辅助设施和废物、垃圾暂存设施；生产区与生活区隔离。

7）《要求》对食品生产车间及设施的卫生条件进行了明确的规定。

8）生产用原料、辅料的卫生应当符合下列要求并得到有效控制：生产用原料、辅料应当符合安全卫生规定要求，避免来自空气、土壤、水、饲料、肥料中的农药、兽药或者其他有害物质的污染；

作为生产原料的动物，应当来自于非疫区，并经检疫合格；生产用原料、辅料有检验、检疫合格证，经进厂验收合格后方准使用；超过保质期的原料、辅料不得用于食品生产；加工用水（冰）应当符合国家《生活饮用水卫生标准》等必要的标准，对水质的公共卫生防疫卫生检测每年不得少于两次，自备水源应当具备有效的卫生保障设施。

9）食品生产加工过程应当符合下列要求：生产设备布局合理，并保持清洁和完好；生产设备、工具、容器、场地等严格执行清洗消毒制度，盛放食品的容器不得直接接触地面；班前班后进行卫生清洁工作，专人负责检查，并作检查记录；原料、辅料、半成品、成品以及生、熟品分别存放在不会受到污染的区域；按照生产工艺的先后次序和产品特点，将原料处理、半成品处理和加工、工器具的清洗消毒、成品内包装、成品外包装、成品检验和成品贮存等不同清洁卫生要求的区域分开设置，防止交叉污染；对加工过程中产生的不合格品、跌落地面的产品和废弃物，在固定地点用有明显标志的专用容器分别收集盛装，并在检验人员监督下及时处理，其容器和运输工具及时消毒；对不合格品产生的原因进行分析，并及时采取纠正措施。

10）出口食品的包装、储存、运输过程应当受到良好的卫生控制：用于包装食品的物料符合卫生标准并且保持清洁卫生，不得含有有毒有害物质，不易褪色；包装物料间干燥通风，内、外包装物料分别存放，不得有污染；运输工具符合卫生要求，并根据产品特点配备防雨、防尘、冷藏、保温等设施；冷包间和预冷库、速冻库、冷藏库等仓库的温度、湿度符合产品工艺要求，并配备温度显示装置，必要时配备湿度计；预冷库、速冻库、冷藏库要配备自动温度记录装置并定期校准，库内保持清洁，定期消毒，有防霉、防鼠、防虫设施，库内物品与墙壁、地面保持一定距离，库内不得存放有碍卫生的物品；同一库内不得存放可能造成相互污染的食品。

11）严格执行有毒有害物品的储存和使用管理规定，确保厂区、车间和化验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、燃油、润滑油和化学试剂等有毒有害物品得到有效控制，避免对食品、食品接触表面和食品包装物料造成污染。

12）产品的卫生质量检验应当符合下列要求，并得到有效控制：企业有与生产能力相适应的内设检验机构和具备相应资格的检验人员；企业内设检验机构具备检验工作所需要的标准资料、检验设施和仪器设备，检验仪器按规定进行计量检定，检验要有检测记录；使用社会实验室承担企业卫生质量检验工作的，该实验室应当具有相应的资格，并签订合同。

13）出口食品生产企业应当保证卫生质量体系能够有效运行，达到如下要求：制定并有效执行原料、辅料、半成品、成品及生产过程卫生控制程序，做好记录；建立并执行卫生标准操作程序并做好记录，确保加工用水（冰）、食品接触表面、有毒有害物质、虫害防治等处于受控状态；对影响食品卫生的关键工序，要制定明确的操作规程并得到连续的监控，同时必须有监控记录；制定并执行对不合格品的控制制度，包括不合格品的标识、记录、评价、隔离处置和可追溯性等内容；制定产品标识、质量追踪和产品召回制度，确保出厂产品在出现安全卫生质量问题时能够及时召回；制定并执行加工设备、设施的维护程序，保证加工设备、设施满足生产加工的需要；制定并实施职工培训计划并做好培训记录，保证不同岗位的人员熟练完成本职工作；建立内部审核制度，一般每半年进行一次内部审核，每年进行一次管理评审，并做好记录；对反映产品卫生质量情况的有关记录，应当制定并执行标记、收集、编目、归档、存储、保管和处理等管理规定。所有质量记录必须真实、准确、规范并具有卫生质量的可追溯性，保存期不少于 2 年。

4. 出口食品生产企业卫生注册登记管理规定

《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》（以下简称规定）自 2002 年 5 月 20 日起施行，由国家质检总局授权国家认监委负责解释的这一规定明确指出国家对出口食品生产、加工、储存企业（以下简称出口食品生产企业）实施卫生注册、登记制度。凡在中华人民共和国境内生产、加工、储存出口食品的企业，必须取得卫生注册证书或者卫生登记证书后，方可生产、加工、储存出口食品。《规定》明确要求：

1）国家认证认可监督管理委员会（以下简称国家认监委）主管全国出口食品生产企业卫生注册、登记工作。国家质量监督检验检疫总局(以下简称国家质检总局)设在各地的直属出入境检验检疫局（以下简称直属检验检疫局）负责所辖地区出口食品生产企业的卫生注册、登记工作。未经卫生注

册或者登记企业的出口食品，国家质检总局设在各地的出入境检验检疫机构（以下简称检验检疫机构）不予受理报检。

2）国家认监委根据出口食品的风险程度，公布和调整《实施出口食品卫生注册、登记的产品目录》。肉及肉制品被列入这一目录。对《注册目录》内食品的生产企业，实施卫生注册管理；对《注册目录》以外食品的生产企业实施卫生登记管理。

3）申请卫生注册的出口食品生产企业，应当按照《出口食品生产企业卫生要求》建立卫生质量体系。申请卫生登记的出口食品生产企业，应当根据产品特点并参照《出口食品生产企业卫生要求》建立卫生质量体系。

4）出口食品生产企业在新建、扩建或者改建前，应当向所在地的直属检验检疫局申请选址、设计的卫生审查，审查合格方能施工。企业在生产出口食品前，应当向直属检验检疫局申请卫生注册或者卫生登记，填写并提交《出口食品生产企业卫生注册/登记申请书》（一式三份）。总厂、分厂、联营厂以及不在同一厂区的加工车间应当分别提出申请。 企业在提交《出口食品生产企业卫生注册/登记申请书》时，应当提供本企业的卫生质量体系文件、厂区平面图、车间平面图、工艺流程图等有关资料。

5）评审和发证：直属检验检疫局接受出口食品生产企业提交的卫生注册申请书和有关资料后，组成由主任评审员任组长、1-2 名具备资格的评审员参加的评审组，在 10 个工作日内完成该申请书和有关资料的审核。经审核不符合要求的，受理申请的直属检验检疫局应当在 10 个工作日内通知出口食品生产企业在 30 日内补正，逾期未补正的，视为撤回申请；经审核符合要求的，由评审组组长负责制定评审计划，并与出口食品生产企业商定评审的具体时间，按时进行评审。评审依据是：《出口食品生产企业卫生要求》； 对列入《卫生注册需评审 HACCP 管理体系的产品目录》的出口食品生产企业的评审依据为《出口食品生产企业卫生要求》和国际食品法典委员会《危险分析和关键控制点（HACCP）管理体系及其应用准则》。《卫生注册需评审 HACCP 制度的产品目录》由国家认监委公布和调整。评审组在进行现场评审前，应当将评审的目的、依据、范围、方法和要求告知出口食品生产企业，并听取其有关情况的报告。评审组应当采取提问、查阅记录、现场检查、抽样验证等方式进行评审并做好记录。在评审结束后，评审组应当将评审情况告知出口食品生产企业，对存在的问题提出不符合报告和限期改进的意见。出口食品生产企业应当在限期内将整改情况报告受理申请的直属检验检疫局。评审组组长在评审工作结束后，应当向直属检验检疫局提交评审报告。直属检验检疫局对评审组提出的评审报告和出口食品生产企业的整改情况进行审核，并在 15 个工作日内做出评审结论。对评审不合格的，签发评审不合格通知；对评审合格的，批准注册并颁发卫生注册证书。证书编号规则由国家认监委另行公布。 经评审不合格的出口食品生产企业，自不合格通知发出之日起 6 个月内不得重新提出卫生注册申请。重新提出申请的，在申请前应当认真整改。

6）卫生注册证书和卫生登记证书有效期为 3 年。卫生注册证书由国家认监委统一印制，由直属检验检疫局向卫生注册企业颁发。卫生登记证书由国家认监委统一印制，以直属检验检疫局名义向卫生登记企业颁发。

7）监督管理：直属检验检疫局对注册企业实施监督管理。监督管理的主要内容包括：检查企业是否持续符合规定的卫生注册条件；卫生质量体系是否有效地运行；卫生注册编号使用管理情况；出口产品原料、辅料和成品的安全卫生质量状况及出口检验检疫等情况。

8）对注册企业监督管理的方式包括：（1）由检验检疫机构派员对卫生注册企业实施日常监督管理；（2）由直属检验检疫局组织卫生注册评审员对卫生注册企业定期实施监督检查。对肉类、水产、罐头、肠衣类卫生注册企业，每年至少组织一次全面监督检查。对季节性出口产品的卫生注册企业，应当按照生产季节进行监督检查。对获得国外卫生注册的企业，应当至少每半年（或者生产季节）进行一次全面监督检查。对其他卫生注册企业，直属检验检疫局可视具体情况确定监督检查次数。定期监督检查应当包括日常监督管理中发现问题的改正情况。（3）换证复查。出口食品注册企业应当在证书有效期满前 3 个月向直属检验检疫局提出复查申请。受理申请的直属检验检疫局按照本规定第三章规定的评审要求，对申请企业进行复查，合格的予以换证，不合格的或者未申请换证的不予换证。监督管理工作应当做好记录，并将发现的问题书面通知被检查企业。

9）在对卫生注册企业的监督管理过程中，有下列情形之一的，直属检验检疫局应当书面通知企业限期整改，并暂停受理其出口报检，直至确认企业整改符合要求：发现有对产品安全卫生质量构成严重威胁的因素包括原料、辅料和生产加工用水（冰）等，不能保证其产品安全卫生质量的；经出口检验检疫发现产品安全卫生质量不合格，且情况严重的。 在对卫生注册企业的监督管理过程中，有上述情形之一的且在限期内未完成整改的，或企业因原料、生产、加工、储存内部管理等原因，其产品在国外出现卫生质量问题造成不良影响的，或企业隐瞒出口产品安全卫生质量问题的事实真相，造成严重后果的，或企业拒不接受监督管理的，或借用、冒用、转让、涂改、伪造卫生注册证书、注册编号、卫生注册标志，或者本企业未注册食品使用本企业注册食品的注册编号的，由直属检验检疫局发出通知，吊销其卫生注册证书。被吊销卫生注册证书的企业，自收到吊销通知书之日起 1 年内不得重新提出卫生注册申请。

10）有下列情形之一的，视为企业的卫生注册资格自动失效：卫生注册企业的名称、法人代表或者通讯地址发生变化后 30 日内未申请变更的；卫生注册企业的生产车间改建、扩建、迁址完毕或者其卫生质量体系发生重大变化后 30 日内未申请复查的；1 年内没有出口注册范围内食品的；逾期未申请换证复查的。国家认监委对直属检验检疫局的卫生注册工作实行监督检查，必要时可以组织专家对卫生注册企业进行监督抽查。

11）出口食品生产企业需要办理国外卫生注册的，必须按照本规定取得卫生注册证书或者卫生登记证书，依照《出口食品生产企业申请国外卫生注册管理办法》的有关要求，向所在地直属检验检疫局提出申请，由其向国家认监委申请推荐。

5.肉类屠宰加工企业卫生注册规范

这一规范 2004 年 4 月 22 日由国家认证认可监督管理委员会颁布实施，规定了肉类卫生的基本原则、初级生产的要求、屠宰加工企业的设计和环境卫生、车间及设备设施、屠宰加工的卫生控制、包装、储存、运输的卫生、人员卫生、卫生质量体系及其运行和特殊条款等要求。适用于经国家认证认可监督管理委员会注册的动物屠宰厂、肉类分割厂、肉制品加工厂、肉类及其制品的冷库等。这一规范规定：

1）基本原则　肉类初级生产、屠宰、加工、包装、储存和运输的所有环节，应安全卫生和适合人类食用；应建立从“农场到餐桌”全过程的肉类卫生控制体系；企业应建立以 HACCP 管理体系为基础的食品安全控制体系，并确保其有效运行；从事肉类卫生控制的人员应经过适当培训，并具有相应的资格；企业有遵守卫生法规要求，提供肉类卫生信息，配合主管部门做好兽医卫生和公共卫生工作的义务；企业应建立产品追溯和召回制度，当肉类及其制品中存在不可接受的风险时，确保能追溯和撤回产品。

2）初级生产　企业应对初级生产实施有效控制，确保供宰动物符合食品安全卫生要求。初级生产的安全卫生要求至少包括：建立肉类卫生的信息收集、整理和反馈系统；按规定实施疫病预防控制；按照计划实施残留监控；建立包括动物饲养、饲料加工和环境卫生的良好卫生规范（GHP），积极应用 HACCP 管理体系，并进行农产品认证；建立动物的识别系统，确保供宰动物的可追溯性；在饲料原料采购、加工、贮存、运输过程中，应严格遵守有关规定，避免生物、化学和物理性污染；使用的饲料、饲料添加剂应保证来源、成分清楚，符合国家有关规定，并附有相应的证明材料；饲养场应符合兽医卫生要求，并在兽医的监督下生产；保证死亡动物和废弃物的处理不对人类和动物健康造成危害；兽药及疫苗的使用应符合国家和进口国的有关规定；饲养场应建立饲养日志，记录动物健康状况、饲养情况、兽药及疫苗的使用情况和消毒情况等内容；动物装运前应由兽医主管部门进行检疫并出具动物产地检疫合格证明；运输过程应避免粪便污染和动物应激反应或伤害，装载动物的运输工具应及时清洗和消毒。

3）企业的设计和环境卫生　企业应建在远离污染源，周围环境清洁卫生，不得有碍食品卫生的区域；厂区内不得兼营、生产、存放有碍食品卫生的其它产品；交通方便，水源充足；厂区主要道路应铺设适于车辆通行的坚硬路面（如混凝土或沥青路面等），路面平整、易冲洗、无积水；屠宰厂应设有畜禽待宰圈（区）、可疑病畜观察圈、病畜隔离圈、急宰间和无害化处理设施；配备密闭不渗水、易清洗消毒的病畜（禽）专用运输工具；可疑病畜观察圈、病畜隔离圈的位置不应对健康动

物造成传染风险。厂区卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施，墙裙以浅色、平滑、不透水、耐腐蚀的材料修建，易于清洗并保持清洁；厂区排水系统畅通、厂区地面不得有积水和废弃物堆积，生产中产生的废水、废料的处理和排放应符合国家有关规定；厂区应建有与生产能力相适应，并符合卫生要求的原料、辅料、化学物品、包装物料储存等辅助设施；厂区应设有废弃物、垃圾暂存或处理设施，废弃物应及时清除或处理，避免对厂区环境造成污染。厂区内不得堆放废旧设备和其他杂物；厂区内禁止饲养与屠宰加工无关的动物；工厂的待宰、屠宰、分割、加工、储存等车间及加工流程应设置合理，符合卫生要求。 无害化处理设施、锅炉房、贮煤场所、污水及污物处理设施应与屠宰、分割、肉制品加工车间和储存库相隔一定的距离，并位于主风向的下风处。锅炉房应设有消烟除尘设施；屠宰厂应分设活动物进厂、成品出厂的专用门或通道；屠宰厂的厂区应设有动物运输车辆和工具清洗、消毒的专门区域及其相关设施；生产区与生活区应分开设置。

4）车间及设备设施

（1）车间的一般要求　车间面积应与生产能力相适应，布局合理，排水畅通；车间地面应用耐腐蚀的无毒材料修建，防滑、坚固、不渗水、不积水、无裂缝、易于清洗消毒并保持清洁；排水的坡度为 1～2%，屠宰车间应在 2%以上；车间入口处应设有鞋靴消毒设施；车间出入口及与外界相连的排水口、通风处应安装防鼠、防蝇、防虫等设施；排水系统应有防止固体废弃物进入的装置，排水沟底角应呈弧形，便于清洗，排水管应有防止异味溢出的装置以及防鼠网。排水系统的总流向应从清洁区流向非清洁区；车间内墙壁、屋顶或者天花板应使用无毒、浅色、防水、防霉、不脱落、易于清洗的材料修建，墙角、地角、顶角应具有弧度。固定物、管道、电线等应采取适当的防护措施；车间窗户有内窗台的，内窗台应下斜约 45°；车间门窗应采用浅色、平滑、易清洗、不透水、耐腐蚀的坚固材料制作，结构严密；按照生产工艺的先后次序和产品特点，将原料处理、半成品加工、工器具的清洗消毒、成品内包装、外包装、检验和贮存等不同清洁卫生要求的区域分开设置，防止交叉污染；冷却或冻结间及其设备的设计应避免胴体与地面和墙壁接触；车间应设有通风设施，防止天花板上有冷凝水产生；肉制品蒸煮、油炸、烟熏、烘烤设施的上方应设与之相适应的排油烟和通风装置；车间内应有适度的照明，光线以不改变被加工物的本色为宜。检验岗位的照明强度应保持 540Lux 以上，生产车间应在 220Lux 以上，宰前检验区域应在 220Lux 以上，预冷间、通道等其他场所应在 110Lux 以上。生产线上方的照明设施应装有防爆设施；有温度要求的工序或场所应安装温度显示装置，车间温度应按照产品工艺要求控制在规定的范围内。预冷间/设施温度控制在 0℃～4℃；腌制间温度控制在 0℃～4℃；分割间、肉制品加工间温度控制在 12℃以下；冻结间温度不高于-28℃；冷藏库温度不高于-18℃。肉制品的工艺对温度有特殊要求的可以例外；预冷间、冻结间、冷藏库应配备自动温度记录装置，必要时配备湿度计；温度计和湿度计应定期校准；车间入口处及其他关键工序应设有标识或警示牌。

（2）更衣室、洗手消毒和卫生间设施　　在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点应设置与生产能力相适应的，配有适宜温度的热水洗手设施及消毒、干手设施。消毒液浓度应能达到有效的消毒效果；洗手水龙头应为非手动开关。洗手设施的排水应直接接入下水管道；设有与生产能力相适应并与车间相连接的更衣室、卫生间、淋浴间，其设施和布局不得对产品造成潜在的污染；卫生间的门应能自动关闭，门、窗不得直接开向车间。卫生间内应设置排气通风设施和防蝇防虫设施，保持清洁卫生；不同清洁程度要求的区域应设有单独的更衣室，个人衣物与工作服应分开存放。

（3）车间内的加工设备和设施　　车间内的设备、工器具和容器，应采用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒、坚固的材料制作。其结构应易于拆洗，其表面应平滑、无凹坑和缝隙；禁止使用竹木工器具；容器应有明显的标识或区别，废弃物容器和可食产品容器不得混用；废弃物容器应防水、防腐蚀、防渗漏；如使用管道输送废弃物，则管道的建造、安装和维护应避免对产品造成污染；加工设备的位置应便于安装、维护和清洗消毒，并按工艺流程合理排布，防止加工过程中交叉污染；加工车间的工器具应在专门的房间进行清洗消毒，清洗消毒间应备有冷、热水及清洗消毒设施和良好的排气通风装置；生产线的适当位置应配备带有 82℃以上热水的刀具消毒设施。

（4）水的供应　　供水能力应与生产能力相适应，确保加工水量充足；加工用水（冰）应符合

国家生活饮用水标准或者其它相关标准的要求；如使用自备水源作为加工用水，应进行有效处理，并实施卫生监控。企业应备有供水网络图；企业应定期对加工用水（冰）的微生物进行检测，按规定检测余氯含量，以确保加工用水（冰）的卫生质量；每年对水质的公共卫生检测不少于两次；加工用水的管道应有防虹吸或防回流装置，不得与非饮用水的管道相连接，并有标识；储水设施应采用无毒、无污染的材料制成，并有防止污染的措施。应定期清洗、消毒，避免加工用水受到污染；屠宰、分割、加工和无害化处理等场所应配备热水供应系统。

（5）屠宰厂的特殊条件　　屠宰间面积充足，应保证操作符合要求；不得在同一屠宰间，同时屠宰不同种类的动物；浸烫、脱毛、刮毛、燎毛或剥皮应在与宰杀明显分开的区域进行，相隔至少 5 米或用至少 3 米高的墙隔开；动物宰杀后，对胴体的修整应悬挂进行，悬挂的动物不得接触地面；应设专门的心、肝、肺、肾加工处理间，胃、肠加工处理间和头、蹄（爪）、尾加工处理间。各食用副产品加工车间的面积应与加工能力相适宜，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：胃肠加工设备的设计、安装与操作应能有效地防止对鲜肉的污染；应安装通风装置，以防止和消除异味及汽雾。设备应配有能使胃肠内容物和废水以封闭方式排入排水系统的装置；排空清洗后的胃肠应用卫生的方法运输；胃肠产品应设有专用的预冷间、包装间；应设有专门区域用于暂存胃肠内容物和其他废料。如皮、毛、角、蹄等在屠宰的当天不能直接用密封、防漏的容器运走，应设有专门的贮存间；车间内应留有足够的空间以便于实施宰后检验；企业应设立兽医办公室，配有相应的检验检疫设施和办公用具。

（6）肉制品厂（车间）的特殊条件　　应设有与生产能力相适应的原料肉和成品储藏间或冻结间以及专用的辅料存放间和配制间；肉制品加工、包装应设有专门的车间，生产流程应符合卫生要求,并能保证产品的安全卫生质量达到法律法规规定；热加工处理应在独立的车间进行，生、熟加工应严格分开；根据产品的类型和加工工艺不同，企业应设有包装拆除间、原料解冻间、原料肉清洗间、分割间、腌制间、熟制间、烟熏间、烘烤间、预包装肉制品的切片间、冷却间和包装间，以及与加工车间相连的辅料存放间和配置间等。

5）屠宰加工的卫生控制

（1）宰前检验　　供宰动物应来自非疫区，符合本标准 5 规定的要求并附有相关证明。屠宰企业不得接受运输过程中死亡的动物、有传染病或疑似传染病的动物、来源不明或证明不全的动物；供宰动物应按国家有关规定进行宰前检验。宰前检验应考虑初级生产的相关信息，如动物饲养情况、用药及疫病防治情况等，并按照有关程序观察活动物的外表，如动物的行为、体态、身体状况、体表、排泄物及气味等；对有异常症状的动物应隔离观察，测量体温，并作进一步兽医检查。必要时，进行实验室检测；对判定为不适宜正常屠宰的动物，应按照有关兽医规定处理；应将宰前检验的信息及时反馈给饲养场和宰后检验人员，并做好宰前检验记录。

（2）宰后检验　　宰后对动物头部、胴体和内脏的检验应按照国家有关规定、程序和标准执行；应利用初级生产和宰前检验信息和宰后检验结果，判定肉类是否适合人类食用；感官检验不能准确判定肉类是否适合人类食用时，应进一步检验或检测；废弃的肉类或动物的其他部分，应做适当标记，并用防止与其他肉类交叉污染的方式处理。废弃处理应做好记录；为确保能充分完成宰后检验，主管兽医有权减慢或停止屠宰加工；宰后检验应做好记录，宰后检验结果应及时分析，汇总后上报检验检疫部门，并反馈给饲养场。

（3）动物自身污染物的控制　　应采取适当措施，避免可疑动物胴体、组织、体液（如胆汁、尿液、奶汁等）、胃肠内容物污染其他肉类、设备和场地；污染的设备和场地应在兽医监督下进行清洗和消毒后，才能重新屠宰、加工正常动物；被脓液、病理组织、胃肠内容物、渗出物等污染物污染的胴体或肉类，应按有关规定剔除或废弃。

（4）工器具清洗消毒　　在家畜屠宰、检验过程使用的某些工器具、设备，如宰杀、去角设备、头部检验刀具、开胸和开片刀锯、同步检验盛放内脏的盘等，每次使用后，都应进行清洗消毒。

（5）温度控制　　分割、去骨、包装时，畜肉的中心温度应保持 7℃以下，禽肉保持 4℃以下，食用副产品保持 3℃以下。加工、分割、去骨等操作应尽可能迅速，使产品保持规定的温度。生产冷冻产品时，应在 48 小时内，使肉的中心温度达到-15℃以下，方准转入冷藏库。

（6）肉制品加工的原料、辅料的卫生要求　　原料肉应来自肉类屠宰加工注册企业，附有检疫合格证明，并经验收合格后方准使用；进口的原料肉应来自经国家注册的国外肉类生产企业，并附有出口国（地区）官方兽医部门出具的检验检疫证明副本和进境口岸检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明；辅料应具有检验合格证，并经过进厂验收合格后方准使用。原、辅材料应专库存放；超过保质期的原、辅材料不得用于生产加工；原料、辅料、半成品、成品以及生、熟产品应分别存放，防止污染。

（7）不合格品和废弃物的处理　　对加工过程中产生的不合格品和废弃物，应在固定地点用有明显标志的专用容器分别收集盛装，并在检验人员监督下及时处理，其容器和运输工具应及时清洗消毒。

（8）设备的清洗消毒　　班前班后应对车间设施、设备进行清洗消毒。生产过程中，应对工器具、操作台和接触食品的加工表面定期进行清洗消毒，防止对产品造成污染。

（9）解冻的要求　　生产加工中应使用自然解冻、喷淋解冻、流动水解冻等适当的方式解冻肉类原料，并用流动水清洗工器具，防止交叉污染。

（10）无害化处理　　需无害化处理的动物和动物组织应用专门的车辆、容器及时运送。无害化处理应在兽医的监督下，在专用的设施中进行。企业应制定严格的防护措施，防止交叉污染和环境污染。

（11）有毒有害物品的控制　　对有毒有害物品的储存和使用应严格管理，确保厂区、车间和化验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、燃油、润滑油和化学试剂等有毒有害物品得到有效控制，避免对肉类造成污染。

6）包装、储存、运输卫生

（1）包装　　包装物料应符合卫生标准，不得含有有毒有害物质，不得改变肉的感官特性；包装物料应有足够的强度，保证在运输和搬运过程中不破损；肉类的包装材料不得重复使用，除非包装是用易清洗、耐腐蚀的材料制成，并且在使用前经过清洗和消毒；内、外包装物料应分别专库存放，包装物料库应干燥、通风，保持清洁卫生；产品包装间的温度应符合特定的要求。

（2）储存　　储存库的温度应符合被储存肉类的特定要求；储存库内应保持清洁、整齐、通风，不得存放有碍卫生的物品，同一库内不得存放可能造成相互污染或者串味的食品。有防霉、防鼠、防虫设施，定期消毒；储存库内物品与墙壁距离不少于 30 厘米，与地面距离不少于 10 厘米，与天花板保持一定的距离，分类、分批分垛存放，标识清楚；冷库应定期除霜。

（3）运输　　用于运输肉类的工具不得运输活动物或其他可能污染肉类的物品；包装肉与裸装肉不能同车运输，采取物理性的隔离防护措施的例外；运输工具应符合卫生要求，并根据产品特点配备制冷、保温等设施。运输过程中应保持适宜的温度；运输工具应及时清洗消毒，保持清洁卫生。

7）人员卫生要求

从事肉类生产加工、检验和管理的人员经体检合格后方可上岗，每年应进行一次健康检查，必要时做临时健康检查。凡患有影响食品卫生的疾病者，应调离食品生产岗位；从事肉类生产加工、检验和管理的人员应保持个人清洁，不得将与生产无关的物品带入车间；工作时不得戴首饰、手表，不得化妆；进入车间时应洗手、消毒并穿着工作服、帽、鞋，离开车间时换下工作服、帽、鞋；工厂应设立专用洗衣房，工作服集中管理，统一清洗消毒，统一发放。生产中使用手套作业的,手套应保持完好、清洁并经消毒处理，不得使用纺织纤维手套；不同卫生要求的区域或岗位的人员应穿戴不同颜色或标志的工作服、帽，以便区别。不同加工区域的人员不得串岗；生产、卫生质量管理人员应具备相应的资格，经过专业培训并经考核合格后方可上岗；动物屠宰企业应配备相应数量的兽医；从事畜禽宰前宰后检验的人员应具有相应的兽医专业知识和能力。

8）卫生质量体系及其运行的要求

（1）企业应制定指导卫生质量体系运行的文件,并根据 SN/T1252 标准（SN/T1252--2003《危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系及其应用指南》）建立实施 HACCP 管理体系。企业在建立实施 HACCP 管理体系时，应制定并有效实施基础计划；在进行危害分析时，充分考虑屠宰动物的种类、肉类产品的预期用途；保证制定的关键限值和操作限值具有可操作性，并符合有关法律法规、标准的

规定；充分考虑 HACCP 管理体系的验证频率，必要时，取样进行实验室检验；充分考虑 HACCP 管理体系的有效性，确保肉类及其制品安全卫生。

（2）企业最高管理者应确保卫生质量体系的有效实施。

（3）企业应有与生产能力相适应的检验机构和具备相应资格的检验人员。企业检验机构应具备检验工作所需要的方法、标准资料、检验设施和仪器设备；检验仪器应按规定进行计量检定；检验要有记录。委托社会实验室承担检测工作的，该实验室应具有相应的资格，并与其企业签定合同。

（4）企业应制定原料、辅料、半成品、成品及生产过程卫生控制程序，并有效执行，做好记录。

（5）企业应制定书面的 SSOP 程序，明确执行人的职责，确定执行频率，实施有效的监控和相应的纠正预防措施。SSOP 应至少包括以下内容： 接触肉类（包括原料、半成品、成品）或与肉类有接触的物品的水和冰应当符合安全、卫生要求；接触肉类的器具、手套和内外包装材料等必须清洁、卫生和安全；确保肉类免受交叉污染；保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁；防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其它化学、物理和生物等污染物对肉类造成安全危害；正确标注、存放和使用各类有毒化学物质；保证与肉类接触的员工的身体健康和卫生；清除和预防鼠害、虫害。

（6）企业应制定和执行加工设备、设施的维护程序，不对产品造成污染，并保证加工设备、设施满足生产加工的需要。

（7）企业应制定和执行对不合格品的控制制度，制度包括不合格品的标识、记录、评价、隔离处置和可追溯性等内容。

（8）企业应制定产品标识、质量追踪和产品召回制度，以保证出厂产品在出现安全卫生质量问题时能够及时召回。

（9）企业应制定和实施职工培训计划并做好培训记录，保证不同岗位的人员掌握肉类安全卫生的知识和技能。

（10）建立内部审核制度，每半年至少进行一次内部审核，一年进行一次管理评审，并做好记录。

（11）对反映产品卫生质量情况的有关记录，制定标记、收集、编目、归档、存储、保管和处理的程序，并贯彻执行；所有记录必须真实、准确、规范并具有卫生质量的可追溯性，保存期不少于 2 年。

9）传统加工产品的要求

对于必须按照传统工艺或宗教习俗生产加工的产品，在保证肉类安全卫生的前提下，应按传统工艺或宗教习俗生产加工。

3.3、禽肉及其产品中兽药残留的其他规定

农业部、卫生部等其他部门也对禽肉中的 75 种兽药残留进行了规定（见表 3-6）。

表 3-6　有关部委关于禽肉中兽药残留规定

兽　药　名　称	最 高 残 留 量(mg/kg)
金霉素	肌肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6
四环素	肌肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6
土霉素	肌肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6
磺胺二甲嘧啶	0.1
己烯雌酚	0
苄青霉素	0.05
氯霉素	0
红霉素	0.4
新霉素	0.5(肾 5)
螺旋霉素	肌肉:0.2;肝:0.4;
呋喃唑酮	0
氯羟吡啶	肌肉:5;肾:15; 肝:15
尼卡巴嗪	4
磺胺间二甲氧嘧啶	0.1
磺胺甲基嘧啶	0.1
磺胺间甲氧嘧啶	0.1
磺胺喹恶啉	0.1
甲砜霉素	0.05
磺胺嘧啶	0.1
左旋咪唑	0.01(肝 0.1)
恩诺沙星	肌肉:0.1;肝:0.2; 肾:0.3
杆菌肽	0.5
潮霉素 B	0
新生霉素	1
链霉素	肉:0.5;肝:0.5; 肾:1
维吉尼霉素	肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.5
氨丙啉	肉:0.5;肝:1; 肾:1
乙氧酰氨苯甲酯	肌肉:5;肝:15; 肾:15
磺胺间甲氧嘧啶	0.1
二硝托胺	肌肉:3;肝:6; 肾:6
二甲硝基咪唑	0
洛硝哒唑	0
苯硫哒唑	1
丙硫哒唑	1
噻苯咪唑酯	1
盐霉素	0.6(肝 1.8)
林可霉素	肌肉:0.1;肝:0.5;肾:1.5
壮观霉素	肌肉:0.3;肝:2;肾:5
越霉素 A	2
双氢链霉素	0.5(肾 1)

乙氧喹	肌肉:0.5;肝:3;肾:3
恶喹酸	肌肉:0.1;肝:0.15;肾:0.15
达氟沙星 Danofloxacin	肌肉:0.2;肝:0.4;肾:0.4
二氟沙星 Difloxacin	肌肉:0.3;肝:1.9;肾:0.6
氟甲喹 Flumequine	肌肉:0.05;肝:0.1;肾:0.3
替米考星 Tilmicosin	肌肉:0.075;肝:1;肾:0.25
甲硝哒唑	0
双甲脒	肌肉:0.01;副产品:0.05
阿莫西林	0.05
氨苯砜	0
秋水仙碱	0
氯丙嗪	0
泰乐菌素	0.1
氨苄西林	0.05
阿散酸	0.5
氯羟吡啶	肌肉:5;肝:15;肾:15
邻氯青霉素	0.3
粘杆菌素	肌肉:0.15;肝:0.15;肾:0.2
蝇毒磷	1
环丙氨嗪	0.05
氟苯咪唑	肌肉:0.05;肝:0.4;肾:0.3
氢溴酸常山酮	肌肉:0.1;肝:0.13
马杜霉素	肌肉:0.24;肝:0.72
曼泰普林	0.1
莫能菌素	肌肉:1.5;肝:4.5
甲基盐霉素	肌肉:0.6;肝:1.8
烟碱	1
本唑青霉素	0.3
制菌霉素	0
氯苯胍	0.1
罗沙生	肌肉:0.5;副产品:2
沙拉沙星	肝:0.1
赛杜霉素钠	肌肉:0.369;肝:1.108
甲苯三嗪酮	肌肉:0.1;肝:0.6;肾:0.4
甲氧苄氨嘧啶	0.05

资料来源：林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

第四章　国际、主要国家（地区）技术性贸易壁垒与我国规定的比较

4.1 联合国食品法典委员会（CAC）的规定

1.农药最高残留限量规定（MRL）

中国国家标准只对鲜冻禽肉 5 种农药的最高残留量进行了规定，而 CAC 对 44 中农药最高残留进行了规定，其中专门针对鸡肉的有 11 种，对家禽肉的有 33 种，对家禽可食下水的有 14 种。除敌敌畏外，中国国家标准没有对 CAC 的其他 43 种农药最高残留进行规定（见表 4-1）。

表 4-1 中国禽肉国家标准（2000）与 CAC 农药最高残留限量标准比较

农　药　名　称	中国 GB16869-2000（PPM）	CAC（PPM）
六六六（BHC），mg/kg≤	0.2	
滴滴涕（DDT），mg/kg≤	0.2	
敌敌畏（dichlorvos），mg/kg≤	0.05	0.05
甲胺磷（methamidophos），mg/kg≤	0.02	
挥发性盐基氮，mg/100g≤	15	
氟氯菊酯**		0.05*脂肪
毒死蜱**		0.1 脂肪
甲基毒死蜱**		0.05
二嗪磷**		0.02*
苯丁锡**		0.05*
氟硅唑**		0.01*
配那唑**		0.05*
戊唑醇**		0.05*
叔丁硫磷**		0.05*
甲基硫菌灵**		0.1*
伐菌唑灵**		0.05*
狄氏剂/艾氏剂		0.2
七氯		0.2
乙酰甲胺磷		0.1
多菌灵		0.1*
草甘磷		0.1*
异狄氏剂		0.1
恶虫威		0.05*
氯丹		0.5
四螨嗪		0.05*
氯氰菊酯		0.05*
溴氰菊酯		0.01*
除虫脲		0.05*
氯菊脂		0.1
克螨特		0.1
三唑酮		0.05*
丙环唑		0.05*

杀扑磷		0.02*
久效磷		0.02*
甲萘威		0.5
落灭津		0.05*
敌草快		0.05*
甲氰菊酯		0.01*
灭克落		0.01*
三唑醇		0.05*
敌菌灵		0.02*
三氯杀螨醇		0.05*
二硫代氨基甲酸酯		0.1
乙烯利		0.2*
林丹		0.7
灭梭威		0.05*
噻节因		0.02*
涕必灵		0.05

注：**-专门对鸡肉的规定。

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准- GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

2.兽药最高残留限量规定（MRL）

就鸡而言，CAC 规定了 7 种兽药的最高残留量；同时对家禽规定了 3 种农药的最高残留量。中国 2000 年实施的鲜冻禽肉国家标准对 7 种兽药的残留进行了规定，但只有土霉素与 CAC 的规定一致，CAC 规定的其他农药则没有体现。尽管国家质量监督检验检疫总局对出口产品规定了 39 种兽药的最高残留量，但对 CAC 标准的 8 种兽药没有规定，左旋咪唑方面的标准也低于 CAC 标准。在其他部委关于禽肉的规定中，除 4 种兽药外，对其他 6 种兽药残留进行了规定，标准水平基本上与 CAC 一致（见表 4-2）。

联合国食品法典委员会关于鸡肉及其制品的相关规定的变化可在 http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp上查取。

表 4-2　CAC 与中国对兽药最高残留规定的比较　　单位：mg/kg

	中　　国			CAC
	GB16869-2000	出口规定	其他	
土霉素	0.1	0.1	肌肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6	肌肉：0.1；肝：0.3；　肾：0.6
新霉素			0.5(肾 5)	0.5
青霉素				0.05
螺旋霉素			肌肉:0.2;肝:0.4	肌肉:0.2;脂肪:0.3;肾:0.8;肝:0.6
左旋咪唑*		0.1	0.01(肝 0.1)	0.01(肝 0.1)
链霉素			肌肉:0.5;肝:0.5; 肾:1	0.5(肾 1)
地克珠利（杀球灵）*				肌肉:0.5;脂肪:1;肝:3;肾:2
壮观霉素			肌肉:0.3;肝:2;肾:5	肌肉:0.5;脂肪/肝:2;肾:5
双硝苯脲二甲嘧啶醇				0.2
氟苯哒唑*				0.2(肝 0.5)

注：*-家禽。其他：指中国其他部委或标准的规定。

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准- GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

4.2 世界动物卫生组织（OIE）的规定

1.OIE 及其成员国对于“非疫区身份认定”的规定和要求

1998 年 7 月联合国粮农组织兽医电子大会提出了“非疫区身份认定”的一般原则和具体要求。会议认为:WTO 的成立及随后签署的一系列有关执行动植物检疫措施的协议为减少关税贸易壁垒奠定了基础，并使卫生检疫壁垒成为家畜及畜产品贸易中唯一合法的非关税壁垒。

因此，当一国政府为了保护本国家畜安全而希望限制某个国家或地区的家畜及其产品进口时，需要提供以科学为依据的风险评估证据；或者，一个国家希望出口家畜和畜产品时，也需要以事实为依据，声明本国无某一特定家畜疫病。无论哪一方，都应出示有一定数量和质量要求的动物卫生检疫数据，但目前很多国家都无法做到这一点，尤其是发展中国家。各国公共兽医服务的责任越来越集中于两个方面——促进国际贸易和公众健康。而要完成这两项重任，不仅工作繁重，而且成本又高。

（1）一般规定

一般来说，一个指定的地理区域在一定时期内无临床学、流行病学或其它任何证据证明有疫病或病源存在时，即有可能声明为非疫区。但要使这一声明生效，必须有适当的监督检查体系。取得 OIE 的“非疫区身份认定”的步骤，需根据具体疫病而有所不同。

表 4-3　宣布一个国家或地区为“非疫区身份认定”的最低条件

疫病名称	不进行疫苗接种		进行疫苗接种	
	首次确诊	爆发后	首次确诊	爆发后
口蹄疫	12 个月	3 个月（全群扑杀）	24 个月	12 个月（全群扑杀） 24 个月（非全群扑杀）
传统猪瘟	24 个月	6 个月	24 个月	12 个月（全群扑杀）
非洲猪瘟	36 个月	12 个月（全群扑杀）		
禽流感	36 个月	6 个月（全群扑杀）	36 个月	6 个月（全群扑杀）

资料来源：OIE 动物卫生法典

如表 4-3 所示，在最后一次疫情记录后，需要经过一个规定时间段才能有资格申请“无××传染病”身份认定。在取得资格前，如发生很小的一次感染事件都会导致这一阶段的重新开始，从而给相关产业带来严重的经济损失。由于惧怕出现这种严重后果，致使相关个人或官方机构可能会不愿报告这个小事件的发生。

当在一个国家发现表 4-3 中所列的传染病重新感染时，如果该国不希望重新开始这一等待阶段，唯一被认可的控制措施是全群扑杀。而当疫情涉及的企业和家畜头数较多时，全群扑杀政策可能会侵害到公众的利益。所以，一些国家也许会考虑采取疫苗注射的方法。如果处理得好，也许会缩短被检疫的时间。如南非取得成功的例子值得借鉴。

根据国际规则，如果疫情爆发后，动物只接种疫苗而没有宰杀，则从最后一次接种疫苗之日起两年后才能恢复非疫区身份。南非两个省的一些肉牛育肥场，在 2001 年发现口蹄疫感染病例后，对几千头牛接种了疫苗，从而失去了“非口蹄疫疫区”身份。但是，由于南非在很快控制住疫情发展这一点上战胜了同时出现疫情的其它国家（如英国、意大利和德国），所以检疫隔离时间被缩短到一年，2002 年 6 月恢复非疫区身份。

（2）对监督检疫体系的要求

OIE 规定，要证明无某种传染病，不但要有传染病发生的详细历史记录，还必须证明官方兽医部门已建立了可信的监督检疫体系，并能达到以下基本要求：

出现任何可疑的疫情动向或症候时，能随时通报；

按照统计学方法从感染畜群或指标畜群中筛选一定数量的样本，用以观察临床症状或收集其它方面的传染证据；

发现疑似病例后立即进行检疫、确诊和必要的疫情控制。

（3）对所提供信息的要求

有当地农民和生产者参与的疫情防治和信息收集；

注重准确的传染病空间数据，包括当地的传染病学和生态学特征（这比行政区划方面的信息更为重要）；

必须证明本国的兽医部门有能力对来自不同渠道的大量数据进行分析、汇总和解释，因为这对于准确地选择监测目标和实施控制根除措施是非常重要的（OIE 认为目前很多国家都不具备这方面的能力）；

官方兽医机构取得国际信誉的一个重要标准是透明度，即证明他们愿意披露真实的动物疫情信息，并愿意接受外部的审查。透明度还包括提供可靠的财务、管理和技术信息，保证可以准确掌握家畜卫生状况，而且当局有能力控制事态。

（4）对官方兽医机构基础条件和能力的要求

疾病的诊断能力，包括国际认可的材料和技术（OIE 推荐的诊断技术）；

疾病发现后，报告、实施控制和采取根除措施的能力。如果造成传播，将对该国在今后解除疫区方面的国际信誉不利；

快速有效的反应机制；

提前采取“区域管理”措施，在上述措施不得力时可以得到弥补，因为“区域管理”可以避免因一个区域发现疫情或疑似感染而牵连整个国家都失去“无××疫情”身份。

2.OIE 对动物福利的基本要求

OIE 认识到动物福利和动物卫生及国际贸易之间存在必然的联系，在 2001 年～2005 年的工作计划中提出要给予特别关注，并于 2002 年成立了动物福利特别工作组，于 2002 年 10 月召开了第一次工作组会议，声明其工作原则就是国际上普遍承认的“5 自由”(享有不受饥渴的自由；享有生活舒适的自由；享有不受痛苦伤害和疾病威胁的自由；享有生活无恐惧和悲伤感的自由：享有表达天性的自由)和“3R”(减少实验动物数量，改善实验方法和利用模型来代替实验动物)，并提出相应的实施措施。

1）饲养阶段　要求用于猪舍的材料，必须对猪无害且易清洗和消毒；地面要平整坚固，防止对

猪造成伤害；保证猪舍内的温湿度及灰尘水平对猪无害；一般在上午 9 点到下午 5 点之间必须提供适宜的光照；猪场要每天对猪只进行一次检查，发现生病或受伤等异常情况立即采取救护措施。至少每天饲喂两次，根据不同年龄、体重提供相应的饲料并相应调整饲养密度(见表 1)：成年公猪猪圈面积至少为 6m²；仔猪在 4 周龄内不准断奶；对大于 2 周龄的仔猪必须有足够量的清洁饮水；大于 4 周龄仔猪在阉割时必须是兽医在进行麻醉后进行。

2）运输阶段　相对于饲养阶段，猪在运输时的应激要更大。其影响因素包括运输的密度、温湿度、装车时间长短、运输司机的行为等。现在已经通过大量科学实验证明装车前 12 小时要停食，并在装车前使猪休息 2 小时，以降低应激；运输密度不应大于 235kg／m²，密度太大则易造成皮肤损伤；运输时温度应控制在 10℃左右，温度过高或过低易造成应激；空气流通要保持在 2m～3m／s；装车时间要控制在 30 分钟左右。在运输过程中要通风、淋浴、细心开车，尤其是刚开车的 15 分钟内，以此来降低死亡率。

3）屠宰阶段　要求猪只运到屠宰厂后要在 30 分钟内卸车并进行淋浴降温；赶往电击点时要特别小心，否则易造成应激；电击时间要小于 3 秒，电击后 1 分钟内必须放血等。

OIE 特别工作组 2003 年工作日程中，优先考虑成立两个独立的工作小组，分别致力于动物陆地运输和屠宰时的动物福利问题。并于 2004 年 2 月 23 日～25 日召开世界动物福利大会。

2004 年工作组的工作重点将放在人道地屠宰动物和海上运输的动物福利。

同时为避免发达国家利用动物福利变相提高其他国家的生产成本，造成贸易壁垒，扭曲国际贸易，OIE 声明要保证动物福利措施的可行性和科学性。

OIE关于鸡肉及其制品的相关要求的变化可在http://www.oie.int/eng/en_index.htm上查取。

4.3 日本的规定

1.禽畜类屠宰法规、技术标准、管理机构及体制

1）日本畜类屠宰法规及技术标准

1953 年 8 月日本颁布了《屠畜场法》、《屠畜场法实施令》、《屠畜场法实施规则》，对屠宰猪、牛、羊、马等“兽畜”的“一般屠宰场”和“简易屠宰场”的设置条件、用水等做出明确规定。设立“一般屠宰场”和“简易屠宰场”需经各都道府县知事批准。超过一定规模的屠宰场需经厚生省批准并备案，对屠宰场的卫生管理人、兽医、切割“兽畜”的“屠畜业者”的资格提出要求，对内脏等处置做出规定。规定必要时各都道府县知事有权要求屠宰场的管理人、屠畜业者等有关人员提交相关报告，并对屠畜业者的办公场所、仓库等设施、帐簿、文件进行检查。

2）禽类屠宰法规及技术标准

1990 年～1992 年日本政府相继颁布了《关于食鸟处理事业规定及食鸟的法律》等法律，对屠宰食用鸡、鸭、火鸡等家禽类的屠宰场的设置、卫生管理、兽医资格、内脏羽毛等废弃物处理等均做出明确规定。屠宰家禽场兼营销售食肉者需报请当地都道府县知事批准备案，食肉贩卖者不得将脱毛后的加工禽肉体销售给未经批准的小规模食鸟处理业者等。日本厚生劳动省委托各都道府县知事对从业者进行年检。

3）畜禽屠宰的管理机构及体制

日本厚生劳动省药事食品卫生局安全监视课依照《JAS 法》、《JIS 法》、《食品卫生法》等农业、工业法规和标准技术，对全国畜禽屠宰场的设立、技术标准、卫生等实行监督管理。其下分别设有“药品食品卫生审议会”、“食品卫生分科会食品规格部会”、“食品卫生分科会乳肉水产食品部会”等几十个智囊外围组织，适时讨论并制订食品添加剂的医药卫生标准、防止食物中毒的畜禽肉类加工品的医药卫生标准，转基因及生物工程技术安全检查标准、畜禽产品中残留动物用医药品的检查和管理办法，并与农水省消费安全局共同制订了《畜禽新鲜肉类原产地表示及管理办法》等。

日本禽畜屠宰设施分为公共设施和肉类食品加工厂两类。第一类主要由全国各地县级畜产加工贩卖农协联合会承担，第二类由各类肉类食品加工企业组成，实行屠宰、加工一体化。受宗教影响，目前这些设施不称为“屠宰场”，而统称为“综合卫生管理制造过程承认设施”，需向厚生省申领许可证或备案，由厚生省在其网站上公布企业名称、批准时间、设施所在地、加工食品类型、食品

种类、所属县市、当地卫生主管机构名称等。截至 2004 年 2 月日本全国共有 158 个肉类食品加工厂。

4）畜禽流通体系

日本农水省在全国各级政府内设有农水局、农水课等分支机构，负责畜禽肉类的生产规划、流通，维护市场秩序，监控市场价格等。日本农水省的智库—畜产振兴审议会负责对全行业的生产、流通等环节提出政策建议。

日本畜禽肉流通系统由民间行业组织实施行业自律。日本根据不同的肉类，形成食品流通系统协会，作为农水省的外围组织。全国家畜畜产物卫生指导协会、全国肉用牛协会、畜产环境整备协会、日本食肉市场批发协会、食品资源再利用机器联络协议会等 100 余个协会团体，其涵盖各种畜禽肉的生产、屠宰、批发、冷冻、加工、流通、价格管理等各个环节。

日本畜禽肉流通体系是日本流通体系的一部分。1960 年起日本政府在全国各地设立了 31 个食肉批发市场，负责肉类集中批发销售。通过批发市场的公开交易形成公正价格，批发市场负责统计当天交易金额，发布批发价格，收集发布交易信息等。上述信息定期在《日本经济新闻》、《日本农业新闻》、《畜产情报》等主要媒体和行业协会会刊上发布。为鼓励农户、农协将肉类集中在批发市场销售，日本制订了《租税特别措施法》，肉用牛等肉类在食肉批发市场销售可免征所得税。

1971 年日本颁布了《批发市场法》，该法规定了批发市场设施的基本要求，设立中央批发市场的条件，公平交易规则，市场经营规则及保证批发市场运行的措施等。根据该法，批发市场分为三类。一是中央批发市场，各地方公共团体在 20 万人口以上的重要城市及周边地区设立鲜活食品批发市场需经农林水产大臣批准。目前日本全国有 10 个中央肉类批发市场。二是地方批发市场，面积在 150 平米以上的批发市场需经都道府县知事批准。目前日本全国有 27 个地方肉类批发市场。三是指定市场，根据《关于稳定畜产品价格的法规》（1961 年制定）附则第 10 条，由农水大臣参照中央批发市场的规定，在各地方批发市场中指定的特定市场。截至 1999 年日本全国共有 21 个肉类指定市场。批发市场均为经济实体，即公司化运作。

近年来，日本各地设立的区域肉类批发市场在推动交易的基础上，扩充大型冷冻仓库等设施，增加物流功能，发展共同配送业务，鼓励交易双方共同加工食肉等，业务范围拓宽。

2.微生物限制和疫情疫病控制

日本对冷冻食品和肉制品等的微生物有严格的要求，大肠菌群、沙门氏菌不得检出；加热后食用（不含冷冻前立即加热食品）、干燥和加热后的肉制品大肠埃希氏菌不得检出；对金黄色葡萄球菌、梭菌等含量也有明确规定（见表 4-4）。

表 4-4 日本对肉类产品微生物的规定

		大肠菌群	大肠埃希氏菌	沙门氏菌	梭菌	金黄色葡萄球菌
冷冻食品	加热后食用及冷冻前立即加热	ND				
	食用前无须加热	ND				
加热后食用，不含冷冻前立即加热食品			ND			
肉制品	指定（加热）			ND	<1000	
	干燥		ND			
	加热，容器包装后巴氏消毒	ND			<1000	
	未加热			ND		<1000
	加热，热处理后容器包装		ND	ND		<1000

资料来源：吕志平主编《国内外技术法规和标准中食品微生物限量》，中国标准出版社，2002 年 9 月第一版。

日本农林水产省从中国进口的禽肉中检测家禽有关的疫病病毒，如禽流感病毒与新城疫病毒。禁止从检出高致病性禽流感病毒与新城疫病毒相关企业周围半径 50 公里范围内的禽肉对日出口。日本厚生省规定禽肉中致病微生物沙门氏菌、致病性大肠杆菌规定不得检出。对鸡熟食制品要求细菌

总数小于 10000 个/克，大肠菌群小于 3 个/克（MPN），金黄色葡萄球菌、沙门氏菌不得检出。

日本农水省将进一步强化禽流感、疯牛病等家畜传染病的对策措施。目的是通过强化措施，将受害程度控制在最小范围，保证食品的安全稳定供应。

由于许多传染病自国外传入，农水省将对海外肉食加工厂进行调查。日本将首先向对日出口加工食品较多的国家，主要是中国和泰国，提出协助调查的申请，得到同意后，农水省派遣防疫人员对养猪场、养鸡场和肉食加工厂进行调查，把握有关传染病的实际状态。对于极有可能传入日本的传染病，将及时通告日本国内的农户、肉食加工厂等，及时采取对策。

为防止传染病扩大，日本还将加强疫苗的生产储备工作。由于现有的疫苗库存不足，政府将着手扩大禽流感等疫苗的储备。同时，要加强疯牛病检测方法的研究开发工作。目标是能对活牛进行是否感染疯牛病的检查。

3.农药最高残留标准

日本对禽肉中 4 种农药残留进行了限制，其中三种农药残留中国没有要求，比久不得检出（见表 4-5）。

表 4-5 日本对进口肉类农药残留标准 **单位：PPM**

农药名称	中国		日本
	GB16869-2000	其它	
滴滴涕（DDT）≤	0.2	0.2(肝 5)	5
狄氏剂/艾氏剂			0.2
七氯			0.2
比久			ND

注：ND-不得检出。

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准- GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

4.兽药最高残留标准

日本厚生劳动省规定进口的禽肉和熟食制品不准含有合成抗生素，不得检出二氯二甲吡啶酚（克球酚）、呋喃唑酮、磺胺喹恶啉。对其他 16 中兽药的具体残留标准也作出了规定。在这些兽药中中国没有规定的有地克珠利（杀球灵）、丙苯硫咪唑、氧苯哒唑；中国规定二氯二甲吡啶酚（克球酚）和磺胺喹恶啉的残留分别是 0.01ppm 和 0.1ppm（见表 4-6）。对熟食制品，厚生省还规定植物油中不得添加特丁基对苯二酚（TBHQ），小麦粉中不得添加偶氮甲酰胺等，不得检出环已基氨硝酸钠，并对亚硝酸根的残留进行了限制。

表 4-6　中日对禽肉兽药残留标准比较　　单位:PPM

	中　　国			日　　本
	GB16869-2000	国家质检总局	其他	
金霉素	1	0.1	肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6	肉:0.2;肝:0.6; 肾:1.2
四环素	肉:0.25;肝:0.3; 肾:0.6	0.1	肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6	肉:0.2;肝:0.6; 肾:1.2
土霉素	0.1	0.1	肌肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6	肉:0.2;肝:0.6; 肾:1.2
磺胺二甲嘧啶	0.1	0.1	0.1	0.1
二氯二甲吡啶酚(克球酚)	0.01			ND
苄青霉素			0.05	0.05
螺旋霉素			肉:0.2;肝:0.4;	肌肉:0.2;肝:0.6;肾:0.8
呋喃唑酮		ND	0	ND
尼卡巴嗪		4	4	0.2
磺胺间二甲氧嘧啶		0.1	0.1	0.1
磺胺甲基嘧啶		0.1	0.1	0.1
磺胺间甲氧嘧啶			0.1	0.1
磺胺喹恶啉		0.1	0.1	ND
磺胺嘧啶		0.1	0.1	0.1
左旋咪唑		0.1	0.01(肝 0.1)	肌肉:0.01;肝:0.1;肾:0.01
磺胺间甲氧嘧啶			0.1	0.1
地克珠利（杀球灵）				肌肉:0.5;肝:3;肾:2
丙苯硫咪唑				肌肉:0.1;肝:5;肾:5
氧苯哒唑				肌肉:0.2;肝:0.5

注：ND-不得检出。

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准- GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

5.对中国禽肉产品进口的控制措施

日本对我国肉鸡产品的要求是越来越严，标准也越来越高。根据最新修改后的日本家畜传染病预防法实施细则，从 2000 年 5 月 31 日起，中国熟肉制品加工厂申请对日本注册，其加热处理设施由日本政府指定、认可。这一规定改变了以前此类企业的对日注册，由中国检验检疫局考核、认可、推荐，通知日本政府的做法。对已在日本注册的热加工企业，在 2001 年 5 月 31 日前，须由日本政府指定认可，未被认可的中国热加工企业（香港、澳门除外）生产的偶蹄动物（猪、牛、羊等）肉类，从 2001 年 6 月 1 日起不能对日本出口。马、驴、鸡、鸭、鹅、兔、狗的肉类及其产品，凭中国检验检疫部门签发的官方证书，方可对日本出口。日本规定的动物产品热加工标准即偶蹄动物经宰前宰后检验未发现感染或未被怀疑感染有家畜传染病，去骨后选择以下一种方式加工；肉用沸水或经 100℃以上的蒸汽使肉的中心温度达到 70℃以上，时间不少于 1 分种；经热水浴，再用热气或其它方式干燥，使肉的中心温度达到 70℃以上，时间不少于 30 分种。

从 2001 年 1 月 1 日起实施新修订的屠宰法和家禽核查法，日本厚生省要求进口家禽肉及其制品，同时也包括其他肉类及其制品必须按用等同或高于日本相关法律生产加工。经国家出入境检验检疫局与日方商定，我对日出口肉类及肉制品的兽医卫生证书增加以下内容：该批产品是按照等同于日

本相关法律的中国畜禽肉检验法规，在卫生条件下屠宰、加工、包装、贮存和运输。2001 年 1 月 1 日起，不符合上述要求的官方证书或产品将不能在日本通关。 2000 年，日本官方在抽查来自泰国、法国等 6 个国家的鸡肉时，发现其中含有 VRE 病原菌，该菌的产生是由于在鸡饲料中添加了阿夫霉素。鉴于 VRE 的危害，日本加强了对进口鸡肉的全面检查，同时也影响到中国鸡肉的出口。2001 年 6 月，韩国在从我国进口的鸭肉中检出禽流感病毒，禁止我国家禽及其产品进境，随即日本也关闭了中国市场，严重打击了我国的养禽业。

2002 年日本又提出对来自中国的动物源性食品实施批批检测 11 种药物残留物质，其种类和最高限量分别是：氯霉素（0.05ppm）、磺胺甲基嘧啶（0.02ppm）、磺胺二甲嘧啶（0.01ppm）、磺胺-6-甲氧嘧啶（0.03ppm）、磺胺二甲氧嘧啶（0.04ppm）、磺胺喹恶啉（0.05ppm）、恶喹酸（0.05ppm）、乙胺嘧啶（0.05ppm）、基夫拉松（0.1ppm）、尼卡巴嗪（0.02ppm）和其他抗生素。

从 2003 年开始，日本对中国禽肉不仅按 5%批次检查病毒，而且批批检测磺胺类、沙星类、氯霉类农药残留，并对加工的调理食品加检甜味剂用量。2003 年初，日本再次对进口中国的禽肉提出了更高的卫生要求。

（1）原产地条件：规定禽流感（指 H5、H7 或其它高致病性亚型）新城疫和禽霍乱为应通报疫病；禽肉启运前中国至少 90 天无禽流感。出口禽肉的原农场包括孵化场（以下简称“原农场”）须按照附件规定的病毒学和血清学检测证明无禽流感；生产出口禽肉的地区，在禽肉启运前至少 90 天无新城疫、禽霍乱和其它中国当局规定的重大禽类疫病的地区（原农场周围至少半径 50km 范围内）。

（2）加工条件：①出口禽肉加工厂必须经中华人民共和国政府主管部门批准，并由官方兽医或经主管部门认可的授权兽医（以下简称“检验员”）进行日常卫生检查，以保证必要卫生措施的实施；出口禽肉必须经过前述的检验员宰前、宰后检查，并无任何禽类传染病。②出口禽肉在加工过程中必须尽量去除头、气管和内脏（不包括胃、心脏和肝）；出口禽肉的包装必须用卫生或全新材料制成，外包装须加印经检验员认可的检疫合格标识、加工厂的名称和注册号。

（3）储存条件：出口禽肉在运至日本前必须储存在符合动物健康的安全和卫生条件下。

（4）动物卫生证书：中华人民共和国政府主管部门负责签署出口禽肉检验证书，用英文在证书中表述本要求中（1）、（2）-①以及下述的检验程序。在出口国并非出口产品的原产国的情况下，出口国主管当局出具的检验证书须附有产品原产国政府主管部门出具的符合上述所有条件的检验证书的原件或复印件。

出口禽肉禽流感检查程序，具体包括检查对象、检测频率、检测方法、采样量和材料等。检查对象为生产出口禽肉的饲养群，检测频率：一年至少一次。检测方法有两种供选择，分别是接种鸡胚和琼脂凝胶免疫扩散试验。（1）接种鸡胚法使用的样本为泄殖腔拭子，采样量（A）应保证即使有 10%禽流感发生，该采样量保证检测到的可能性达 95%。（2）琼脂凝胶免疫扩散试验法使用的样本为血清，其采样量（B）为 A 的 4 倍，具体可参照不同群体量采样量的相关数据进行。

2003 年 1 月 10 日，中日双方签署了中国对日出口家禽肉等的卫生条件协议，日方解除了对中国家禽肉的进口禁令。但是，5 月 12 日，日本农林水产省再次宣布，由于从中国进口的鸭肉中分离出禽流感病毒（H5N1），暂停从中国进口家禽肉(不含在日本农林水产省注册的加热偶蹄动物肉食品厂生产的熟制禽肉产品)。实际上，自 2003 年以来，中国输日禽肉产品的产地均未发生禽流感疫情，输日禽肉在生产过程中和出口前均已接受了严格的检验，而且 2002 年对日出口禽肉 9.2 万吨中鸭肉仅 740 吨（其余均为鸡肉）。日方以在从中国山东生产的鸭肉中查出 2 例病毒为由全面禁止进口中国禽肉产品，违背了 SPS 协议中关于疫病区域化的原则。同时，日方无视鸭肉生产和鸡肉生产方式和过程的区别，对中国鸡肉产品也采取进口禁令，远远超过了为达到适当的卫生保护水平所要求的限度。经中方交涉，日本同意自 2003 年 8 月 20 日起，对 8 月 17 日以后进口的中国产鸡肉解除暂停进口的措施，但仍维持对鸡肉以外的家禽肉暂停进口的措施。

2003 年 8 月 29 日，日本厚生劳动省发出《关于对进口食品实施命令检查》的通知，称依据日本《食品卫生法》修正案（2003 年法律第 55 号），取消过去“对进口食品实施命令检查须先经政令指定”的规定，对一些原属抽检的进口食品，即日起开始实施命令检查。此项措施涉及 7 个国家和地区的 8 类食品，其中中国产品占 2 类 9 种，包括：猪肉加工品（含食用肉制品）、水产干制品、冷

冻食品、豆类加工品、点心类、果实加工品、种子加工品及酱菜等 8 种食品和虾及其简易加工品。不久，日本又在上述检查对象中增加了对鸡肉加工品（仅限食用肉制品）中甜蜜素的检查，对象为 56 家中国大陆企业、2 家中国台湾企业和 1 家越南企业。虽然命令检查只针对日方认为发生违规的具体产品和违规企业本身，并非针对同类全部中国产品，但是命令检查为逐批检查，时间长、费用昂贵，令进口产品的价格、质量优势大大削弱。截至 2003 年 11 月，厚生劳动省仍对 28 类中国产品实施命令检查。

2004 年 4 月，中日双方就中方向日本出口热加工处理禽肉及其产品的卫生条件达成了协议。

1）当出口热加工禽肉及其产品时，中国应遵循以下要求：规定高致病性禽流感（HPAI）等为法定通报的动物疫病；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。

2）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：屠宰前该养殖场至少 21 天内没有发生 HPAI；该养殖场未使用 HPAI 疫苗；由中国官方检测机构对经过中国官方批准的用于屠宰对日出口的热加工禽肉及其产品的屠宰场实施宰前宰后检验，证明未染有任何禽类传染病。

3）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。

4）由中国动物卫生当局申请，日方动物卫生当局（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）指定符合“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。指定标准主要内容有：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；加热前处理区应当与加热后处理区完全隔离，以下两种情况除外：一是热加工设备的窗户，传送原材料时打开，其它时候关闭，二是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；加热前处理区应当有存储、处理和检测设施；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；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；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；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；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；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；要有人员监督保证遵循操作手册的要求。

5）日方动物卫生当局将对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。如果指定加工厂需要改造、扩建和（或）改变工厂的结构，中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。当指定热加工企业更改企业名称或地址时，中国动物卫生当局应立即通报日方动物卫生当局。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；指定加工厂的监督员应做好下列记录并存档至少两年：热加工日期；每一产品品种的热加工禽肉及其产品的数量和加热记录；向目的国运输的日期和数量。中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，并应以文本形式保留巡视记录至少两年，并将有关结果以书面形式每半年向日方通报 1 次。如中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。一旦这种情况发生，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。如果日方动物卫生当局在必要的情况下调查此事，中国动物卫生当局应当提供巡视记录的副本。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。一旦日方动物卫生当局认为指定的加工厂不符合本标准，或不符合本文件中的动物卫生要求，日方可以立刻取消该企业的指定资格并暂停进口该企业生产的热加工禽肉及其产品。

6）中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。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中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。

7）一旦有疑似病例或确证 HPAI 等疫情的爆发，中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。

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

9）2004 年 3 月 19 日及以后屠宰的输日热加工禽肉及其产品都必须符合这一文件规定的动物卫生要求。

目前，我国有 35 家家禽加工企业生产的熟肉制品被允许出口到日本。

日本关于鸡肉及其制品的相关要求的变化可在农林水产省网站 http://www.maff.go.jp和厚生劳动省网站http://www.mhlw.go.jp/english/index.html上查取。

3.4 美国的规定

1.肉类安全检验检疫体系

1）法规体制

美国在进出口动物产品检验检疫方面已经建立了一套比较完整的法律、法规体系和管理体制，尤其是在肉类检验检疫方面，形成了比较完善、科学的检验检疫体系。

美国的肉类检验检疫法（FMIA）包括联邦肉类检验法（FEDERAL MEAT INSPECTION ACT-FMIA）和禽肉产品检验法（THE POULTRY PRODUCTS INSPECTION ACT-PPIA）。

美国联邦法典（Code of Federal Regulation-CFR）是一部综合性的法规汇编，其中第九篇第二卷是关于美国食品安全检验局（FSIS）职责范围内涉及肉类、禽肉、禽蛋产品的检验法规。

规章包括各种规程、标准、手册、指令（Procedure Standard Handbook Directive）。

2）组织机构与职能分工

美国负责进出口动物产品检验检疫和食品的安全组织机构非常健全，他们各司其职、积极合作。涉及的部门主要有农业部（Department of Agriculture-USDA）、人类健康服务部（Department of Health and Human Service-DHHS）、环境保护署（Environmental Protection Agency-EPA）、商务部（Department of Commercial-DC）和司法部（Department of Justice-DJ）。各部属下设立了负责检验检疫或食品安全卫生的机构，如农业部属下动植物卫生检疫局（APHIS）和食品安全检验局（FSIS）、人类健康服务部属下的食品和药品管理局（Food and Drug Administration-FDA），依照美国联邦法典（Code of Federal Regulation-CFR）分别实施检验检疫。

农业部动植物卫生检疫局负责动物疫病的诊断、防治、控制以及对新发生疫病的监测，保护和改善美国动物和动物产品的健康、质量和市场能力状况。其中兽医服务处（VS, Veterinary Service）负责对进口动物及动物产品的管理，保护国内动物及禽肉的健康，消灭外来疫病，并实施国内动物疫病消灭计划。负责出口动物和动物产品的检疫证书，对生物制品及其生产厂家进行检查，并签发许可证。

农业部食品安全检验局依照美国联邦肉类检验法、禽产品检验法和蛋产品检验法（the Egg Inspection Act-EPIA）对国内及进出口的肉类、禽和蛋产品实施检验，保证食品的安全卫生和适当标记、标签及包装。FSIS 全国大约有 9100 多人，其中 1100 多人是兽医，此外大约有 7400 个联邦检验员，对 6200 个左右经注册的生产厂家进行检查。

FDA 负责研究改善食品污染的检测和预防方法，收集有关影响食品添加剂和环境因素（如除虫剂）资料；制定其检验范围和检验标准，并敦促联邦在食品标签、食品颜色添加剂、食品卫生和安全等方面的立法。对其职责范围内的食品加工厂，进口食品和饲料厂等实施检查，并对非安全或受污染食品、非法流入市场被没收的食品等进行监测，以确保食品的安全、卫生。

3）国内产品与进出口管理

美国农业部 FSIS 负责对肉类、禽蛋产品的检验检疫；APHIS 负责肉、禽蛋产品以外的动物产品的检验检疫；美国州内生产供本州销售的肉类，禽蛋类产品由州政府兽医负责检验检疫，而州与州之间运输，销售以及进出口的肉类、禽肉产品由联邦政府兽医负责检验和签发安全证书；APHIS 和 FSIS 分别对检验检疫职责范围内的生产厂家进行驻厂检验检疫和监督管理，如 FSIS 全部实行驻厂检验管理，有驻厂兽医和检验员实施检验并签发检验证书。病原微生物的检验亦实行细分工负责制，生产厂家对大肠杆菌实行检测（通常 FSIS 鼓励和支持生产企业做沙门氏菌的检测），FSIS 对沙门氏菌进行抽样检测，并对生产加工过程的检验实行监测，同时 FSIS 派出巡视员或监督官员不定期对生产厂家进行监督检查及进行评估和疫病监测工作，联邦政府为州及当地政府检验检疫部门提供科技、信息咨询及培训帮助，保证双方运作能等同，并符合法律、法规的要求。

美国对肉禽蛋产品进口的检验检疫，一般按下列程序实施：检查输出国的检验检疫体系是否是与美国的体系等同；确保进口肉、禽蛋产品在与美国等效的检验、检疫体系下生产、加工。这种保证是通过定期评估有资格向美国出口国家在疾病、残留、污染、加工工艺、商业欺诈等风险领域中的控制的有效性来实现；确保进口到达入境口岸实施检验检疫时有恰当的证书；证明产品符合美国的标准；货物到达口岸时信息输入口岸自动进口信息计算机系统（AIIS）并在其指导下对进口产品实行采样。检验数据不但用于决定以后特定国家、特定工厂所生产的产品进行采样的频率，还用作评估该国检验检疫系统的补充信息。美国农业检查员（APHIS 属下 PPQ）在货物到达口岸时实施验证验货，在 AIIS 系统将进口信息发送全国口岸的同时，指示不同的检验检疫机关在目的地对进口产品实施检验检疫。

4）食品安全控制体系

美国的肉类安全卫生控制策略，概括起来，主要包括动物卫生控制、残留监控、食品源性微生物的监测及在加工厂推行 HACCP 管理体系几个方面。

（1）动物卫生控制　美国试图用一系列的动物疫病根除计划、监测计划、预防计划来解决肉类安全卫生控制中的动物卫生问题，如国家家禽改善计划及补充条款（National Poultry Improvement Plan and Auxiliary Provisions）等。APHIS 对从农场运到屠宰场的动物并不出具动物卫生证书。其最高目标是让所有从农场到屠宰场的动物都是健康的。另外，尽管美国没有明确宣布有疯牛病和口蹄疫，但仍然投入大量的人力和财力去研究预防疯牛病和口蹄疫传入的技术和政策措施。

（2）动物源性食品残留监控体系及实施　美国政府通过建立完善的残留监控体系并制定统一的程序和指导方针对食用动物中有害残留物质进行控制，肉类的残留监控是国家残留监控计划的重要部分，国家残留监控计划所涉及的残留物的种类分别有：兽药、农药和环境污染物。具体监控计划包括：国内的兽药监控计划及特殊项目的监控；进口食品的兽药残留监控计划；国内农药残留监控计划及农残特殊项目的监控；进口食品中农药残留监控计划；国内和进口食品中环境污染物监控计划及特殊项目的监控。

（3）微生物的检测与控制　通过与农业部 Texas FSIS 培训中心的交流，目前美国 USDA 对原料性肉、奶制品监控的重要指标是：细菌总数：判定肉制品的一般污染状况；大肠菌群：判定加工过程粪源性污染的状况；病原微生物：包括沙门氏菌、单核李斯特氏菌、大肠杆菌 0157、耶尔森氏菌和空肠弯曲杆菌。

（4）HACCP 在美国肉类加工企业的应用和实施　根据美国 HACCP 和消除病原体计划的规定，大型的工厂（500 人以上）必须在 1998 年 1 月起强制性实施 HACCP，小型的工厂（10 人～500 人）必须在 1999 年 1 月起强制性实施 HACCP，极小型的工厂（10 人以上）必须在 2000 年 1 月起强制性实施 HACCP，也就是说现在美国的肉类加工厂都必须强制性地实施 HACCP。根据美国肉禽 HACCP，美国把需要实施 HACCP 的肉禽加工企业分成以下九类：屠宰所有的种类；生的产品-非绞碎的产品；生的产品-绞碎的产品；热加工的产品-商业无菌的罐头产品；未经热处理的产品-保质期稳定的产品；经过热处理的产品-保质期稳定的产品；经充分加热-保质期不稳定的产品；经过加热但加热不充分-保质期不稳定的产品；二次加入抑制剂-保质期不稳定的产品。

美国农业部认识到在一个企业单纯实施 HACCP 并不能达到控制食品安全的目的，因此，要求肉

禽加工企业在实施 HACCP 之前必须建立：必备的基础计划(Pre-requisite programes)；良好操作规范(Good Manufacturing Practice-GMP)；标准操作程序(Standard Operating Procedures-SOP)；卫生标准操作程序(Sanitation Standard Operating Procedures-SSOP)。FSIS 对工厂必须具备的卫生控制程序有详细的规定和要求，负责驻厂的兽医和检验员每天对此负责检查。

在肉禽加工企业，美国为了控制有害微生物，在屠宰生产线上普遍采用新的肉品消毒措施，包括：使用比重 1.043 的磷酸三纳喷淋消毒鸡胴体、在预冷池使用 20ppm 的二氧化氯消毒禽肉等。

由于种种原因，我国禽肉产品包括胸肉和熟食制品至今难以有效进入美国市场。

2、禽畜肉类食品安全检验法规

1906 年美国国会立法，对禽畜肉食品作安全检验，在 1957 年进一步对州际贸易的禽畜肉类检验规定为必须实施步聚。

禽畜肉类食品安全检验法规经若干次修订，在 1996 年的 7 月 6 日终于由美国总统宣布。这项法规把沿用了 90 年的禽畜肉类检验作了科学性的改革。以禽肉来说，食品安全检验局（FSIS）的检验人员检验每一只加工的禽肉屠体，并决定其是否卫生可以适于人的食用。同时该局对禽肉加工厂的设计、器材等都要审核，而且在生产期间有驻厂的人员负责检验卫生状况及屠体的可食用性。

目前美国有 7400 多位食品安全检验员分布在 6200 多所禽畜肉类加工厂中工作。

新法规特性

新检验法规增加了许多科学的检验方法，弥补了以视觉及嗅觉为基准的检验方法。新法规是政府第一次要求禽畜肉品加工厂减少其产品病原细菌。

新法规不仅仅适用于美国境内接受联邦检验的 6200 所禽畜肉类加工厂，同时指出，受各州州政府检验的禽畜肉类加工厂，以及销售产品到美国的国外禽畜肉品加工厂，都要接受相同的或是同样要求的检验方式。

内容重点

新公布的食品安全检验法规在文字上共有八大部分：

9CFR304：肉品检验的申请；

9CFR308：肉品检验卫生；

9CFR310：肉品检验屠体的微生物测试卫生；

9CFR320：肉品检验报告与记录保存的要求；

9CFR327：进口产品；

9CFR381：禽肉和禽肉产品微生物测试及检验规则；

9CFR416：卫生；

9CFR417：危害分析与关键控制点。

这些新规定增加了科学性检验，但并没有消除原有的每一个屠体所作的视觉与嗅觉检验。对禽肉食品的加工业者，这个新的检验法规有下列六个重点：

（1）加工厂对每一项生产的产品必需具备书面的 HACCP；

（2）加工厂必须测试产品的大肠杆菌，以证实其加工卫生操作得到管制；

（3）对于加工厂的产品，其沙门氏杆菌的含量必须在规定数字以内。

（4）加工厂卫生标准操作作业程序必须具备书面报告，包括机械及加工场所的清洗消毒和档案的保存；

（5）美国农业部可以抽查工厂的档案记录并且检验，以证实并确保 HACCP 制度的执行。

（6）美国农业部将测试产品的沙门氏菌，以确保每一所加工厂达到所规定的卫生标准。

从这六个重点来看，书面的“危害分析及关键控制点”制度是这个新法规的核心。

危害分析及关键控制点管理体系

（1）危害分析

在危害项目上，我们很容易的可以想出至少有十种以上。这包括：自然毒素、微生物污染、化学物污染、农药、药物残留、动物疾病、腐败、寄生虫、非法的食品及色素添加物以及物理性的危害因素。

加工人员必须确认在加工过程可能带来的危害因素并作预防的措施，每一项加工产品，农业部都要求生产者备有操作步骤，以及关于每一个步骤可能发生的危害，此外，生产者还要注明该产品的主要销售对象。

（2）主要内容

新的禽畜检验法规重点在于，对可能发生的危害在于可能带来的危害因素，并采取的预防措施。每一项加工产品，农业部都要求防止或是减少到可以被接受的程度。在设计危害分析重点管制制度的通病是设定太多的危害管制重点。重点多了，反而不成重点，一般说来，一个好的重点管制制度重点数目应在五到六个之间。

（3）容忍限度

在每一个管制点制订其最高与最低的物理、化学或微生物危害数值，因此管制在计划上也要包括了每一个管制点，所用的物理、化学和微生物测试方法。

（4）危害管制的检视

新的检验法要求厂方提出如何指定及训练每一个危害管制重点的检视人员，危害管制重点的检视最好是长期与持续性的，如果不能持续，也该是愈频繁愈好！

在危害管制上所用的量度系统不仅仅要测定出一些差异，在计划中还要指出，当量度值差异到何种程度时得重估整个危害分析关键控制点制度。

（5）纠正措施

农业部的检验法规认为，在每一个危害关键控制制度的计划上必须包含纠正的措施方案。这种纠正由什么人负责以及采取什么样的行动。

（6）记录保存

有效的管制记录保存是危害分析关键控制点制度的一项重要部分。关键控制点制度的检视记录、校正操作以及其确认的步骤都必须留存。其留存期，以家禽类产品来说：屠宰与冷藏品生产保留一年，冷冻品及其他室温下货架安定的产品其保存两年。

（7）危害控制的确认

在家禽的屠宰加工上，我们可以控制的重点分成两级“CPP1”和“CPP2”。

“CPP1”是在该点的控制可以控制食品危害的发生；“CPP2”是在该点控制可减少危害的发生，若以加工过程来说，烫羽、清洗、挖除内脏以及最后的冲洗操作都是属于“CPP2”的控制点。在屠宰过程中只有最后的冰水冷却是属于“CPP1”的控制点。此外，产品的包装、储存与运销也可以列入危害控制的重点。

为了减少禽肉产品造成的食品危害，禽肉的加工操作可以考虑：

在冷却槽中添加氯气；

把生鲜产品和熟产品生产分开；

生鲜产品加工地区的室温最好在 50° F 以下；

生鲜产品的处理要注重卫生；

工厂的高层管理人员要配合，而且重视品质。

卫生标准作业程序

新的检验法规要求所有的禽畜加工厂，对其各项加工设施必需具有其独特的标准作业程序，并且每天记录其执行情况以及任何改善措施。在以往，家禽加工厂的卫生状况是由农业部的检验人员检查，在新法实施之后，这种卫生的检查交给生产者自己负责。

新的检验法规规定，加工厂对每一部工作设施必需备有使用前后的清洗消毒步骤书面说明，这包括如何拆除设施以及消毒剂的使用，同时指出负责实施及检查的人员保留每日的操作记录。

新的检验法规指出，加工厂必需负责开工前的清洗卫生工作，而且只要工厂人员把这项工作做了，不必待到检验人员的许可就可以开工。在以往，检验人员在检查之后的许可是开工前的必要条件。

卫生标准作业程序的要求依设施而异，所以加工厂的负责人员必需对其独特的设施与操作，制定出卫生标准作业程序，它不必全盘使用目前农业部的范本。

这项卫生标准作业程序的操作及其记录，必须保留至少 6 个月，并且随时可以提供政府检验人员抽考与验证，标准作业程序的实施记录，在 48 小时之内必须放在其设施的附近，48 小时以上可以放到在检验人员要求之后 24 小时之内可以获得的地方。

对卫生标准作业程序的缺乏与效率，政府检验人员可以提出修改建议，当然政府的检验人员也可以检查设施的卫生状况，以验证其实施的成效。

有了卫生标准作业程序，若加工厂人员不遵守或执行不力，加工厂可以受到暂停作业的处分，直到情况得到改善，对已加工的产品，检验人员也可以命令加工厂把它收回。

减少病原与微生物测试

新检验法规指定，测试禽畜生鲜产品两大类微生物，由生产工厂本身检试大肠杆菌，而由农业部检试沙门氏菌。

大肠杆菌虽然不是病原，但却是屠体是否受到粪便污染的最好指标。大肠杆菌的抽样检查频率是按照禽畜的种类及屠宰数量而异，每 300 头牛、1000 头猪、2000 只肉鸡、300 只火鸡就得采样测试一次。

政府规定指出，若在近期的十三次测试中，任何一次的大肠杆菌数量每毫升超过一千个菌数（1000cfu/ml），或是三次每毫升超过一百个菌数的话，加工厂得采取行动作出更正。在采样测试前，工厂必需准备书面的采样方法，这包括如何采样，样品如何处置，以及测试的方法等等。以肉鸡说，采样的地点是在冰水冷却操作后的滴水线上，操作人员把整个屠体以冲淋法，在一个塑料袋内把屠体和采样液一同振荡，大肠杆菌的测试方法必须是官方的，如 AOAC 所使用的方法，其敏感度要高到可以测试出每平方厘米含五个以下的菌数。

对小型的禽畜加工厂，它包括年屠宰量在 6000 头牛，2 万头猪，44 万只鸡和 6 万只火鸡以下的工厂，每年夏天的六月至八月之间，每周抽取微生物样品一次，作大肠杆菌检定。若连续 13 次样品都符合政府所订标准，则不必再作上次检试，一直到下一年的 6 月份重新开始。

如果大肠杆菌数目超出政府所订界限，检验单位会要求工厂作出改进，同时加强检验工作，包括感官检验与微生物样品的抽取，此外，还对其卫生标准作业程序以及危害分析与关键控制点制度的记录予以检讨。如果加工厂连续在菌数上失去控制，则该厂可能暂停接受政府检验。

对肉体屠体，含有沙门氏菌的屠体不得超过 20%，或者是在 51 个样品中，含有沙门氏菌的不得超过 12 个。农业部对碎鸡肉的沙门氏菌标准比较宽，上限为 44.6%或者是每 53 个碎鸡肉样品中不得超过 26 个含有沙门氏菌。碎火鸡肉的沙门氏菌标准更宽，上限为 49.9%，或者是每 53 个样品中含沙门氏菌的不可以超过 29 个。

如果加工厂生产的产品其沙门氏菌含量超过规定，农业部可以有三阶段的处理层次。第一层次是让加工厂自行改善；第二个层次是由检验单位重估该加工厂的危害分析及关键控制点制度，作适当的改进建议；第三个层次则暂停对该厂的检验。

针对减低禽畜肉的病原菌，美国政府要求生产工厂使用适当的科技，比如说，使用热水或含有政府许可的添加剂液体以冲淋屠体。这些添加剂的种类，包括乳酸、醋酸、柠檬酸、三钠磷酸盐和氯水等等。此外政府也准许厂商使用加压蒸气或热水，在真空状态下喷洒屠体以减低病原菌含量。

在减低禽畜肉品病原菌的方针下，农业部的食品安全及检验局最近还宣布了对禽肉屠体粪便污染“零容忍度”的规定。这项新的规定指出，有粪便传染的屠体将不准进入冰水冷却槽。驻厂的农业部检验人员每班至少两次抽取十只以上的屠体检查。若发现有粪便污染，他们可以要求厂方做出改善。若厂方不能完全防止这种粪便的污染，则检验人员认为厂的危害分析及关键控制点制度出了毛病，工厂因此将会受到处罚。

3.农药最高残留标准

美国对禽肉及制品中 73 种农药残留进行了限制，而我国只对敌敌畏进行了限制，其他 72 种农药的残留则没有规定（见表 4-7）。

]

表 4-7　中美农药残留标准比较　　单位：ppm

农 药 名 称	中国 GB16869-2000	美　国
敌敌畏（dichlorvos）	0.05	0.05
氟氯菊酯		0.05
毒死蜱		0.1
甲基毒死蜱		0.5
苯丁锡		0.1
甲基硫菌灵		0.1
伐菌唑灵		0.1
乙酰甲胺磷		15
除虫脲		0.05
氯菊脂		0.05(副 0.25)
三唑酮		0.04
双甲脒		0.01(副产品 0.05)
莠去津		0.02
苯菌灵		0.1(肝 0.2)
解草酮		0.01
莱达松		0.05
溴苯腈		0.05(副产品 0.3)
甲萘威		5
萎锈灵		0.1
烯草酮		0.2
Clofencet		0.15(副 0.2,脂 0.04)
氟氯氰菊脂		0.01
落灭津		0.05(蛋鸡产品)
恶醚唑		0.05
燕麦枯		0.05
乐果		0.02
敌草快		0.02
杀灭阿菊酯		0.03(副产品 0.3)
土菌灵		0.1
氯苯嘧啶醇		0.01
甲氰菊酯		0.05
哒草焌钾盐		0.3
锐劲特		0.02(脂 0.05)
砒氟丁禾灵		0.05
氟啶酮		0.05(肝肾 0.1)
氟酰胺		0.05
草胺磷		0.05(副 0.1)
盖达落立		0.05
异菌脲		1
isoxaflutole		0.2(肝 0.3)

马拉硫磷	4	4(宰前)
烯虫酯		0.1
异丙甲草胺		0.02(肝 0.05)
嗪草酮		0.7
灭克落		0.02
氯甲基吡啶		0.05
哒草伏		0.1
乙氧氟草醚		0.05
毒草丹		0.05
增效醚		3
嘧啶磷		0.2
氟嘧黄隆		0.1
毒草安		0.02
虫螨特		0.1
苯胺灵		0.5
氧环三宝		0.19 肝肾 0.2)
克草安		0.02(肝肾 0.2)
天然除虫菊		0.2
二氯喹啉酸		0.05(副 0.1)
禾草克		0.02(副 0.5)
乙草丁		0.2(副 2)
西玛津		0.02
氟烱草醚		0.02
草硫磷		0.05(副 0.5)
tepraloxydim		0.2(肝 1)
杀虫威		0.75
赛苯隆		0.2
禾草丹		0.2
甲基硫菌灵		0.1(肝 0.2)
三唑醇		0.01
绿草定		0.1
芬必得		0.04
Z-氯氰菊酯		0.05

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准- GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

4.兽药最高残留标准

美国禽类兽药残留限量是针对母体化合物（喂养动物时的化合物形式）、或针对代谢物、或针对母体加代谢物的。所有数据来源于联邦法规（CFR：the Code of Federal Regulation）第 21 章。美国对 37 种兽药最高残留进行了规定，其中 18 种兽药我国没有限量规定。余下的 17 种兽药中，我国对 7 种兽药残留的规定要严于美国，4 种低于美国标准（见表 4-8）。在使用动物中禁用的药物有：氯霉素、己烯雌酚、硝基呋喃类、硝基咪唑类。未核准用于食用动物的药物有：兴奋剂。

表 4-8 中美禽类兽药限量标准比较 单位：ppm

	中 国			美 国
	GB16869-2000	国家质检总局	其 他	
金霉素*	1	0.1	肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6	肉:2;肝:6; 肾:12
四环素*	肉:0.25;肝:0.3;肾:0.6	0.1	肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6	肉:2;肝:6; 肾:12
土霉素*	0.1	0.1	肌肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6	肉:2;肝:6; 肾:12
磺胺二甲嘧啶	0.1	0.1	0.1	可食组织:0.16
二氯二甲吡啶酚	0.01			肉:5;肝:15; 肾:156
羟氨苄青霉素				可食组织:0.01
氨苄青霉素				可食组织:0.01
青霉素				可食组织:0
尼卡巴嗪		4	4	4
磺胺间二甲氧嘧啶		0.1	0.1	可食组织:0.1
磺胺喹恶啉		0.1	0.1	可食组织:0.16
氯啶酮				0.05
新生霉素			1	可食组织:1
竹桃霉素				可食组织:0.156
链霉素			肌肉:0.5;肝:0.5;肾:1	0.5
氨丙啉			肌肉:0.5;肝:1;肾:1	肌肉:0.5;肝:1;肾:16
葵氧喹酯				肌肉:1;肝:2; 肾:2
乙氧酰氨苯甲酯			肌肉:5;肝:15;肾:15	肌肉:0.5;肝:1.5;肾:1.5
甲藜嘧啶				可食组织:0.1
砷				肌肉:0.5;副产品:2
壮观霉素			肌肉:0.3;肝:2;肾:5	可食组织:0.16
乙氧喹			肌肉:0.5;肝:3;肾:3	肌肉:0.5;肝:3
硫酸庆大霉菌		0.3		可食组织:0.16
噻苯哒唑				可食组织:0.114
氢溴酸常山酮			肌肉:0.1;肝:0.13	肝:0.16
马杜霉素			肌肉:0.24;肝:0.72	脂肪:0.385
制菌霉素			0	可食组织:0
氯苯胍			0.1	可食组织:0.15
2-乙酰氨基-5-硝基噻唑				可食组织:0.01
阿克洛安				肌肉:4.5; 肝:4.5

崔西杆菌素				可食组织:0.5
丁喹酯				肌肉:0.1;肝:0.4;肾:0.4
3,5-二硝基苯甲酰胺				可食组织:5
恩氟杀星				0.36
多氯联苯				脂肪:311
磺胺硝苯				可食组织:5
除菌灵				肌肉:36;肝:6;肾:65

注：*-限量为所有准用四环素族抗生素的总量。

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准- GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

美国关于鸡肉及其制品的相关要求的变化可在农业部网站 http://www.usda.gov及其下属食品安全检验局的网站 http://www.fsis.usda.gov 和动植物卫生检疫局的网站 http://www.aphis.usda.gov/上查取。

3.5 欧盟的规定

1. 疫情疫病控制和微生物限制

1993 年 5 月 12 日，欧盟委员会公布“关于禽流感和新城疫的第三国划分标准（93 / 342 / EEC）”，规定：

1）鉴于从第三国进口家禽、种蛋和禽肉时，其国内应无禽流感和新城疫；鉴于有必要对第三国建立相应的划分标准；

2）凡符合下述的一般标准的第三国，则可划分为无禽瘟和新城疫的国家：（a）必须具有一般的动物保健机构，能对禽群进行适当的监控。（b）必须具有相应的法规，规定禽流感和新城疫是各种家养禽和鸟类的应通报的疾病。（c）凡怀疑为该两种疾病时，必须进行仔细检查。（d）一旦发现可疑病例，必须将发现的每一种禽流感病毒或副粘病毒的样品送至指定的实验室，并按规定的方法进行检测。（e）其它方实验室必须具有快速检测能力，或者与具有快速检测能力的国家实验室已有协议。（f）必须允许欧共体的专家检查这些实验室。（g）凡首次暴发疾病时，应将病毒分离物送至英国 WegBridge 的欧共体基准实验室。（h）每个首次暴发疾病的地区，一旦确诊后应在 24 小时内通知委员会。（i）对于疾病继发的地区，每个月至少应向委员会呈交一次关于疾病状况的报告。（j）凡不限制使用疫苗来控制禽流感和 / 或新城疫的国家，官方应控制这些疫苗的生产、测试和发放。（k）必须将生产禽流感和新城疫疫苗的各种毒株的特性通报给委员会。

3）在不损害上述规定的一般标准情况下，如果是符合下述条件的第三国，则可划分为无禽流感的国家：（a）在本地区至少 36 个月内家禽未发生该病。（b）至少有 12 个月没有用与已知高度致病性的禽流感病毒（目前是 H5 和 H7 亚型）的同一亚型而制成的禽瘟疫苗接种。

如果采用紧急屠宰政策来控制疾病，则 36 个月期限减至：（a）如没有采取紧急接种，为 6 个月。（b）如采取了紧急接种措施，在官方终止紧急接种的期限 12 个月后，为 12 个月。

4）在不损害一般标准情况下，又符合下述条件的第三国，则可划分为无新城疫国家：（a）在本地区至少 36 个月未发生该种病。（b）至少在 12 个月内未接种过非认可的新城疫疫苗。

在采取紧急屠宰政策以控制疾病时，则 36 个月的期限减至：（a）如未实施紧急接种，为 6 个月。（b）如实施了紧急接种，在官方终止紧急接种的期限 12 个月后，为 12 个月。

5）规定的标准只针对商品群，则第三国为无新城疫国。在这种情况下，如果第三国在随附的动物健康证书中包括了要求的附加保证，则可以允许对欧共体出口新鲜食肉，但这些国家不能向欧共体出口活禽和种蛋。

第三国允许接种疫苗来控制新城疫，而接种的疫苗只符合规定的一般标准，但不符合其特殊标准，则该国为无新城疫国。在这种情况下，第三国如在随附的动物健康证书上包括了本决定要

求的附加保证，则可允许向欧共体出口活禽、种蛋和鲜禽肉。

欧盟 94/984/EC 决议要求：中国出口到欧盟的禽肉必须随附兽医证书，并要求对每批鸡在宰杀前随机抽取 60 只的泄殖腔棉拭样品进行新城疫病毒（NDV）分离，未分离出 ICPI 大于 0.4 的新城疫病毒。欧盟明确规定沙门氏菌、空肠弯曲杆菌、单增李斯特氏菌、致病性大肠杆菌不得检出；对金黄色葡萄球菌、需氧嗜温菌等也有限制（见表 4-9）。

表 4-9　欧盟对肉类产品微生物限量标准

	肉　切　碎	预　制　肉
沙门氏菌	ND/10g	ND/g
大肠埃希氏菌	m=50 M=500	m=500 M=5000
金黄色葡萄球菌	m=100 M=1000	m=500 M=5000
需氧嗜温菌	m=500000　M=5000000	

注：ND-不得检出；m-合格菌数限量；M-附加条件后判定为合格的菌数限量。

资料来源：吕志平主编《国内外技术法规和标准中食品微生物限量》，中国标准出版社，2002 年 9 月第一版。

2.农药和兽药最高残留标准

欧盟委员会法规 2377/90、466/2001、1181/2002 等规定了农药、兽药、生物毒素、有害元素等污染物的残留水平。

欧盟对 27 种农药的残留进行了规定，而中国只规定了其中的 4 种，且甲胺磷的残留限值为 0.02ppm，而欧盟限定为 0.01ppm（见表 4-10）。

表 4-10　　中国和欧盟农药残留标准比较　　单位：ppm

农　药　名　称	中　　国		欧　　盟
	GB16869-2000	其　它	
六六六（BHC），mg/kg≤	0.2	0.4/4	0.3
滴滴涕（DDT），mg/kg≤	0.2	0.2(肝 5)	1
甲胺磷（methamidophos），mg/kg≤	0.02		0.01
毒死蜱			0.05
甲基毒死蜱			0.05
甲基硫菌灵			0.1
狄氏剂/艾氏剂			0.2
七氯			0.2
比久			0.05
乙酰甲胺磷			0.02
多菌灵			0.1
草甘磷			0.1
异狄氏剂			0.05
氯丹			0.05
氯氰菊酯			0.05
溴氰菊酯			0.05
氯菊脂			0.5
丙环唑			0.05
双甲脒			0.02
苯菌灵			0.1
氟氯氰菊脂			0.02

氯苯嘧啶醇			0.02
异菌脲			0.05
杀虫威			0.02
三氯杀螨醇			0.1
乙烯利			0.05
林丹			1

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准-GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

欧盟对 65 类兽药和重金属的最高限量进行了规定，主要集中抗感染药剂，尤其关注磺胺类和抗生素如青霉素类、头孢霉菌素类、大环内酯类、四环素类、氟甲砜霉素和相关化合物，我国对其中 17 类兽药的限量没有规定。除苯硫哒唑外，我国对其它 47 类兽药和重金属限量的规定基本与欧盟一致。欧盟规定己烯雌酚、氯霉素、呋喃唑酮、克伦特罗、沙丁胺醇、甲硝哒唑、甲琉咪唑、19-去甲睾酮、二甲硝基咪唑、洛硝哒唑不得检出（见表 4-11）。

表 4-11 中国与欧盟在禽肉兽药和重金属残留标准比较 **单位：ppm**

	中　　国			欧　盟
	GB16869-2000	国家质检总局出口	其　他	
金霉素	1	0.1	肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6	肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6
四环素	肉:0.25; 肝:0.3; 肾:0.6	0.1	肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6	肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6
土霉素	0.1	0.1	肌肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6	肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6
磺胺二甲嘧啶	0.1	0.1	0.1	0.1
己烯雌酚	ND	ND	0	ND
羟氨苄青霉素				0.05
氨苄青霉素				0.05
苄青霉素			0.05	0.05
双氯青霉素				0.3
氯霉素		ND	0	ND
红霉素			0.4	0.2
新霉素			0.5(肾 5)	0.5
螺旋霉素			肌肉:0.2;肝:0.4;	肌肉:0.2;肝:0.4;
泰乐霉素				0.1
呋喃唑酮		ND	0	ND
氯羟吡啶		15	肌肉:5;肾:15; 肝:15	15
磺胺间二甲氧嘧啶		0.1	0.1	0.1
磺胺甲基嘧啶		0.1	0.1	0.1
磺胺间甲氧嘧啶			0.1	0.1
磺胺喹恶啉		0.1	0.1	0.1
甲砜霉素			0.05	0.05

磺胺嘧啶		0.1	0.1	0.1
左旋咪唑		0.1	0.01(肝 0.1)	0.01(肝 0.1)
恩诺沙星		0.2	肌肉:0.1;肝:0.2; 肾:0.3	肌肉:0.1;肝:0.2;肾:0.3
铅		1	1	0.1
镉		1	1	0.05
三甲氧苄胺嘧啶				0.05
磺胺间甲氧嘧啶			0.1	0.1
克伦特罗		ND		ND
沙丁胺醇		ND		ND
强力霉素				肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6
甲巯咪唑		ND		ND
19-去甲睾酮		ND		ND
二甲硝基咪唑		ND	0	ND
洛硝哒唑		ND	0	ND
对乙酰氨基酚				1
砜苯哒唑				1
苯硫哒唑		1	1	肌肉:0.05;肝:4;肾:3
丙硫哒唑		1	1	1
噻苯咪唑酯		1	1	1
盐霉素		1.8	0.6(肝 1.8)	1.8
甲芳威		0.1-0.5		0.1-0.5
杀线威				0.1-0.5
异丙威				0.1-0.5
克百威				0.1-0.5
砷		1		1
汞		1	1	1
林肯霉素			肌肉:0.1;肝:0.5;肾:1.5	0.1
壮观霉素			肌肉:0.3;肝:2;肾:5	肌肉:0.3;肝:1;肾:5
多粘菌素 E				0.15
恶喹酸			肌肉:0.1;肝:0.15;肾:0.15	肌肉:0.1;肝:0.15;肾:0.15
达氟沙星 Danofloxacin			肌肉:0.2;肝:0.4;肾:0.4	肌肉:0.2;肝:0.4;肾:0.4
二氟沙星 Difloxacin			肌肉:0.3;肝:1.9;肾:0.6	肌肉:0.3;肝:1.9;肾:0.6
氟甲喹 Flumequine			肌肉:0.05;肝:0.1;肾:0.3	肌肉:0.4;肝:0.8;肾:1
替米考星 Tilmicosin			肌肉:0.075;肝:1;肾:0.25	肌肉:0.075;肝:1;肾:0.25
氟苯尼考 Florfenicol				0.1

甲硝哒唑		ND	0	ND
邻氯青霉素			0.3	0.3
苯唑青霉素			0.3	0.3
沙拉沙星			肝:0.1	0.2
甲氧苄氨嘧啶			0.05	0.05
氟甲砜霉素				肌肉:0.1;肝:2.5;肾:0.75
硫粘菌素				肌肉:0.1;肝:1;
巴龙霉素				肌肉:0.5;肝:1.5;肾:1.5
溴氰菊酯(敌杀死)				0.01

注：ND-不得检出。

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准- GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

3. 理事会指令（91 / 494 / EEC）关于共同体内部新鲜禽肉贸易及从第三国进口新鲜禽肉的动物卫生条件（1991 年 6 月 26 日）

1）鉴于通过制定有关共同体内部新鲜禽肉贸易的动物卫生状况条例来消除成员国间的差异，以保证该部门的合理发展，并通过鼓励共同体内部贸易来提高生产率，以完善内部市场；鉴于为加强作为销往另一成员国的鲜肉来源的家禽的卫生状况信息，应规定共同体内部家禽和种蛋贸易及从第三国进口家禽和种蛋的动物卫生条件在共同体领土上饲养家禽或从第三国进口家禽；鉴于为防止动物流行病的传播，若鲜肉来自根据共同体指令已受到卫生控制的农户或地区，或来自禽流感或新城疫疫区，则不能在共同体内部贸易；

2）对不符合共同体条例的新鲜禽肉不应给予 1971 年 2 月 15 日通过的有关影响新鲜禽肉贸易的卫生问题的卫生标志；然而，只要对该肉类作致病菌的灭菌处理，就可以作其他用途；在这种情况下，该肉类应标有该用途的传殊标志；

3）该指令规定了有关共同体内部新鲜禽肉贸易及从第三国进口新鲜禽肉的动物卫生要求。

4）适用于从第三国进口产品的条例：

（1）新鲜禽肉必须来自由委员会清单中列出的第三国或其部分地区。清单及其补充内容将在《欧共体官方公报》上刊登。在决定某一第三国或其部分地区是否可以列入第一段提到的清单中时，应特别注意下列几点：（a）第三国的家禽，其他家畜和野生动物的卫生状况，应特别注意该国的外来动物疾病及环境卫生状况，因这些都容易危及成员国的公众和动物健康；（b）由第三国定期和快速提供有关在其领土上存在动物流行疾病的情况，特别是国际兽医局定义的 A 类和 B 类疾病；（c）该国有关动物疾病预防和控制的条例；（d）该国兽医局的结构及其权力；（e）动物流行疾病预防和控制措施的组织实施；（f）该国有关使用违禁物品的立法，特别是有关禁止或授权使用物品、物品销售、投放市场，以及有关物品管理和控制条例的立法；（g）第三国对该指令规定的条例所作的保证。

（2）新鲜食肉必须来自无禽流感和新城疫的第三国。新鲜禽肉必须：（a）符合动物卫生要求，这些要求可根据不同的家禽种类而有所不同；（b）来自禽群，且在发货前，该禽群在规定的期限内一直在第三国或其部分地区生活。

如果有关第三国提供至少属等效标准的类似动物卫生保证，则应逐例予以废除。新鲜禽肉必须附有第三国出口方的官方兽医签发的证书。

（3）委员会可根据有关决定，将从第三国或其部分地区进口的产品限制于某几种新鲜禽肉。也可决定在产品进口后根据需要实施动物卫生控制措施。

（4）在执行有关从第三国进口禽肉的共同体卫生条例时，成员国所应用的这类进口条款不得比指令 71/118/EEC 中共同体内部贸易的管理条款更有利，并根据指令 89/662/EEC 第 6（1）（b）条第 2 小段规定的要求进行禽肉贸易。

（5）为保证这些条款的统一实施，可由成员国和委员会的兽医专家在第三国进行现场检验。然而，成员国应有权对未依照共同体程序进行检验的任何第三国企业根据其国家条例继续实施检验。

4.理事会指令（93 / 119 / EEC）关于动物屠宰和处死时对动物的保护问题（1993 年 12 月 22 日）

1）鉴于对屠宰动物保护的欧洲公约已通过；鉴于在本问题上欧洲公约的范围大于现存的共同体规则；鉴于对屠宰时动物保护的法律影响了农产品的竞争的条件和农产品在共同市场上的流通；鉴于需要建立屠宰前对动物保护的普遍的最低标准以确保生产的健康发展和有利于动物和动物产品内部市场的完成；鉴于屠宰动物时，减少对动物可能造成的痛苦；鉴于必须允许技术和科学的实验得以实施和考虑到某些特定的宗教仪式的特定要求；鉴于欧洲公约没有包括的动物，在屠宰时也应得到良好的保护；鉴于在有关动物保护的声明（附于欧盟条约最终决定）中，欧盟会议要求欧洲议会、理事会、委员会和各成员国在起草和贯彻实施关于普通农业政策的欧洲法律时，应充分考虑有关动物福利待遇的要求；

2）该指令适应予以下动物的运输、候宰、限制、电麻、屠宰和处死：供肉品、皮张、皮毛和其他产品生产用的动物；为疾病控制需处死的动物。应避免在动物运输、移动、候宰、限制、电麻、屠宰和处死时遭受应激、痛疼或痛苦。

3）适于屠宰加工厂的要求：加工厂的结构、工器具和设施等应避免使动物遭受应激、痛疼或痛苦；用于电麻和处死动物的设施在设计、结构、维护和使用方面应确保能快速有效地电麻和处死动物。主管当局应检查用于电麻和处死动物的设施设备是否符合以上要求，并且还应定期检查，以确保它们处于良好的维护状态和达到前面所述及的目标。另外还应准备一套处于良好状态的设施设备以供屠宰时紧急使用，并注意维护和定期检修。对负责动物运输、候宰、限制、电麻和屠宰处死的人员必须具有一定的知识技能，以保证人道地、有效地完成从动物移运到屠宰处死的工作。主管当局应确保加工厂工人拥有必要的技术、能力和专业知识。主管当局应负责加工厂的检验和控制，且可随时进入加工厂的任何部分以确保符合本指令要求。屠宰场还应具备没有天然隐蔽物和遮阳物的大片存养栏。存养栏应保护动物不受恶劣天气影响，也应使动物不受物理的、化学的或其他的健康危害。

4）动物到场应尽快卸车，如果暂不能卸车，待卸动物应避免遭受恶劣天气的影响且应对其提供良好的通风。动物因种类、性别、年龄或来源等，可能相互伤害攻击时，必须隔离存放。动物应避免遭受恶劣天气条件的影响，如果是潮湿高温天气，必须通过适当的方式降温。动物的健康状况必须每天早上和晚上各检查一次。在运输和到达屠宰场的过程中遭受痛疼或痛苦的动物，及未断奶的动物必须立即宰杀；如果不能立即宰杀，它们必须尽快隔离并在此后 2 小时内宰杀；不能走动的动物不能拖到宰杀间，而必须就地宰杀；或者通过手推车或可动平台运输到急宰间急宰，但不能使其再遭受不必要的痛苦。

动物不直接运到屠宰地点时，必须提供充足饮水；到屠宰场 12 小时内不能宰杀的动物，必须饲喂，且定期地供食。

在屠宰场中存放 12 小时或更长时，动物必须进行存养。在动物不拴系的地方，必须供给饲料，以供动物自由采食。

对用笼子装运的动物的要求：装运动物的笼子必须小心装卸，不能扔抛或碰撞翻倒，动物应尽可能地水平地机械化卸下。用有孔和底面有弹性的笼子装运动物，应避免动物受到伤害，卸下时必须特别小心。动物必须从笼子中一个一个地卸下。笼子中装运的动物必须尽快宰杀，否则应根据 119 条要求给予动物喂食和饮水。

5）动物在击晕、宰杀或处死之前的限制：动物应受到适当的限制以保证其免遭任何可以避免的痛疼、痛苦、震惊、伤害或撞伤。然而，就宗教礼仪宰杀来说，用机械方法宰杀反刍动物来避免使动物受到痛疼、痛苦、震惊和任何伤害或撞伤，那么在宰杀前对动物进行限制是必要的。动物在被击晕或处死之前腿不能被捆绑，不能被悬吊。然而，假如能够采取适当的措施保证在击晕时间，家禽和兔子处在一个非常放松的状态，并且有效的电晕，且不得延误的情况下，家禽和兔子也可以悬起来宰杀。此外，使动物处于受限制状态，不能被看做是一种悬吊。通过机电或机械方式击头部而击晕或杀死动物时，必须提供设备保证容易操作且准确操作。然而，就单蹄动物和牛来说，主管当

局可以授权应用适当的方式来限制其头部的运动。电击设施不能用以约束或限制动物运动或促使动物运动。

6）在考察屠宰厂时或根据共同体规定，检查第三国的拟出口到欧共体的肉食品的已注册或来注册加工厂时，委员会专家应确保第 5 条所含的动物在屠宰时得到不次于本指令所规定的人道主义保护。

7）从第三国进口肉品时，要附卫生证书表明肉品的加工符合上述要求。

5.荷兰进口食品的检验检疫体系

荷兰是外向型经济国家，外贸总值占国内生产总值的 98%左右。虽然荷兰农业产值只占国内生产总值的 3.5%，但却是世界第三大农产品出口国，蘑菇、鲜花、奶酪、土豆、种子等农产品出口居世界第一位。为保护本国的农业市场，促进农产品出口，荷兰政府依据欧盟及本国相关法规和标准，建立了一套较为完整的进出口食品检验检疫体系，具有较完备的法规和较齐全的管理执行机构。

1）主管机构

（1）农业、自然和食品质量部——食品和非食品安全总司食品检验检疫局——国家畜牧肉品检查署(RVV)、健康保护和兽医卫生检查署(KVW)。依据欧盟相关指令法规以及国内法规，制定详细的检验规则，由其下属或协议机构据此执行。

国家畜牧肉品检查署(RVV)负责制订相关政策和计划，协调具体执行情况，重点是本国产品的源头控制，负责审批养殖场和屠宰厂，监督养殖场的兽药使用和屠宰厂的检验检疫，并负责对第三国进口食品检验检疫的执行和处理(荷兰对来自欧盟其他成员国的食品免检)。

国家畜牧肉品检查署是集权式管理机构，内设 8 个职能处，下辖 5 个地区检查办公室和 1 个中心实验室。地区检查办公室是具体执行机构，各辖 3 个～4 个区办公室，每个区各设 3 个～4 个检查组，根据工作量定编。同时在鹿特丹海港、阿姆斯特丹空港和海港等设立 8 个区边境检查站。

健康保护和兽医卫生检查署 (KVW)主要按照《商品法》对已经进入市场的食品，包括批发市场、餐馆和零售商店等的食品进行抽查。

（2）总检查署(AID)也隶属于农业、自然和食品质量部，是一个对国内农产品的质量和安全进行控制和执行处罚的机构。在执行国内法规和欧盟法规调查方面具有很大的权力，素有“农业警察”之称。

（3）行业协会。荷兰有各种行业协会参与产品质量和安全控制。例如畜牧、肉类和蛋品生产协会(PVE)和奶业协会(PZ)。这些协会是由不同行业团体的劳资双方代表组成的非官方组织，政府也派观察员参与监督。行业协会依据相关法律，制定行业规范。与 RVV 签订相关协议，实施全面质量保证控制。

（4）企业的自我控制。各企业按照有关法规及行业规范对本企业产品实行自我检验和监测，并受 RVV 监督。例如，每个屠宰厂都有 RVV 派驻的兽医执行独立的检验工作；而鲜奶的检验由奶和奶制品控制研究所(COKZ)负责。

2）实施食品检验检疫的法律

荷兰是依据欧盟法令、指令以及本国法律法规对食品实施检验检疫的。2002 年 2 月 21 日，欧盟颁布实施《通用食品法》，主要包括：

（1）确定饲料和食品的通则和要求，特别是预防措施的原则，食品和饲料的追查性，对食品和饲料安全的要求，食品和饲料企业的责任。

（2）对危及健康的保护措施，如驾驭危机、拓宽快速预警机制等。此外欧盟还公布一些对进口食品进行检验检疫的相关指令。荷兰还采用 8 个国内法规：《兽药法》、《兽药法实施条例》、《肉产品检查法》、《商品法》、《牛法》、《经济犯罪法》等。当国内法规与欧盟法规相抵触时，以欧盟法规为准。

3）对进口食品的检验检疫

RVV 是对进口食品特别是需要检疫的商品进行检验检疫以及作出处理决定的主管机构。

（1）根据欧盟及荷兰政府的有关政策法规及指令，RVV 中心实验室主任每月通过传真向 RVV 地区办公室和边境检查站的兽医官员发布每月的抽样检疫计划指令，海关根据与 RVV 签订的协议，与

RVV 的兽医官员合作执行检疫工作。

（2）根据货物的目的地，进行不同程序的检验。转口第三国货物只需进行单证核查和证书的检验；进口到欧盟国家的货物必须经过单证、证书以及实物检验程序。

（3）海关是负责进口产品的单证核查，筛选出需要检疫的货物。根据有关法规，欧盟成员国之外的第三国动物源性产品必须经过检疫才允许入境，因此海关要求，货主必须在货物抵港前向海关申报，递交附件 B(依据 93/13 欧盟指令制定的表格)和健康证书，由海关官员核查附件 B 与健康证书里的日期是否相符，根据 RVV 的指令(产地和出口国)决定是否允许进口。

（4）RVV 检疫官员进行货物的直观检查，核查货物唛标与健康证书的日期，控制检疫密封号码，进行实物检疫(包括货物检验和实验室检验)。

（5）根据检疫结果，决定是否允许进口、退货或销毁。

6.对中国鸡肉产品的限制

94/984/EC 委员会决议将中国的某些地区列入允许进口的使用格式 B 证书的国家，后来经考察发现证书问题，并认为我国鸡肉生产不符合其卫生检疫要求及缺乏药残监控计划，96/456/EC 委员会决议决定自 1996 年 8 月 1 日停止从中国进口新鲜禽肉。至今没有解禁。

欧共体委员会 2002 年 1 月 30 日发布决议（2002/69/EC 关于对来自中国的动物源性产品实行特定保护措施的决议）,指出来自中国的某些养殖和捕捞水产品检测出氯霉素，委员会采纳了决议 2001/699/EC，对原产于中国和越南的某些食用捕捞和养殖水产品实行特定保护措施；此外，对中国进行过一次现场检查的欧盟专家组认为，中国有关兽药残留法规、活动物及动物产品中残留控制体系严重不足，因而有可能导致产品中存在有害残留（包括氯霉素），用于人类消费或动物饲养可能造成健康风险；因此，有必要延缓来自中国的用于人类食用、动物饲养的动物源性产品进口。该决议适用于所有来自中国的用于人类食用、动物饲养使用的所有动物源性产品。因采用该决议而产生的一切费用应由发货人、受货人或其代理人支付。结果，欧盟对我国包括鸡肉在内的 100 多种动物源食品实施禁令，并引发俄罗斯、一些中东国家采取类似措施。尽管其他产品已经陆续解禁，但禽肉进口禁令仍然没有取消。到目前为止，我国对欧盟鸡肉及其制品出口基本上处于停顿状态。

欧盟关于鸡肉及其制品的相关规定的变化可在 http://europa.eu.int/index_en.htm 上查取。

4.6 韩国的规定

1.进口禽肉的卫生标准

韩国针对在中国（以下称出口国）孵化、饲养、用于生产加工向韩国出口的新鲜、冷藏或冷冻的鸡、鸭、鹅、火鸡、鹌鹑、野鸡等家禽制定了 15 项卫生标准。

1）出口国在过去 3 年间未发生过高致病性禽流感（HPAI），但经如韩国农林高员认定，出口国国内对高致病性禽流感（HPAI）的控制措施正得以有效实施，则可将该期限定为 6 个月。

2）在以家禽饲养为中心、半径 10 公里的范围内，过去两个月未发生过新城疫（VVND）。

3）家禽饲养在过去 12 个月内未发生过禽霍乱、雏白痢、禽伤寒 、法氏囊病、马立克氏病、鸭病毒性肝炎（仅限于鸭肉）、鸭病毒性肠炎（仅限于鸭肉）、新城疫及其他重要家禽传染病，且从中未分离出沙门氏菌噬菌体（4 型）。

4）出口国政府每年需向韩国政府通报本国实施的重要家禽传染病防疫计划及实施结果，并于每月以英文形式向韩国政府通报出口国国内家禽传染病的发生情况。如果出口国发生禽流感、嗜内脏速发型新城疫及其他重要家禽传染病或类似疾病，须立即向韩国政府通报。发生禽流感时，还须在停止出口的同时，向韩国政府通报必要的事项；如要恢复出口，须事先与韩政府协商。

5）出口国政府须对希望向韩国出口家禽肉的国内作业场（屠宰场、加工厂、保管场）实施卫生检查，并向韩国政府通报合格的作业场。家禽的宰杀、分割、加工、包装及保管的作业场，须是中方通报的经韩国政府实地检查或其他方式认可的作业场。

6）被认可向韩国出口的作业场，不得从禁止向韩国出口的国家进口或经营途经此类国家的家禽和肉类。

7）禽肉须出自出口国政府兽医官员经实施活体或解剖检疫，结果为健康的家禽。同时在包装物

和包装上，须印有经无害于公众健康的方法处理过的合格标志。这一合格标志须事先向韩国政府通报。

8）出口家禽肉中，导致危害公众健康的残留物（抗生素、合成抗菌素、农药、激素制剂、重金属及放射性物质等）不得超过许可标准（依据韩国政府的有关规定），不得被沙门氏菌（4 型）污染，不得进行影响家禽肉结构或特性的离子化放射线或紫外线处理，并不得投放软肉素等成分。

9）用于包装出口家禽的包装纸须由出口国政府认可的、于人体无害病、不造成环境污染的材料制成。

10）出口国政府每年必须以英文版本形式向韩国政府提交有关残留物检查的机构、设施、人员、检查方法、检查计划、检查实绩、残留允许标准、家禽用、动物用医药品及杀虫剂等销售实绩的详细材料。

11）出口家禽肉须将头、爪、胃、肺、食道、气管等剔除，且不得划破胴体。

12）出口家禽肉在运抵韩国的过程中，不得经由韩国不允许进口家禽肉的地区，不得被传染性家禽病的病原体污染，须没有腐烂、变质等有害于公众健康的问题，并需安全运输。

13）出口国政府（兽医官）须以英文形式签发详细记载各项条款的出口检疫证书。

14）韩国政府兽医当局有权对向韩国出口家禽肉的肉类作业场进行实地卫生检查，如卫生检查结果不合格，则禁止该作业场生产的肉类向韩国出口。

15）韩国政府兽医当局在对出口家禽肉的检疫中，如发现有与韩国政府的进口卫生条件不符的事项，以及经禽流感精密检查，结果发现有禽流感血清型（HPAI）时，可退回或销毁该批家禽肉，并可终止该批家禽肉生产作业场向韩国出口。

目前，我国只有 11 家企业可以向韩国出口熟制禽肉产品，这些企业的原料必须来自对韩国注册的屠宰厂。

2004 年 4 月 1 日起实施的《中国产热处理家禽肉制品进口卫生条件》规定：

（1）这一进口卫生条件适用于中国（以下简称：出口国）向韩国出口，经过热处理加工的食用家禽肉制品（以下简称：出口禽产品）。

（2）出口国应对义务申报项下的高致病性禽流感及新城疫进行管理，并实施周期性的预查。出口国国内发生上述疫情时，应进行埋杀、移动限制、消毒等相应的防疫措施。

（3）生产出口禽产品的原料家禽必须是在出口国国内孵化、饲养。

（4）出口禽产品必须符合以下条件

A．作为提供原料的养殖场，必须在屠宰前 30 天以上，以该农场为中心，半径 10 公里范围内没有发生禽流感、新城疫。

B．生产出口禽产品的屠宰场、加工厂、热处理加工厂，必须在生产前 30 天以上，以其设施为中心、半径 10 公里范围内没有发生禽流感、新城疫。

C．生产出口禽产品的屠宰场、加工厂、热处理加工厂必须是：经过出口国政府卫生检验合格、选定后（热处理加工厂必须满足第 5 条提出的热处理标准）通报韩国政府，韩国政府通过现场检查或其他方法进行确认的工厂。

D．作为生产出口禽产品的原料家禽肉，必须是经过出口国兽医官进行活体检验和解体检验的结果都是健康的、符合食用的家禽产品。出口禽产品热处理，必须是中心部位温度 70℃时，最少持续 30 分钟；中心部位温度 75℃时，最少持续 5 分钟，中心部位温度 80℃时，最少持续 1 分钟，以彻底杀死禽流感，及新城疫病毒。

E．出口禽产品的包装必须用对公众卫生没有危害的方法处理，包装上有合格标示，当年的合格标示必须事前通报韩国政府。

F．出口禽产品检出的对公众卫生有危害的残留物（抗生素、合成抗菌制剂、农药、荷尔蒙、重金属、放射能等）不得超过许可范围（依据韩国政府有关规定）：不得检出沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、肠炎性弧菌、Clostridium Perfringens、单增李斯特氏菌、大肠菌 0157：H7 等食中毒菌；不得使用能使家禽肉构成及特性产生变异的离子放射线、紫外线照射处理、不得投放软肉粉等成分。

G．包装出口禽产品的包装纸，必须是出口国政府许可的、对人体无害的、不会引起环境污染的

材料制成。

（5）热处理设施的标准如下

A．热处理设施必须划分为原料处理等热处理前设施、加热处理设施、产品包装等热处理后设施。

B．热处理设施中的热处理前设施和热处理后设施，除了可以开合的原料通道外，必须是完全隔离的。

C．热处理设施中的热处理前设施必须具备原料保管、处理、检验的设施。

D．热处理设施中的热处理后设施，必须与外界完全隔断，并具备有自动温度记录仪的加热设施、加热处理后的检验、冷却保管及包装的设施或器具。

E．热处理设施中的热处理前设施和热处理后设施，为了防止再污染（二次污染），必须有各自不同的作业工人。分别有为不同工种工人分别配备的出入口、更衣室、卫生间等。

F．热处理设施（车间）的地面、墙面及墙顶必须用容易清扫、不渗透的材料制成，地面有一定的倾斜度、有排水设施并可以消毒。

（6）在出口禽产品装船前，出口国政府兽医官须出具用英文制成、详细记载各项内容的出口检验证明书。

（7）出口国如发生高致病性禽流感或疑似病例，其检疫部门应在 24 小时以内通过传真或电子邮件的形式通报韩国兽医当局。

（8）韩国兽医检验当局，在对进口禽产品的检验过程中如发现不符合本卫生条件的事项时，可向禽产品所有者发出返送或销毁的命令，可取消相应加工厂的出口资格。

2.禽肉农药残留的规定

韩国对禽肉中的 37 种农药残留进行了规定，中国只规定了其中的 3 种，而对 34 种农药的残留没有作出规定（见表 4-12）。

表 4-12　中韩对禽肉农药残留标准的比较　　**单位：ppm**

农　药　名　称	中　　国		韩　　国
	GB16869-2000	其　它	
六六六（BHC），mg/kg≤	0.2	0.4/4	0.7
滴滴涕（DDT），mg/kg≤	0.2	0.2(肝 5)	5
敌敌畏（dichlorvos），mg/kg≤	0.05		0.05
毒死蜱			0.1
甲基毒死蜱			0.05
氟硅唑			0.01
狄氏剂/艾氏剂			0.2
七氯			0.2
乙酰甲胺磷			0.1
多菌灵			0.1
草甘磷			0.1
异狄氏剂			0.1
恶虫威			0.05
甲基威			0.5
氯丹			0.5
四螨嗪			0.05
氯氰菊酯			0.05
三胺嗪			0.05
溴氰菊酯			0.01
除虫脲			0.05

落长灵			0.02
敌瘟磷			0.02
氯菊脂			1
克螨特			0.1
敌百虫			0.1
完灭硫磷			0.05
三唑酮			0.1
丙环唑			0.05
特丁磷			0.05
苯虫威			0.02
乙硫磷			0.2
乙嘧硫磷			0.02
丙胺磷			0.02
丁烯磷			0.01
杀扑磷			0.02
灭虫威			0.05
久效磷			0.02

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准- GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

3.禽肉兽药残留的规定

韩国对 35 类兽药的最高限量进行了规定，主要集中抗生素和合成抗菌剂及激素类，我国对其中 9 类兽药的限量没有规定，青霉素不得检出。在 26 类我国也有残留限量规定的兽药中，21 类兽药残留的限量规定基本与韩国的规定一致，个别严于韩国，如甲砜霉素、泰乐菌素；我国 5 类兽药的残留规定明显低于韩国的规定，如其规定链霉素不得检出，红霉素、新霉素、螺旋霉素、乙氧酰氨苯甲酯残留要求明显严于我国的规定（见表 4-13）。

表 4-13　中韩对禽肉兽药残留标准的比较　　**单位：ppm**

	中　　国			韩　国
	GB16869-2000	国家质检总局	其　他	
金霉素	1	0.1	肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6	0.1
四环素	肉:0.25; 肝:0.3; 肾:0.6	0.1	肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6	0.25
土霉素	0.1	0.1	肌肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6	0.1
磺胺二甲嘧啶	0.1	0.1	0.1	0.1
己烯雌酚	ND	ND	0	ND
氯霉素		ND	0	ND
红霉素			0.4	0.125
莫能霉素				0.05
新霉素			0.5(肾 5)	0.25
青霉素				ND
螺旋霉素			肉:0.2;肝:0.4;	0.025
泰乐霉素				0.2
氯羟吡啶		15	肌肉:5;肾:15; 肝:15	5

尼卡巴嗪		4	4	4
磺胺间二甲氧嘧啶		0.1	0.1	0.1
磺胺甲基嘧啶		0.1	0.1	0.1
磺胺间甲氧嘧啶			0.1	0.1
磺胺喹恶啉		0.1	0.1	0.1
甲砜霉素			0.05	0.5
杆菌肽			0.5	0.5
潮霉素 B		ND	0	ND
新生霉素			1	1
竹桃霉素				0.15
链霉素			肌肉:0.5;肝:0.5; 肾:1	ND
维吉尼霉素			肌肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.5	0.1
氨丙啉			肌肉:0.5;肝:1; 肾:1	0.5
葵氧喹酯				2
乙氧酰氨苯甲酯			肌肉:5;肝:15; 肾:15	0.5
氧氮芥				0.1
甲藜嘧啶				0.1
磺胺间甲氧嘧啶			0.1	0.1
噻苯哒唑				0.1
二硝托胺			肌肉:3;肝:6; 肾:6	3
氟苯哒唑				0.2
泰乐菌素			0.1	0.2

注：ND-不得检出。

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准- GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

4.7 香港地区的规定

根据香港特别行政区 2001 年第 146 号法律公告，香港对 45 种兽药的残留限量进行了规定，其中禁止或不得检出的有 9 种，如己烯雌酚、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃他酮、克伦特罗、沙丁胺醇、已烷雌酚、已二烯雌酚、甲硝哒唑等。在这 45 中兽药中，中国大陆对其中的 11 种兽药的残留没有明确规定限量，余下的 34 种兽药中，大陆对 5 种兽药残留的规定严于香港，其他的基本一致（见表 4-14）。

表 4-14　香港地区与中国大陆禽肉兽药残留限量标准比较　　单位：ppm

	中　国　大　陆			香 港 地 区
	GB16869-2000	国家质检总局	其　他	
金霉素	1	0.1	肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6	肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6
四环素	肉:0.25;肝:0.3;肾:0.6	0.1	肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6	肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6
土霉素	0.1	0.1	肌肉:0.1;肝:0.3; 肾:0.6	肉:0.1;肝:0.3;肾:0.6
磺胺二甲嘧啶	0.1	0.1	0.1	0.1
己烯雌酚	ND	ND	0	ND
羟氨苄青霉素				0.05
氨苄青霉素				0.05
苄青霉素			0.05	0.05
双氯青霉素				0.2
氯霉素		ND	0	ND
红霉素			0.4	0.4
新霉素			0.5(肾 5)	肌肉:0.5;肝:0.5;肾:1
呋喃唑酮		ND	0	0
呋喃他酮				0
磺胺间二甲氧嘧啶		0.1	0.1	0.1
磺胺甲基嘧啶		0.1	0.1	0.1
磺胺间甲氧嘧啶			0.1	0.1
磺胺喹恶啉		0.1	0.1	0.1
甲砜霉素			0.05	肌肉:0.1;肝:0.5;肾:0.1
磺胺嘧啶		0.1	0.1	0.4
杆菌肽			0.5	0.5
链霉素			肌肉:0.5;肝:0.5; 肾:1	肌肉:0.5;肝:0.5;肾:1
磺胺间甲氧嘧啶			0.1	0.1
克伦特罗		ND		ND
沙丁胺醇		ND		ND
已二烯雌酚				ND
已烷雌酚				ND
强力霉素				0.1
二甲硝基咪唑		ND	0	0.005
林可霉素			肌肉:0.1;肝:0.5;肾:1.5	肌肉:0.1;肝:0.5;肾:1.5
壮观霉素			肌肉:0.3;肝:2;肾:5	肌肉:0.5;肝:2;肾:5

多粘菌素 E				肌肉:0.15; 肝:0.15;肾:0.2
双氢链霉素			0.5(肾 1)	肌肉:0.5;肝:0.5; 肾:1
硫酸庆大霉菌		0.3		0.1
恶喹酸			肌肉:0.1; 肝:0.15;肾:0.15	肌肉:0.1;肝:0.15; 肾:0.15
达氟沙星 Danofloxacin			肌肉:0.2; 肝:0.4;肾:0.4	肌肉:0.2;肝:0.4; 肾:0.4
氟甲喹 Flumequine			肌肉:0.05; 肝:0.1;肾:0.3	肌肉:0.5;肝:0.5; 肾:3
甲硝哒唑		ND	0	0
泰乐菌素			0.1	0.2
邻氯青霉素			0.3	0.3
沙拉沙星			肝:0.1	肌肉:0.01; 肝:0.08;肾:0.08
甲氧苄氨嘧啶			0.05	0.05
诺氟沙星				肌肉:0.1;肝:0.2; 肾:0.3
交沙霉素				肌肉:0.2 肝:0.2; 肾:0.4
柱晶白霉素				0.2

注：ND-不得检出。

资料来源：《中国鲜冻禽肉国家标准- GB16869-2000》；林维宣主编的《各国食品中农药兽药残留限量规定》，大连海事大学出版社，2002 年 11 月第一次印刷。

4.8 瑞士的规定

根据《瑞士食品手册》规定，瑞士规定禽类细菌总数小于 10000 个/克，大肠菌群小于 3 个/克（MPN），金黄色葡萄球菌、沙门氏菌不得检出。表 4-15 列出了瑞士对肉类产品微生物主要指标的具体要求。

需要指出的是，瑞士利用不被国际承认的方法，借口硝呋喃衍生物超标的问题，单方面禁止进口中国的禽肉制品。

表 4-15　瑞士关于肉类微生物限值标准

		肠杆菌科	大肠埃希氏菌	单增李斯特菌	需氧微生物@30C	蜡样芽孢杆菌	产气荚膜梭菌	凝固酶阳性葡萄球菌
所有非即食食品						100000	100000	100000
肉	切碎或类似即食肉制品		1000					
肉制品	预烹煮或煮沸的香肠薄片,不含食品处理剂	1000			1000000		100	
	腌制及预烹煮	1000			1000000			
	腌制及预烹煮,不含食品处理剂	1000			1000000		100	
	腌制,预烹煮,不含食品处理剂	100			100000		100	
	水活度<0.92							
	预烹煮或煮沸的香肠薄片	1000			1000000			
	预烹煮或煮沸的香肠薄片,未切片	100			100000			
	预烹煮或煮沸的香肠薄片,未切片,不含食品处理剂	100			100000		100	
	巴氏消毒，包装产品	10			10000			
	巴氏消毒，包装产品,不含食品处理剂	10			10000		10	

资料来源：吕志平主编《国内外技术法规和标准中食品微生物限量》，中国标准出版社，2002 年 9 月第一版。

（九）南非的规定

南非对禽肉(预烹煮)规定沙门氏菌、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、产气荚膜梭菌、志贺氏菌不得检出（见表 4-16）。

表 4-16　南非对禽肉(预烹煮)微生物限量标准

	颁布数值(cfu/g)
沙门氏菌	ND/g
大肠埃希氏菌	ND/g
金黄色葡萄球菌	ND/g
需氧菌平板计数	10000
产气荚膜梭菌	ND/g
志贺氏菌	ND/g

资料来源：吕志平主编《国内外技术法规和标准中食品微生物限量》，中国标准出版社，2002 年 9 月第一版。

4.10 马来西亚的规定

马来西亚对进口鸡肉的主要政策是：实行进口配额制，规定每年可进口鸡肉的总数量；对进口商进行资格认证，有熟食加工厂的公司才可以进口，迄今只有 4 家进口商；对出口马来西亚产品进行品种限制，只能进口马来西亚不能加工的，使用劳力较多的分割产品；对进口的产品进行流通渠道限制，中国产品可以进入公开市场，只能作为熟食原料；进口商每次进口都要申报，专门到兽医

局申请批文。

马来西亚农业部兽医局要求，中国出口马来西亚的每批冻鸡产品必须随附兽医卫生证书和肉类检验证书，包括证明：原产国或原产地在出口前 12 个月内没有禽流感、新城疫和禽霍乱；家禽在经马来西亚当局检查、认可的屠宰和加工厂屠宰和加工；胴体、产品或分割肉应来自经宰前宰后检验是健康的，屠宰时没有传染病临床病状的家禽等。

马来西亚兽医服务部要求出口到马亚西亚的的家禽屠宰厂、肉工厂提供较为全面的信息，提交信息的不充分/不完整，可能延误申请，提交的所有资料必须是英文的。需提供的信息主要有：

1.工厂情况：名称、地址、联系方式；如果工厂是租赁的，要提供租赁合同复印件；公司/工厂注册号；建厂年份；总建筑面积；生产产品类型；工厂允许向哪些国家出口产品（附兽医健康卫生证书复印件等）；声明工厂是服务性屠宰厂还是公司专用工厂等。

2.原料来源：附原料清单，如果系进口原料，提供出口当局出具的健康/卫生/原产地证书；如从当地进口商购买，附购买发票；如果进口产品是清真的，附被认可的部局出具的 HALAL 证明；屠宰用家畜/禽的来源地，是否是公司农场，合同农场或进口；家禽和产品的国内销售系统简介。

3.陈述自己是否有质量保证程序。如果是，提交简介：工厂、建筑外表，建筑内部；卫生设施；员工设施、设备清洗消毒设施；水的供应，汽、水、质量和供应；运输；食物传送，温度控制；仓库；设备；设计和安装，维护和校正。人力；培训（食物处理和 HACCP），卫生和健康需要；卫生程序；昆虫控制程序；回收程序等。

4.工厂的位置、工厂的布局、使用材料和设计。

5.水/冰供应。

6.人力资源：员工信息；医疗检查和历史；工作服等。

7.屠宰厂：设备；屠宰程序；食品安全程序：卫生标准操作程序（SSOP）；每年的屠宰能力；肉的检验；去骨/分割间；仓储设施；冷却/冷冻机；废弃物处理和冷却程序等。

8.深加工/罐头制造工厂：原料来源；设备；加工过程；食品的安全程序是否基于 HACCP 或其它等值理念；是否工厂做实验或由实验室提供服务；卫生标准操作程序（SSOP）；每日和每周生产情况；生产能力；仓储设施；冷却/冷冻机数量、型号（静态的、风冷的等/氨或氟）能力：废物处理。

9.福利/清洗设施。

10.工厂有关的图片（照片），年度报告和其它相关信息。

11.工厂宣言：表明提供的信息，真实正确，公司服从进口国当局的所有要求；签字盖章。

4.11 俄罗斯进口禽肉的兽医卫生要求

俄罗斯联邦进口禽肉有严格的要求：生产出口加工企业屠宰的禽必须来源于经出口国官方兽医当局认可的加工企业，并且是在出口国官方兽医局长期监督之下的企业。

用于出口到俄罗斯的禽，屠宰前须经官方兽医检疫合格，胴体、器官和组织宰后须经官方兽医的卫生检验，检验的结果必须是合格的，而且必须适合人类食用。

出口的禽肉在包装箱上或未分割肉上标有唛头标记(兽医印章)，唛头标签应加贴于包装的外表，并且打开包装时标记尽可能不被破坏。

肉类屠宰禽必须是健康的，健康禽的饲养场的行政区域必须无下列传染病：出口国最近 3 年内，全境无非洲猪瘟；最近 12 个月内，饲养场所在行政区域内（州、省、邦、区等）无口蹄疫；最近 6 个月内，饲养场所在行政区域内(州、省、邦、区等)无新城疫、禽流感；最近 6 个月内，鸡和火鸡的饲养场内无鸟疫、火鸡鼻气管炎、传染性喉气管炎、传染性脑脊髓炎；最近 6 个月内，鹅和鸭的饲养场内无鹅口疮、鸭病毒性肝炎、鸟疫。

屠宰的禽来源于建立沙门氏菌安全饲养场，该安全程序符合 OIE(《国际动物卫生法典》)的标准。

用于屠宰的禽饲喂的饲料中未含有用基因方式或其他转基因方式生产的饲料。

俄罗斯联邦不准许进口的禽肉有：

宰后兽医卫生检验含有传染病、寄生虫病特征性病理变化的，各种有毒害物质中毒污染的；未净膛或半净膛的禽类胴体；通过感官鉴别，禽肉质量不符合要求的；冷冻肉的中心温度高于-18 度；

含有防腐剂的禽类产品；胴体的肌肉组织深层内，被沙门氏菌污染的；禽肉有着色剂、除味剂和有电离辐射或紫外线处理的；禽肉含有紫色斑(火鸡、珍珠鸡除外)的；禽肉有损害特征的；用于屠宰的禽在宰前规定的休药期内，接受或使用过天然或人工合成的雌激素、荷尔蒙、促生长剂、抗生素、杀虫剂或其他药物；禽肉的微生物学、化学毒理、放射性指标，应该符合俄罗斯联邦现行进口禽肉的兽医卫生法规标准要求；包装容器和包装材料是新的且一次性使用的，并且符合必要的卫生学要求；运输工具应该按照出口国的规定进行消毒处理和准备。

按要求所履行的上述条款，应该用官方兽医当局确认的“兽医卫生证书”、出口国确认的官方兽医官，用出口国的文字和俄文进行“兽医卫生证书”评语编辑和书写，并且要求出口国确认的官方兽医进行官方兽医签字。

禽肉只有得到俄罗斯农业部兽医局的许可后方准进口。

俄罗斯农业部兽医局保留的权利有，禽肉进口前派遣自己的兽医专家进行禽屠宰前的宰前检疫和宰后胴体、内脏的兽医卫生检验，甚至对向俄罗斯提供禽肉货源的生产加工企业进行鉴定和评定。

第五章　出口鲜冻鸡肉产品和熟食制品应注意的其他问题

5.1 宗教

出口到信奉伊斯兰教的国家和地区，鸡肉生产加工过程应按伊斯兰教要求进行，如活鸡被宰杀时必须由阿訇主持。马来西亚明确规定，如果进口产品是清真的，附被认可的部局出具的 HALAL 证明。

5.2 关税与传统非关税壁垒

有些国家和地区对鸡肉及其产品征收较低的关税，如马来西亚对所有产品实行零关税，印度尼西亚则对所有鸡肉产品均征收 5%的关税。但也有许多国家和地区对鸡肉及其产品进口征收较高的关税。日本整鸡的税率为 11.9%，鲜或冷的带骨鸡块的税率为 8.5%，鸡熟食制品的税率则为 6%；美国除对鸡熟食制品征收 6.4%外，其他产品则征收从量税，整鸡每公斤交纳 8.8 美分，其他产品每公斤则需交纳 17 美分以上。韩国采取从量税，每公斤需交纳 18 韩币以上。另外，韩国为了达到限制中国产品的目的，针对中国禽肉熟制产品专门设立了高达 43.5%的关税。墨西哥鸡肉产品的进口税率非常高，除对鸡熟食制品征收 20%外，其他产品的税率均为 240%。台湾省对鸡熟食制品和其他冻鸡杂碎征收 370%的税率，鸡翼（不包括翼尖）、鲜或冷的其他鸡杂碎的税率为 25%，其他产品则征收从量税，每公斤征收 37 元新台币或 59 元新台币（见表 5-1）。

表 5-1 若干国家鸡肉进口关税（最惠国税率）　　**单位：%**

海关商品编码	商品名称	日本	美国	韩国	菲律宾		墨西哥	台湾省
					配额内	配额外		
207110000	整只鸡，鲜或冷的	11.9	8.8 美分/公斤	18/公斤	45	60	240	NT$37/KGM
207120000	整只鸡，冻的	11.9	8.8 美分/公斤	20/公斤	45	60	240	NT$37/KGM
207131100	鲜或冷的带骨鸡块	8.5	17.6 美分/公斤	18/公斤	45	60	240	NT$59/KGM
207131900	鲜或冷的其他鸡块	8.5	17.7 美分/公斤	18/公斤	45	60	240	NT$37/KGM
207132100	鲜或冷的鸡翼（不包括翼尖）	11.9	17.8 美分/公斤	22.5/公斤				25
207132900	鲜或冷的其他鸡杂碎	11.9	17.9 美分/公斤	27/公斤				25
207141100	带骨的冻鸡块	3	17.10 美分/公斤	20/公斤	45	60	240	NT$59/KGM
207141900	其他冻鸡块	3	17.11 美分/公斤	20/公斤				NT$37/KGM
207142100	冻鸡翼（不包括翼尖）	8.5	17.12 美分/公斤	22.5/公斤				25
207142900	其他冻鸡杂碎	119	17.13 美分/公斤	27/公斤				370
1602329000	其他制作或保藏的鸡肉及食用杂碎	6	6.40	30/公斤	60		20	370

注：韩国为每公斤韩币。

一些国家和地区对鸡肉及其产品进口实施配额。如菲律宾实行关税配额，配额内的税率除对鸡熟食制品为 60%外，其他产品的税率均为 45%，配额外的税率均为 60%。俄罗斯对鸡肉进口实行国别配额制，2003 年前三个季度给予美国的配额高达 50 多万吨，而给予我国的全年配额只有 3 万吨；2004 年美国的配额高达 70 多万吨，欧盟的配额达 20 多万吨，而其他国家（包括中国、泰国、巴西等）只有 6 万吨。

南非对禽肉进口实施许可证制度，实际上达到了限制进口的效果。

瑞士把出口和进口结合起来，即进口一定数量的鸡肉也应出口一定比例的鸡肉。而泰国和我国台湾省的家禽协会在进口方面有较大的影响力。

第六章　达到目标市场技术要求的建议

6.1 高度重视技术性贸易壁垒对企业发展的影响，将其融入企业发展战略与管理

首先要转变观念。面对国外不断提高的技术性贸易壁垒的挑战，应改变传统的单纯质量竞争和价格竞争观念，树立综合竞争力观念，切实提高产品安全性意识，将保障人类健康和安全、保护动植物生命和生态环境变为企业的基本责任。不但要关注自身的水平，而且要关心整个产业甚至相关产业链的发展，切实防范技术性贸易壁垒的扩散和波及效应。同时应将跨越技术性贸易壁垒作为企业发展战略的重要组成部分，将其融入日常的企业管理。

6.2 提高标准化意识和水平，规范养殖、生产和加工，积极应对技术性贸易壁垒的挑战

企业标准化是农业产业化龙头企业提升管理水平，增强企业实力，参与国际市场竞争的必要途径。企业要积极推进标准化建设工作，制订内部各项管理指标，完善标准化体系和产品安全控制体系，实施标准化管理。要在饲料生产、种鸡饲养、雏鸡孵化、肉鸡饲养、屠宰加工、冷储、运输和销售等各个环节实现标准化、规范化、有效地保证产品品质和安全，考虑动物福利，重点是监控禽流感、新城疫等重大疫情，同时严格控制药残。

1）种禽饲养及孵化

自己建立饲养及孵化基地，要加强兽医管理，认真作好免疫及接种工作，要注意用药管理，加强鸡场环境管理；或与一些合格的基地建立战略联盟，但要求父母代肉种鸡雏鸡来自非疫情地区，遗传性能稳定的健康鸡群，鸡群免疫程序合理，营养全面，饲养管理良好，不存在垂直传播的疾病。雏鸡运输时要求使用具有保温和通风能力的空调车。

2）商品肉仔鸡饲养

关键是建立现代饲养基地，实行公司加现代养殖基地模式，严格实行“五统一”管理体系管理。按兽医处方使用兽药，原则上不使用疫苗；出口肉鸡出栏前的 20 天内不得使用含有禁用药物和抗菌素的饲料和饲料添加剂。饲养场应有良好的环境条件，必须配备兽医，设有兽医工作室。加强对禽流感和新城疫的检测与监控。

同时应更新生产设备，加强生产管理。目前，我国大多数养鸡设备仍是 20 世纪 80 年代或 90 年代建造的老鸡舍、老设备，有不少农户还在沿用大棚养鸡，饲养设备简陋，养鸡手段落后。由于使用这些设备，很难达到光照、通风、保温、防暑、防尘、防疫等现代饲养综合管理技术的要求，从而会制约管理水平的提高，造成鸡的生产性能得不到充分发挥、疫病得不到有效控制和饲养效益不高。

3）屠宰加工

要实行严格的卫生标准操作程序（SSOP），获得国家认证认可委员会及进口国的检验检疫卫生注册资格。工厂必须有独立的化验室监控制系统，有检测药残、疫病、微生物等的先进设备，有相关专业化验人员，采用先进的科学检测手段根据国家标准及客户要求对原料、辅料、包装材料及加工过程半成品、成品实施监控，严格执行宰前、宰后检疫，确保产品安全；工厂应建立完善的产品标识系统，实现原料、包装、辅料、半成品、成品的标识，实现产品的可追溯性，必要时，按国家相关规定，实现产品的召回。

为确保食品安全，依据国家国际相关法律法规建立和实施生熟产品的 HACCP 管理体系，预防和控制食品安全的发生，使之降至可接受水平。根据国家国际相关法律法规及客户要求，从生物性、化学性、物理性进行工厂食品加工过程的危害分析；制定防止生物性、物理、化学食品危害措施并予以实施；通过判断工序的重要程度，确定了关键控制点，并建立各关键控制点的限值及操作限值，通过相关的监控手段对各关键控制点实施监控，制定关键限值发生偏离时采取的纠偏程序及相关的记录控制程序；HACCP 小组定期对 HACCP 管理体系实施检查，对关键控制点发生偏离时实施纠偏和验证。

6.3 积极参加政府和行业协会组织的 TBT 应对工作

企业应一方面积极收集主要贸易对象国的信息，分析其技术性贸易壁垒的现状及其发展趋势，尤其是关注药残要求的变化趋势，分析对企业的影响并及时提出应对建议，切实提高预警和快速反应水平；同时应积极参与行业协会及政府组织的活动，积极参加国家及主要贸易对象国家和地区技术性贸易措施制定前的咨询工作，积极参与国家相关标准的制定工作，特别应积极参与 TBT 与 SPS 通报的评议工作，努力维护合法权益，促进出口健康发展。