

美國肉品輸入管理與邊境措施

吳宗熹 沈文凡 陳慶裕 林旭陽 劉芳銘

食品藥物管理署北區管理中心

摘 要

美國對外國肉品之食品安全管理，以美國農業部食品安全檢查署為主管機關。輸出國需先通過「國家等效性」審查，獲得輸美生產設施「資格建立」。輸出國於核准輸美後，仍持續接受驗證以維持其輸美資格。每一批輸美的產品，均須經輸出國政府查驗並核發證明文件，向美國貨物進口港之食品安全檢查署機關申請「複查驗」，並應於「官方輸入查驗設施」內接受查驗。對於應採樣檢驗者，原則應留置至完成檢驗。不合格之產品應於45天內退運或銷毀。符合限量之研發、測試與商業展示用途產品得申請免驗。含肉量低之食品或動物腸衣等由美國食品藥物管理署管理，惟食品安全檢查署需檢查確認其原料肉成分源自於核准輸美國家與生產設施。此外，所有輸美肉品或含肉類成分產品，均應符合動植物健康檢查署有關動物疾病相關規定。

關鍵詞：肉品、食品安全、輸入查驗、食品安全檢查署、等效性、複查驗、官方輸入查驗設施

前 言

美國為畜牧大國，牛肉與豬肉年產量均約為1.2億公噸，分別占全球產量之20.5%及13%，雞肉年產量則約為2億公噸，佔全球產量20%^{A(1)}。這些肉品原料主要供應美國肉品產業及肉品消費內需市場，多餘的則出口供應國際市場需求。2020年美國肉品出口量逾592萬公噸，美國亦自全球各地輸入肉品，2020年美國輸入肉品約90萬公噸^{B(2)}。對美國境內龐大肉品產業與全球消費市場，美國政府必須妥善管

理，確保肉品安全且在符合衛生條件下生產與供應，其中針對輸入肉品，要求輸出國政府對於輸美產品與其生產設施，須依美國要求於輸出前實施與美國法規及管理措施效力相當之查驗管理，產品輸入美國前，並在美國邊境接受查驗，不符合美國規定者，無法輸入美國。

美國長期以來是我國最主要的輸入肉品來源國家，歷年美國輸臺生鮮、冷藏、冷凍及加工禽畜肉品，均佔年輸入總量(重量) 5成以上，2019年輸入量約為28萬公噸，占總輸入量56.3%，為輸入肉品來源國首位⁽³⁾。即便如

^A 牛肉及豬肉為以屠體重量計(Carcass Weight Equivalent)，雞肉為以即煮型態計(Ready to Cook Equivalent)。

^B 2020年美國出口肉及食用雜碎(meat and edible offal)之海運總重量(SWT)為5,911,212,959公斤，空運總重量(AWT)為14,266,501公斤。進口則為海運總重量(SWT)886,338,534公斤，空運總重量(AWT)6,842,094公斤。

此，美國歷年對於我國農產貿易障礙關切議題，肉品輸入管制議題年年上榜⁽⁴⁾。從自由貿易與雙邊互惠角度觀之，我國肉品亦應享有出口美國契機，依據美方統計資料，自2011年迄今，僅2011年曾有金額不足10萬美元的輸美紀錄⁽²⁾。我國加工豬肉產品輸美申請案，處於「國家等效性」審查階段已歷經數年未有實質進展⁽⁵⁾。

本篇就美國輸入肉品食品安全衛生管理，特別是邊境輸入查驗部分，進行介紹與探討，除從美國管理機制中，探究值得我國輸入查驗管理借鏡參考之處，並提供相關主管機關或單位，未來在與美方就肉品輸出入管理議題上，諮商或意見交流參考。

一、美國輸入肉品主管機關、法規與管理機制

美國農業部(United States Department of Agriculture, USDA)轄下食品安全檢查署(Food Safety Inspection Service, FSIS)是聯邦政府禽、畜及鯰魚(Siluriformes fish)肉產品(以下簡稱肉品)與蛋產品之公共衛生管理機關，負責確保國產與輸入肉品食品安全衛生與標示及包裝正確(safe, wholesome^D, and correctly labeled and packaged)。FSIS根據聯邦肉類檢查法(FMIA)、家禽產品檢查法(PPIA)等法規，對輸入肉品進行食品安全衛生查驗。USDA轄下動植物健康檢查署(Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)，則職司管理動物及植物健康事務，包括輸入肉品檢疫。對於含肉成分低之食品，其食品安全衛生管理權

責則屬美國衛生及公共服務部(United States Department of Health and Human Services, HHS)轄下之食品藥物管理署(Food and Drug Administration, FDA)。

FSIS對輸入肉品，採取「國家等效性與資格建立」(Country Equivalence and Establishment Eligibility)管理機制，亦即輸出國須先通過FSIS對其就輸美生產設施與產品官方管制與美國法規及管理等效性審查，「資格建立」則是對具「國家等效性」輸出國提出之輸美生產設施資格予以認定。「國家等效性」審查為持續性，開放輸入後FSIS持續評價。FSIS等效性認定(Equivalence Determinations)分為四個態樣(簡述於下)⁽⁷⁾。

(一)起始等效性(Initial Equivalence)：

對尚未核准輸美國家，於提出申請後的首次等效性評價。申請國須書面提出申請，提交等效性自評問卷(Self-Reporting tool, SRT)填答，經書面審查、實地驗證稽查(On-site Verification Audit)、協議開放、開放輸入條件草案刊登聯邦政府公報(Federal Register)及最終開放輸入條件刊登聯邦政府公報之程序。

(二)滾動式等效驗證(Ongoing Equivalence Verification)：

對已開放輸入國家，進行持續性等效驗證，包括文件審查、實地稽查與邊境複查驗3個部分：

1. 文件審查：輸出國於每年5月18日前提交SRT問卷年度更新資料、核准輸美工廠清單更新資料、國家化學殘留監測計

^C 為Reinstatement等效性審查，目前處於step 3A，FSIS要求就SRT填答資料補件中。

^D 「Wholesome」英文字義是利健康(conducive to or suggestive of good health and physical well-being)。Food safety and wholesome常見於美國及歐盟的法規中，通常被譯為食品安全及衛生。在美國或歐盟國家主管機關對於出口食品核發的衛生證明亦常使用「wholesome」字眼，聲明產品是於符合食品衛生條件下生產，適合供人類食用，例如美國FSIS對出口禽畜肉類產品核發之衛生證明，Meat and Poultry Export Certificate of Wholesomeness (FSIS FORM 9060-5)⁽⁶⁾。

畫與國家微生物採樣及監測計畫更新等資料(含前一年度監測結果與違規案件處置情形)。

2. 實地稽查：例行性稽查(Periodic Audit)，以實地稽查驗證輸出國官方管制維持通過起始等效性認定時之水準。

3. 邊境輸入複查驗(Import Inspection - Reinspection at Border)：產品於美國邊境進行輸入查驗，監視輸出國官方管制之有效性。

(三)恢復等效性(Reinstatement of Equivalence)
對已開放輸入國家因故暫停輸美一段期間者，恢復輸美前之等效性認定。

(四)個別措施等效性(Individual Sanitary Measure)

對已開放輸入國家，因該國管理措施變更所進行之等效性認定。

以「國家等效性」之評價方式，可區分為三種不同評價方式，包括文件審查、實地查核與邊境複查驗(表一)。其中邊境複查驗，非我

國食品安全衛生管理法(食安法)第39條所稱之複驗⁽⁸⁾，而是食安法第30條之輸入查驗⁽⁸⁾。進口美國的肉品都須經FSIS複查驗，複查驗的項目為文件審查、標示檢查與抽樣檢驗。文件審查包括核對產品輸入資格與官方證明。FSIS複查驗主要目的是監視核准輸美國家官方管制系統的有效性，並非評估個別食品業者的自主管理⁽⁷⁾。本文將針對「輸入查驗--邊境複查驗」部分做進一步介紹與探討。

二、美國對輸入肉品之邊境食品安全衛生查驗措施^(9, 10)

輸入美國的肉品必須向輸入港之FSIS機關申請複查驗，貨品需先經海關及動物疾病管理機關分別就國土安全與動物產品檢疫事項檢查後，轉運至FSIS指定設施，進行複查驗作業(圖一)，以下進一步說明。

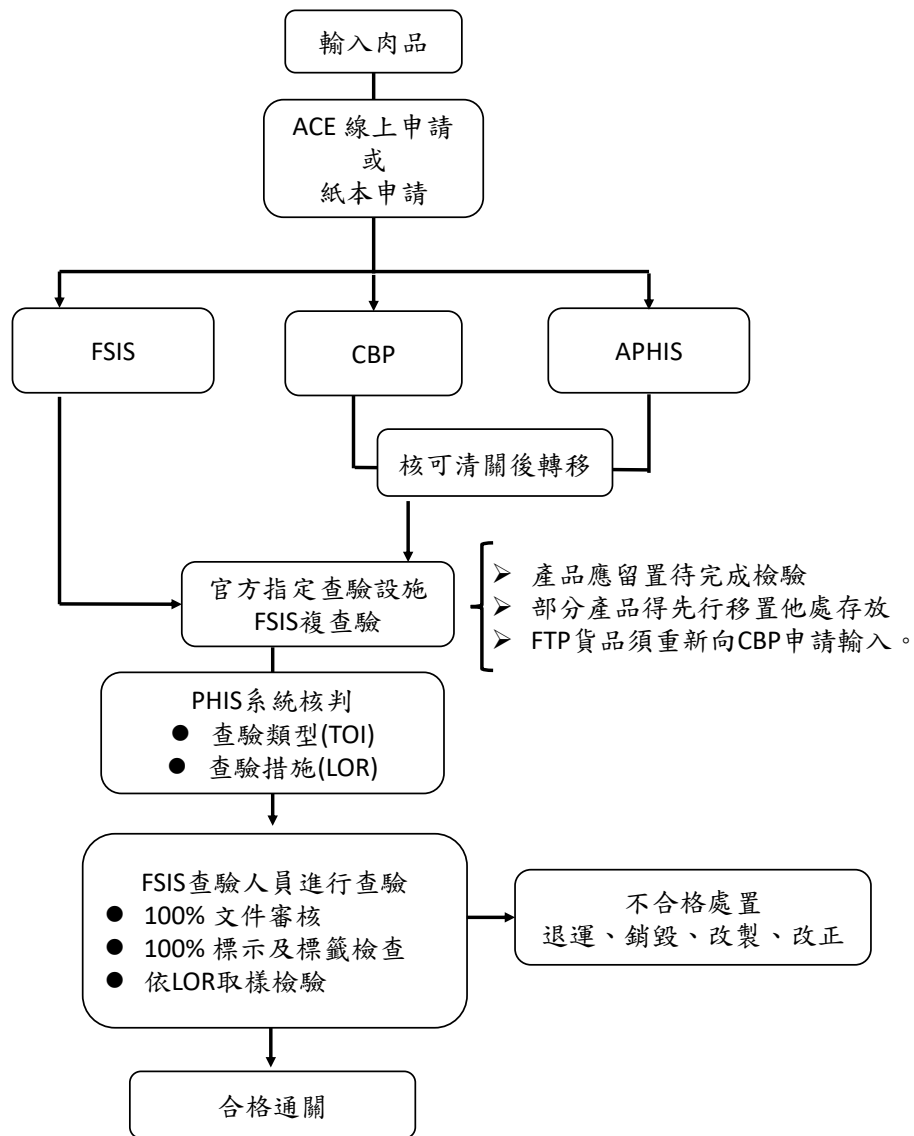
(一)申請查驗及申報資訊(Presenting and Documenting Shipments)

美國海關及邊境保衛局(U.S. Customs and

表一、美國輸入肉品國家等效性評價

等效性評價方式	項目
文件審查	1. 起始等校性審查:輸出國等校性自評問卷(Self-Reporting tool, SRT)填答。 2. 滾動式等效驗證:輸出國提交年度SRT填答與核准工廠清單更新資料、國家化學殘留監測計畫與國家微生物採樣及監測計畫更新資料。 3. 其他:例如輸出國個別法規、措施變更之資料等。
邊境複查驗	1. 複查驗主要目的是監視核准輸美國家官方管制的有效性，並非評估個別食品業者的自主管理。 2. 必須先完成CBP與APHIS審查程序。 3. 貨品需移至FSIS「官方指定查驗設施」，由PHIS系統風險核判，決定查驗措施與查驗類型，包括實驗室檢驗、物理性狀檢查與證明文件核對及標示檢查(後二者為逐批進行)。
實地查核	1. 開放輸入前執行實地查核，驗證SRT填答與實際執行具國家等校性。 2. 開放後輸入後實施例行性實地查核，驗證輸出國之國家等校性維持。 3. 包括查核官方管理與至輸美工廠進行臨場觀察評估。

^E ACE為美國之貿易單一窗口平台，提供從事貿易者一個單一旦集中式的入口，以與CBP及其他跟貨物進出口管理有關之機關(Partner Government Agencies，簡稱PGAs)，建立聯繫。ACE同時是記錄貿易資料資料庫系統。PGA set是一個有關透過ACE提交進出口資料之格式與操作指引之非具強制性規則。



圖一、美國肉品邊境輸入查驗程序

Border Protection, CBP)為通關事務主管機關，APHIS 與FSIS則分別負責動物疾病檢查與食品安全衛生查驗。申請案以電子方式向「自動化商業環境」(The Automated Commercial Environment, ACE)單一入口平台系統⁽¹¹⁾，並依據「夥伴政府

機關訊息規則」(Participating Government Agencies Message Set, PGA Set)提交^{(12)E}，或以紙本(Form 9540-1)申請。每一批貨品之輸入業者或其授權代理輸入者須於貨物到港前向FSIS申請複查驗，最遲不得遲於向CBP提交通關申請時。

(二)查驗之執行

FSIS查驗作業始於貨物進口港(Port of Entry；簡稱POE)之CBP與APHIS人員完成查驗工作後。輸入肉品經CBP放行，須轉運至FSIS指定官方輸入查驗設施(the designated FSIS Official Import Inspection Establishments，簡稱「指定查驗設施」)，由FSIS人員依據公眾健康資訊系統(The Public Health Information System, PHIS)風險核判結果進行查驗工作：

1. PHIS：是一個動態且全面性的資訊分析系統，收集、彙整並分析數據。業務相關之美國主管機關、核准輸美國家之主管機關、輸入業者或其代理人與核准設施(包括美國之肉品生產設施及「指定查驗設施」)，均為需要向PHIS傳輸資訊者，其亦可利用PHIS查詢相關資訊。如輸出國政府對輸美產品採電子證方式核發證明文件，可透過PHIS將電子證明傳遞給FSIS⁽¹³⁾。
2. 「指定查驗設施」：FSIS授權與監管下營運之民間設施。欲取得此資格，業者須向FSIS提出申請，經審查符合食品衛生作業條件與實施食品衛生作業管理等規範，始核准並登錄於FSIS核准設施目錄(FSIS Meat, Poultry, and Egg Product Inspection Directory)⁽¹⁴⁾，其設施編號以「I」為開頭。「指定查驗設施」須接受FSIS年度稽查，確認其符合規定以維持資格。不同產品應轉運至條件不同的「指定查驗設施」。「指定查驗設施」非限於海港或機場周邊，可位於全美國各地⁽¹⁴⁾。如輸入貨品從港口轉移至「指定查驗設施」時，有先卸貨至其他地點情形，屬於未完成查驗程序前已開啟商業行為(in-commerce)，有規避查驗疑慮(Failure to Present, FTP)，FSIS將要求業者透過CBP重新申報輸入，並採取適當

處分。

3. 證明文件(Certification)：每一批貨品須檢附輸出國主管機關或其授權機關核發的「官方查驗證明文件」(official inspection certificate)，聲明該批貨品為符合美國法規⁽¹⁵⁾⁽¹⁶⁾或其他等效的法規要求下所生產。每批貨物檢附紙本證明於「指定查驗設施」提交予FSIS人員。證明文件應載記資訊⁽¹⁷⁾如下：

- (1)發證日期
- (2)輸出國與輸出國生產設施編號
- (3)原料肉物種(species)、若原料源自他國家則其來源國及生產設施編號。
- (4)產品描述，包括加工類別、產品類別和產品組別（詳見下述產品分類）
- (5)進口人或收貨人姓名及地址
- (6)出口人或發貨人姓名及地址
- (7)數量(units)及運輸或識別標誌(shipping or identification mark)
- (8)淨重
- (9)其他FSIS要求以確認產品符合輸美條件之資訊

4. 產品分類(Product Categorization)⁽¹⁸⁾：基於風險管理，PHIS設計3種產品分類方式，分別是製程類別(Process Category)、產品類別(Product Category)與產品組別(Product Group)。又此3項分類並非平行式分類，而是階層式分類。

- (1)製程類別：針對動物屠宰後進一步加工程序，分成8大類，包括非完整原料產品(Raw Product-Non-Intact)、完整原料產品(Raw Product-Intact)、熱處理商業滅菌(Thermally Processed-Commercially Sterile)、非熱處理常溫存置(Not Heat Treated-Shelf Stable)、熱處理常溫存置(Heat Treated-Shelf Stable)、全熟非常溫存置(Fully Cooked-Not Shelf Stable)、未達全熟

- 熱處理非常溫存置(Heat Treated but Not Fully Cooked-Not Shelf Stable)及添加抑制劑非常溫存置(Products with Secondary Inhibitors-Not Shelf Stable)^F。
- (2)產品類別：在前項分類基礎上，進一步以物種分類，目前包括畜肉類(Meat)、禽肉類(Poultry)與鯰魚肉類(Siluriformes)，每類項下再細分如：肉(Meat)項下細分成牛肉(beef)、小牛肉(veal)、豬肉(pork)、羔羊肉(lamb)、綿羊肉(mutton)^G、山羊肉(goat)等6項。此類別直接影響該產品輸入時適用的查驗規定與法規要求。
- (3)Product Group(產品組別)：此分類進一步細分各項產品，以對應PHIS裡各項查驗類型(Types of Inspections, TOIs)。

申請為同一批輸入查驗之貨品須所有產品的前揭三種分類相同，且須與檢附之輸出國官方證明文件所載資訊相同。

5. 標示與標籤：出口美國的肉品必須符合FMIA、PPIA、FSIS規定與在起始等效性認定時協議之要求。FSIS複查驗時檢查產品標示與標籤，如不符合規定，視違規情形，可能要求取消標示、產品留置或回收、要求重新貼標等改正措施。
6. 查驗及抽樣程序：依據產品來源國、產品分類，適用不同查驗措施。PHIS對每一批輸入貨品，以個別外國生產設施產品識別及輸入後追蹤。每一批輸入產品可能需進行數種TOIs，包括檢驗(如藥物殘留、化學物殘留、食品化學分析、致病原及微生物檢測)、物理性狀檢查與證明文件核對及標示檢查。
- 查驗措施(levels of reinspection, LOR)則

區分為三種：

- (1)常態查驗(Normal LOR)：依年度抽樣計畫(annual sampling plan)，每一報驗貨品隨機抽樣決定是否應抽樣檢驗。
- (2)增加查驗(Increased LOR)：為目標導向，FSIS依管理目的決定抽樣檢驗。
- (3)強化查驗(Intensified LOR)：依該產品查驗不合格紀錄，自動指定為應抽樣檢驗。

FSIS對證明文件核對及標示檢查為逐批進行，故常態查驗與增加查驗未抽樣檢驗之輸入產品，仍需FSIS逐批檢查證明文件與標示。

7. 檢測與留置：除以下情形，業者可於FSIS取樣後先將貨品移出「指定查驗設施」，惟輸入者須待檢驗結果符合規定及FSIS完成程序後，才得進行商業行為。貨品應留置於「指定查驗設施」者為：

- (1)強化查驗者應留置。
- (2)增加查驗者由FSIS以個案實際管理需要認定其留置。
- (3)檢驗大腸桿菌O157：H7型或其他產志賀毒素大腸桿菌之非完整肉塊生牛肉產品(Non-intact raw beef product)或供非完整肉塊用途之完整肉塊生牛肉產品，FSIS認為有污染疑慮者。
- (4)檢驗李斯特菌或沙門氏桿菌之即食(Ready-to-eat)產品。
- (5)檢驗殘留藥物之禽畜屠體或肉品。
- (6)蛋類產品。

(三)查驗不合格之處置

FSIS以電郵通知不合格產品之輸入者，產品已運離「指定查驗設施」者須運回

^F FSIS管理肉及含肉產品與蛋及含蛋產品(Eggs/Egg Products)，於製成分類中尚有一項蛋及含蛋產品分類。

^G Lamb是一歲以下綿羊之肉品，mutton則為一歲以上綿羊之肉品。

「指定查驗設施」。業者須在45天內(蛋品30天內)完成處置，FSIS允許的處置包括改製(rectification)、出口(exportation)、掩埋(landfill)、化製(rendering)、焚毀(incineration)、變性後作為非供人食用(denaturing the product not for human food)、經FDA核可轉作動物食物(conversion of product to animal food with prior U.S. FDA approval)。部分產品因運輸受損(如貨品記號遺失等)，得在「指定查驗設施」內，於FSIS人員監督下移除不符合產品後准予輸入。不服查驗結果者應書面向FSIS提出申訴。

(四)無須FSIS輸入查驗產品(Exemptions to FSIS Import Inspection)：

1. 檢驗、研究、評估測試或商業展示樣品用途：限重50磅以下。
2. 藥物用途：包裝需標示僅用於藥物用途之動物腺體和器官，不得有外國食品機關查驗標記。如涉FDA藥物管理，應向FDA申請。
3. 僅含少量肉成分產品(如下)：但產品原料肉必須源自FSIS核准國家與生產設施。供食品用途者，食品安全由FDA管理。
 - (1)畜肉：生肉成分低於3%、煮熟的肉或其他動物部位成分低於2%或脂肪(fat)、牛脂(tallow)或肉萃取物(meat extract)合計含量低於30%。
 - (2)禽肉：煮熟的肉成分低於2%、煮熟的皮成分低於10%、煮熟的內臟(giblets)成分低於10%、煮熟的脂肪成分低於10%者或混合以上煮熟成分低於10%且禽肉成分低於2%。
4. 個人自用：限重50磅以下。
5. 駐美外國軍隊營站(Foreign Commissaries)：依據北大西洋公約組織協議，駐美外國軍隊自母國輸入，於基

地營站販售供駐軍與其家人食用肉品，免經複查驗，惟應標示且限制於該營站販售。

6. 其他非供食品用途者：依其他目的事業主管機關規定，例如飼料用途者須符合FDA規定。
7. 非屬FSIS管理之動物源食品：野生動物肉(Wild Game Meat)與動物腸衣(casings)等，須符合FDA食品安全規定，以上FSIS免驗者，均須符合APHIS關於動物疾病管制之規定。

三、討論與結語

美國輸入肉品由USDA為單一主管部門，分別由其轄下之APHIS及FSIS掌管動物健康與食品安全衛生業務，與我國此二項管理業務，分屬行政院農業委員會動植物防疫檢疫局(防檢局)與衛生福利部食品藥物管理署(食藥署)掌理有所不同。惟就兩項業務依管理目的及專業區分由兩個互不隸屬機關分別執掌而言，實屬相同。此外，在管理專業基礎上仍有不同，主要在於FSIS對肉品食品安全衛生管理，係包括獸醫專業，並由官方獸醫執行查驗工作。由單一部門掌管兩項不同管理目的而管理對象同一之工作，在統籌與協調管理工作與計畫上，或許較具整合性，惟亦不能排除單一部門視角偏狹弊失之風險。因此，良善之管理應不在由單一部門統籌管理，而在於政府監督與部門間溝通協調機制之健全。

美國對輸入肉品管理主軸在對輸出國政府管理的認可，唯有通過等效性查驗之輸出國政府，該國合格生產設施方取得輸美資格，此與我國依食安法第35條及輸入食品系統性查核實施辦法第3條附表與第4條規定，對輸入肉品實施等效性審查系統性查核之管理相當⁽⁸⁾⁽¹⁹⁾，於執行上，美國等效性認定在開放輸入後持續進行，包括依據邊境查驗、實地查核與輸出國年度提交更新資料之資訊持續評估，此可做為未

來我國對輸入肉品管理機制借鏡外，亦可作為臺美肉品貿易食安管理措施雙邊合作及溝通參考。

FSIS對於開放後輸出國政府維持符合等效性管理之責任高度要求，由其相關法規使用的詞彙，可窺見端倪，例如FSIS對輸入肉品邊境查驗，使用「複查驗」(reinspection)，管理邏輯是輸美產品應由出口國權責機關負責查驗並對合格產品核發證明，此為輸美產品之初始查驗(original inspection或primary inspection)，故產品於美國邊境，FSIS執行的是「複查驗」。再者，輸美產品應檢附之官方證明文件，其法規使用詞彙為「官方查驗證明」(official inspection certificate)，顯見該證明之核發必須經由官方查驗產品與生產者。對非屬FSIS複查驗之產品，例如含少量肉品成分食品等，FSIS規範仍然要求其肉品原料須源自核准輸美國家及生產設施，輸出國政府負有管理與證明責任。

FSIS複查驗，必須該貨品先通過CBP與APHIS檢查。只有通過CBP與APHIS檢查後，該貨品始得轉運至「指定查驗設施」由FSIS複查驗。相較於我國現行肉品輸入報關與報驗程序，法規上並未強制應先向財政部關務署及防檢局完成其查驗程序，實務操作上亦無跨部門約定此通關作業順序。就CBP負責貨品進入美國之國土安全與APHIS負責管制動物疾病入侵美國權責觀之，控制輸入貨品必須先經過CBP與APHIS之檢查，始讓貨物進入境內之「指定查驗設施」，此種程序似乎對國土安全及境內動物健康保護更為嚴謹。至於必須將複查驗產品運至「指定查驗設施」，對特定產品要求查驗合格前留置在「指定查驗設施」，以及要求查驗不合格已運離「指定查驗設施」者必須運回「指定查驗設施」等，對於管控已入境高風險產品及不合格產品，直觀上亦屬較嚴謹之規範設計。尤其「指定查驗設施」必須符合FSIS法規並接受FSIS定期查核，亦能確保貨品在複

查驗時取樣與保存，符合必要衛生條件。然而對貨品輸入在實務上查驗工作主要在通關前之場所進行之國家而言，實際上關務、動物檢疫與食品安全查驗之先後順序，似乎非為絕對必要。於設置「指定查驗設施」方面，FSIS「指定查驗設施」管理措施，以美國地域廣闊與交通運輸便利之資源優勢，相較我國環境空間限制以及「指定查驗設施」管理成本等，我國難以照單全收，惟考究其管理目的在於控制風險未明與不合格產品以及良好的查驗取樣作業環境，不妨參考並就現實情形，思索因地制宜之管理機制。

參考文獻

1. U.S. Department of Agriculture. 2021. World Markets and Trade, United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service. [https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_poultry.pdf].
2. United States Census Bureau. 2021. USA Trade Online.[https://usatrade.census.gov/].
3. 食品藥物管理署。2020。109年度食品輸入業者教育訓練(10月)手冊。[http://www.fda.gov.tw/tc/includes/GetFile.ashx?id=f637405338557404177&type=2&cid=35308]。
4. United States Trade Representative. 2021. National Trade Estimate Report on Foreign Trade Barriers. [https://ustr.gov/sites/default/files/files/reports/2021/2021NTE.pdf].
5. Food Safety Inspection Service. 2021. Status Chart for Pending Equivalence Determinations. [https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-03/Equivalence-Status-Chart.pdf].
6. Food Safety Inspection Service. 2018. Meat and Poultry Export Certificate of Wholesomeness (FSIS FORM 9060-5)。

7. Food Safety Inspection Service. 2020. Equivalence. [<https://www.fsis.usda.gov/inspection/import-export/equivalence>].
8. 總統府公報。2019。食品安全衛生管理法。108.06.12華總一義字第10800059261號令。
9. Food Safety Inspection Service. 2020. FSIS Guidance for Importing Meat, Poultry, and Egg Products into the United State.
10. Food Safety Inspection Service. 2020. Import Guidance. [<https://www.fsis.usda.gov/inspection/import-export/import-guidance>].
11. U.S. Customs and Border Protection. 2021. ACE and Automated Systems. [<https://www.cbp.gov/trade/automated>].
12. U.S. Customs and Border Protection. 2021. Partner Government Agencies. [<https://www.cbp.gov/trade/trade-community/border-interagency-executive-council-biec/partner-government-agencies-pgas-involved-biec>].
13. Food Safety Inspection Service. 2020. Public Health Information System. [<https://www.fsis.usda.gov/inspection/compliance-guidance/phis>].
14. Food Safety Inspection Service. 2021. Meat, Poultry and Egg Product Inspection (MPI) Directory. [<https://www.fsis.usda.gov/inspection/establishments/meat-poultry-and-egg-product-inspection-directory>].
15. Government Publishing Office, United States. 1970. 9 CFR 327.2, Eligibility of foreign countries for importation of products into the United States. [https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?node=pt9.2.327&rgn=div5#se9.2.327_12].
16. Government Publishing Office, United States. 2019. CFR 381.196, Eligibility of foreign countries for importation of poultry products into the United States. [https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?node=pt9.2.381&rgn=div5#se9.2.381_1196].
17. Government Publishing Office, United States. 2014. 9 CFR 381.197, Foreign inspection certificate requirements. [https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?node=pt9.2.381&rgn=div5#se9.2.381_1197].
18. Food Safety Inspection Service. 2020. FSIS Product Categorization. [https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-08/Product-Categorization.pdf].
19. 衛生福利部。2019。輸入食品系統性查核實施辦法。108.09.26衛授食字第1081302564號令。

The Import Control and Border Management on Meat Products of United States

TSUNG-HSI WU, WEN-FAN SHEN, CHING-YU CHEN, HSU-YANG LIN
AND FANG-MING LIU

Northern Center for Regional Administration, TFDA

ABSTRACT

The Food Safety Inspection Service of United States Department of Agriculture is the US regulatory and enforcement authority for the food safety management of foreign meat products import. Exporting countries are required to apply for “country equivalence” evaluation and to obtain the “establishment eligibility”. After the exporting countries are approved for export to the U.S., their eligibility had to be continuously verified. Each shipment is required for “reinspection”, and presented at an “official import inspection establishment” and be inspected by FSIS inspectors. Each shipment should be checked for certification documents and the labeling and marking of the products. Shipment that required sampled and tested, in principle, they should be detained in the “official import inspection establishments” until the inspection is completed. Unqualified products should be returned or destroyed within 45 days. Products for research and development, testing, and commercial display that meet the quantity limits may be exempted from reinspection. Imported foods with low meat content or animal casings, etc. are control by the US Food and Drug Administration, but the Food Safety and Inspection service needs to check that the raw meat ingredients originate from eligible countries and establishments. In addition, all meat products and products containing meat ingredients should comply with the animal disease control regulations of the Animal and Plant Health Inspection Agency.

Key words: meat product, food safety, import inspection, FSIS, equivalence, reinspection, official import inspection establishment