

加工豬肉製品

輸銷日本之經驗分享 2024

信功實業股份有限公司

李坤原副理



大綱

- 一、外銷日本申請流程簡介
- 二、加工衛生證明申請
- 三、臺灣輸往日本偶蹄類動物加熱處理
肉等之家畜衛生條件
- 四、日本豬肉市場分析
- 五、綜合討論



一、外銷日本申請 流程簡介

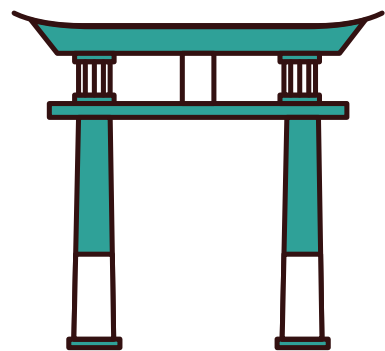
2020年6月16日，世界動物衛生組織（OIE）認定臺灣本島、澎湖及馬祖為「不施打疫苗口蹄疫非疫區」（行政院農業部 2020年6月17日：[世界動物衛生組織認定我國臺澎馬地區為口蹄疫非疫區](#)）。

自臺灣於1997年發生口蹄疫後，歷經23年達成了清淨的非疫區，對於今後臺灣生鮮豬肉外銷日本備受期待。

一、外銷日本申請流程簡介

日本主管機關一覽表

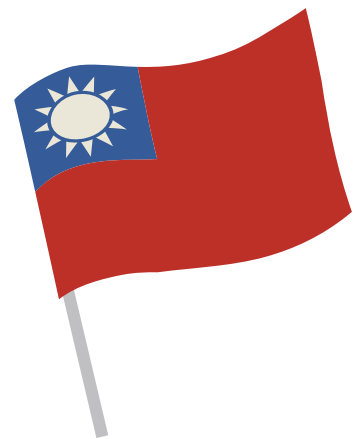
日本政府單位	執行單位	說明
農林水產省 (相當於臺灣的農業部)	動物檢疫所	為了防止從海外帶來家畜傳染病入侵日本,從家畜製成的肉類製品等畜產物為對象都需要進行檢查。 依據法源:家畜傳染病預防法
厚生勞動省 (相當於臺灣的衛福部 + 勞動部)	檢疫所	以營業銷售為目的的進口食品，必須辦理進口申請後進行檢疫審查。 依據法源:食品衛生法
財務省 (相當於臺灣的財政部)	海關	關稅申報等。 依據法源:關稅法



一、外銷日本申請流程簡介

臺灣主管機關一覽表

臺灣政府單位	權責	說明
農業部 (動植物防疫檢疫署)	涉獸醫證明事項	輸出動物產品檢疫證明書
衛生福利部 (食品藥物管理署)	涉食品工廠食品衛生 安全事項	1. 自由銷售證明 2. 檢驗報告 3. 衛生證明 4. 加工衛生證明 (僅供後續至動植物防疫檢疫署申請檢疫證明使用)
財政部(關務署)	主要核心業務為「通關 徵稅」、「關務監管」及 「查緝走私」	關稅申報等。 依據法源:關稅法



一、外銷日本申請流程簡介

出口日本事前評估5步驟

1.評估

- 1.國家風險的評估
- 2.管理系統的評估



3.完成評估

生產的工廠(逐廠)
需要經過核可



5.輸出

可以出口至日本



2.對談

臺/日官方討論該產品的
風險高低



4.管理系統/規範審查

加熱溫度、時間、原料的
要求、其他規範.....



一、外銷日本申請流程簡介

外銷日本 熱加工處理 豬肉產品

- 生產出口產品之工廠須為該國核可名單之一。
- 業者自行填寫申請工廠核可之文件，由我國主管機關提送申請予該國審查。
(農業部動植物防疫檢疫署)
- 需經過文件審查及該國人員來臺實地查核。(日本農林水產省)
- 產品及生產設施皆須符合該國要求。
- 備妥出口證明文件。



產品輸日本之申請書

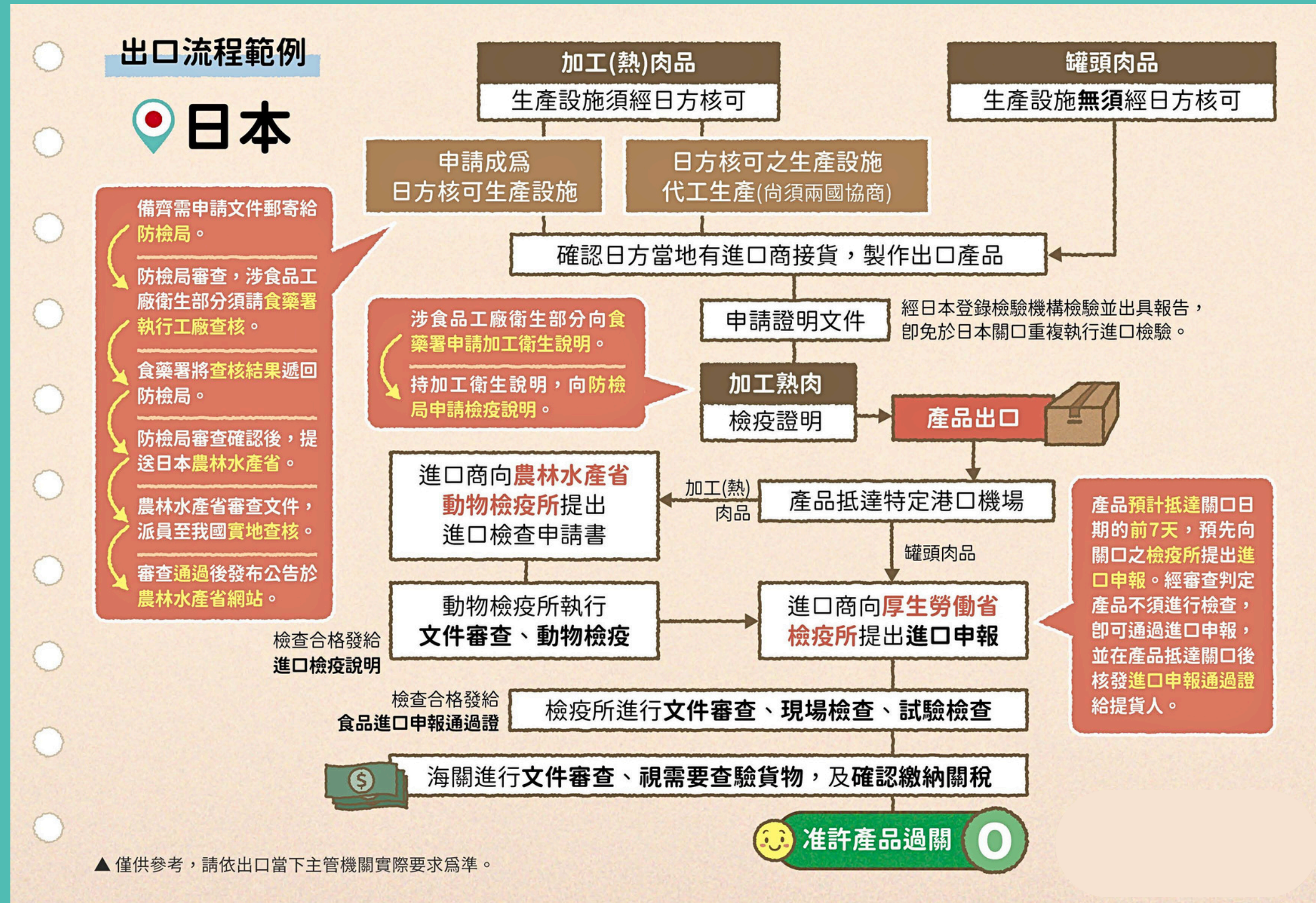


日本動植物檢疫所

一、外銷日本申請流程簡介

NO.	リスト名 (国名＋動検Webサイトの 掲載サイト名)	NAME	ADDRESS	備考
7F40017	台湾(偶蹄類動物の肉等の加熱処理施設)	SINGS KOUT TRADING, CO., LTD.	122CHUNG SHAN ROAD, FAN CHANG VILLAGE, CHANG CHIH HSIANGPING TUNG TAIWAN R.O.C.	
7FJ0001	台湾(偶蹄類動物の肉等の加熱処理施設)	CHI MEI FROZEN FOOD CO., LTD	NO.51, CHUNG SHAN ROAD, SEC.2, KON KUAN VILLAGE, HWU NEY HSIAN, KAOHSIUNG, TAIWAN	
64-005192-08	台湾(偶蹄類動物の肉等の加熱処理施設)	KAOHSIUNG AIRPORT CATERING SERVICES, LTD., PLANT II	2-6,CHUNG SHAN 4TH ROAD, KAOHSIUNG TAIWAN	
99-665503-03	台湾(偶蹄類動物の肉等の加熱処理施設)	CHA I SHAN FOODS CO., LTD.(PINGTUNG FACTORY)	No.1-1, JHONGJHENG ROAD, KANDING VILLAGE, KANDING TOWNSHIP, PINGTUNG COUNTY, TAIWAN	
※99-709500-00	台湾(偶蹄類動物の肉等の加熱処理施設)	YUAN SHIN SHING FOOD CO., LTD.	118-4, PIJIAO, TUKU TOWNSHIP, YUNLIN COUNTY 633, TAIWAN	当該施設からの輸出はされない旨、台湾側から連絡を受けています。
65003088	台湾(偶蹄類動物の肉等の加熱処理施設)	JASPER PET CARE PRODUCTS, INC	7F., NO. 92, Xingde Rd., Sanchong Dist., New Taipei City 241, Taiwan	
81100070	台湾(偶蹄類動物の肉等の加熱処理施設)	TAIWAN FARM INDUSTRY CO., LTD. Agricultural Biotech Park Plant	No. 28, Shennong E. Rd., Changzhi Township, Pingtung County 908, Taiwan R.O.C.	

一、外銷日本申請流程簡介



一、外銷日本申請流程簡介

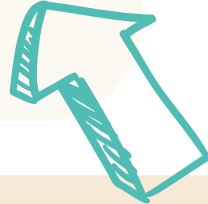
須符合下方**原料肉**要求方可出口至日本

1

原料肉須來自有實施**HACCP**之**屠宰場**,該屠宰場之**HACCP**須經**主管機關認可**屠宰場所在國家(地區)須受日方認可HACCP管理

2

我國輸日產品之原料肉來源屠宰場來自特定國家(地區): 使用前須先報備日方



依日本厚生勞動省(厚勞省)107年6月13日修訂之食品衛生法相關規定,自109年7月起輸日之豬肉、牛肉、羊肉、禽肉等畜禽肉品須源自日本認可之國家(地區)或屠宰場、分切廠等生產設施,且須執行危害分析重要管制點(HACCP)衛生管理。

一、外銷日本申請流程簡介

臺灣/日本許可之原料來源國

更新日期：112 年 12 月 29 日

驗證證明書編號	屠宰場名稱	屠宰場地址	屠宰場負責人	屠宰場電話/傳真	初始證明書發證日期	重新驗證證明書發證日期	有效期間
L0000001	嘉一香食品股份有限公司屏東廠（屠宰場編號 0090）	屏東縣崁頂鄉崁頂村中正路 1 之 1 號	陳國訓	電話：08-8630863 傳真：08-8630862	110 年 4 月 19 日	無	110 年 4 月 19 日至 113 年 4 月 18 日止
L0000002	欣樂食品股份有限公司（屠宰場編號 0011）	屏東縣長治鄉繁昌村中山路 152 號	張華欣	電話：08-7629855 傳真：08-7629875	110 年 8 月 18 日	無	110 年 8 月 18 日至 113 年 8 月 17 日止
L0000003	和榮意食品有限公司（屠宰場編號 0072）	雲林縣元長鄉鹿北村同安 48 號	郭 涼	電話：05-7983801 傳真：05-7983803	110 年 12 月 30 日	無	110 年 12 月 30 日至 113 年 12 月 29 日止
L0000004	泰安食品股份有限公司屏東廠（屠宰場編號 0200）	屏東縣新園鄉新園村 16 鄰媽祖路 407 巷 89-1 號	朱俊吉	電話：08-8686789#721 傳真：08-8683688	110 年 12 月 30 日	無	110 年 12 月 30 日至 113 年 12 月 29 日止
L0000005	立大農畜興業股份有限公司冷凍食品廠（屠宰場編號 0017）	高雄市路竹區中山南路 47 號	周明雄	電話：07-6979096 傳真：07-6971721	110 年 12 月 30 日	無	110 年 12 月 30 日至 113 年 12 月 29 日止
L0000006	台灣農畜產工業股份有限公司（屠宰場編號 0029）	屏東縣屏東市建國路 480 號	張華欣	電話：08-7520525 傳真：08-7556980	110 年 12 月 30 日	無	110 年 12 月 30 日至 113 年 12 月 29 日止
L0000007	信功實業股份有限公司（屠宰場編號 0006）	屏東縣長治鄉繁昌村中山路 122 號	楊博仁	電話：08-7624567 傳真：08-7620075	111 年 11 月 11 日	無	111 年 11 月 11 日至 114 年 11 月 10 日止
L0000008	復進企業股份有限公司（屠宰場編號 0016）	屏東縣內埔鄉豐田村建業路 1 號	黃美足	電話：08-7783501 傳真：08-7783500	112 年 1 月 3 日	無	112 年 1 月 3 日至 115 年 1 月 2 日止
L0000009	津谷食品股份有限公司埤頭廠（屠宰場編號 0023）	彰化縣埤頭鄉斗苑東路 525、525-1 號	張吉銓	電話：04-8929939 傳真：04-8922099	112 年 12 月 8 日	無	112 年 12 月 8 日至 115 年 12 月 7 日止
L0000010	峰榮食品工業股份有限公司屏東廠（屠宰場編號 0021）	屏東縣屏東市龍華路 555 號	林秀梅	電話：08-7537901 傳真：08-7530186	112 年 12 月 8 日	無	112 年 12 月 8 日至 115 年 12 月 7 日止
L0000011	保億冷凍食品有限公司（屠宰場編號 0073）	屏東縣九如鄉玉泉村黃金路 51 號	蘇文旭	電話：08-7031616 傳真：08-7031699	112 年 12 月 29 日	無	112 年 12 月 29 日至 115 年 12 月 28 日止



參考來源：農業部動植物防疫檢疫署

一、外銷日本申請流程簡介

臺灣/日本許可之原料來源國

1 臺灣(豬肉)

我國目前限源自

通過屠宰場HACCP並核發證書的國內屠宰場、澳大利亞、紐西蘭、美國、加拿大、丹麥、荷蘭、英國、法國....等

※詳情最新資訊請參考農業部動植物防疫檢疫署網站

2 日本(豬肉及內臟)

冰島、愛爾蘭、美國、阿根廷、義大利、烏拉圭、英國、澳洲、奧地利、荷蘭、加拿大、哥斯大黎加、新加坡、瑞士、瑞典、西班牙、斯洛維尼亞、泰國、韓國、臺灣、捷克共和國、中華人民共和國、智利、丹麥、德國、紐西蘭、挪威、巴拿馬、萬那杜、匈牙利、菲律賓、芬蘭、巴西、法國、比利時、波蘭、葡萄牙、墨西哥、蒙古、俄羅斯

二、加工衛生證明申請

食藥署自105年起陸續推動外銷加工食品英文衛生證明、加工衛生證明、檢驗報告及自由銷售證明線上申辦措施，至108年7月1日起已全面實施。業者不再需要紙本遞件，線上補件更有效率。



二、加工衛生證明申請

TFDA核發外銷加工食品英文證明種類

自由銷售證明

(CERTIFICATE OF FREE SALES
AND MANUFACTURE)

檢驗報告

(TEST REPORT)

衛生證明

(SANITARY CERTIFICATE)

加工衛生證明

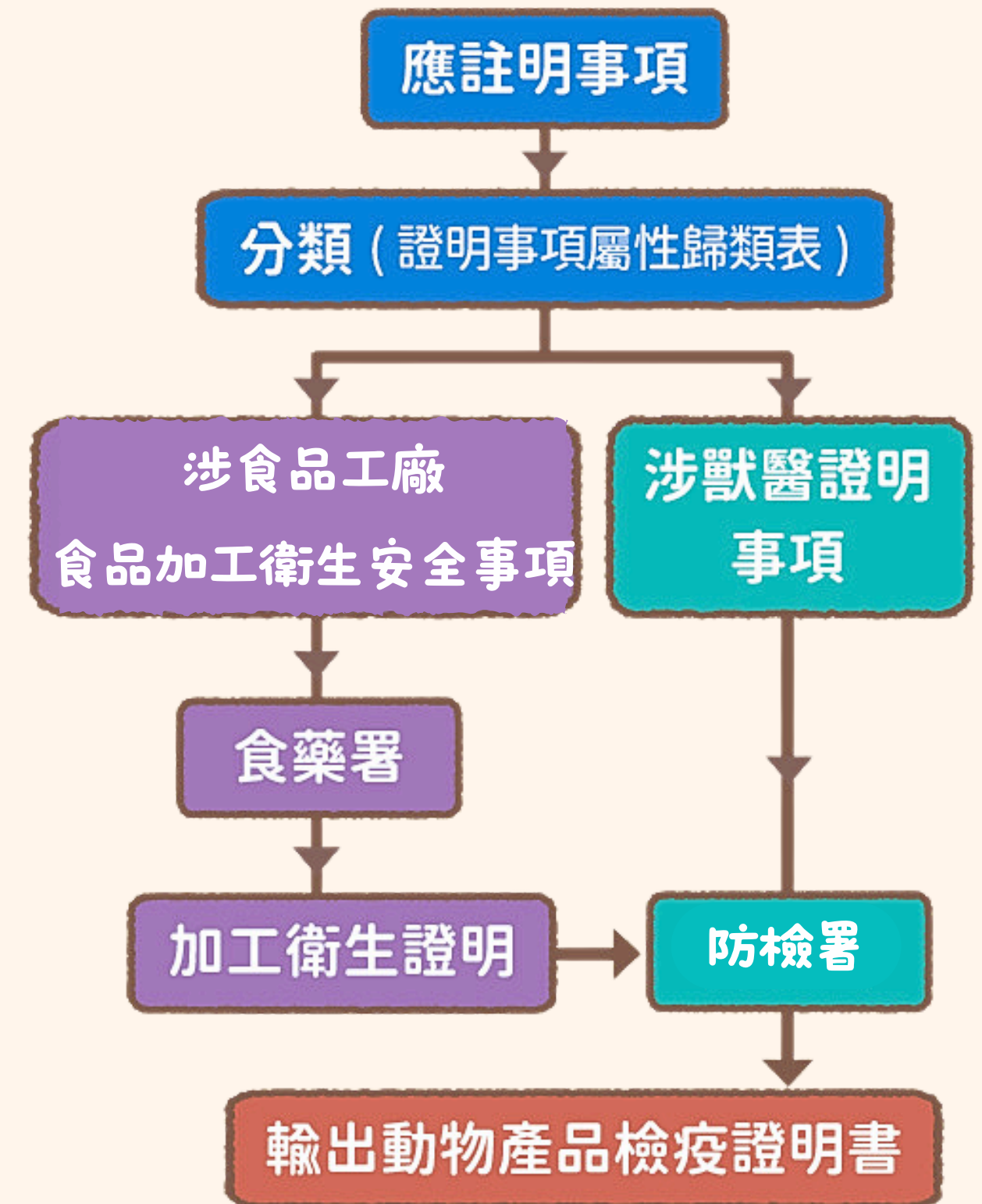
(MANUFACTURED SANITARY
CERTIFICATE)

二、加工衛生證明申請

出口日本文件申請流程

出口證明文件，我國依最終簽屬單位分 2 種：
輸出動物產品檢疫證明書(動植物防疫檢疫署)&
加工衛生證明(食藥署)。

★應檢附何種出口證明文件，及應註明事項？



二、加工衛生證明申請

申辦方式-TFDA已全面採線上申辦！

TFDA官網首頁 > 主題專區 > 外銷食品證明線上申辦系統

登入系統 / Login

使用非登不可登入

點擊下方按鈕使用食品業者登錄平台（非登不可系統）登入本系統，相關操作說明請點此 [查看](#)。

若您在操作過程中無法正常登入，請洽非登不可的諮詢專線：0809-080-209。

進入非登不可系統

如果您想收到外銷食品證明線上申辦系統的最新通知，歡迎訂閱：

訂閱通知

取消訂閱

衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

外銷食品(添加物)英文衛生證明、加工衛生證明、檢驗報告、自由銷售證明申

外銷食品(添加物)證明申辦須知

收費標準

公告訊息

公告日期	公告標題
2024/03/26	有關擬向漁業署申請輸中魚貨來源證明，涉及需出具倉儲衛生證明書之申辦須知。
2023/04/07	我國輸銷紐西蘭非鯉魚類水產品衛生證明(SANITARY CERTIFICATE)申辦須知
2022/08/31	輸銷韓國蛋製品出口衛生證明申辦須知
2022/08/15	外銷食品證明線上申辦系統已設置自動停用已逾一年無登入紀錄之帳號
2022/01/28	轉知歐盟公告於111年2月7日起將禁止二氧化鈦(titanium dioxide)作為食品添加劑使用
2021/07/21	因應「食品中微生物衛生標準」自110年7月1日起實施之相關申辦說明

更多訊息

Check Certificate
(Application System for
Export Food Sanitary
Certificates)

食品原料整合查詢平臺

食品添加物使用範圍及
限量暨規格標準

食品認證實驗室查詢



16

二、加工衛生證明申請

加工衛生證明張樣

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, MINISTRY OF HEALTH AND WELFARE

MANUFACTURED SANITARY CERTIFICATE
(For Quarantine Use Only) (NO. 1132002118)

Article:

1. FROZEN FRANKFURTER SAUSAGE PORK
(串法蘭克福香腸(熟狗))
2. FROZEN PORK SAUSAGE
(維也納香腸(熟狗))
3. FROZEN PORK SAUSAGE
(熟香腸/香腸(原味))
4. FROZEN STEWED PORK BELLY KAKUNI
(豚角煮)
5. FROZEN PORK MEAT BALL
(貢丸)
6. FROZEN COOKED PORK MEAT, PREPARED
(燒豚原木/燒豚)
7. FROZEN PORK SAUSAGE ROLL
(麵包熱狗捲)
8. FROZEN PORK BELLY SKEWERED
(豚肉串/豬肉串)
9. FROZEN PORK BACON
(乾培根)
10. FROZEN PORK SAUSAGE BACON ROLL
(培根肉泥捲/培根熱狗捲)

Name of Applicant:

衛生福利部食品藥物管理署

Results of Inspection:
(Manufacturing Date: April 10, 2024)

Item	Result
1. The animal health authorities of the exporting country must ensure that the heat-processed meat and its products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment.	The heat-processed meat and its products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment.
2. Heat processing is the treatment according to the Standards for Heat Processing Stipulated by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries: the meat derived from cloven-hoofed animals must have been heat-processed after being completely deboned by heating through the following way: i) to keep the temperature at the center of the meat and its products at a temperature of 70°C or higher for one minute or more by boiling or exposing them to heated steam in excess of 100°C.	The meat derived from cloven-hoofed animals must have been heat-processed after being completely deboned by heating through the following way: The products were kept the temperature at the center of the meat and its products at a temperature of 70°C or higher for one minute or more by exposing them to heated steam in excess of 100°C.

Remark:
This CERTIFICATE is only for VETERINARY CERTIFICATE for EXPORT of ANIMAL PRODUCTS, Animal and Plant Health Inspection Agency, Ministry of Agriculture use.

Issued on April 16, 2024
Valid until April 16, 2025

Shou-Mei Wu
Shou-Mei Wu
Director-General

衛生福利部食品藥物管理署

為了順利出口動物產品，我們需要根據行政院農業部動植物防疫檢疫署之規定，準備「**輸出動物產品檢疫證明書**」，包括在證明書中加註關於食品工廠的食品衛生安全事項。為此，我們將開立一份加工衛生證明，用以證實我們的產品符合衛生安全標準。

提交這份加工衛生證明及其他相關文件後，我們的設施和文件將接受動植物防疫檢疫署的書面和實地檢查。只有在檢查合格且繳納了相應的規費之後，我們才能獲得正式的檢疫證明，進行產品的正式出口。



三、臺灣輸往日本偶蹄類 動物加熱處理肉等之家畜 衛生條件

輸日加熱肉品(如香腸、火腿及培根等)，須符合日方訂定「臺灣輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件」之規定，肉品加工廠需依據該等衛生條件處理，經農業部輔導，填妥日方所規定之資料，洽請日方進行覆審通過，經日方派遣檢疫官來臺實地檢查，檢查合格並經日本政府公告後，合格廠商之加熱肉品始可輸入。

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

定義：



(1) 偶蹄類動物 (Cloven-hoofed animal)：牛、綿羊、山羊、豬（含山豬）及鹿。



(2) 偶蹄類動物的肉等：係指以肉（骨骼肌、舌、心臟、橫隔膜等）、臟器（肝臟、腎臟等）、以及由上列肉及臟器為原料製成的香腸、火腿、培根等，**但不可以消化道、子宮、膀胱、頭部（舌頭、頰肉除外）、脊髓及脊柱（骨及相關部位，例如背根神經節）為原料。**



整份文件電子檔下載

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

加熱處理：

(3) 必須依據日本國農林水產大臣所定的加熱處理基準操作。

① 偶蹄類動物的肉：

去除全部的骨骼，必須依據下述任一方法加熱處理。

② 以偶蹄類動物的肉及臟器為原料製成的香腸、火腿及培根：
去除全部的骨骼，在不凍結情況下保管3 天以上，將其鹽漬及其他類似方法處理之產品，必須依據下述任一方法加熱處理。

-  甲. 以煮沸，或以100°C以上之蒸氣蒸煮方法，使該肉之中心溫度達70°C以上，保持1 分鐘以上。
-  乙. 以熱水煮、熱風乾燥或其他方法，使該肉之中心溫度達70°C以上，保持30 分鐘以上。

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

設施：

6.屠宰：供應向日本輸出的加熱處理的偶蹄動物的肉等的原料的偶蹄類動物的設施應為輸出國政府機關所認定的食肉處理設施（以下稱「**認定的食肉處理設施**（the approved slaughter facilities）」）。

7.加熱處理前加工（分切、鹽漬等）及保存供應向日本輸出的加熱處理的偶蹄類動物的肉等的原料的偶蹄類動物的肉等的設施應為輸出國政府機關認定的設施（以下稱「**認定的加工設施**（the approved processing facilities）」）。

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

查核:

14.輸出國的家畜衛生主管機關**每半年**至少一次實施全面的指定加熱處理設施的巡迴檢查，確認指定加熱處理設施符合指定基準及遵守其他本文書所指定的家畜衛生條件的情形。

15.輸出國的家畜衛生主管機關至少每半年向日本國家畜衛生主管機關通報第14 項所列的巡迴檢查的結果，並以文書保存兩年。



半年一次查核紀錄表

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

封櫃：

21.輸向日本國的加熱處理的偶蹄類動物的肉等在經由他國運送時應符合下列要件：

- (1) 輸出到日本國的加熱處理肉等應收裝在密封式貨櫃。
- (2) 該項貨櫃應由輸出國政府機關封印。
- (3) 該項封印應能與他國的封印明確識別。
- (4) 該項封印樣式應在事前經日本國家畜衛生主管機關的承認。

22.到達日本國時第21 項的封印脫落或有破損情形，該加熱處理肉等有可能不被承認其輸入



三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

封櫃：

28.輸出國的家畜衛生主管機關應以英文簽發輸出日本的加熱處理的偶蹄類動物的肉等記載其他下列事項的檢查證明書 (inspection certificates)：

- (1) 符合第3 項至第7 項及第20 項的旨意。
- (2) 「認定的食肉處理設施」及「認定的加工設施」的名稱、地址及認定號碼 (registration number)。
- (3) 指定加熱處理設施的名稱、地址及指定號碼 (designation number)。
- (4) 原產國名。
- (5) 屠宰年、月、日，加工年、月、日，加熱處理年、月、日及加熱處理方法。
- (6) 封印號碼。
- (7) 裝艙港名，裝載年、月、日。
- (8) 檢查證明書的簽發年、月、日，簽發處及簽發者的姓名及職稱。

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局
Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine
Council of Agriculture, Executive Yuan
TAIWAN, REPUBLIC OF CHINA
輸出動物產品檢疫證明書
VETERINARY CERTIFICATE
for EXPORT of ANIMAL PRODUCTS

ORIGINAL

證書號碼 Certificate No.

1. 申請人 Applicant	2. 收貨(件)人 Consignee
3. 輸出國 Exporting Country TW (TAIWAN)	4. 目的地國家Country of Delivery Destination JP (JAPAN)
5. 檢疫日期 Date of Inspection	6. 輸出入 Exporter
7. 貨物來源 Origin of the Products THIS ITEM IS OMITTED.	
8. 貨物資訊 Description of Consignment 項次 貨物名稱 數量 淨重(KGM) Item No. Description of Goods Quantity Net Weight 1 FROZEN PROCESSED PORK PRODUCTS (TAIWANESE SAUSAGE) ON LIST 4508	
總申報數量 Total Quantity 243 CTN	
動物防疫檢疫說明 Sanitary information It is certified that there has been no outbreak of Rinderpest and Anthrax in Taiwan since 1951 and 1999 respectively. In addition, African Horse Sickness, African Swine Fever, Blackleg, Contagious Bovine Pleuropneumonia, Glanders and Lumpy Skin Disease have not been known to occur in Taiwan, Republic of China.	
9. 附註 Additional Declaration	
中華民國動植物防疫檢疫局及其官員或代表不承擔簽發本證書的任何財務責任。 No financial liability with respect to this certificate shall attach to Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine or to any of its officers or representatives.	
10. 發證日期 Date Issued	12. 印戳 Seal
11. 簽署官員 Name of Veterinary Officer	
簽名 Signature	

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局
Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine
Council of Agriculture, Executive Yuan
TAIWAN, REPUBLIC OF CHINA
輸出動物產品檢疫證明書
VETERINARY CERTIFICATE
for EXPORT of ANIMAL PRODUCTS

ORIGINAL

證書號碼 Certificate No.

8. 貨物資訊 Description of Consignment 項次 貨物名稱 數量 淨重(KGM) No. Description of Goods Quantity Net Weight (1) PACKED:500G*40BAGS (7960 BAGS) 199.0CTN 3980 (2) PACKED:200G*60BAGS (2,640 BAGS) 44.0CTN 528		
9. 附註 Additional Declaration : 2. In case the heat-processed meat and its products are derived from sheep and goats, those animals were born, raised and remained in a herd in which no case of Scrapie had been confirmed. 3. The heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan is the one which fulfills the following requirements: (1) In case the heat-processed meat and its products to be exported to Japan has been derived from the cloven-hoofed animals which were born and raised in the exporting country: A) The cloven-hoofed animals for the production of heat-processed meat and its products to be exported to Japan were born and raised only in the exporting country. B) It has confirmed that the cloven-hoofed animals for the production of heat-processed meat and its products are free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the national government of the exporting country at the approved slaughter facilities specified in the article 4. 4. The slaughter facilities where the cloven-hoofed animals for heat-processed meat and its products to be exported to Japan are slaughtered are approved by the national government of Taiwan. 5. The processing facilities where the meat etc. derived from cloven-hoofed animals for heat-processing to be exported to Japan are pre-heat-processed (cutting and curing etc.) and stored are approved by the national government of Taiwan. 6. With the application by the animal health authorities of Taiwan, the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries in Japan designate the approved processing facilities which meet the attached standards in the annex 2 (hereinafter referred to as "designation standard") for the term of 2 years in principle as the facilities where the meat and its products derived from cloven-hoofed animals are entitled to be heat-processed to be exported to Japan. 7. The animal health authorities of Taiwan have ensured that the heat-processed meat and its products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment. 8. 100% OF ANIMALS 9. Name, address and designation numbers of the designated facilities: CHAI SHAN FOODS CO., LTD. (PINGTUNG FACTORY) (EST. NO.: 99-665503-03) NO.1-1, JHONGJHENG ROAD, KANDING VILLAGE, KANDING TOWNSHIP, PINGTUNG COUNTY, TAIWAN		
10. 發證日期 Date Issued	12. 印戳 Seal	
11. 簽署官員 Name of Veterinary Officer		
簽名 Signature		

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局
Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine
Council of Agriculture, Executive Yuan
TAIWAN, REPUBLIC OF CHINA
輸出動物產品檢疫證明書
VETERINARY CERTIFICATE
for EXPORT of ANIMAL PRODUCTS

ORIGINAL

證書號碼 Certificate No.

10. Country of origin: TAIWAN, R.O.C. 11. Date of slaughter: MAR. 28, 2019/ MAR. 21,26, 2020 Date of processing: MAR. 29, 2019/ MAR. 24,27, 2020 Date of heat-processing: APR. 13,14,15,16,17,20,21,22, 2020 Date of expiry: APR. 12,13,14,15,16,19,20,21, 2021 Condition of heat-processing: HEAT PROCESSING IS THE TREATMENT ACCORDING TO THE STANDARDS FOR HEAT PROCESSING STIPULATED BY THE MINISTER OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES OF JAPAN. 1. IN CASE OF THE SAUSAGES, HAM AND BACON DERIVED FROM MEAT AND VISCERA OF CLOVEN-HOOVED ANIMALS MUST HAD BEEN KEPT MORE THAN FOR THREE DAYS WITHOUT FREEZING AFTER BEING COMPLETELY DEBONED AND PROCESSED BY MEANS OF CURING OR IN OTHER SIMILAR WAYS, THEN HEAT-PROCESSED BY THE FOLLOWING WAYS. TO KEEP THE TEMPERATURE AT THE CENTER OF THE MEAT AND ITS PRODUCTS AT A TEMPERATURE OF 70 DEGREE C. OR HIGHER FOR 30 MINUTES OR MORE BY HEATING IN A WATER BATH, DRYING IN HOT AIR OR OTHER WAYS. 12. Identification number of the seal of the container: SEAL NO.: CONTAINER NO.: 13. Date and name of the port of shipment: KAOHSIUNG, TAIWAN. ON/ABOUT MAY 01, 2020 14. Name and address of authority for issuance this certificate: KAOHSIUNG BRANCH, BUREAU OF ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION AND QUARANTINE, COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN TAIWAN, REPUBLIC OF CHINA NO.2-2, SHANNING RD., XIAOGANG DISTRICT, KAOHSIUNG CITY 81267, TAIWAN R.O.C. 15. It has to be confirmed that the casings are free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of national government of the exported country. In case the casings for the production of exported meat products are imported from the third countries, the casing must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the exported country. 16. Type of Product : TAIWANESE SAUSAGE Type of Casings : WHITENED SALTED HOG CASINGS Origin of Casings : FRANCE END	
10. 發證日期 Date Issued Apr. 29, 2020	12. 印戳 Seal
11. 簽署官員 Name of Veterinary Officer	
簽名 Signature	

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

改/增建:

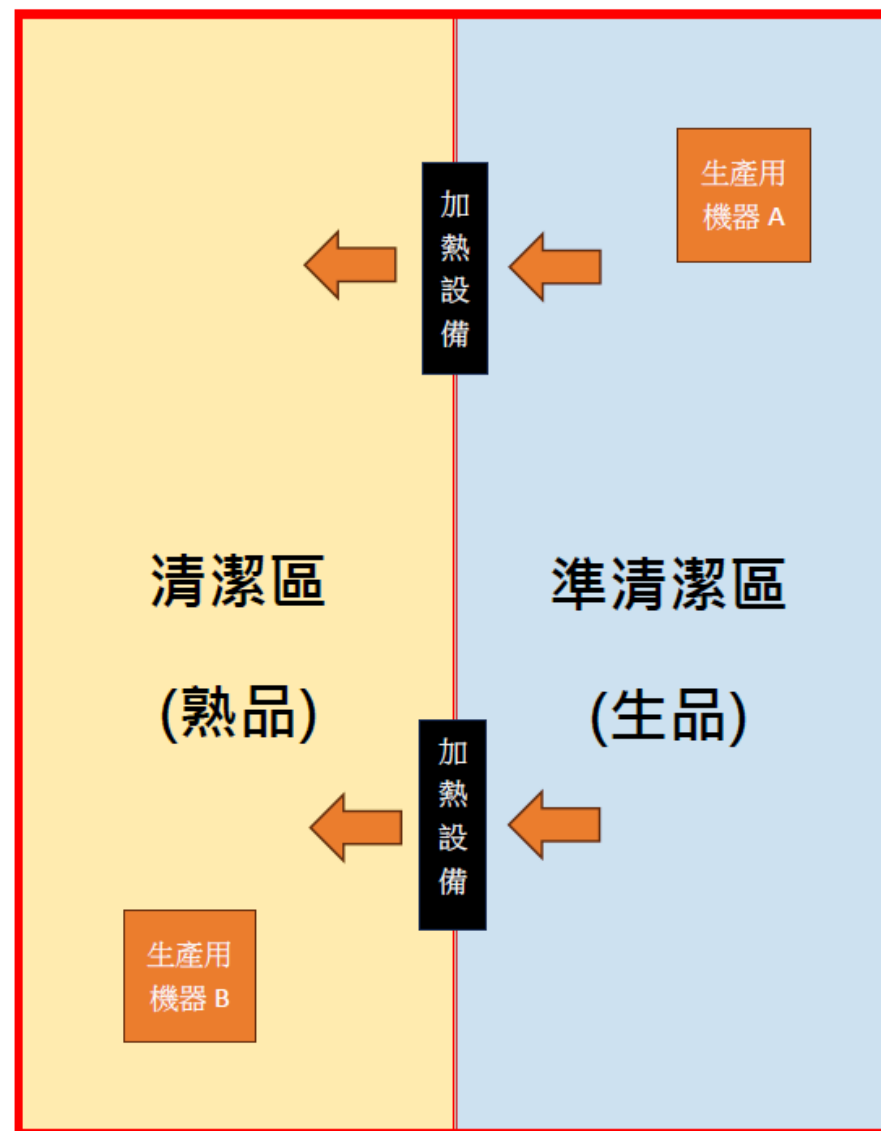
加熱處理設施的改建等的事前許可：

1. 農林水產大臣指定的偶蹄類動物的肉等的**加熱處理設施**有改建的情形時輸出國家畜衛生主管機關應向在**施工一個月****前**檢附包括施工期間的改建內容，向日本國家畜衛生主管機關申請，對於改建等輸出國家畜衛生主管機關應先取得日本國家畜衛生主管機關的許可。

2. 改建等係指改建、增建及其他記載於附錄二的指定基準有關部份的變更，詳如下例；除此之外之變更會影響下列各事項時，亦應事先提出申請。

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

改/增建:



【改建】

- ① 加熱處理設備有關的變更
(增加設備、減少設備、加熱處理的方法變更)。
- ② 變更原料處理部門與加熱處理部門的分隔牆。
- ③ 變更同時有作業人員或原料、產品的動線變更的設施內牆 (原料處理部門與加熱處理部門的門隔牆除外)，設施內區域的用途變更。
- ④ 涉及設施外牆的變更。

【增建】

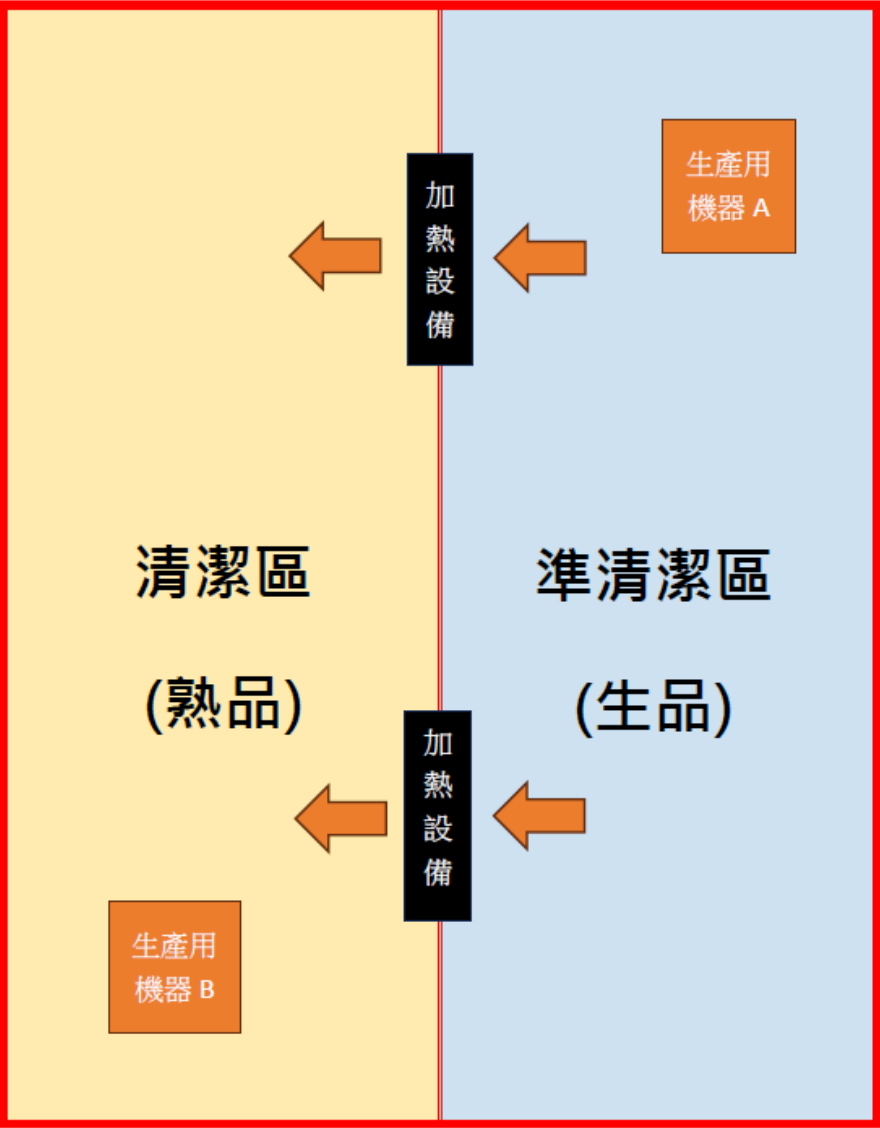
- ① 無法與原有指定設施明確分離的設施的增建。
- ② 與原存的指定設施共有相同登記號碼名稱、地址等的設施的增建。

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

指定基準：

1. 加熱處理前及加熱處理後之設備等，均應各別設置管理部門。

機械名稱	真 空 機 Vacuum machine	
負責人		
代理人		



2. 加熱處理前部門與加熱處理後部門應完全隔離，但原料進入加熱處理部門及加熱處理後產品之送出，得以窗口或防止空氣流入的措施運送。

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

指定基準：

3. 「加熱處理前部門」應具有保存、處理及檢查的設備。
(如:各式生產設備、冷凍庫、細切機等)
4. 加熱設備應具有溫度記錄器等檢查器具。
5. 「加熱處理後部門」應具有與外界完全遮斷的進行加熱處理後的檢查、冷卻、保存及包裝的設備。
(如:X光機、金屬檢測機、水浴槽等)



三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

指定基準：

6. 「加熱處理前部門」及「加熱處理後部門」應分別設有可防止再污染的各部門的作業人員的出入口、更衣室、廁所等設施。

(個別獨立設置)

7. 地板、牆壁、天花板應平滑易清潔，地板以非侵透性材料構造，且有適度的斜度及排水設備，且可消毒。

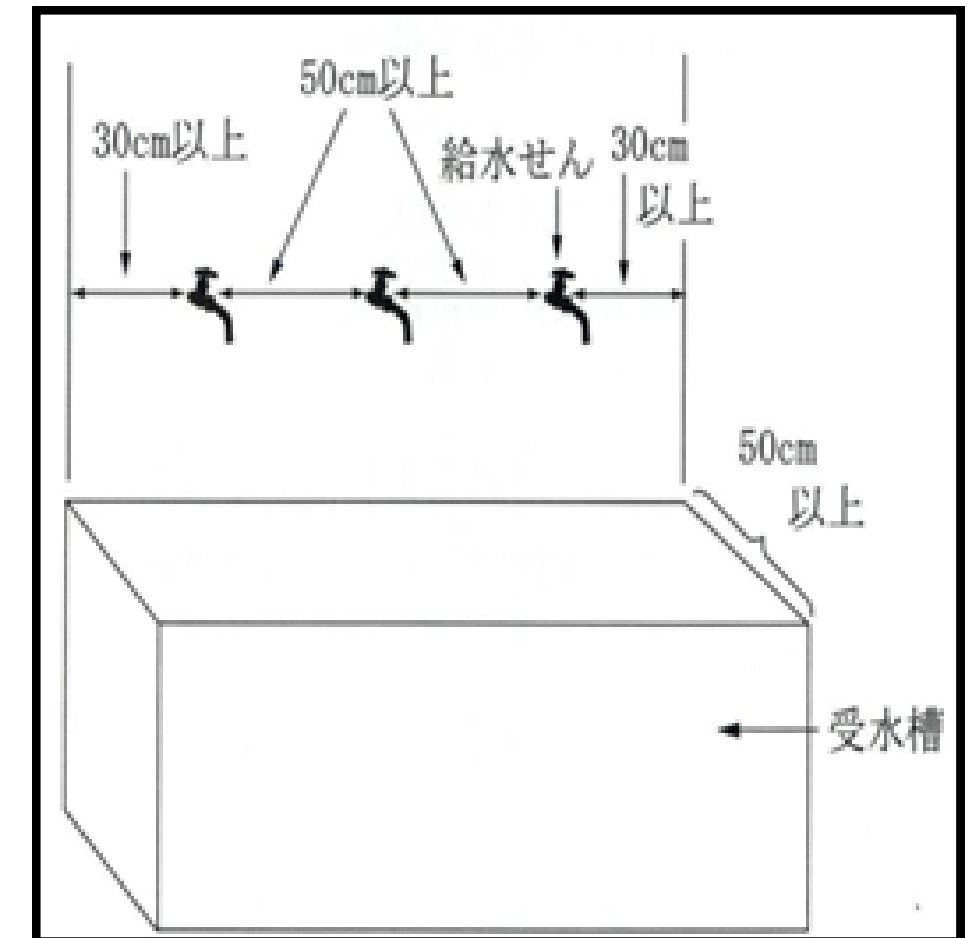
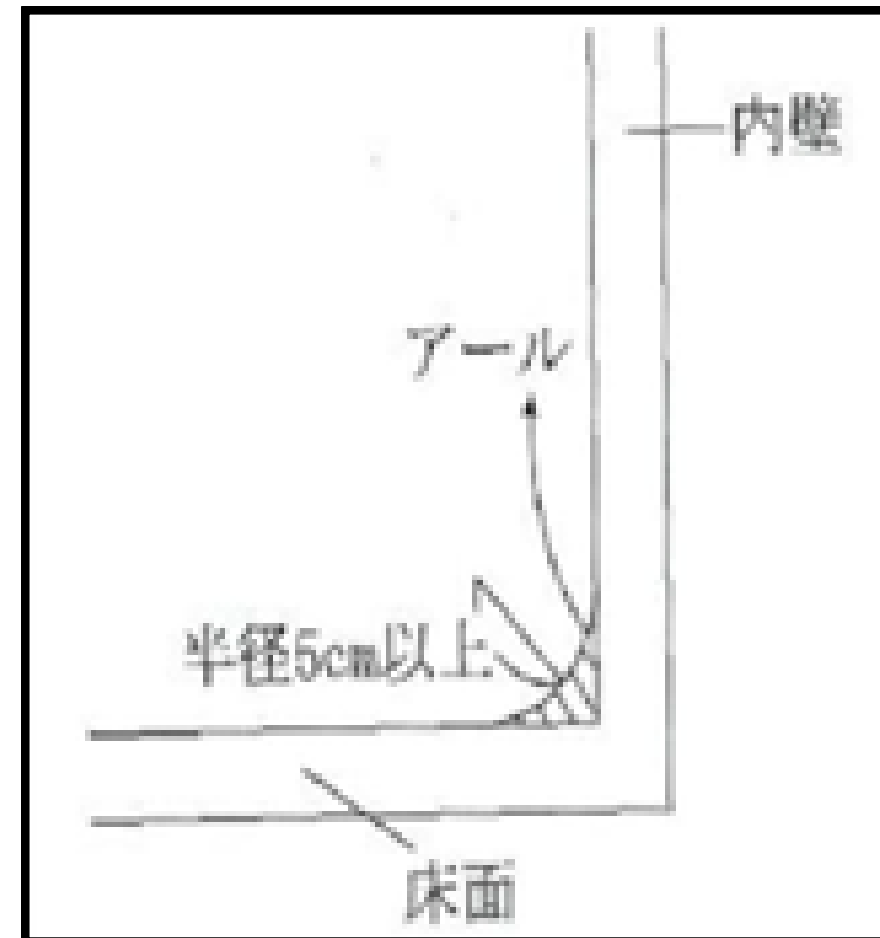
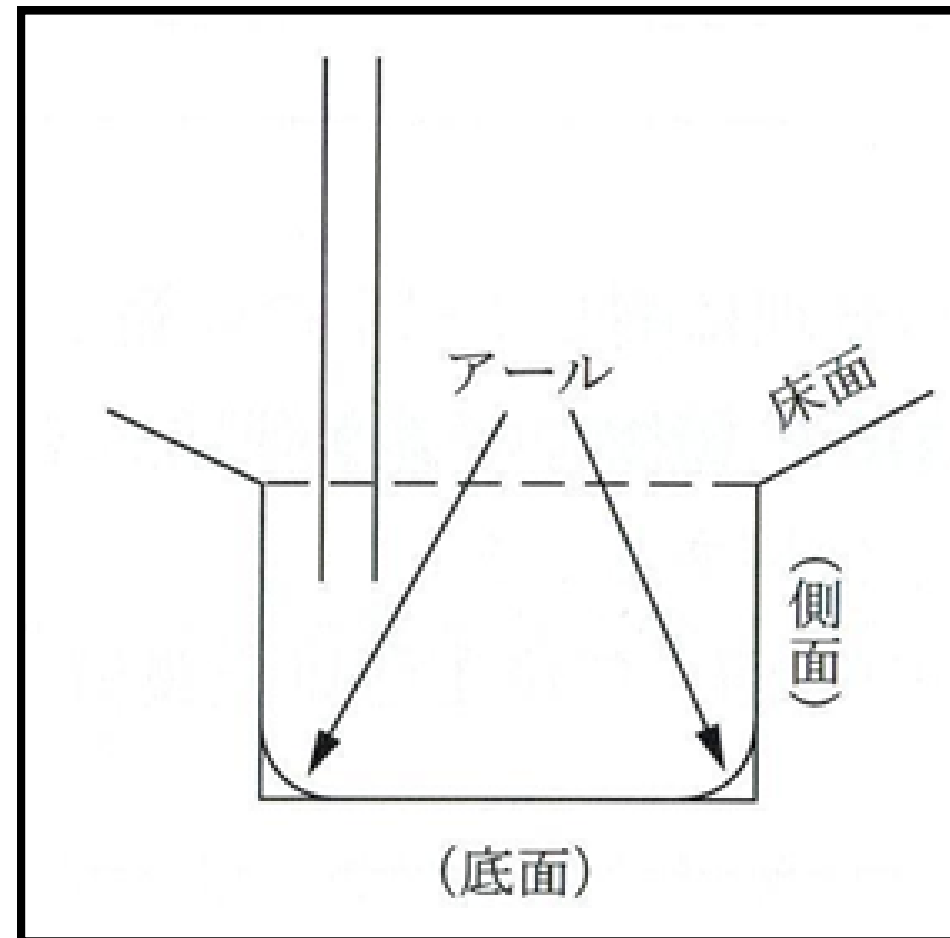
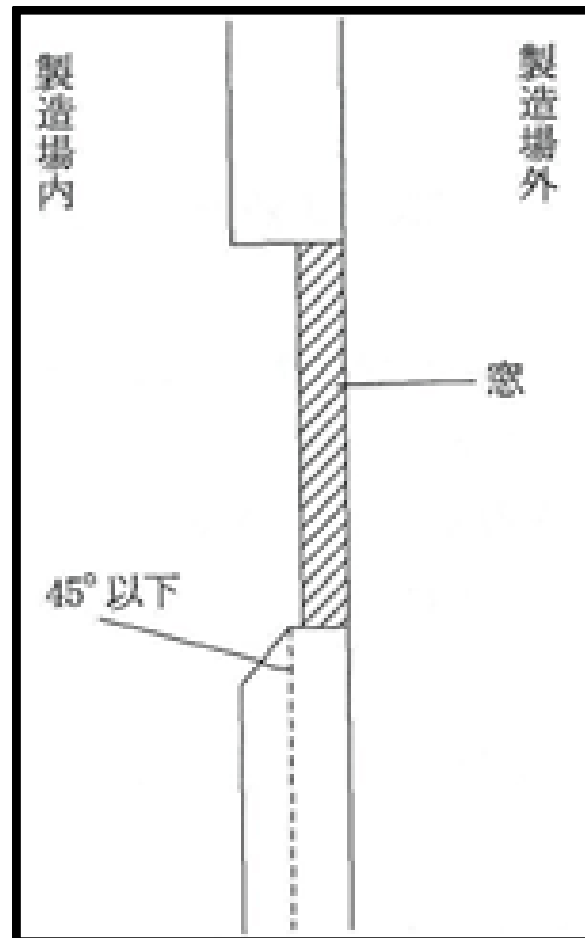
(斜度是1/100，也就是距離1公尺要有1公分的高低差。)

8. 具有污染物處理設備及可完全供應洗淨用水的給水設施。
9. 加熱處理前、加熱處理中及加熱處理後的一貫作業均建立有防止衛生上的危害的發生及確保適正品質的作業規範書。
11. 依據第 9 項設置之一貫作業程序書應設置監督者。

(食品安全小組成員/HACCP小組成員/衛生管理人員)

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

指定基準：



三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

補充說明

項目		規格
一般規格	亞硝酸鹽	小於0.070g／kg
各別規格	E.coli	陰性
水活性		小於0.87



三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

補充說明

(1)一般標準：

- a. 肉類原料必須保持良好鮮度與無受到微生物汙染。
- b. 使用之肉類原料解凍時，必須要在衛生場所作業，解凍時必須使用食品製造用水。
- c. 必須使用金屬或合成樹脂製等容易清洗之容器。
- d. 肉類加工品製程中所使用之辛香料、砂糖等，其1公克含有內生菌數量要低於1,000以下。
- e. 製造過程中必須使用清潔且容易洗淨與殺菌的容器。

三、輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件

補充說明

(2)各別標準：

- a. 加工製品進行煙燻或乾燥時，產品溫度必須要保持在 20°C以下或是50°C以上加熱與控制自由水分子活性低於0.87，以阻止微生物的增生。
- b. 煙燻或乾燥後的作業必須要注意衛生。

(3)保存標準：

- a. 冷凍肉類製品必須以負18°C低溫保存。
- b. 冷凍肉類製品必須以清潔、衛生之容器密封保存。

四、日本豬肉市場分析

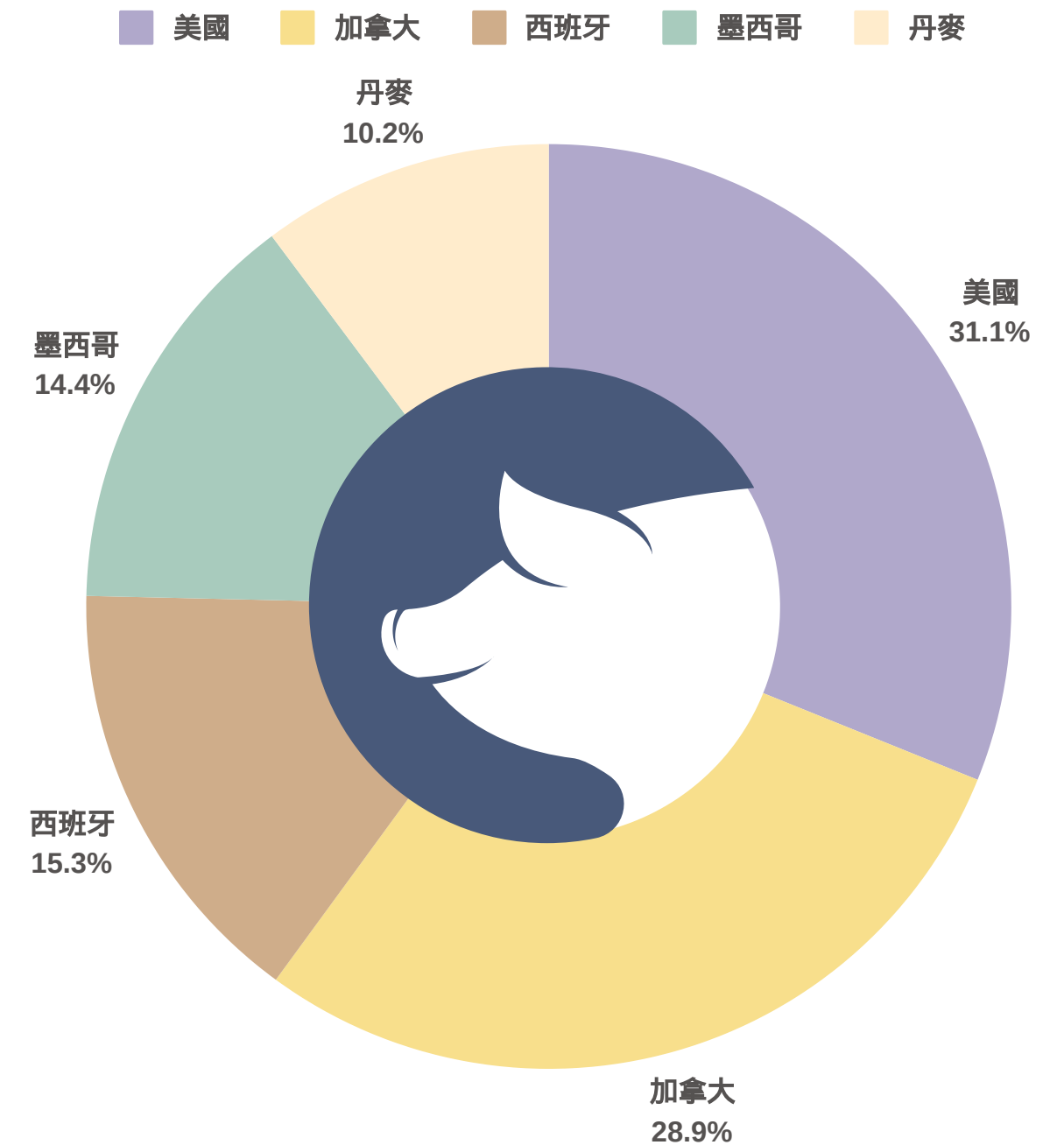
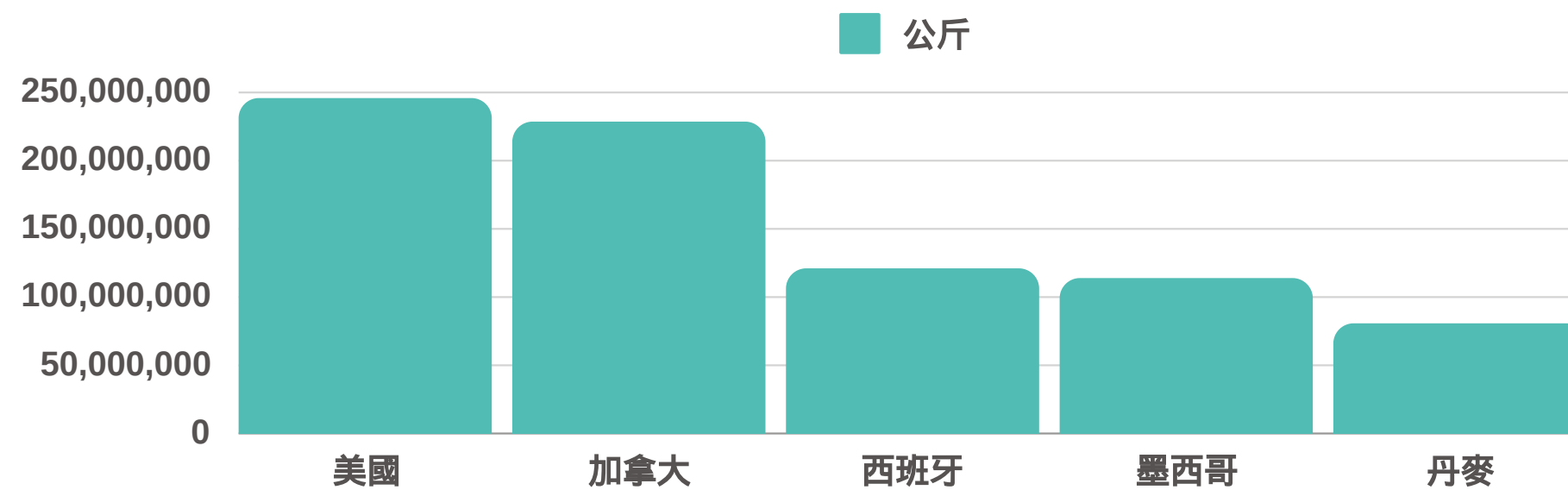
2020年臺灣從口蹄疫疫區除名後，農業部及臺灣豬肉產業都在尋找外銷出口的機會。而日本曾為臺灣主要出口市場，也是大家的口袋名單之一，農業部與業者也正積極進行最後一哩路，即是對傳統豬瘟拔針，最快可望爭取日本同意於2025年開放進口。



四、日本豬肉市場分析

日本前10大進口來源國(公斤)

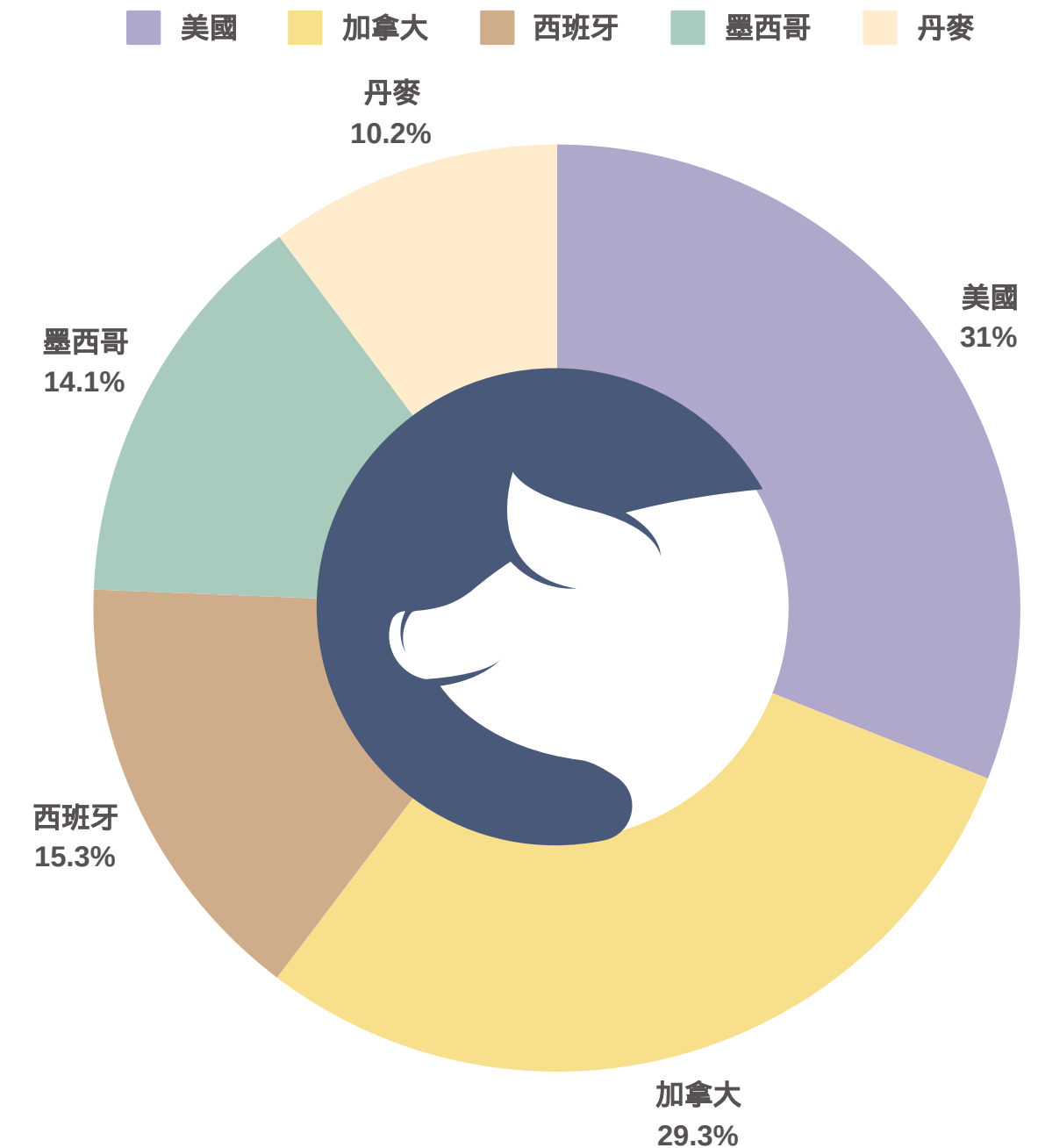
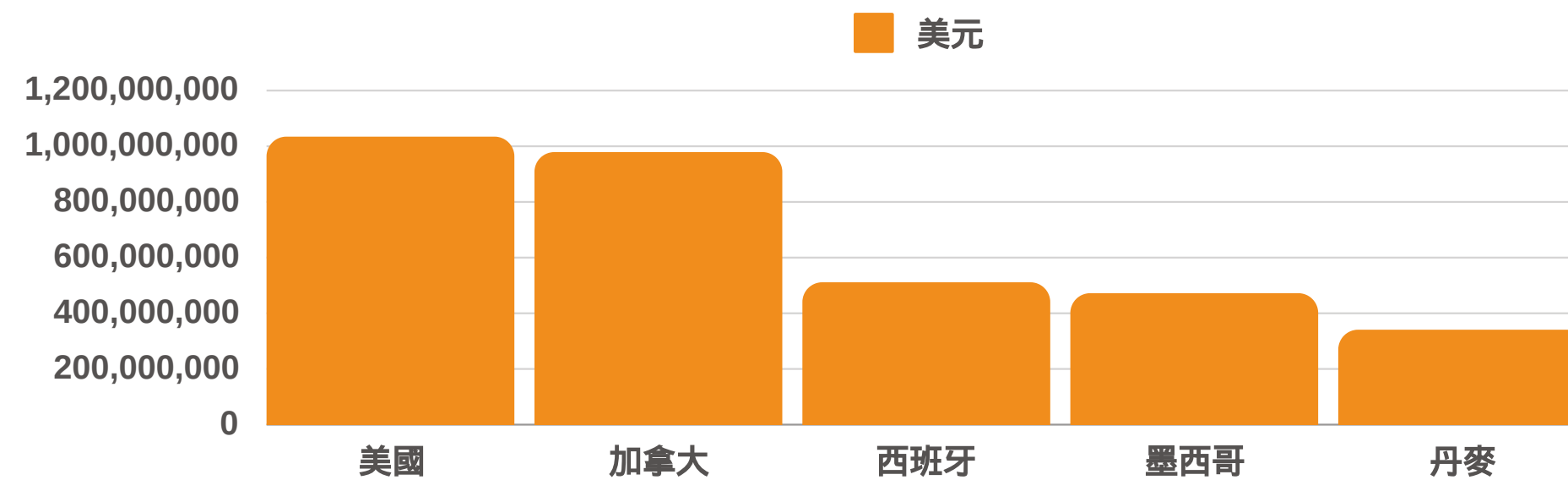
以下數據均引用日本財務省貿易統計資料



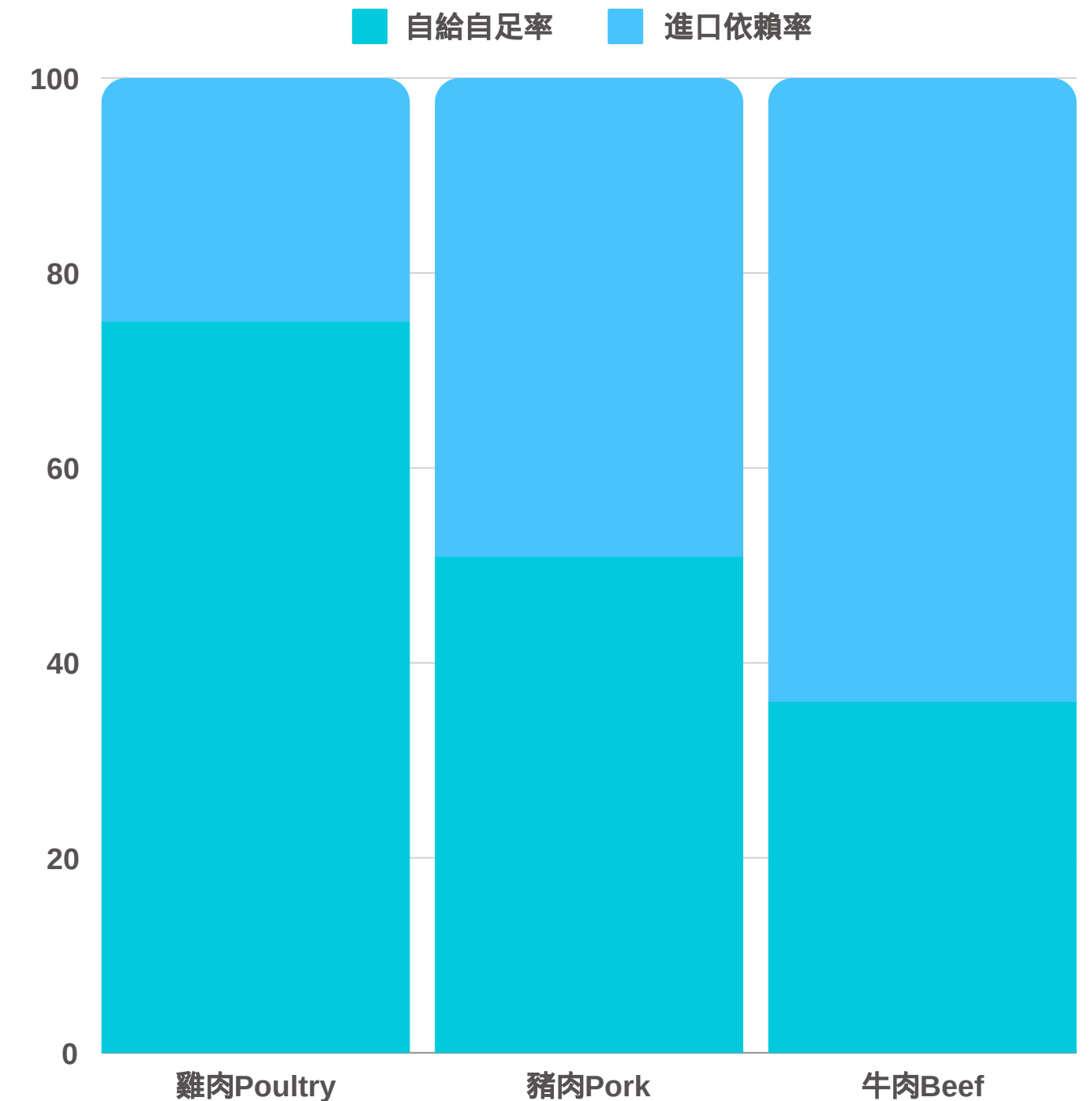
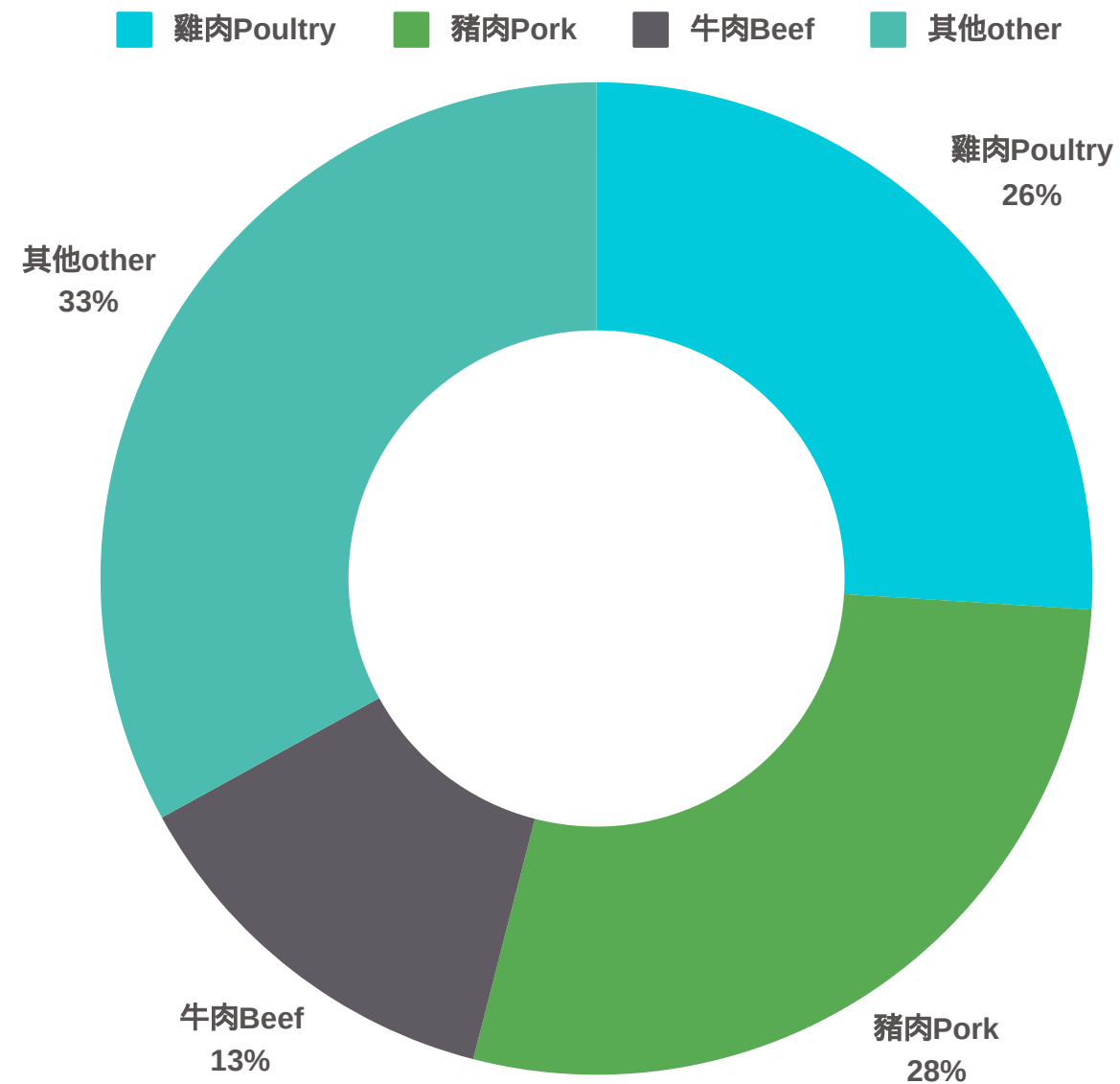
四、日本豬肉市場分析

日本前10大進口來源國(美元)

以下數據均引用日本財務省貿易統計資料



四、日本豬肉市場分析



肉類及其製品的消費偏好與占比為何？
自給自足率及進口率各為多少？

四、日本豬肉市場分析

每公斤價格-日幣(台幣) 匯率：0.23

大分切部位	進口價格 (價格/公斤)	國產價格(首都圈) (價格/公斤)	國產價格(近畿圈) (價格/公斤)
ウデ	550 (126.5)	670 (154.1)	666 (153.18)
バラ	600 (138)	1,071 (246.33)	1,059 (243.57)
肩ロース	600 (138)	1,026 (235.98)	1,069 (245.87)
ロース	500 (115)	983 (226.09)	1,037 (238.51)
モモ	880 (202.4)	713 (163.99)	680 (156.4)
ヒレ	800~900 (184~207)	1,090 (250.7)	1,145 (263.35)

四、日本豬肉市場分析



日本豬肉價格 (價格/100公克)

五花肉片(日本國產)
228日圓/100公克

五花肉塊
188日圓/100公克

里肌肉片(日本國產)
137日圓/100公克

一般日本國產豬腹肉
280日圓/100g

進口豬肉價格 (價格/100公克)

五花肉片(墨西哥產)
148日圓/100公克

五花肉塊(丹麥產)
128日圓/100公克

里肌肉片(加拿大產)
98日圓/100公克

美國產 腹肉
110日圓/100g



五、綜合討論

我國可出口至日本的畜禽肉加工品，主要有加工熟肉產品與罐頭產品2 大類。加工熟肉產品需由日方核可之工廠製作（委託日方核可工廠代工生產部分，尚需經兩國協商），出口時須檢附檢疫證明，進入日本境內需先經過農林水產省的動物檢疫確認，再經過厚生勞動省的進口申報檢查，方能通關進入日本。

五、綜合討論

Q:常見豬隻傳染疾病及加工處理要求有哪些？

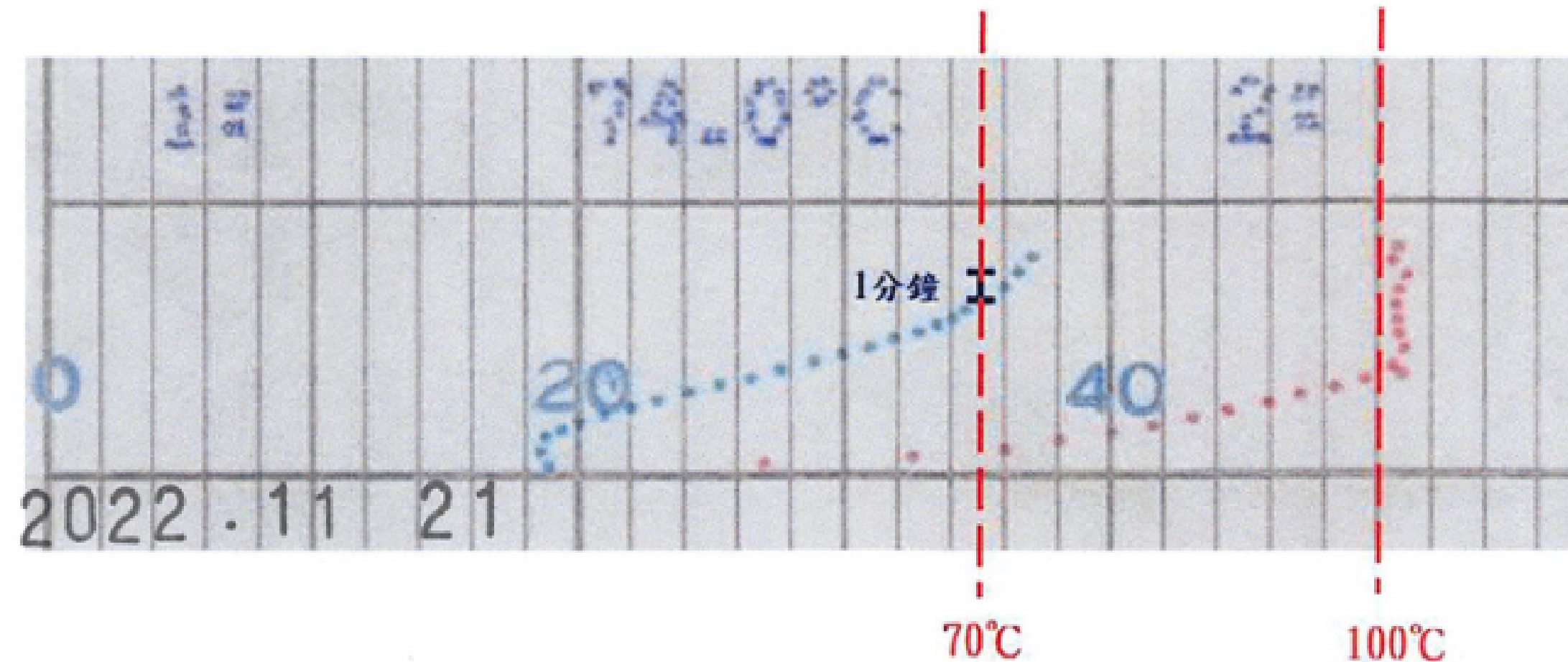
符合世界動物衛生組織(OIE) 法典所載明不活化(inactivation)病原體之條件。

疾病	處理條件
CSF 典型豬瘟	中心溫度70° C, 1 分鐘 or 殺菌值(F0) ≥ 3
FMD 口蹄疫	中心溫度70° C, 30 分鐘
ASF 非洲豬瘟	中心溫度70° C, 30 分鐘

五、綜合討論

Q:輸入的溫度紀錄應當如何呈現?

蒸煮室溫度紀錄圖



五、綜合討論

Q:日本的過敏原與臺灣的相同嗎？

臺灣

甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等，其終產品以二氧化硫殘留量計每公斤十毫克以上之製品。

日本

日本過敏原更新(2023.3.28)

強制標示項目：蝦、蟹、小麥、蕎麥、蛋、奶、花生、核桃(自建議移至強制，自2025/4月起標示)

建議標示項目：杏仁、鮑魚、烏賊、多少、橘子、腰果、奇異果、牛肉、芝麻、鮭魚、鯖魚、大豆、雞肉、香蕉、豬肉、夏威夷豆、桃子、薯、蘋果、明膠



各國過敏原分類

五、綜合討論

Q:防檢署「屠宰場肉品衛生安全管制系統」與食藥署「食品安全管制系統準則」是相同的嗎？



屠宰場HACCP課程

- (一) 屠宰場管制人員訓練班課程分為基礎課程、進階課程、實務課程三種，參訓人員每人須接受A1至C9，共有9堂完整18小時的教育訓練課程，才會核發電子證明書。**
- (二) 管制人員取得受訓18小時之證明書後，每3年12小時之持續教育訓練課程每年各為4小時；其中至少接受1堂D1「屠宰法規教育」課程。**
- (三) 開班訊息及課程內容將公佈於防疫檢疫署-屠宰場HACCP專區。**

五、綜合討論

Q:能否提供豬肉輸日相關的官方連結呢?



食品添加物官方標準



厚生勞動省



農林水產省

五、綜合討論

Q:請問那些國家的豬原料肉可輸入臺灣?



可輸入工廠



輸入動物及動物產品
檢疫認可名單



偶蹄目動物肉類
輸入檢疫條件



Thank you!