

進口牛肉檢疫及查驗作業程序

為維護國民健康，保障食品安全，及符合世界貿易組織食品安全檢驗與動植物防疫檢疫措施協定（WTO / SPS）之規範，針對曾發生牛海綿狀腦病（Bovine Spongiform Encephalopathy, BSE）國家（地區）進口牛肉及其產品實施監管措施，特訂定此作業程序。

牛肉開放進口前，經我國針對出口國（地區）提送之書面資料進行審核、完成風險評估、派員實地查核及辦理風險溝通等作業後，符合我國衛生安全規定及檢疫條件之產品始得進口。

壹、飼育屠宰階段

- 一、出口國（地區）政府對於牛隻飼養管理，須依國際規範，實施飼料禁令或其他適當方式，及相關監控管理措施。
- 二、屠宰廠（場）應確實執行屠前檢查，避免健康狀況不佳、無法站立之牛隻，進入屠宰生產線。
- 三、對於牛隻年齡之判定，可根據牛齡證明文件、產地履歷資料、牛籍管理或運用牙齒鑑定等方法認定牛隻年齡，並依其年齡切除「特定風險物質（Specified Risk Material, SRM）」。
- 四、我國目前並未同意自牛海綿狀腦病發生國家進口 30 月齡以上牛隻所生產之牛肉及其產品。
- 五、我駐外單位應隨時蒐集出口國（地區）政府主管機關對於該國牛隻管理措施、出口資料、及輸銷他國之出

口條件等資訊，並及時回報國內為適當之處置。

六、我國於開放牛肉及其產品進口前，應由衛生福利部食品藥物管理署邀請行政院農業委員會動植物防疫檢疫局、畜牧、獸醫及食品專業背景之專家學者組團赴出口國（地區）就牛肉之安全管理進行系統性查核，查核重點包括確認牛海綿狀腦病監視計畫、牛隻年齡鑑定、去除特定風險物質，以及污染管控等措施。

七、行政院農業委員會動植物防疫檢疫局、衛生福利部食品藥物管理署及相關單位應不定期組團派員赴出口國（地區），就輸銷牛肉及其產品至我國之肉品工廠進行實地查核。

八、出口國（地區）應監督經其認可輸臺之肉品工廠，所輸銷我國之牛肉及其產品應符合我國公告規定。

九、對於新增或有疑慮之肉品工廠，我國得派員前往實地查核，以瞭解其牛隻年齡鑑定、特定風險物質去除以及污染管控措施等作業。

十、其餘未敘明事項，依我國與出口國（地區）協議內容執行。

貳、進口及國內檢疫檢驗

一、建立專屬貨品號列以利管理：

為加強管理非屬內臟之牛雜碎貨品，經濟部國際貿易局應建立該等貨品之專屬號列，業者進口時，應向該局申請輸入許可證。進口報驗時，須檢附出口國（地區）主管機關核發之證明文件，包括檢疫證明書、衛生證明書及衛生福利部

要求應檢附之其他證明文件。該等證明文件將確保相關產品，係由該國（地區）主管機關認可輸臺之肉品工廠所生產，以防杜不合格產品進入我國市場。

二、加強進口牛肉查驗：

政府對於進口牛肉及其製品，依不同風險程度，實施 5 %至 100%不同程度之查驗比率，以有效防杜摻雜任何危險物質。對於我國新增准許進口之出口國（地區）牛肉工廠，初期應施以嚴格之查驗措施。

- (一) 對於牛舌產品，應依批別實施解凍及組織檢查，以全面防堵摻雜「特定風險物質」。
- (二) 對於牛舌、牛睪丸、牛橫膈膜等產品，應實施逐箱查驗。
- (三) 所有牛肉及其產品進口時均須檢附出口國（地區）主管機關核發之證明文件，確認該貨品是由該國（地區）政府認可具有輸出產品至我國資格之肉品工廠所生產。

三、檢疫、檢驗之方式：

(一) 機場、港口臨場檢查：

1. 檢查內容：

- (1) 查核貨櫃溫度，並檢查肉品有無解凍痕跡，及包裝是否完整未有破損。
- (2) 相關單位確認實到貨物與證明文件相符。
- (3) 查核貨品是否含牛之頭骨、腦、眼、脊髓、絞肉

及內臟。

2. 異常貨櫃之處理：

(1) 貨櫃溫度不符正常溫度（冷藏-2~7℃，冷凍-18℃以下）時應依下列原則處理：

- i) 整批牛肉溫度異常時，全數退運或銷毀。
- ii) 整批牛肉僅部分貨櫃有異常，則不合格貨櫃退運或銷毀。

(2) 冷凍肉品有解凍痕跡或包裝材質破損時：

- i) 整批貨品異常時，全數退運或銷毀。
- ii) 整批牛肉僅部分有解凍痕跡，仍應視為整批異常。倘僅部分包裝有破損時，僅退運或銷毀該等包裝有破損之部分。

(二) 動物檢疫查核

1. 查核內容：

- (1) 確認進口牛肉及其產品是否符合動物產品檢疫相關規定。
- (2) 確認進口牛肉及其產品係來自我國核准進口之國家（地區），以及檢查貨櫃封印是否完整，未經開封。

2. 發生問題之處理方式：

- (1) 所附檢疫證明書如僅發生單純記載錯誤，應通知進口人限期補正，無法補正者應退運或銷毀。

- (2) 倘查獲進口牛肉來自係未獲認定工廠，或有其他重大違規情形，該批牛肉應全數退運或銷毀。
- (3) 貨櫃抵臺前曾在口蹄疫、牛瘟或牛接觸傳染性胸膜肺炎疫區轉換運輸工具，且未符合密閉式貨櫃運送動物產品輸入檢疫作業辦法規定者，其牛肉及其產品應全數退運或銷毀。

(三) 官能檢查

1. 檢查方式：

(1) 開箱（實物）檢查：

- i) 開箱比例應依輸入食品及相關產品輸入查驗作業要點辦理。
- ii) 牛舌、牛睪丸、牛橫膈膜等應逐箱檢查。
- iii) 確認進口牛肉及其產品所附證明文件確實記載牛齡。

(2) 解凍調查：

- i) 開箱檢查發現異常時，該箱牛肉須解凍檢查。
- ii) 牛舌必須進行解凍及組織檢查（顯微鏡檢查）。

2. 不符規定之處理：

- (1) 實到貨物與進口檢附證明文件所載不符時，予以退運或銷毀。
- (2) 相關證明文件如未記載符合我國要求月齡以下

牛隻所生產之產品或其等同文義字樣者，予以退運或銷毀。

- (3) 肉品檢測後發現異物時，整批退運或銷毀。
- (4) 肉品檢出「特定風險物質」時，除整批退運或銷毀外，並應要求出口國（地區）調查摻雜「特定風險物質」之原因。對於出口該批牛肉之工廠未來出口之產品應施予連續 5 次之嚴格檢驗。
 - i) 同一工廠之牛肉經發現 2 次以上含食品安全危害物質時，得停止該肉品工廠之牛肉進口。
 - ii) 無法證明牛齡時，該批牛肉及其製品不得進口。

(四) 實驗室檢驗

1. 檢驗項目

- (1) 檢驗動物用藥、農藥殘留。
- (2) 加強查驗新增准許進口工廠之牛肉及其產品。

2. 不符規定時之處理

- (1) 經檢測牛肉及其產品不符衛生標準時，該批貨品應退運或銷毀，未來並加強查驗。
- (2) 對曾輸出違規肉品之工廠所生產之牛肉及其產品加強查驗後，須連續輸入 5 次合格且累積進口數量達前次不合格數量之 3 倍量，始得調降抽批機率。
- (3) 對曾有不符規定之肉品工廠產品依輸入食品及

相關產品查驗辦法加強查驗，如再次查出含有食品安全危害物質時，暫停受理該肉品工廠牛肉產品之申請查驗。

(五) 針對有疑慮之產品進行流向追蹤，必要時採取管制措施。

參、國內流通階段

產品經邊境查驗合格輸入後，由市場監測機制進行市售產品稽查，包括產品標示查核（包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所皆必須標示牛肉原產地）及檢驗，發現不合格即依食品安全衛生管理法相關規定處辦。

透過輸入前、輸入時與輸入後三個階段完整體系之管理，確保進口牛肉的安全。