

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第89号 - - 关于发布有条件恢复进口美国剔骨牛肉检验检疫要求的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/320/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9B\\_BD\\_E5\\_AE\\_B6\\_E8\\_B4\\_A8\\_E9\\_c80\\_320180.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/320/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_320180.htm) 国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第89号）关于发布有条件恢复进口美国剔骨牛肉检验检疫要求的公告 现发布《关于有条件恢复进口美国剔骨牛肉的检验检疫要求》（见附件）。自发布之日起实施。 二 六年七月三十一日 附件：关于有条件恢复进口美国剔骨牛肉的检验检疫要求 第一条 牛只要求（一）来自从未发生过疯牛病（BSE）病例的饲养场，屠宰时牛只不大于30月龄。（二）出生并饲养于美国境内，或来自于中国许可进口活牛和牛肉的国家，不得与其他种类动物混养，有完善的记录，可以保证追溯到其出生农场。（三）从未饲喂过含有反刍动物肉骨粉和油渣的饲料。（四）经美国官方兽医宰前检验检疫，证明不是世界动物卫生组织（OIE）法典规定的BSE疑似牛或确诊牛以及它们的后代，也不是BSE病例的同群牛，牛只健康无病。 第二条 生产加工要求（五）输华剔骨牛肉是指剔骨骨骼肌及其制品。剔骨骨骼肌不包括颊部肌肉、头部肌肉、横膈肌、碎肉、机械分离肉；制品是指以符合本检验检疫要求的剔骨骨骼肌为原料生产的牛肉制品。（六）生产输华剔骨牛肉时，未对屠宰牛使用向脑腔内注射压缩空气或气体的击昏方法，或脊髓刺死法。生产加工过程中应剔除完整脊柱和头骨、脑、眼、脊髓、扁桃体、回肠末端。经美国官方兽医宰后检验检疫，证明产品是安全、卫生的，适合人类食用。（七）输华剔骨牛肉必须用符合国际卫生

标准的未使用过的全新材料包装。每块牛肉应有单独的内包装，内包装上用中英文标明品名、生产加工企业名称和企业批准代码；外包装上要用中英文标明品名、重量、生产加工企业名称、地址和企业批准代码、储存条件、生产日期和保质期，并施加美国官方检验检疫合格标志。检验检疫合格标志应事先经中国国家质量监督检验检疫总局（以下简称中国国家质检总局）确认。（八）输华剔骨牛肉装入集装箱或密封的运输容器后，在美国官方兽医监督下加施铅封。（九）输华剔骨牛肉从生产加工、包装、储存到运输的全过程均应符合中美两国兽医卫生和食品安全的法律法规规定和要求，须有可核实的程序将输华产品和其他产品区分开。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)