

一、检验检疫依据

（一）法律法规。

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》，以及《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》等。

（二）双边议定书。

《中华人民共和国海关总署和芬兰共和国农业和林业部关于中国从芬兰输入禽肉的检验检疫和兽医卫生要求议定书》（以下简称《议定书》）。

二、允许进口产品

允许进口的芬兰禽肉是指可食用的冷冻鸡肉（活禽经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、脖、翅及脚的躯体可食部分）及其副产品，包括：冷冻鸡肉（整的或块的，不包括冷冻鸡胸、冷冻鸡腿）、冷冻鸡胸、冷冻鸡腿、冷冻的整只鸡（不包括内脏及胃肠等消化道器官）、冷冻鸡琵琶腿；冷冻鸡爪、冷冻鸡整翅、冷冻鸡翅（翼）中、冷冻鸡翅根、冷冻鸡翅尖、冷冻鸡两节翅（含翅尖）、冷冻鸡软骨、冷冻鸡心、冷冻鸡肝、冷冻鸡骨、冷冻鸡皮。

三、生产企业要求

向中国出口禽肉的生产企业（包括屠宰、分割、加工和贮存企业），应在芬兰食品局（以下称芬方）的监督之下，符合中国、

欧盟和芬兰有关兽医卫生和公共卫生法律法规的要求；应当经中华人民共和国海关总署（以下称中方）注册，未经注册的生产企业不得向中国出口。

四、检验检疫要求

（一）动物疫病管理。

芬方确认按照世界动物卫生组织(WOAH)《陆生动物卫生法典》的要求，芬兰属于高致病性禽流感和新城疫无疫国家。

（二）用于生产输华禽肉的活禽须符合的条件。

1. 孵化、饲养并屠宰于芬兰，未曾与其他圈养动物混养，可追溯到其来源农场。

2. 来自于宰前6个月内未发生过禽衣原体病、禽支原体病、鸡传染性支气管炎、禽传染性喉气管炎、传染性法氏囊病、低致病性禽流感、马立克氏病、禽结核病、禽霍乱和禽沙门氏菌感染的农场。

3. 来自宰前6个月内未因发生过中国、欧盟、芬兰和WOAH规定的其他应申报禽类疫病而受到检疫监测或移动限制的农场。

4. 从未使用过中国和芬兰禁止使用的兽药和饲料添加剂。

（三）加工过程要求。

1. 依照中国、欧盟及芬兰的有关法律法规，对用于生产输华禽肉的活禽实施宰前宰后检查，结果合格；所有屠宰活禽是健康的，没有任何传染病的临床症状，胴体和脏器无病理变化。

2. 执行芬兰国家残留监控计划，产品中兽药、农药、重金属、持久性有机污染物（POPs）及其他有毒、有害物质等的残留量不超过中国、欧盟及芬兰规定的“最高残留限量”（MRLs）。

3. 产品未受病原微生物污染，符合中国、欧盟及芬兰法律法规的要求和国际标准。

4. 在重大公共卫生疫病流行期间，企业应按照有关国际标准开展疫情防控，制定必要的肉类安全防控措施，确保原料接收、加工、包装、贮存、运输等全过程防控措施有效，未被交叉污染。

5. 产品是卫生、安全的，适合人类食用。

（四）存放要求。

存放禽肉的冷库中，应设有存放输华禽肉的专门区域并明显标识。

五、证书要求

向中国出口的每一集装箱禽肉应至少随附一份官方正本兽医卫生证书，证明该批产品符合中国、欧盟和芬兰兽医和公共卫生法律法规及《议定书》的有关规定。

兽医卫生证书用中文和英文打印或书写，格式、内容须事先获得双方认可。芬方应提供官方检验检疫印章印模和标识、卫生证书样本、授权签证兽医名单及对应的签名式样、防伪标识说明、电子证书发送邮箱名称等资料给中方备案。如有更改、变换，至少提前一个月向中方通报。

芬方应通过官方渠道及时向中方发送已签发兽医卫生证书的电子信息，以便中方在进口时核查，芬方应确保电子信息安全准确。

六、包装、贮存、运输及标识要求

向中国出口的禽肉必须用符合中国、欧盟和芬兰食品安全国家标准和国际卫生标准的全新材料包装。

应有单独的内包装，内包装上应当用中英文或中文标明品名（产品描述）、产地国、生产企业注册号、生产批号。

外包装上应当以中英文或中文标明产地国、产品名、产品的规格、产地（具体到州/省/市）、生产企业注册号、生产批号、目的地（目的地应当标明为中华人民共和国）、生产日期（年/月/日）、保质期限、储存温度等内容，加施经中方备案认可的芬兰官方检验检疫标识。

预包装禽肉还应符合中国关于预包装食品标签的法律法规和标准的要求。

向中国出口的禽肉，从包装、存放到运输的全过程，均应符合中国、欧盟和芬兰的相关卫生要求，防止受有害物质的污染。

禽肉的贮存和运输应在相应的温度条件下进行，产品中心温度不应高于零下 15℃。

货物装入集装箱后，运输前在芬兰官方兽医的监督下加施铅封，铅封号须在兽医卫生证书中注明。运输过程中不得拆开及更换包装。

七、可食用禽副产品加工卫生要求

（一）加工场所及设施设备要求。

输华可食用禽副产品应有独立的加工处理间或区域，与非食用副产品的处理相对隔离。加工车间或区域及其加工卫生条件应当符合芬兰及欧盟有关可食用肉类产品的卫生标准。加工车间的面积应与屠宰加工能力相适宜，设施设备应符合卫生要求，工艺布局应做到脏、净分开，流程合理，避免交叉污染。如实施预冷，输华可食用禽副产品应有专用的预冷设施、包装间。

（二）人员卫生要求。

生产加工企业应根据可食用禽副产品加工流程配备相应经过培训的人员。肉类和可食用禽副产品加工区域的人员，以及洁净度不同的各加工区域的人员，在未经过消毒及更换工作服等清洁程序前，不得相互串岗。

（三）温度要求。

可食用禽副产品加工分割间的温度应控制在 12℃ 以下（不包括爪的烫洗车间）；冻结间温度应控制在零下 28℃ 以下；冷藏储存库温度应控制在零下 18℃ 以下。设施清洗用热水温度不应低于 40℃，设备消毒用热水温度不应低于 82℃。如实施预冷，预冷后可食用禽副产品中心温度应保持不高于 3℃。运输过程中可食用禽副产品中心温度应不高于零下 15℃。

（四）加工后对产品的要求。

禽副产品在冷冻和包装前需经过充分的清洗、修整，并确认其表面清洁，无脓液、渗出物、病变组织、体液、胃肠内容物或其他异物（塑料、金属、残留饲料等）。完成清洗、修整后的禽副产品不得与非食用产品在同一区域内加工。用于向中国出口的可食用禽副产品必须按产品种类单独包装，有专门区域存放并明显标识。

（五）生产过程卫生控制。

生产加工企业应对不同工艺的输华可食用禽副产品制定微生物监测计划，记录、保存并定期分析微生物监控数据，建立数据库。