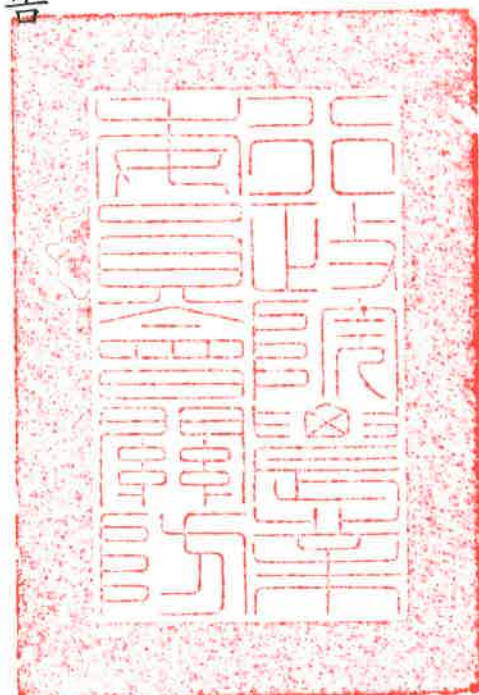


行政院農業委員會 公告

發文日期：中華民國103年04月07日

發文字號：農防字第1031481279A號



主旨：修正「動物及動物產品輸入檢疫條件」第八點附件四之八「
含肉加工產品之輸入檢疫條件」，並自即日生效。

依據：動物傳染病防治條例第三十三條。

公告事項：即日起裝船(或裝機)運往我國之含肉加工產品應符合旨
述含肉加工產品之輸入檢疫條件。

主任委員陳保基 公出

副主任委員胡興華 代行

動物及動物產品輸入檢疫條件第八點

附件四之八含肉加工產品之輸入檢疫條件

修正規定

一、本條件用詞，定義如下：

- (一) 肉類：指偶蹄類或禽鳥類動物體所有可供人食用之部位，並包括生鮮、冷凍、冷藏及經烹飪或調製者。但動物油脂、萃取物、水解物、精煉物、風味劑及室溫保存之肉類乾燥粉狀物，不在此限。
- (二) 含肉加工產品：指含有肉類、供人食用且歸屬於下列中華民國商品標準分類號列(C.C.C.Code)之加工產品。但符合「經高溫滅菌罐製」要件者，不在此限：
1. 1902.20.10.10-9 「其他夾餡米粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」
 2. 1902.20.90.10-2 「其他夾餡粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」
 3. 1904.10.20.91-9 「其他膨潤或焙製之含米量不低於 30% 穀類或穀類產品之調製食品，含肉者」
 4. 1904.10.90.10-2 「其他膨潤或焙製之穀類調製食品，含肉者」
 5. 1904.90.10.10-2 「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工（粉、碎粒及細粒除外）之未列名穀類（玉蜀黍【玉米】除外）產品，含米量不低於 30%，含肉者」
 6. 1904.90.90.10-5 「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工（粉、碎粒及細粒除外）之未列名穀類（玉蜀黍【玉米】除外）產品，含肉者」
 7. 1905.40.00.10-4 「乾麵包，烘焙麵包及類似烘焙製品，含肉者」

者」

8. 2104.10.11.00-6「液態湯類及其調製品，肉類」

二、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎及非洲豬瘟之非疫區輸入含有感受性偶蹄類動物肉類，或自新城病及高病原性家禽流行性感冒之非疫區輸入含有禽鳥類動物肉類之含肉加工產品，應符合下列規定：

- (一) 製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事製造含肉加工產品之工廠。
- (二) 製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造日期等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存二年以上。
- (三) 產品應以新的容器包裝。
- (四) 原料肉類應經屠宰衛生檢查合格。
- (五) 輸入時，應檢附輸出國檢疫主管機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以中文或英文詳細登載下列事項：
 1. 製造工廠之名稱及地址。
 2. 產品品名、數量、重量及製造日期。
 3. 所含肉類之來源動物種別。
 4. 動物檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱、戳記、簽發之獸醫師姓名及簽章。

三、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎、非洲豬瘟之疫區輸入含有感受性偶蹄類動物肉類，或自新城病、高病原性家禽流行性感冒之疫區輸入含有禽鳥類動物肉類之含肉加工產品，應符合下列規定：

- (一) 製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事製造含肉加工產品之工廠。
- (二) 原料肉類應經屠宰衛生檢查合格。
- (三) 含肉加工產品所含肉類應經加熱處理，如為乾燥肉類應於乾燥

前經加熱處理。加熱處理應符合下列規定之一：

1. 感受性偶蹄類動物肉類之中心溫度達攝氏七十度以上維持三十分鐘以上，或攝氏一百度以上維持二分鐘以上；禽鳥類動物肉類之中心溫度達攝氏六十五度以上維持四十二秒以上，或攝氏七十度以上維持三點六秒以上，或攝氏七十四度以上維持零點五一秒以上。
2. 經輸出入動物檢疫機關認可與前目處理條件具有同等殺滅病原效力之加熱處理。

(四) 加熱處理後採取有效之預防措施避免產品遭受動物傳染病病原體污染。

(五) 產品應以新的容器包裝。

(六) 製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造之日期、溫度等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存二年以上。

(七) 製造工廠應由輸出國檢疫主管機關提送輸出入動物檢疫機關審查認證，並得派員實地查核，實地查核所需費用由輸出國負擔。

(八) 輸入時應檢附輸出國檢疫主管機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以中文或英文詳細登載下列事項：

1. 製造工廠之名稱和地址。
2. 產品品名、數量、重量及製造日期。
3. 所含肉類之來源動物種別。
4. 產品製造加工過程經加熱處理，符合第三款及第四款規定。
5. 動物檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱、戳記、簽發之獸醫師姓名及簽章。

動物及動物產品輸入檢疫條件第八點

附件四之八含肉加工產品之輸入檢疫條件

修正規定

一、本條件用詞，定義如下：

- (一) 肉類：指偶蹄類或禽鳥類動物體所有可供人食用之部位，並包括生鮮、冷凍、冷藏及經烹飪或調製者。但動物油脂、萃取物、水解物、精煉物、風味劑及室溫保存之肉類乾燥粉狀物，不在此限。
- (二) 含肉加工產品：指含有肉類、供人食用且歸屬於下列中華民國商品標準分類號列(C.C.C.Code)之加工產品。但符合「經高溫滅菌罐製」要件者，不在此限：
1. 1902.20.10.10-9「其他夾餡米粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」
 2. 1902.20.90.10-2「其他夾餡粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」
 3. 1904.10.20.91-9「其他膨潤或焙製之含米量不低於30%穀類或穀類產品之調製食品，含肉者」
 4. 1904.10.90.10-2「其他膨潤或焙製之穀類調製食品，含肉者」
 5. 1904.90.10.10-2「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工（粉、碎粒及細粒除外）之未列名穀類（玉蜀黍【玉米】除外）產品，含米量不低於30%，含肉者」
 6. 1904.90.90.10-5「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工（粉、碎粒及細粒除外）之未列名穀類（玉蜀黍【玉米】除外）產品，含肉者」
 7. 1905.40.00.10-4「乾麵包，烘焙麵包及類似烘焙製品，含肉者」

者」

8. 2104.10.11.00-6 「液態湯類及其調製品，肉類」

二、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎及非洲豬瘟之非疫區輸入含有感受性偶蹄類動物肉類，或自新城病及高病原性家禽流行性感冒之非疫區輸入含有禽鳥類動物肉類之含肉加工產品，應符合下列規定：

- (一) 製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事製造含肉加工產品之工廠。
- (二) 製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造日期等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存二年以上。
- (三) 產品應以新的容器包裝。
- (四) 原料肉類應經屠宰衛生檢查合格。
- (五) 輸入時，應檢附輸出國檢疫主管機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以中文或英文詳細登載下列事項：
 1. 製造工廠之名稱及地址。
 2. 產品品名、數量、重量及製造日期。
 3. 所含肉類之來源動物種別。
 4. 動物檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱、戳記、簽發之獸醫師姓名及簽章。

三、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎、非洲豬瘟之疫區輸入含有感受性偶蹄類動物肉類，或自新城病、高病原性家禽流行性感冒之疫區輸入含有禽鳥類動物肉類之含肉加工產品，應符合下列規定：

- (一) 製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事製造含肉加工產品之工廠。
- (二) 原料肉類應經屠宰衛生檢查合格。
- (三) 含肉加工產品所含肉類應經加熱處理，如為乾燥肉類應於乾燥

前經加熱處理。加熱處理應符合下列規定之一：

1. 感受性偶蹄類動物肉類之中心溫度達攝氏七十度以上維持三十分鐘以上，或攝氏一百度以上維持二分鐘以上；禽鳥類動物肉類之中心溫度達攝氏六十五度以上維持四十二秒以上，或攝氏七十度以上維持三點六秒以上，或攝氏七十四度以上維持零點五一秒以上。
2. 經輸出入動物檢疫機關認可與前日處理條件具有同等殺滅病原效力之加熱處理。

(四) 加熱處理後採取有效之預防措施避免產品遭受動物傳染病病原體污染。

(五) 產品應以新的容器包裝。

(六) 製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造之日期、溫度等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存二年以上。

(七) 製造工廠應由輸出國檢疫主管機關提送輸出入動物檢疫機關審查認證，並得派員實地查核，實地查核所需費用由輸出國負擔。

(八) 輸入時應檢附輸出國檢疫主管機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以中文或英文詳細登載下列事項：

1. 製造工廠之名稱和地址。
2. 產品品名、數量、重量及製造日期。
3. 所含肉類之來源動物種別。
4. 產品製造加工過程經加熱處理，符合第三款及第四款規定。
5. 動物檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱、戳記、簽發之獸醫師姓名及簽章。

動物及動物產品輸入檢疫條件第八點附件四之八

含肉加工產品之輸入檢疫條件修正對照表

修正規定	現行規定	說明
<p>一、本條件用詞，定義如下：</p> <p>(一)<u>肉類</u>：指偶蹄類或禽鳥類動物體所有可供人食用之部位，並包括<u>生鮮、冷凍、冷藏及經烹飪或調製者。但動物油脂、萃取物、水解物、精煉物、風味劑及室溫保存之肉類乾燥粉狀物，不在此限。</u></p> <p>(二)<u>含肉加工產品</u>：指含有肉類、供人食用且歸屬於下列中華民國商品標準分類號列(C.C.C.Code)之加工產品，但符合「<u>經高溫滅菌罐製</u>」要件者，不在此限：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1902.20.10.10-9「其他夾餡米粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」 2. 1902.20.90.10-2「其他夾餡粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」 3. 1904.10.20.91-9「其他膨潤或焙製之含米量不低於 30% 穀類<u>或穀類產品之調製食品</u>，含肉者」 4. 1904.10.90.10-2「其他膨潤或焙製之穀類調製食品，含肉者」 5. 1904.90.10.10-2「預煮 	<p>一、本條件所稱含肉加工產品係指含有偶蹄類動物或禽鳥類動物肉類、雜碎成分之加工產品，其範圍如下：</p> <p>(一)歸屬於下列中華民國商品標準分類號列(C.C.C.Code)之產品：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1902.20.10.10-9「其他夾餡米粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」 2. 1902.20.90.10-2「其他夾餡粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」 3. 1902.30.10.10-7「<u>速食麵，含肉者</u>」 4. 1904.10.20.11-6「<u>速食粥，含肉者</u>」 5. 1904.10.20.91-9「其他膨潤或焙製之含米量不低於 30% <u>之穀類調製食品</u>，含肉者」 6. 1904.10.90.10-2「其他膨潤或焙製之穀類調製食品，含肉者」 7. 1904.90.10.10-2「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工(粉及細粒除外)之未列名穀類(玉蜀黍【玉米】除外)產品，含米量不低於30%，含肉者」 8. 1904.90.90.10-5「<u>其他</u> 	<p>一、第一款新增，以明確定義本條件所稱「肉類」之管制範圍。修正規定對「肉類」之定義已涵蓋現行規定所稱之「雜碎」，爰予刪除。另肉類經高度加工處理後已改變原有性狀者，如萃取物、水解蛋白、風味劑、肉精粉等，經風險評估引入動物疫病風險不高，爰予排除。</p> <p>二、現行規定第一項序文移列為修正規定第二款序文，明確定義含肉加工產品為供人食用產品，並排除符合「<u>經高溫滅菌罐製</u>」要件產品之適用。</p> <p>三、現行規定第一款第三目、第四目及第十一目所列三個號列之產品，因肉類含量偏低，且多經高度加工，經參考他國作法，並經風險評估結果，認為引入動物疫病風險不高，應改列非屬應施動物檢疫品目，爰予刪除，其他目次依序遞移。</p> <p>四、修正規定第二款第三目、第五目及第六目貨品名稱配合最新</p>

<p>或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工（粉、碎粒及細粒除外）之未列名穀類（玉蜀黍【玉米】除外）產品，含米量不低於30%，含肉者」</p> <p>6. 1904.90.90.10-5「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工（粉、碎粒及細粒除外）之未列名穀類（玉蜀黍【玉米】除外）產品，含肉者」</p> <p>7. 1905.40.00.10-4「乾麵包，烘焙麵包及類似烘焙製品，含肉者」</p> <p>8. 2104.10.11.00-6「液態湯類及其調製品，肉類」</p>	<p>預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工(粉及細粒除外)之未列名穀類(玉蜀黍【玉米】除外)產品，含肉者」</p> <p>9. 1905.40.00.10-4「乾麵包，烘焙麵包及類似烘焙製品，含肉者」</p> <p>10. 2104.10.11.00-6「液態湯類及其調製品，肉類」</p> <p>11. 2104.10.21.00-4「<u>固態或粉狀之湯類及其調製品，肉類</u>」</p> <p><u>(二)其他經中央農業主管機關指定之產品。</u></p>	<p>C.C.C.Code 貨名修正。</p> <p>五、如經評估認為尚有其他產品應納入本條件規範，應明列於修正規定第二款，俾民眾有所依循，爰刪除現行規定第二款。</p> <p>六、文字酌作修正。</p>
	<p>二、本條件所稱口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎、非洲豬瘟、新城病、高病原性家禽流行性感冒或牛海綿狀腦病之非疫區或疫區，係指依據動物傳染病防治條例第三十三條規定，經行政院農業委員會公告為該等動物傳染病之非疫區或疫區者。</p>	<p>一、<u>本點刪除。</u></p> <p>二、動物傳染病之非疫區及疫區，業經中央主管機關依動物傳染病防治條例第三十三條授權公告，毋庸在此贅述，爰予刪除。</p>
<p><u>二、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎及非洲豬瘟之非疫區輸入含有<u>感受性</u>偶蹄類動物肉類，或自新城病及高病原性家禽流行</u></p>	<p>三、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎及非洲豬瘟之非疫區輸入含有偶蹄類動物肉類、<u>雜碎成分之含肉加工產品</u>；自新城病及高</p>	<p>一、<u>點次變更。</u></p> <p>二、不同偶蹄類動物對口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎及非洲豬瘟之感受性並不相同，應僅針對感受性動</p>

<p>性感冒之非疫區輸入含有禽鳥類動物肉類之含肉加工產品，應符合下列規定：</p> <p>(一)製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事製造含肉加工產品之工廠。</p> <p>(二)製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造日期等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存二年以上。</p> <p>(三)產品應以新的容器包裝。</p> <p>(四)原料肉類應經屠宰衛生檢查合格。</p> <p>(五)輸入時，應檢附輸出國檢疫主管機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以中文或英文詳細登載下列事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製造工廠之名稱及地址。 2.產品品名、數量、重量及製造日期。 3.所含肉類之來源動物種別。 4.動物檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱、戳記、簽發之獸醫師姓名及簽章。 	<p>病原性家禽流行性感 冒之非疫區輸入含有禽鳥類動物肉類、<u>雜碎成分</u>之含肉加工產品，應符合下列條件：</p> <p>(一)製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事<u>生產或製造</u>含肉加工產品之工廠。</p> <p>(二)製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造日期等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存<u>至少</u>二年。</p> <p>(三)產品應以新的容器包裝。</p> <p>(四)原料肉類、<u>雜碎</u>應經屠宰衛生檢查合格。</p> <p>(五)輸入時應檢附輸出國檢疫機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以<u>英文、中文或中英文併列方式</u>詳細登載下列事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製造工廠之名稱和地址。 2.產品品名、數量、重量及製造日期。 3.所含動物性成分原料之動物種別。 4.檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱和其戳記、<u>以及</u>簽發之獸醫師姓名和簽章。 	<p>物來源肉類進行管制。另本檢疫條件係為管制加工產品所含肉類之輸入風險，經高度加工者經評估無引入疫病風險，無須管制，故刪除「成分」一詞，以避免混淆，爰修正第一項序文。</p> <p>三、修正第五款第三目以「肉類」取代「動物性成分」，以釐清管制範圍。</p> <p>四、文字酌作修正。</p>
<p>三、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎、非洲豬瘟之疫區輸入含</p>	<p>四、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎或非洲豬瘟之疫區輸入</p>	<p>一、<u>點次變更</u>。</p> <p>二、第一項序文修正，理由同前點說明二。</p>

<p>有<u>感受性偶蹄類動物肉類</u>、或<u>自新城病</u>、<u>高病原性家禽流行性感</u>冒之疫區輸入含有禽鳥類動物肉類之含肉加工產品，應符合下列規定：</p> <p>(一)製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事製造含肉加工產品之工廠。</p> <p>(二)原料肉類應經屠宰衛生檢查合格。</p> <p>(三)<u>含肉加工產品所含肉類</u>應經加熱處理，如為<u>乾燥肉類</u>應於乾燥前經加熱處理。加熱處理應符合下列規定之一：</p> <p>1.<u>感受性偶蹄類動物肉類</u>之中心溫度達攝氏<u>七十度以上維持三十分鐘以上</u>，或攝氏<u>一百度以上維持二分鐘以上</u>；<u>禽鳥類動物肉類</u>之中心溫度達攝氏<u>六十五度以上維持四十二秒以上</u>，或攝氏<u>七十度以上維持三點六秒以上</u>，或攝氏<u>七十四度以上維持零點五一秒以上</u>。</p> <p>2.經輸出入動物檢疫機關認可與前目處理條件具有同等殺滅病原效力之加熱處理。</p> <p>(四)加熱處理後採取有效之預防措施避免產品遭受動物傳染病病原體污染。</p> <p>(五)產品應以新的容器包裝。</p>	<p>含有<u>偶蹄類動物肉類</u>、<u>雜碎成分之含肉加工產品</u>；<u>自新城病</u>或<u>高病原性家禽流行性感</u>冒之疫區輸入含有禽鳥類動物肉類、<u>雜碎成分之含肉加工產品</u>，應符合下列條件：</p> <p>(一)製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事生產或製造含肉加工產品之工廠。</p> <p>(二)原料肉類、<u>雜碎</u>應經屠宰衛生檢查合格。</p> <p>(三)產品製造加工過程應經加熱處理，加熱處理應符合下列條件之一：</p> <p>1.中心溫度應達攝氏<u>70度以上並維持至少30分鐘</u>，或經攝氏<u>100度或以上溫度2至3分鐘</u>加熱處理。</p> <p>2.乾式含肉加工產品於乾燥前經<u>前述</u>加熱處理。</p> <p>3.經我國認可與前述處理條件具有同等殺滅病原效力之加熱處理。</p> <p>(四)加熱處理後採取有效之預防措施避免產品遭受動物傳染病病原體污染。</p> <p>(五)產品應以新的容器包裝。</p> <p>(六)製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造之日期、溫度等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存<u>至少二年</u>。</p>	<p>三、加熱處理要求應針對產品所含肉類，而非針對全產品，爰修正第三款序文。另現行規定第三款第二目有關乾式含肉加工產品應於乾燥前經加熱處理一節，係針對本類產品之要求，而非產品加熱規定選項之一，且亦應僅針對產品所含肉類，爰修正並移列第三款序文。</p> <p>四、依世界動物衛生組織陸生動物衛生法典規範，針對偶蹄類動物肉類及家禽肉類之動物傳染病病原體殺滅條件不同，爰修正第三款第一目。</p> <p>五、修正第三款第三目將認可同等殺滅病原體效力之主體明定為輸出入動物檢疫機關，並遞移為第二目。</p> <p>六、修正第八款第三目，理由同前點說明三。</p> <p>七、文字酌作修正。</p>
--	---	--

<p>(六)製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造之日期、溫度等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存二年以上。</p> <p>(七)製造工廠應由輸出國檢疫主管機關提送<u>輸出入動物檢疫機關</u>審查認證，並得派員實地查核，實地查核所需費用由輸出國負擔。</p> <p>(八)輸入時應檢附輸出國檢疫<u>主管</u>機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以中文或英文詳細登載下列事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製造工廠之名稱和地址。 2.產品品名、數量、重量及製造日期。 3.所含肉類之<u>來源</u>動物種別。 4.產品製造加工過程經加熱處理，符合第三款及<u>第四款</u>規定。 5.<u>動物</u>檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱、戳記、簽發之獸醫師姓名及簽章。 	<p>(七)製造工廠應由輸出國檢疫主管機關提送行政院農業委員會動植物防疫檢疫局審查認證，並得派員實地查核，實地查核所需費用由輸出國負擔。</p> <p>(八)輸入時應檢附輸出國檢疫機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以<u>英文、中文或中英文併列方式</u>詳細登載下列事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製造工廠之名稱和地址。 2.產品品名、數量、重量及製造日期。 3.所含動物性成分原料之動物種別。 4.產品製造加工過程經加熱處理，符合第三款加熱處理條件，其生產、包裝過程未被動物傳染病病原體污染。 5.檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱和其戳記、<u>以及</u>簽發之獸醫師姓名和簽章。 	
	<p>五、輸入供人食用之含肉加工產品，或自牛海綿狀腦病疫區輸入供人食用含有源自反芻動物之肉類、雜碎等成分之含肉加工產品應符合行政院衛生署之相關輸入規定。</p>	<p>一、<u>本點</u>刪除。</p> <p>二、修正規定第一點第二款已定義含肉加工產品為供人食用產品，爰除應符合本條件規定外，亦須符合衛生福利部相關規定(F01 輸入管制)始得輸入，無庸</p>

		<p>贅述。且依機關權責分工，牛海綿狀腦病之食用風險管控屬衛生福利部權責，「偶蹄類動物肉類之輸入檢疫條件」及「家禽肉類之輸入檢疫條件」等規範食品之檢疫條件亦均無應符合衛生福利部規定之條文，爰予刪除。</p>
	<p>六、輸入符合「經高溫滅菌罐製」要件之含肉加工產品，不適用本條件之規定。但自牛海綿狀腦病疫區輸入者，應符合第五條規定。</p>	<p>一、<u>本點刪除。</u> 二、第一點第二款有關含肉加工產品之定義已排除符合「經高溫滅菌罐製要件」產品，且如前點說明二理由，爰予刪除。</p>