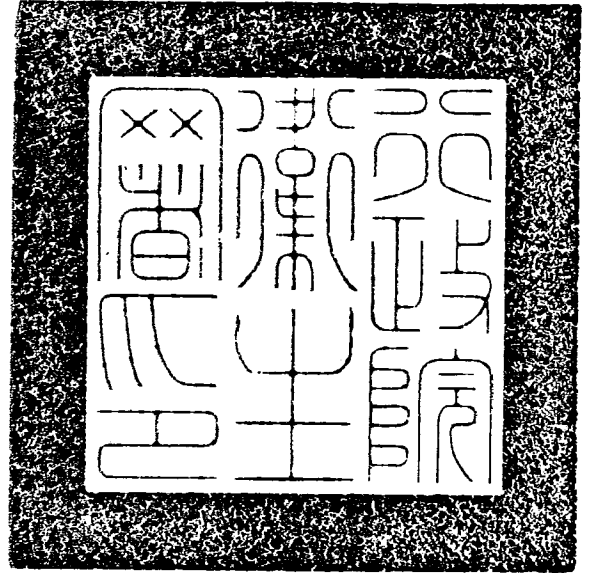


行政院衛生署 公告



發文日期：中華民國98年10月23日
發文字號：衛署食字第0980462224號
附件：「修正美國牛肉及其產品之進口規定」草案

主旨：預告「修正美國牛肉及其產品之進口規定」草案。

公告事項：

- 一、修正機關：行政院衛生署
- 二、修正依據：旨揭食品經審查並進行風險評估結果，已排除其具有食品衛生管理法第十一條第一項第三款之情事。
- 三、「修正美國牛肉及其產品之進口規定」如附件。本案另載於本署食品資訊網（網址：<http://food.doh.gov.tw>），之「最新公告」網頁。
- 四、對於本公告內容有任何意見或修正建議者，請於98年11月1日前陳述意見或洽詢：
 - (一)承辦單位：行政院衛生署食品衛生處
 - (二)地址：104台北市林森北路80號3樓
 - (三)電話：(02)8590-6834
 - (四)傳真：(02)2523-0056
 - (五)電子郵件：fstina@doh.gov.tw

副本：本署法規委員會

署長 楊志良

主旨：修正美國牛肉及其產品進口規定草案。

依據：旨揭食品經審查並進行風險評估結果，已排除其具有食品衛生管理法第十一條第一項第三款之情事。

說明：

一、依據世界動物衛生組織 (OIE) 規範，並經科學評估、風險分析結果，認為美國牛肉及其產品如能符合 OIE 之規範，即無安全疑慮。

二、美國牛肉及其產品輸入我國應以符合下列之條件者為限：

(一) 牛肉及其產品需來自於飼養在美國之牛隻，或來自我國允許進口牛肉及其產品國家之牛隻，或其來自其他國家但在美國飼養至少 100 天以上之牛隻，且屠宰日期需於本公告日之後；牛隻如係來自加拿大且未於美國飼養至少 100 天，僅可出口我國所同意加拿大相同條件之牛肉及牛肉產品；

(二) 牛肉或其產品需來自於美國農業部所認證之肉品工廠所屠宰，且需由該部之獸醫監管，經過屠前及屠後檢查；牛隻在屠宰過程中不可經受灌注高壓氣體或瓦斯至顱骨之擊昏方法(Stunning Process)，或腦髓穿刺之癱瘓方法(Pithing Process)；

(三) 牛肉及其產品需依照美國食品安全檢查署(FSIS)規定，於屠宰過程中避免特定風險物質(SRMs)、機械回復肉(MRM)或機械分離肉(MSM)，以及由屠宰時已達 30 月齡與以上由牛隻頭骨與脊柱所取得之進階肉回復肉製品(AMR)之污染；

(四) 輸入時應檢附美國農業部簽發之證明文件。於品質系統評估 (QSA) 計畫執行期間，證明文件應加註「The beef or beef products were produced at a verified establishment under the USDA Less than 30 Month Age-Verification USDA Quality System Assessment (QSA) Program for Taiwan.」(本牛肉或牛肉產品為美國農業部針對台灣所執行 30 個月以下牛齡認證品質系統評估計畫下之工廠所生產)。

三、美國牛肉及其產品如不符合前項規定條件，一概不得輸入我國，其經查獲構成食品安全之危害者，並應依照下列方式辦理：

(一) 提高各該出口肉品工廠次批及後續產品之抽驗比率；

(二) 同一肉品工廠產品如經發現 2 次不符輸入條件，得要求美方應暫停該工廠將產品輸入我國。