



# 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4679—2016

## 进口猪肉及猪肉制品检验检疫监管规程

Rules for inspection and quarantine supervision of pork and pork  
products for import

2016-12-12 发布

2017-07-01 实施



中 华 人 民 共 和 国  
国家质量监督检验检疫总局 发 布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国江苏出入境检验检疫局、中华人民共和国上海出入境检验检疫局、中华人民共和国天津出入境检验检疫局、中华人民共和国广东出入境检验检疫局、中华人民共和国深圳出入境检验检疫局、中华人民共和国广西出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：袁芳、陈飞、丁涛、郑育洪、王钺、郑坚川、俞秋蓉、李培林、田质高、薛峰、余兵、郑欣。

## 进口猪肉及猪肉制品检验检疫监管规程

### 1 范围

本标准规定了进口猪肉及猪肉制品检验检疫依据、报检、检疫处理、现场检验、抽样、实验室检测、结果判定和不合格处置等程序和内容。

本标准适用于进口猪肉及猪肉制品检验检疫监管。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2730 腌腊肉制品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.179 火腿中三甲胺氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB/T 18088 出入境动物检疫采样



GB/T 19480 肉与肉制品术语  
GB/T 20799 鲜冻肉运输条件  
GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
进出口商品检验样品管理办法  
进出口商品复验办法  
中华人民共和国进境动物检疫疫病名录

### 3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**猪肉 pork**

猪屠宰后所得可供人类食用部分的统称,包括胴体、头、蹄、尾、脏器(肠衣除外)等。

#### 3.2

**冷鲜猪肉 chilled pork**

在低于 0℃ 的环境下,将中心温度降低到 0℃~4℃ 而不产生冰结晶的猪肉。

#### 3.3

**冷冻猪肉 frozen pork**

在低于-23℃ 环境下,将产品的中心温度降低到≤-15℃ 的猪肉。

#### 3.4

**猪肉制品 pork products**

以猪肉或其可食用副产品等为主要原料,添加或不添加辅料,经过腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关加工工艺而成的生或熟的肉类制品。

### 4 要求

4.1 进口猪肉及猪肉制品的种类和输出国(地区)应在国家出入境检验检疫部门公布准入名单内。

4.2 进口猪肉及猪肉制品的国外生产、加工、存放企业应取得国家出入境检验检疫部门的卫生注册。

4.3 进口猪肉及猪肉制品的国外出口商或代理商和国内进口商应在国家出入境检验检疫部门备案。

4.4 进口猪肉及猪肉制品的入境口岸应为国家出入境检验检疫部门公布的进口肉类指定口岸/查验场。

4.5 需办理检疫许可的进口猪肉及猪肉制品在签署贸易合同前应事先取得《中华人民共和国进境动植物检疫许可证》。

4.6 进口猪肉生产、加工、包装、存贮与运输卫生条件应符合我国标准或技术规范要求。其中进口猪肉的生产、加工、存贮与运输卫生要求应符合 GB 2707、GB 12694 和 GB/T 20799 要求;包装应符合 GB 9683、GB 9687 和 GB 9688 的要求。

4.7 进口猪肉制品生产、加工、包装、存贮与运输卫生条件应符合我国标准或技术规范要求。其中熟肉制品的生产、加工、存贮与运输卫生要求应符合 GB 2726 和 GB 12694 要求;未熟制的进口猪肉制品应符合 GB 2730 和 GB 12694 要求;包装应符合 GB 9683、GB 9687 和 GB 9688 的要求。

4.8 进口猪肉的质量和卫生安全应符合我国相关产品标准或技术规范要求。鲜、冻猪肉产品理化指标应符合 GB 2707 和 GB 2762 的要求,农药残留应符合 GB 2763 的限量要求,兽药残留应符合中国行

政主管部门规定禁止使用或限制使用兽药的相关要求,动物疫病应符合《中华人民共和国进境动物检疫疫病名录》、双边议定书、《中华人民共和国进境动植物检疫许可证》等检疫规定要求。

4.9 进口猪肉制品质量和卫生安全应当符合我国相关产品标准或技术规范要求。其中熟制猪肉产品理化指标应符合 GB 2726 和 GB 2762 的要求,腌肉、腊肉等产品理化指标应符合 GB 2730 的要求,即食类猪肉制品微生物指标应符合 GB 29921 的要求,熟制类猪肉制品微生物指标应符合 GB 29921 和 GB 2726 的要求,农药残留应符合 GB 2763 的限量要求,兽药残留应符合中国行政主管部门规定禁止使用或限制使用兽药的相关要求,食品添加剂限量应符合 GB 2760 标准要求,动物疫病应符合《中华人民共和国进境动物检疫疫病名录》、双边议定书、《中华人民共和国进境动植物检疫许可证》等检疫规定要求。

## 5 检验检疫

### 5.1 检验检疫依据

5.1.1 我国国家技术规范的强制性要求,包括国家现行的法律、法规、部门规章、强制性标准以及具有强制执行力的规范性文件。

5.1.2 我国与输出国家或地区政府签订的双边协议、议定书或备忘录。

5.1.3 外贸信用证或合同列明的严于国家强制性技术规范的要求。

5.1.4 相关风险警示通报。

5.1.5 进境动植物检疫许可证相关要求。

### 5.2 报检及单证核查

#### 5.2.1 报检

进口猪肉及制品收货人或其代理人应在猪肉产品进口前或进口时向指定口岸/查验场所在地检验检疫机构报检。

#### 5.2.2 受理报检

报检时报检人应提供输出国家或者地区官方出具的卫生证书(正本)、贸易合同和(或)信用证、装箱单、提单、发票等,需要实施检疫审批的还应提供《中华人民共和国进境动植物检疫许可证》。

受理报检时应审核有关资料信息是否完整、一致、准确、有效。符合要求的,受理报检,核销卫生证书和许可证数量,根据需要出具《入境货物通关单》。报检资料审核不符合要求的,不受理报检。

过境和中转预检的货物按照相应规定报检。

### 5.3 防疫消毒处理

在进境口岸现场的指定场所,在检验检疫机构的监督下,对运输工具、装载容器、铺垫材料、场地等实施防疫消毒处理。

### 5.4 现场检验检疫

#### 5.4.1 运输设备查验

5.4.1.1 运输设备查验:检查集装箱等运输设备和封识是否完好;集装箱号、封识号是否与官方卫生证书所列一致;检查集装箱的温度是否正常,所显示温度是否符合要求。

5.4.1.2 箱体内部查验:检查集装箱内部是否清洁卫生,有无异味,有无有毒有害物质及病媒昆虫危害痕迹,有无携带有害生物、土壤等禁止进境物;对滋生植物害虫或混藏杂草、种籽的,同时实施植物检疫;



SN/T 4679—2016

是否带有动植物性包装、铺垫材料,并判定是否符合我国检验检疫要求。

5.4.2 货物查验

- 5.4.2.1 进口猪肉及猪肉制品应该在检验检疫机构指定的场所实施查验。
- 5.4.2.2 检查货物外包装是否清洁,货物有无发霉、污染等异常现象。
- 5.4.2.3 进口猪肉的包装上应加施输出国(地区)官方检验检疫标识,货物外包装上应当以中文标明品名、规格、产地、目的地、生产企业注册号、生产批号、生产日期、保质期、储存温度等信息是否与单证相一致;内包装使用无毒、无害的全新材料,并标明产地国、品名、生产企业注册号、生产批号,内外包装信息一致。
- 5.4.2.4 进口猪肉制品的中文标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 等我国对预包装食品的相关要求。
- 5.4.2.5 检查货物品种是否与包装标识、单证一致,核对货证相符情况。
- 5.4.2.6 按照 GB/T 18088 规定的数量抽取代表性货物,按照 GB/T 22210 要求执行感官检验,鲜(冻)猪肉应符合 GB 2707 标准要求,熟肉制品应符合 GB 2726 标准要求,腌腊肉制品应符合 GB 2730 标准要求。
- 5.4.2.7 检验货物规格是否与卫生证书、合同、装箱单等单证相符。

5.4.3 抽样

5.4.3.1 检验批

以来自同一注册企业同一运输工具的猪肉构成一个检验批。  
以来自同一注册企业同一运输工具的同一工艺流程的猪肉制品构成一个检验批。

5.4.3.2 抽样准备

抽样应该在检验检疫机构指定查验场所配套的抽采样设施内进行。抽样和制样场所应清洁、无污染物,光线充足。抽样应尽可能采用易于清洁、便于消毒的工具,抽样专用工具应事先做好清洁、消毒处理;需要进行微生物检测的样品,其抽样工具、容器应经灭菌处理,并按无菌操作要求进行抽样。

5.4.3.3 抽样原则

抽样时应遵循随机性、代表性、可行性的原则,在兼顾生产日期和规格的情况下根据检验检疫内容确定抽样方式和样品数量。若怀疑最有可能受病原体或有毒有害物质污染的,可以进行选择性采样。

5.4.3.4 抽样数量

进口猪肉抽样数量按照 GB/T 18088 规定执行,见表 1。进口猪肉制品抽样数量,产品标准中有检验检疫抽样规定的,按照产品标准执行;产品标准中没有检验检疫抽样规定的,按照 GB/T 18088 执行。样品数量应满足检验检疫项目和留样的需要,抽样后向货主出具《抽/采样凭证》。

表 1 抽样数量、重量

批量货物的总数(件数)	抽检货物的抽样件数	每份混合样品重量
≤100	7	300 g~500 g
101~250	8	
251~10 000	9	
>10 000	(最多 10)	
空运货物以最小包装为单位,每份采样量控制在 100 g~300 g。		

#### 5.4.3.5 制样和送样

抽样后在盛装样品的容器或袋子上加贴样品标签;采集样品的保存和运输应置于与货物相同或相近的温度下;样品采集后应尽快送达实验室,在整个过程中应防止样品受到污染;送实验室检测应填写送检表单,并载明检测项目和要求。承检实验室应按照送检表单上载明的项目实施检测。

### 5.5 实验室检验检疫

#### 5.5.1 理化

##### 5.5.1.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 进行检测。

##### 5.5.1.2 水分

按 GB 5009.3 进行检测

##### 5.5.1.3 铅

按 GB 5009.12 进行检测

##### 5.5.1.4 无机砷

按 GB 5009.11 进行检测

##### 5.5.1.5 镉

按 GB 5009.15 进行检测。

##### 5.5.1.6 总汞

按 GB/T 5009.17 进行检测。

##### 5.5.1.7 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 进行检测。

##### 5.5.1.8 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 进行检测。

##### 5.5.1.9 过氧化值

按 GB/T 5009.37 进行检测。

##### 5.5.1.10 酸价

按 GB/T 5009.44 进行检测。

##### 5.5.1.11 三甲胺氮

按 GB/T 5009.179 进行检测。

## SN/T 4679—2016

### 5.5.2 微生物

#### 5.5.2.1 菌落总数

按 GB 4789.2 进行检测。

#### 5.5.2.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 进行检测。

#### 5.5.2.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 进行检测。

#### 5.5.2.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 进行检测。

#### 5.5.2.5 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 进行检测。

#### 5.5.2.6 志贺氏菌

按 GB 4789.5 进行检测。

### 5.5.3 农药残留

检测按 GB 2763 执行。

### 5.5.4 动物疫病和兽药残留检测

需要实施时按国家有关规定和标准执行。

### 5.6 留样和复验

样品管理按照《进出口商品检验样品管理办法》的规定执行,复验按照《进出口商品复验办法》执行,复验抽采样按上述抽采样方法进行。食品微生物及动物疫病病原检测项目不合格的,不允许复验。

## 6 结果判定

6.1 经检验检疫合格的,签发《入境货物检验检疫证明》。《入境货物检验检疫证明》应当注明该批进口肉类的品名、品牌、原产国(地区)、规格、数/重量、生产日期、集装箱号、生产批次号、生产厂家名称和注册号、唛头等追溯信息。没有品牌、规格的,应当标明“无”。

6.2 经检验检疫不符合要求的,签发《检验检疫处理通知书》,通知货主对货物按规定进行处理。

## 7 不合格处置

7.1 经检验检疫不合格,有下列情形之一的,作退回或者销毁处理:

- a) 无有效进口动植物检疫许可证的;
- b) 无输出国家或者地区官方机构出具的相关证书的;



- c) 未列入“肉类产品检验检疫准入名单”的；
- d) 涉及人身安全、健康和环境保护项目不合格的；
- e) 被输出国家(地区)通报召回的；
- f) 货证不符的；
- g) 无输出国家或地区官方检验检疫标识的，内外包装中未按规定标注信息，或标明信息不全或不一致的；内外包装上标注非人类食用信息的，内外包装污损的，内外包装为有毒有害材料的。

7.2 经检验检疫，涉及人身安全、健康和环境保护以外项目不合格的，可以在检验检疫机构的监督下进行技术处理，合格后，方可销售或者使用。经检验检疫，涉及人身安全、健康和环境保护以外项目不合格的，可以在检验检疫机构的监督下进行技术处理或无害化处理，处理后重新检验合格的，签发《入境货物检验检疫证明》，允许进口。重新检验不合格的，一律作退货或销毁处理。包装和标识不符合规定，但不属于货证不符的且不影响对货物货证相符判断的，可在检验检疫机构监督下在指定的符合卫生安全控制要求的场所进行一次技术整改，在监督过程中应记录整改原因、要求和整改后情况，整改后重新检验合格的，签发《入境货物检验检疫证明》，允许进口。整改后检验不合格的，一律作退货或销毁处理。整改记录应及时归档保存。

7.3 需要对外索赔的，签发相关证书。

## 8 监督管理

8.1 未经检验检疫机构许可，进口猪肉产品不得卸离运输工具和装载容器。

8.2 在检验检疫合格前，进口猪肉产品应存放于检验检疫机构指定的存放场所。

8.3 在未取得检验检疫机构出具的《入境货物检验检疫证明》前，货主或其代理人不得擅自转移、加工、销售/使用进口猪肉产品。

8.4 对检验检疫不合格的进口猪肉产品，货主或其代理人在收到检验检疫机构出具的《检验检疫处理通知书》后，在检验检疫机构的监督下对货物进行处理。

8.5 检验检疫机构按照规定对进口猪肉指定口岸及其配套的冷链和储存一体化设施，进口猪肉及其制品的收货人和指定存放场所进行监管。

## 9 资料归档

### 9.1 检验检疫记录

进口猪肉产品检验检疫时，检验人员应做好《检验检疫原始记录》，记录包括产品信息、检验检疫依据、抽样情况、现场检验检疫、实验室检测项目、检验检疫结果及评定等内容。

### 9.2 检验检疫单证的归档

检验检疫原始记录、检测结果报告单、《入境检验检疫证明》/《检验检疫处理通知书》(副本)等单证资料和报检单据一起归档。

---

中华人民共和国出入境检验检疫  
行 业 标 准  
进口猪肉及猪肉制品检验检疫监管规程  
SN/T 4679—2016

\*

中国标准出版社出版  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
总编室:(010)68533533

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 17 千字  
2017年12月第一版 2017年12月第一次印刷  
印数 1—500

\*

书号: 155066 • 2-32206 定价 16.00 元



SN/T 4679—2016