

阿塞拜疆共和国食品安全局
和中华人民共和国海关总署
关于中国从阿塞拜疆输入禽肉的检验检疫
和食品安全要求议定书

阿塞拜疆共和国食品安全局（以下简称“阿方”）和中华人民共和国海关总署（以下简称“中方”）经友好协商，就中华人民共和国（以下简称“中国”）从阿塞拜疆共和国（以下简称“阿塞拜疆”）输入禽肉的检验检疫和食品安全要求达成一致如下：

第一条

阿方负责输华禽肉的检验检疫工作，并出具兽医卫生证书。

第二条

阿方应定期或不定期向中方提供以下信息：

（一）关于输华禽肉屠宰、分割、加工、贮存企业管理的法律法规及更新情况；输华禽肉企业年度生产、出口统计数据及官方监管验证的情况，包括但不限于发现的严重不符合项及其纠偏措施。

（二）按照阿塞拜疆法规制定并实施的国家化学残留（农兽药、污染物等）监测计划、动物疫病监测计划和病原微生物监测计划，包括监测项目、实验室检测方法、标准和程序，以及其年度报告。如中方要求，还应提供核辐射和其他环境污染物的监测

情况。

（三）本议定书第三条所列动物疫病的防控和区域化管理（如适用）的措施，包括每个区域的具体地理位置、区内相关动物数量、出口肉类生产企业信息、监测情况等。

（四）与禽类相关传染病疫情状况。

阿方应保证其食品安全管理体系持续符合中方的要求，必要时，中方将定期或不定期派专家通过实地或视频检查方式对阿塞拜疆开展体系审查或回顾性检查。对中方的检查，阿方应提供必要的协助和便利。

双方应建立高效的信息通报机制，合作调查并处理存在的问题，及时采取相关整改和预防措施，保障输华肉类企业持续符合中国进口要求。

第三条

按照世界动物卫生组织（WOAH）《陆生动物卫生法典》的要求，阿塞拜疆属于高致病性禽流感和新城疫无疫国家，并获得中方认可。

第四条

用于生产输华禽肉的活禽须符合下列条件：

（一）孵化、饲养并屠宰于阿塞拜疆，未曾与其他圈养动物混养，可追溯到其来源农场。

（二）来自于宰前 12 个月内未发生过传染性法氏囊病、禽支原体病、禽衣原体病、禽传染性喉气管炎、禽传染性支气管炎、鸭病毒性肝炎、禽伤寒和禽白痢，低致病性禽流感的农场。

(三) 来自宰前 6 个月内未因发生过中国、阿塞拜疆动物卫生法规及 WOA 规定的上述条款未提及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。

第五条

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，其中屠宰、分割和加工必须为一体化企业）应在阿方的监督之下，符合中国和阿塞拜疆有关兽医卫生和公共卫生法律法规的要求。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国进出境动植物检疫法》，向中国出口禽肉的生产企业应当经中方注册，自完成注册之日起生产的产品方可向中国出口。未经注册的禽肉生产企业不得向中国出口。

第六条

阿方授权的官方兽医通过签发的兽医卫生证书声明：

(一) 输华禽肉来自中方批准注册的屠宰、分割、加工和贮存企业。

(二) 用于生产输华禽肉的活禽从未使用过双方共同或分别禁止使用的兽药和饲料添加剂。

(三) 用于生产输华禽肉的活禽来源于符合本议定书第四条规定的农场，依照中国和阿塞拜疆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。证明所有屠宰活禽是健康的，没有任何传染病、寄生虫病的临床症状，胴体和脏器

无病理变化。

（四）执行阿塞拜疆国家残留监控计划，证明产品中兽药、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和阿塞拜疆规定的“最高残留限量”（MRLs）。

（五）证明输华禽肉未受病原微生物污染，符合中国、阿塞拜疆法律法规和标准的要求。

（六）在重大公共卫生疫病流行期间，企业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，确保肉类在原料接收、加工、包装、贮存、运输等全过程防控措施有效，未被交叉污染。

（七）证明输华禽肉是卫生、安全的，适合人类食用。

第七条

用于生产输华禽肉的活禽，在运往屠宰场过程中和在屠宰场里，没有接触过：

- （一）不符合本议定书第三、四条规定的活禽；
- （二）未获得本议定书第五条规定的注册企业的活禽及其它动物。

向中国出口的禽肉不得与以下产品一起加工：

- （一）不符合本议定书第三、四条规定动物的产品；
- （二）非本注册企业的产品；
- （三）其它种类动物产品。

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。

第八条

向中国出口的禽肉必须使用符合中国和阿塞拜疆食品安全国家标准和国际卫生标准的全新材料包装。

输华禽肉应有单独的内包装，内包装上应当用中英文或中文和阿塞拜疆语标明品名、产地国家、生产企业注册编号、生产批号。

输华禽肉外包装上应当以中英文或中文和阿塞拜疆语标明产地国、品名、生产企业注册编号、生产批号、规格、产地（具体到州/省/市）、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、贮存温度等内容，加施阿塞拜疆官方检验检疫标识。

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。

第九条

输华禽肉从包装、存放到运输的全过程，均应符合中国和阿塞拜疆的相关卫生要求，防止受到致病微生物和/或有毒有害物质的污染。

冷冻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，运输前在阿塞拜疆官方的监督下加施封识，封识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。

第十条

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和阿塞拜疆兽医和公共卫生法律法规及本议定书的有关规定。

兽医卫生证书用中文、阿塞拜疆语和英文打印或书写（填写时英文必填），兽医卫生证书的格式、内容须事先获得双方认可。

阿方应提供官方检验检疫印章和标识、兽医卫生证书样本、授权签证兽医名单、防伪标识说明、发送证书电子信息的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。

阿方应通过官方渠道于兽医卫生证书签发后 48 小时内向中方发送证书电子信息，以便中方在进口时核查，阿方应确保电子信息安全准确。

第十一条

（一）当阿塞拜疆境内家禽发生本议定书第三条所列疫病疫情，阿方应立即停止禽肉对华出口，停止签发输华禽肉兽医卫生证书，召回问题产品和可能存在风险的产品，并通知中方，向中方提供传染病状态、控制情况的详细资料。

（二）当阿塞拜疆境内发生：

1. 本议定书第四条第二款规定的传染病和寄生虫病；或，
2. 中国相关法律法规明确的与禽有关且有可能通过肉类传播的进境动物检疫疫病二类传染病、寄生虫病；或，
3. 可能影响出口禽肉质量安全的重大食品安全污染事件或重

大公共卫生事件，

阿方应立即停止相应地区的禽肉对华出口，停止签发输华禽肉兽医卫生证书，召回问题产品和可能存在风险的产品，并通知中方，向中方提供传染病调查、食品安全污染事件调查、控制情况的详细资料。

（三）在传染病被彻底消除或重大公共卫生事件处理结束后，如需恢复向中国出口，阿方应按照国际惯例与中方进行关于恢复输华禽肉事宜的协商。

第十二条

如果中方发现输华禽肉违反本议定书的规定，应立即通知阿方，并对相关的产品实施退回、销毁或其他处理。如中方发现有阿塞拜疆未在华注册禽肉生产企业生产的产品经阿塞拜疆在华注册企业输华，中方将立即撤销相关涉事企业在中国注册资质。如中方发现有非阿塞拜疆生产禽肉产品经阿塞拜疆在华注册企业输华，中方将立即撤销相关涉事企业在中国注册资质并暂停阿塞拜疆禽肉输华。阿方应与中方合作调查出现问题的原因，并采取补救和整改措施，防止类似事件的再次发生。

第十三条

本议定书所称禽肉指可食用的冷冻禽屠体（活禽经宰杀、放血后除去毛、内脏、头及脚后的躯体可食部分）及分割部分和可食用副产品。

允许阿塞拜疆向中国出口的可食用禽肉及副产品名单见附件

1。

第十四条

附件 1 所列阿塞拜疆输华可食用禽副产品应满足附件 2 加工卫生要求。附 1 和附 2 是本议定书不可分割的部分，双方经协商同意可通过正式书面信函修订相关内容。

第十五条

本议定书自签字之日起生效，有效期 5 年，经双方协商同意可以修订。有效期满前至少 6 个月，如果一方未书面通知另一方欲修改或终止本议定书，则议定书有效期自动延长 5 年；如果一方书面通知另一方终止本议定书，本议定书的效力自另一方收到书面通知之日起 6 个月后终止。

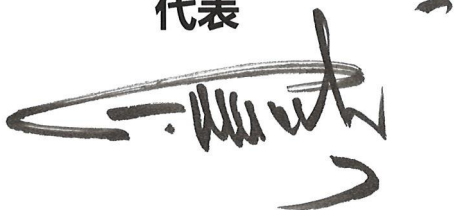
第十六条

本议定书于 XX 年 XX 月 XX 日在 XX 签订，一式两份，每份都用中文、阿塞拜疆语和英文写成，三种语言具有同等效力。如有分歧，双方协商解决。

阿塞拜疆共和国

食品安全局

代表



中华人民共和国

海关总署

代表



附件 1

允许阿塞拜疆向中国出口的可食用禽肉和副产品名单

1. 冷冻禽肉：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）、鸡整翅及分割部位（翅根、翅中、二节翅、翅尖）。

2. 可食用副产品：冷冻鸡爪、鸡脖、鸡软骨（鸡膝软骨、鸡胸软骨）、鸡皮、鸡骨、未炼制鸡脂肪。

-----本页结束-----

附件 2

阿塞拜疆输华可食用禽副产品加工卫生要求

1. 范围

附件 1 所列的允许输华可食用禽副产品应符合本加工卫生要求。

2. 一般要求

2.1 根据中国和阿塞拜疆的法律法规，本加工卫生要求所指的禽副产品均属于人类可食用肉类产品的范围。

2.2 阿塞拜疆已建立了输华可食用禽副产品的食品安全卫生管理体系。

2.3 输华可食用禽副产品应来自已建立追溯系统的农场、屠宰场和加工厂，保证输华可食用禽副产品可以追溯到农场。

2.4 只有取得中方注册的禽肉生产企业方可向中国出口可食用禽副产品，而且其禽副产品专用加工车间和区域也必须取得中方的许可。

2.5 输华可食用禽副产品应来源于接受阿塞拜疆国家残留监控计划监控的动物。基于监测结果，阿方证明禽副产品不含危害人类健康的农兽药、污染物等化学残留及其他有毒有害物质。

2.6 所有输华可食用禽副产品均应按照供人类食用肉类产品的方式和安全卫生要求进行加工、处理，建立相关可食用禽副产品的质量卫生控制体系（如 HACCP 体系），确保并符合本要求的有关条款。

3. 可食用禽副产品加工过程要求

3.1 加工场所及设施设备要求。

3.1.1 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阿塞拜疆有关可食用肉类产品的卫生标准。

3.1.2 可食用禽副产品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。

3.1.3 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。

3.2 人员卫生要求

3.2.1 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。

3.2.2 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。

3.3 温度要求

3.3.1 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。

3.3.2 可食用禽副产品冻结时间要求应与中国、阿塞拜疆及本议定书中同品种可食用禽肉产品的规定保持一致。

3.3.3 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℃。

3.3.4 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°C。

3.3.5 运输可食用禽副产品的冷藏运输工具应符合卫生要求。

3.3.6 运输过程中可食用禽副产品中心温度应不高于零下 15°C。

3.4 加工后对产品的要求

3.4.1 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。

3.4.2.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。

3.5 生产过程卫生控制

生产加工企业应根据附表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。

3.5.1 取样操作：采取切割法随机抽取 5 个包装箱或散装样品，从包装的不同部分采取样品，充分混合，合并成总重至少 500g 的样品。

3.5.2 样品储存和运输：将样品置于保冷的绝缘保温容器或装有冰水的保温容器中进行运送。样品不得冷冻或与冰袋直接接触。取样后 1h 内在实验室内处理样品，或于 0°C至 4°C之间储存，但时间不得超过 24h。

3.6 后续处理

如样本检测结果不合格，应采取以下措施：

3.6.1 通过参考内部加工控制数据找到原因（如温度、卫生、其他异常等）。

3.6.2 采取适当的纠正或整改措施，如增加检测样本量以核实纠正或整改措施的有效性。

3.6.3 记录问题产生的原因以及纠正或整改措施，相关记录保存期限不得少于 2 年。

附表

可食用禽副产品加工过程微生物监控计划

微生物项目	采样计划		限量		取样频率		采样节点
	n	c	m	M	原始频率	结果满意时可降低的频率	
菌落总数 (APC) (36°C)	5	2	$5 \times 10^5 \text{CFU/g}$	$5 \times 10^6 \text{CFU/g}$	每一品种, 每周5个样品, 连续6周	每一品种, 每2周5个样品	加工过程结束
大肠杆菌	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	每一品种, 每周5个样品, 连续6周	每一品种, 每2周5个样	冷藏 / 冷冻前

						品	
沙门氏菌	50	7	0/25g	/	每一品种, 每周 5 个样品, 连续 10 周, 共计 30 周	每一品种, 每 2 周 5 个样品	冷藏 / 冷冻后

注: n =样品数; c =检测值介于 m 和 M 之间的样品数

结果解读:

合格: 所有的检测结果 $\leq m$;

可接受: n 个样品中有 c 个样品的检测结果介于 m 和 M 之间, 其它结果 $\leq m$;

不合格: 一个或以上样品检测结果超过 M , 或超过 c 或者 n 数量的样品的检测结果介于 m 和 M 之间

-----本页结束-----