附件十四之二 自巴拉圭輸入冷藏冷凍供人食用豬肉檢疫條件

一、輸入之豬肉限源自巴拉圭出生、飼養及屠宰之豬隻。

前項所稱豬肉，指源自豬之供人食用及其他可食用部位，包含肉、背脂、皮、主動脈、橫膈膜。

二、供宰豬隻，於屠宰時應直接由產地運往屠宰場，運輸途中不得與其他動物接觸。

三、供宰豬隻應分別於屠宰前、後二十四小時內經巴拉圭政府主管機關派員施行屠前及屠後檢查，並判定適合屠宰且供人食用。

四、供宰豬隻應產自其一生當中無口蹄疫、豬瘟、非洲豬瘟疫情發生之牧場。

五、豬肉輸出前十二個月內，巴拉圭不得有口蹄疫、豬瘟、非洲豬瘟疫情發生。

六、供宰豬隻來源牧場內之偶蹄目動物，均不得施打口蹄疫馴化或減毒活毒疫苗；所有豬隻均不得施打口蹄疫、豬瘟、非洲豬瘟疫苗。

七、供宰豬隻於屠宰後，其屠體應於二攝氏度以上熟成至少二十四小時。熟成後豬肉之酸鹼度應為五點八以下，且輸入豬肉之酸鹼度應為五點八以下。

八、輸入之豬肉應依下列方式處理：

(一)應經清洗且去除骨、血塊及淋巴組織。

(二)主動脈、橫膈膜：置於二攝氏度熟成二十四小時以上。

九、豬肉不得與來自口蹄疫、豬瘟、非洲豬瘟疫區國家(地區)輸

出之肉類接觸。

十、供宰豬隻於屠宰後及豬肉加工期間之屠體修整、包裝，應有巴拉圭主管機關之證明印識。

十一、豬肉於處理及運輸期間應符合我國屠宰衛生相關規定。

十二、供應豬肉之屠宰場應經輸出入動物檢疫機關檢查合格，供應期間並由輸出入動物檢疫機關定期派員檢查。

十三、輸入之豬肉應以密閉式貨櫃運輸方式或封識包裝空運方式輸入。

前項密閉式貨櫃運輸方式，應符合下列規定：

(一)以密閉式貨櫃裝載，輸出前並以標上號碼之封條(以下稱原始封條)加封，該原始封條及貨櫃之號碼應記載於巴拉圭政府動物檢疫機構簽發之動物檢疫證明書。

(二)輸入時應保持貨櫃及原始封條之完整。

第一項之封識包裝空運方式，應符合下列規定：

(一)產品之包裝及容器無嚴重破損髒汙或大量血水滲漏。

(二)於可能開啟處均以印有號碼之原始包裝封識封妥。

(三)提貨單之包裝封識號碼應與巴拉圭政府動物檢疫機關簽發之動物檢疫證明書所登載者相符。

十四、輸入時應檢附巴拉圭檢疫機關簽發之動物檢疫證明書正本，其中應具體記載符合本檢疫條件規定之內容。