

**俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局和
中华人民共和国海关总署
关于中国从俄罗斯输入牛肉的检验检疫和
兽医卫生要求议定书**

俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局与中华人民共和国海关总署（以下简称“双方”），为俄罗斯联邦和中华人民共和国的牛肉进行安全贸易，保障俄罗斯联邦和中华人民共和国的食品安全，达成一致如下：

第一条

本议定书所称牛肉是指屠宰时 30 月龄以下牛的冷冻或冰鲜的剔骨或带骨骨骼肌〔牛经宰杀、放血后除去毛、内脏、头尾及四肢（腕及关节以下）〕及其可食用副产品，未炼制的体脂肪。

绞肉、碎块、机械分离肉、脊柱、头骨及其它附件 1 未提及的副产品不允许输华。

获准输华的可食用牛副产品见附件 1。

第二条

俄方负责向中国出口牛肉的检验检疫工作，并出具兽医卫生证书。

第三条

俄方应向中方提供对输华牛肉屠宰、分割、加工、储存企业管理的法律法规、相关检验检疫项目（包括监测项目、实验室检测方法和程序），检验检疫合格标志等资料和信息。

俄方应按照可适用程序每年向中方提供以下信息：

（一）国家化学残留（兽药、污染物等）监测计划和病原微生物监测计划，以及年度报告，必要时包括核辐射和其他环境污染物的监测情况。

（二）本议定书第五条所列动物疫病的防控和区域化管理的措施。包括但不限于每个区域的具体地理位置、家畜数量、出口肉类生产企业信息、疫病监测情况等。

（三）按照世界动物卫生组织（OIE）要求，为降低疯牛病风险所采取的措施及其更新情况，如禁止反刍动物使用任何反刍动物源性肉骨粉和油渣饲料禁令的监督和验证情况。

（四）俄罗斯联邦内可通过牛肉传播的动物疫病（根据OIE通报）疫情状况。

第四条

俄方应确保食品安全管理体系持续符合中方的要求，并监管向中华人民共和国出口牛肉的企业遵守本议定书的要求。一旦发现违规事件，俄方应通报中方，并发送所有必要的材料。

必要时经协商俄方，中方应派专家前往俄罗斯联邦进行现场审核或回顾性检查。俄方将协助中方专家开展上述活动。

双方应建立一个高效的信息通报机制解决向中华人民共和国出口牛肉的有关问题，采取整改和预防措施，以保障输华牛肉企业符合本议定书的要求。如发生新冠肺炎等重大传染病疫情，俄方应及时向中方通报生产企业员工发生新冠肺炎等重大传染病的信息。

第五条

俄方确认：

（一）俄罗斯境内没有牛海绵状脑病、小反刍兽疫、牛瘟、牛传染性胸膜肺炎。

（二）按照 OIE 要求实施疯牛病监测及饲料禁令，并建立有效的追溯体系。

（三）俄罗斯对口蹄疫实施区域化管理并获得 OIE 认可。按照 OIE 的推荐措施，对牛结节性皮肤病实施区域化管理。

第六条

用于生产向中国输出牛肉的活牛须符合下列条件：

（一）出生、饲养并屠宰于 OIE 认可的俄罗斯口蹄疫非免疫无疫区以及牛结节性皮肤病无疫区，具有唯一身份标识，可追溯到其出生和生长农场。

（二）屠宰及运输前，来自过去 12 个月内没有从俄罗斯口蹄疫非免疫无疫区和牛结节性皮肤病无疫区以外的地区或国家引进过任何偶蹄类动物的农场。

（三）来自于过去 12 个月内未发生过 Q 热、结核病、副

结核病、炭疽、牛病毒性腹泻/粘膜病、布鲁氏菌病（流产型）、牛囊虫病和裂谷热临床病例的农场。

（四）来自过去6个月未因发生俄罗斯、中国动物卫生法规及OIE列出的高度危险的动物疫病及传染病而受到检疫限制或监测的场所。

（五）动物屠宰前至少在原农场饲养了3个月。

（六）动物屠宰前至少14天没有接种过炭疽活疫苗，屠宰前至少60天内没有接种过牛结节性皮肤病疫苗。

（七）从未饲喂过含有反刍动物肉骨粉和油渣的饲料。

第七条

向中华人民共和国出口牛肉的生产企业（包括屠宰、分割、加工和储存企业）应设在OIE认可的口蹄疫非免疫无疫区和牛结节性皮肤病无疫区，在俄罗斯官方的监督之下，符合俄罗斯联邦和中华人民共和国有关兽医卫生和公共卫生法规的要求。

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实施条例》，向中国出口牛肉的生产企业应当经中方注册。未经注册的牛肉生产企业不得向中国出口。

第八条

俄方官方兽医应证明：

（一）用于生产输华牛肉的活牛：

1. 出生、饲养并屠宰于俄罗斯，具有唯一身份标识，可追

溯到出生和生长农场。

2.从未使用过双方禁止使用的兽药和饲料添加剂。

3.在中方批准的企业屠宰、加工和储存。

4.符合第六条规定。

5.依照俄罗斯和中国的有关法律法规对用于生产输华牛肉的牛实施宰前宰后检查，结果合格。证明所有屠宰牛是健康的，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，且胴体上的主要淋巴、腺体组织已去除。

6.加工过程中特殊风险物质（SRMs），包括所有月龄牛的脑、头骨、眼睛、脊髓、扁桃体和回肠末端应以有效方式剔除防止污染胴体其它部位。

7.生产输华牛肉时，未对屠宰牛使用向脑腔内注射压缩空气或气体的击昏方法，或脊髓刺死法。

（二）牛的胴体在屠宰后和分割前，在2℃以上温度条件下至少预冷和熟化24小时，并保证相应时间内肉的中心温度为2℃至4℃之间。胴体两个背最长肌中间的pH值在6.0以下。

（三）执行俄罗斯国家残留监控计划，证明产品中兽药、农药、重金属、环境污染物及其他有毒有害物质的残留（MRLs）不超过俄罗斯和中国国家法规规定的最高限量。

（四）产品没有被俄罗斯和中国法规规定的致病微生物污染。

（五）在重大公共卫生疫病如新冠肺炎流行期间，企业按照有关国际标准如联合国粮农组织和世界卫生组织制定发布的

《新冠肺炎与食品安全：对食品企业指南》开展疫情防控，定期对员工开展相关疫病检测及免疫，制定必要的肉类安全防护措施，确保肉类在原料接收、加工、包装、储存、运输等全过程防控措施有效，防止交叉污染。

(六) 产品是安全的、卫生的，适合人类食用。

第九条

用于生产输华牛肉的屠宰活牛，在运往屠宰场过程中和在屠宰场里，没有接触过：

- (一) 其它种类动物；
- (二) 不符合本议定书第五、六条规定的牛；
- (三) 不满足第七条注册要求的企业的牛及其它动物。

向中国出口的牛肉不得与以下产品一起加工：

- (一) 其它种类动物产品；
- (二) 不符合本议定书第五、六条规定动物的产品；
- (三) 非本注册企业的产品。
- (四) 非出口中国的产品

在存放牛肉的冷库中，应设有存放输华牛肉的专用区域并明显标识。

第十条

向中国出口的牛肉必须用符合俄罗斯和中国法规要求的全新材料包装。

牛肉内包装上应以中英文标明品名、产地国、生产企业注

册编号、生产批号。

外包装上应当以中英文标明产品名、产品的规格、产地（具体到州/省/市）、生产企业注册编号、生产批号、目的地（目的地应仅当标明为中华人民共和国）、生产日期（年/月/日）、保质期、储存温度等内容，加施（粘贴或印刷）官方检验检疫标识。

预包装肉类产品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。

第十一条

向中国出口的牛肉，从包装、存放到运输的全过程，均应符合俄罗斯和中国的相关卫生要求，防止受到致病微生物或有毒有害物质的污染。牛肉的储存和运输应在合适的温度条件下进行，冷冻牛肉的中心温度不应高于零下 15℃，冰鲜牛肉的中心温度介于 0℃至 4℃之间。

输华冰鲜真空或非真空包装牛肉（不论有无气调包装），应符合俄罗斯和中国包装卫生标准，出口商应确认保质期并在包装上明确标识。

输华冰鲜真空包装牛肉保质期不超过 120 天，输华冰鲜非真空包装牛肉保质期不超过 14 天。

货物装入集装箱（海运或空运或陆路运输）后，在俄罗斯官方监督下施加铅封，封识号须在兽医卫生证书中注明。运输过程不得拆开及更换包装。

第十二条

向中国出口的每一集装箱/批牛肉应至少随附一份正本兽医卫生证书，证明该批产品符合俄罗斯和中国法律法规及本议定书的有关规定。

兽医卫生证书用中文、俄文和英文写成（填写证书内容时，英文必填）。兽医卫生证书的格式、内容须事先获得双方认可。

俄方应提供中方官方兽医印章和检验标识样本、兽医卫生证书样本、授权签证兽医名单及对应的签名式样、防伪标识说明、以及电子邮箱地址用以发送电子证书（如需要），以便备案。如有变换，应至少提前一个月向中方通报。

俄方应通过官方渠道及时向中方发送已签发兽医卫生证书的电子信息，以便中方在进口时核查，俄方应确保电子信息准确和安全。

第十三条

当俄罗斯境内 OIE 认可的口蹄疫非免疫无疫区发生口蹄疫或牛结节性皮肤病无疫区发生牛结节性皮肤病，或发生本议定书第五条第一款所列疫情疫病，俄方应立即停止牛肉对华出口，召回问题产品和可能存在潜在风险的产品，并通知中方，向中方提供传染病调查、控制情况的详细资料。

当俄罗斯境内发生本议定书第六条第三点规定的传染病和寄生虫病，或发生中国相关法律法规明确的与牛有关有可能通过牛肉传播的疫病污染，或可能影响出口牛肉的重大公共

卫生事件，如员工感染新冠肺炎等重大传染病，已经污染或可能污染输华牛肉及其包装、运输工具，俄方应立即停止相应地区的牛肉对华出口，召回问题产品和可能存在潜在风险的产品，并通知中方，向中方提供事件调查、控制情况的详细资料。

上述问题解决后，双方应按照国际惯例开展恢复牛肉贸易的协商。

第十四条

如果中方发现俄罗斯输华牛肉违反本议定书的规定，应立即通知俄方，并按中国有关法律法规对相关的产品实施退回、销毁或其他处理。俄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。

第十五条

议定书条款的解释或应用方面如有争议将通过谈判和协商解决。

第十六条

本议定书经双方书面同意，可以修改。

第十七条

除满足本议定书要求外，可食用牛副产品还应满足附件2所列的加工卫生要求。附件1和附件2是本议定书不可分割的

部分，俄方与中方经协商同意可通过正式书面信函修订相关内容。

第十八条

本议定书自签字之日起生效，有效期5年，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。本议定书于2021年09月18日在北京签订，一式两份，每份都用俄文、中文和英文写成，三种语言具有同等的法律效力。如有分歧，以英文文本为准。



俄罗斯联邦
兽医和植物卫生监督局
代表



中华人民共和国
海关总署
代表

附件 1

俄罗斯获准输华的冷冻可食用牛副产品名单

冷冻牛横膈膜

冷冻牛蹄（去匣）

冷冻牛蹄筋

冷冻牛板筋

冷冻牛鞭

—————本页结束—————

附件 2

俄罗斯输华可食用牛副产品加工卫生要求

1.适用范围

本附件所列加工卫生要求适用于获准输华的可食用牛副产品。

2.一般要求

2.1 根据俄罗斯和中国的法律法规，本加工卫生要求所指的牛副产品均属于人类可食用肉类产品的范围。

2.2 俄罗斯已针对输华产品建立了包括相关可食用牛副产品的食品安全卫生管理体系。

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

2.4 只有取得注册的牛肉生产企业方可向中国出口可食用牛副产品，其牛副产品专用加工车间也须获得中方认可。

2.5 输华可食用牛副产品应接受俄罗斯国家残留监测计划监控。基于监测结果，俄方证明牛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它有毒有害物质。

2.6 所有输华可食用牛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，建立相关可食用牛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.可食用牛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 输华可食用牛副产品应有独立的加工车间或区域，与牛肉的加工相对隔离。加工车间或区域及其加工卫生条件应当符合俄罗斯和中国有关可食用肉类产品的卫生标准。

3.1.2 可食用牛副产品加工车间的面积应与屠宰加工能力相适应，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 各类输华可食用牛副产品应设有专用的预冷设施、包装间。

3.1.4 蹄、尾加工处理间应设浸烫池和清洗机等设备。

3.2 人员卫生要求

3.2.1 生产加工企业应根据可食用牛副产品加工流程配备相应经过培训的人员。

3.2.2 肉类和可食用牛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 可食用牛副产品预冷设施温度控制在 0°C 至 4°C 之间。加工分割间、包装间的温度应控制在 12°C 以下（不包括蹄、尾的烫洗车间）；冻结间温度应控制在零下 28°C 以下；冷藏储存库温度应控制在零下 18°C 以下。

3.3.2 可食用牛副产品冻结时间要求应与中国、俄罗斯及本议定书中同品种可食用牛肉产品的规定保持一致。可食用内脏预冷后，其中心温度应当保持 3°C 以下。

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 运输工具应符合卫生要求，并根据产品特点配置制冷、保温设施。

3.4 加工后对产品的要求

3.4.1 可食用牛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，无病变组织、分泌物、伤斑、脓包、淋巴结，无粪污、胆污、其他异物（塑料、金属、残留饲料等）。完成清洗、修整后的可食用牛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牛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制定可食用牛副产品微生物监测计划，保存记录并定期分析微生物监控数据，建立数据库。可食用牛副产品生产过程的卫生控制应符合附表所列微生物要求。

3.5.1 取样操作：采取切割法（适用内脏等产品）任意抽取 5 个包装箱或散装样品。采用切割法时，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 样品储存和运输按照欧亚经济联盟(EAEU) 和俄罗斯联邦的有关规定执行。

3.6 结果处理

若样本检测结果“不合格”，则应采取以下措施：

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 若微生物项目出现“不合格”的结果，必要时，企业应对产品实施召回或/和无害化处理。

3.6.4 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

微生物过程监控采样计划

微生物项目	采样计划		限量		取样频率		采样节点	采样操作
	n	c	m	M	原始频率	结果满意时可降低的频率		
菌落总数 (APC)	5	2	5×10 ⁵ CFU/g	5×10 ⁶ 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	擦拭法
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个样品	加工过程结束	擦拭法
沙门氏菌	50	2	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	冷却前	擦拭法
出血性大肠杆菌 O157: H7	1	0	/		根据生产规模, 每月1-4次		加工过程结束	擦拭法

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 ≤ 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 ≤ 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—————