

## 動物產品復運輸入檢疫作業要點修正規定

一、農業部動植物防疫檢疫署（以下簡稱本署）為防杜國外動物傳染病入侵，維護我國動物健康，並兼顧出口業者權益特訂定本要點。

二、本要點用詞，定義如下：

（一）復運輸入：指原由我國生產或加工後輸出之動物產品，輸出後於輸入國境內未進行加工處理，並再行輸入者。

（二）非疫區及疫區：按其動物種別具感受性之動物傳染病，且依動物傳染病防治條例第三十三條第一項規定，經中央主管機關公告之國家(地區)。

三、復運輸入動物產品，輸入人或其代理人應依「動植物檢疫申報發證作業要點」規定，檢附下列文件向本署轄區分署申請檢疫：

（一）不符合輸入國規定或商業原因之證明文件影本。

（二）原輸出時之出口報單及出口大提單影本。

（三）國貨復運進口報單及進口大小提單影本。

（四）輸出動物產品檢疫證明書影本。但輸出前未向本署申請輸出檢疫者得免檢附。

（五）動物產品處理計畫。但不須經處理者得免檢附。

四、本署受理動物產品復運輸入申請案後，經核對相關文件符合規定，並經臨場檢疫比對貨品與所附文件相符，且確認為我國生產或加工後輸出者，依下列規定辦理：

（一）動物產品符合下列條件之一者，得評定同意復運輸入：

1. 輸出時之原貨櫃封條或封識於復運輸入時仍保持完整。
2. 原廠之密閉式包裝保持完整。
3. 自非疫區復運輸入，且運送期間未途經疫區轉換運輸工具。
4. 自非疫區復運輸入，運送期間途經疫區轉換運輸工具，且符合「密閉式貨櫃運送動物產品輸入檢疫作業辦法」規定。
5. 魚產品。
6. 動物用疫苗。

(二) 動物產品未符合前款條件，應依下列方式處理，始得評定同意復運輸入：

1. 偶蹄目動物或家禽肉類產品：偶蹄目動物肉類之中心溫度達七十攝氏度以上維持至少三十分鐘，或一百攝氏度以上維持至少二分鐘；家禽肉類之中心溫度達六十五攝氏度以上維持至少四十二秒，或七十攝氏度以上維持至少三點六秒，或七十四攝氏度以上維持至少零點五一秒；或製成罐頭；或化製處理。
2. 乾動物產品：以「乾動物產品輸入檢疫條件」之消毒處理條件處理；或化製處理。
3. 犬貓食品：以「犬貓食品輸入檢疫條件」之加熱處理條件處理；或化製處理。
4. 飼料產品：以「調製動物飼料輸入檢疫條件」之加熱處理條件處理；或化製處理。

5. 加工蛋品（除dried egg white外）：蛋品之中心溫度達六十攝氏度以上維持至少六百七十四秒；或製成罐頭；或化製處理。
6. 其他動物產品：以世界動物衛生組織陸生動物衛生法典載明之加熱或消毒處理條件處理；或化製處理。陸生動物衛生法典未載明加熱或消毒處理條件者，除經化製處理外，不得復運輸入。

五、前點第二款之處理，輸入人或其代理人除應依本署轄區分署同意之產品處理計畫外，並依下列規定辦理：

- （一）動物產品運送、儲存及處理過程應採取有效之污染防範措施。
- （二）動物產品包裝材料及裝運工具等應經清潔、消毒處理或銷燬處理，以防範污染。
- （三）動物產品存放區應有專責人員管理，非專責人員不得移動，且應建立產品進出紀錄並由專責人員簽名。
- （四）動物產品進行處理前，應將其數量、處理時間、處理地點及專責人員姓名事先通知本署轄區分署，獲同意後始得辦理。
- （五）動物產品處理之運送過程應派專責人員全程監督，且留下紀錄，包括數量、運送日期、處理日期、處理方式、處理完成時間及專責人員簽名。

輸入人或其代理人違反前項規定，致有危害檢疫安全之虞，其尚未處理之動物產品應予銷燬，銷燬所須費用由輸入人或其代理人負擔。

本署轄區分署應於動物產品運送、儲存及處理過程派

員查核及監督。