

動物及動物產品輸入檢疫條件第八點附件四之四  
自巴拉圭輸入冷藏、冷凍供人食用牛肉檢疫條件部  
分規定修正規定

- 一、輸入之牛肉限源自巴拉圭出生、飼養及屠宰之牛隻。  
前項所稱牛肉，指牛之供人食用及其他可食用部位，包含肉、前腰脊肉筋、腱筋、膈筋、跟腱筋、主動脈、牛筋、小牛筋、橫膈膜(含厚裙肉及薄裙肉)、尾、心、蜂巢胃、瘤胃、重瓣胃、皺胃。
- 七、牛隻於屠宰後，其屠體應於四攝氏度至十攝氏度熟成二十四小時至三十六小時。熟成後位於第十至第十二肋骨間腰肉之酸鹼度應為五點八以下，且輸入牛肉之酸鹼度應為五點八以下。
- 八、輸入之牛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。但去除骨部分不包括尾。
  - (二)前腰脊肉筋、腱筋、膈筋、跟腱筋、主動脈、牛筋、小牛筋、橫膈膜(含厚裙肉及薄裙肉)、尾、心：置於二攝氏度熟成三小時以上。
  - (三)蜂巢胃、瘤胃、重瓣胃、皺胃：經加熱處理至中心溫度達七十攝氏度維持三十分鐘以上。
- 十二、供應牛肉之屠宰場應經我國行政院農業委員會動植物防疫檢疫局(以下稱防檢局)檢查合格，供應期間並由防檢局定期派員檢查。
- 十三、輸入之牛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。