

报检员辅导：进口畜肉类产品现场检验检疫报检员考试 PDF
转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/644/2021_2022__E6_8A_A5_E6_A3_80_E5_91_98_E8_c30_644503.htm id="tb42"

class="mar10"> 进口畜肉类产品现场检验检疫 一、受理报检
按照《出入境检验检疫报检规定》及其他有关规定执行。企业报检时应提交以下单证：1. 检疫许可证正本；2. 输出国家或地区官方的检疫证书正本；3. 经港澳中转的畜肉类产品需提交港澳中检公司检验证书正本；4. 贸易合同、信用证、发票、装箱单、提单等；5. 其他按照要求应提供的单证，如产地证等；口岸检验检疫机构审核单证符合要求的，核销检疫许可证，出具通关单。不符合要求的不予受理报检。二、现场检验检疫（一）口岸现场检验检疫 1. 施检人员应查询启运时间、港口、途经国家或地区、运行日志、装载清单等；检查集装箱温度记录是否正常；检查有无进水、漏水、漏油造成产品水湿、霉变、污染等情况；检查集装箱内是否有异味，是否有农药、化肥等有毒有害物质及病媒昆虫危害痕迹；检查熏蒸剂的使用和清除情况；2. 施检人员应查验进境肉类产品是否符合“四原”（原柜、原封识、原证书、原包装）要求；检查集装箱封识是否完好；开柜后注意查看货物的堆放是否整齐，是否有被搬动过的迹象以及是否有其它不合理堆放的情形；核对货柜的柜号、封识号、货物的品名、数（重）量、产地、生产日期、生产厂家名称或注册号、包装规格、唛头、输出国检疫印章及检疫证书号等是否与单证相符，所标注的输往目的地是否为中华人民共和国，有无超出保质期，有无“不适合人类食用”的表述等；3. 施检人

员应查验是否带有动植物性包装、铺垫材料，并判定是否符合我国相关规定；4. 施检人员应查验有无腐败变质现象，有无携带有害生物、土壤等禁止进境物；5. 对滋生植物害虫或混藏杂草、种籽的，同时实施植物检疫。（二）经口岸现场检验检疫不符合要求的，作以下处理：1. 货证不符或者不符合我国标准规定的，作退回或者销毁处理；2. 对腐败变质或者受有害物质污染的，作退回或者销毁处理。3. 对疑似受病原体污染或带有病原体的，应立即采样送检，并对货物作封存处理，根据检验结果再作相应处理。（三）经口岸现场检验检疫符合要求的，加施CIQ封识，要求货主或其代理人将货物运往检验检疫机构指定的存储冷库，并将封识号通知指定存储冷库所在地检验检疫机构。所在地检验检疫机构应作以下处理：1. 货物运抵指定存储冷库后由检验检疫人员核对封识是否相符，开启CIQ封识，监督对货物外包装、铺垫材料、装载容器，被污染场地等实施消毒处理。2. 检验检疫人员监督货主或其代理人将货物卸入指定存储冷库，在卸货过程中检查有无夹带、更换包装、拼箱、瞒报、漏报等来源百考试题网。3. 在监卸的同时，进行以下检验：

（1）包装检验。外包装必须清洁、坚固、干燥、无霉、无异味，外包装上须有明显的中英文标识，标明品名、规格、产地、生产日期、保质期、储存温度、工厂注册号和目的地等内容，目的地必须为中华人民共和国，封口处应加施一次性检验检疫标识；使用的包装材料必须无毒、无害，符合食品用包装材料的卫生要求，纸箱不得使用铁钉和铁卡。内包装使用无毒、无害的全新材料，并标明品名、注册厂号等。

（2）运输工具检验。运输工具内部必须清洁卫生，无异味，

控温设备设施运作正常，温度记录无异常。（3）感官检验。按规定抽样打开包装检查货物是否腐败变质，是否有毛污、血污、粪污。有无出现淤血、淤血面积大小及其所占抽样的比例。有无出血、炎症、脓肿、水疱结痂、结节性病灶等疾病的病变。有无硬杆毛，每10公斤产品中的硬杆毛数量是否超出规定要求。是否夹带有禁止进境物，是否有其他动物尸体、寄生虫、生活害虫、异物及其他异常情况。（4）规格检验。检验品种规格是否与合同、信用证等单证相符、包装外标记是否与内容物一致。（5）重量检验 重量检验按照SN/T0188-93标准执行；（四）需调离进境地检验检疫机构实施检验检疫监管的，进境口岸检验检疫机构在现场检验检疫合格后，加施CIQ封识，通知目的地检验检疫机构。要求货主在货物运抵目的地时向目的地检验检疫机构申报，由目的地检验检疫机构实施检验检疫并监管。（五）目的地检验检疫机构要对调运到本辖区的肉类产品进行核查和检验检疫，确认调运货物入库后方可向入境口岸检验检疫机构反馈回执。如发现未按要求调运到指定地的，应立即与入境口岸检验检疫机构取得联系并采取风险预警措施。对拒不调运至指定地的，依法做出处理，有关情况及时上报。由百考试题报检员站提供。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com