

报检员：出口禽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_EF_c30_644536.htm id="tb42"

class="mar10"> 1 检验检疫准备 1) 明确检验检疫依据、检验检疫方法； 2) 做好取、制样及检验检疫器具的准备工作； 3) 安排有资格的专业人员。 2 出口禽肉产品的生产企业应获检验检疫机构的检疫卫生注册；进口国兽医当局规定须卫生注册的，还应获得进口国或地区兽医当局的卫生注册。 3 生产出口禽肉产品的禽应来自安全非疫区；禽饲养场应获得产地检验检疫机构的备案（供港澳地区冰鲜禽肉的禽饲养场应获得产地检验检疫机构的注册）。检验检疫机构的兽医应加强对禽肉加工企业兽医的监督管理，禽肉加工企业的兽医应加强禽饲养过程中的卫生防疫与用药管理，严格执行《出口肉禽饲养用药管理办法》的有关规定。 4 检验检疫机构派出兽医应加强对禽肉屠宰企业、养殖基地生产加工全过程的监管。供禽肉加工企业屠宰的活禽应随附农牧部门出具的《动物产地检疫合格证明》、《动物及动物产品运输工具消毒证明》及备案饲养场的《饲养日志》等单证（供港澳地区冰鲜禽肉的禽应随附当地检验检疫机构出具的《畜禽产地检疫合格证明》），并经检验检疫机构派出兽医检疫合格后方准宰杀。屠宰后须经检验检疫机构派出兽医严格宰后检疫，严格生产中的卫生管理。出口禽肉产品经检测禽病、微生物与药物残留项目合格后，方准用于出口。 5 包装的检验检疫 1) 检查包装箱的品名、唛头、批次、加工厂名称、地址、注册代号、加工(屠宰日期等应与单证相符，包装物应清洁、牢固

、无破损、无发霉等。发现散包、容器破裂的，由货主或代理人负责整理完好。2) 预包装产品的食品标签应符合《进出口食品标签管理办法》等规定。6 对货物的检验检疫主要检查货物的色泽、气味、品质是否正常，有无风干、血污及冰霜以及冷冻状况等，有无杂质、羽毛，规格是否与合同、信用证等相符，数重量是否与报检数重量相符。出口禽肉产品应当在生产后6个月内、冰鲜肉应当在72小时内出口，出口国家或地区另有要求的除外。7 对运输工具的检验检疫主要检查运输工具的温控效果、清洁卫生、密封效果、虫害污染、异味等。8 检验检疫机构根据需要，可以按照有关规定对检验检疫合格的出口禽肉产品、包装容器、运输工具加施检验检疫标志或标识。9 安全卫生项目按检验检疫依据要求抽样送实验室检测。10 在审核单证及查验中，凡有以下情况之一者，必须重新检验或补验。1) 换证凭单中的项目与合同、信用证要求不一致或检验项目不全的。2) 凡出境货物的温度、包装容器有可能影响产品质量的。3) 换证凭单超过有效期，应对品质、重量、规格、包装等项目进行重新检验。11 对实施验证查验的货物，口岸检验检疫机构凭产地检验检疫机构签发的“换证凭单”验证放行。口岸检验检疫机构在查验中发现问题应及时与产地检验检疫机构联系处理。百考试题收集整理 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