

金門地區偶蹄類動物及其產品禁止輸往臺灣本島 及其他離島修正對照表

修正規定	現行規定	說明
一、本措施依動物傳染病防治條例第二十八條第一項第一款規定訂定之。	一、本措施依動物傳染病防治條例第二十八條第一項第一款規定訂定之。	本點未修正。
二、本措施指定區域:金門地區。	二、本措施指定區域:金門地區。	本點未修正。
三、本措施指定期間:自即日起至中華民國一百十三年十二月三十一日止。	三、本措施指定期間:自即日起至中華民國一百十二年十二月三十一日止。	現行公告本措施之指定期間即將於一百十二年十二月三十一日屆至，惟在金門地區口蹄疫風險未通過評估前，有繼續限制該地區偶蹄類動物及產品輸往臺灣本島及其他離島之必要，爰將指定期間修正為自即日起至中華民國一百十三年十二月三十一日止。
四、本措施指定禁止輸送之動物種類及停止搬運之物品:偶蹄類動物與其屠體、內臟、生鮮及加工產品，禁止輸送至臺灣本島及其他離島。但下列肉品或肉品加工產品，不在此限： (一)肉品加工產品符合下列條件之一者： 1. 偶蹄類動物肉及雜碎占總固形物未達50%，且經連續三十分鐘70℃以上	四、本措施指定禁止輸送之動物種類及停止搬運之物品:偶蹄類動物與其屠體、內臟、生鮮及加工產品，禁止輸送至臺灣本島及其他離島。但下列肉品或肉品加工產品，不在此限： (一)肉品加工產品符合下列條件之一者： 1. 偶蹄類動物肉及雜碎占總固形物未達50%，且經連續三十分鐘70℃以上	因應組織改制，行政院農業委員會改制為農業部，動植物防疫檢疫局改制為動植物防疫檢疫署，爰酌作第一款第四目文字修正。

<p>或連續三分鐘 100℃以上加 熱處理。</p> <p>2. 偶蹄類動物肉 及雜碎占總固 形物50%以上， 經去骨、去脂 肪，連續三十 分鐘70℃以上 或連續三分鐘 100℃以上之 加熱處理，有 適當包裝且經 查核無交叉污 染之牛、豬肉 乾及其他肉品 加工產品。</p> <p>3. 肉品來源或製 造地為除金門 地區以外之臺 灣地區，且經 連續三十分鐘 70℃以上或連 續三分鐘100 ℃以上之加熱 處理。</p> <p>4. 金門縣政府提 出申請並經本 <u>部</u>動植物防疫 檢疫<u>署</u>口蹄疫 及牛結節疹風 險評估通過。</p> <p>(二)屠體來源牛隻符 合下列條件之生 鮮、冷藏或冷凍 牛肉。但不包括 屠體之頭、腳、內 臟及骨：</p>	<p>或連續三分鐘 100℃以上加 熱處理。</p> <p>2. 偶蹄類動物肉 及雜碎占總固 形物50%以上， 經去骨、去脂 肪，連續三十 分鐘70℃以上 或連續三分鐘 100℃以上之 加熱處理，有 適當包裝且經 查核無交叉污 染之牛、豬肉 乾及其他肉品 加工產品。</p> <p>3. 肉品來源或製 造地為除金門 地區以外之臺 灣地區，且經 連續三十分鐘 70℃以上或連 續三分鐘100 ℃以上之加熱 處理。</p> <p>4. 金門縣政府提 出申請並經本 會動植物防疫 檢疫局口蹄疫 及牛結節疹風 險評估通過。</p> <p>(二)屠體來源牛隻符 合下列條件之生 鮮、冷藏或冷凍 牛肉。但不包括 屠體之頭、腳、內 臟及骨：</p>	
---	---	--

<ol style="list-style-type: none"> 1. 屠宰前，經金門地區畜牧場（以下簡稱來源場）飼養一年以上。 2. 屠宰前三個月內，金門地區無口蹄疫案例，且來源場無甲類動物傳染病案例。 3. 來源場每三個月抽檢動物血清檢測口蹄疫非結構性蛋白抗體及血清抗體，且結果應為口蹄疫非結構性蛋白抗體陰性反應及80%以上有O型口蹄疫血清抗體陽性反應。 4. 依清除豬瘟暨口蹄疫所需疫苗之種類及其管理辦法第十一條規定完成口蹄疫疫苗注射。屠宰前應經檢測血清抗體具足夠保護力價。 5. 運往屠宰前，應釘掛耳標或烙印等標識，並於來源場或 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 屠宰前，經金門地區畜牧場（以下簡稱來源場）飼養一年以上。 2. 屠宰前三個月內，金門地區無口蹄疫案例，且來源場無甲類動物傳染病案例。 3. 來源場每三個月抽檢動物血清檢測口蹄疫非結構性蛋白抗體及血清抗體，且結果應為口蹄疫非結構性蛋白抗體陰性反應及80%以上有O型口蹄疫血清抗體陽性反應。 4. 依清除豬瘟暨口蹄疫所需疫苗之種類及其管理辦法第十一條規定完成口蹄疫疫苗注射。屠宰前應經檢測血清抗體具足夠保護力價。 5. 運往屠宰前，應釘掛耳標或烙印等標識，並於來源場或 	
---	---	--

金門縣政府公告指定之隔離場所（以下簡稱指定隔離場所）內，隔離飼養檢查三十日以上，隔離期間不得引入口蹄疫感受性動物。隔離滿二十八日後，經金門縣政府派員逐頭檢查健康情形良好，並採取檢體進行病毒學及血清學檢測，確認無感染口蹄疫病毒。其屬O型口蹄疫血清抗體陰性者，應補強注射一劑口蹄疫疫苗滿三十日後，再次採血檢驗，其檢驗結果應為陽性。

6. 輸送及屠宰過程，應符合下列規定：

- (1) 於金門縣政府公告指定之屠宰場（以下簡稱指定屠宰場）進行屠宰，且屠

金門縣政府公告指定之隔離場所（以下簡稱指定隔離場所）內，隔離飼養檢查三十日以上，隔離期間不得引入口蹄疫感受性動物。隔離滿二十八日後，經金門縣政府派員逐頭檢查健康情形良好，並採取檢體進行病毒學及血清學檢測，確認無感染口蹄疫病毒。其屬O型口蹄疫血清抗體陰性者，應補強注射一劑口蹄疫疫苗滿三十日後，再次採血檢驗，其檢驗結果應為陽性。

6. 輸送及屠宰過程，應符合下列規定：

- (1) 於金門縣政府公告指定之屠宰場（以下簡稱指定屠宰場）進行屠宰，且屠

<p>宰場於屠宰前、後應確實清潔及消毒。</p> <p>(2) 起運及屠宰當日，無口蹄疫臨床症狀。</p> <p>(3) 由來源場或指定隔離場所以專車直接運至指定屠宰場，運送過程不得接觸口蹄疫病毒或其感受性動物，且裝卸動物前後應確實清潔及消毒。</p> <p>(4) 屠宰前應以食用級檸檬酸進行動物體表消毒。</p> <p>(5) 經屠宰衛生檢查獸醫師完成屠前、屠後檢查，並開立屠宰衛生檢</p>	<p>宰場於屠宰前、後應確實清潔及消毒。</p> <p>(2) 起運及屠宰當日，無口蹄疫臨床症狀。</p> <p>(3) 由來源場或指定隔離場所以專車直接運至指定屠宰場，運送過程不得接觸口蹄疫病毒或其感受性動物，且裝卸動物前後應確實清潔及消毒。</p> <p>(4) 屠宰前應以食用級檸檬酸進行動物體表消毒。</p> <p>(5) 經屠宰衛生檢查獸醫師完成屠前、屠後檢查，並開立屠宰衛生檢</p>
--	--

<p>查合格標誌。</p> <p>(6) 自指定屠宰場執行屠宰前最後一次消毒時起，至該批肉品起運前，金門地區無口蹄疫案例。</p> <p>(三) 屠體來源羊隻符合前款規定之生鮮、冷藏或冷凍羊肉。但不包括屠體之頭、腳、內臟及骨。</p> <p>(四) 屠體來源豬隻符合下列條件之生鮮、冷藏或冷凍豬肉。但不包括屠體之頭、腳、內臟及骨：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 屠宰前，經來源場飼養三個月以上。 2. 第二款第二目至第六目規定。 3. 屠宰後以防滲漏方式包裝，於動物防疫機關監督下，輸送至臺灣本島指定肉品加工廠，以下列方式之一加工處 	<p>查合格標誌。</p> <p>(6) 自指定屠宰場執行屠宰前最後一次消毒時起，至該批肉品起運前，金門地區無口蹄疫案例。</p> <p>(三) 屠體來源羊隻符合前款規定之生鮮、冷藏或冷凍羊肉。但不包括屠體之頭、腳、內臟及骨。</p> <p>(四) 屠體來源豬隻符合下列條件之生鮮、冷藏或冷凍豬肉。但不包括屠體之頭、腳、內臟及骨：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 屠宰前，經來源場飼養三個月以上。 2. 第二款第二目至第六目規定。 3. 屠宰後以防滲漏方式包裝，於動物防疫機關監督下，輸送至臺灣本島指定肉品加工廠，以下列方式之一加工處 	
--	--	--

<p>理：</p> <p>(1) 製成罐頭。</p> <p>(2) 加熱使產品中心溫度達70℃以上並持續三十分鐘以上。</p> <p>(3) 水活性在0.85以下之鹽漬乾燥。</p> <p>(五)臺灣本島製造,於金門地區販售，且完整維持原廠密閉式包裝之生鮮豬肉產品，得由旅客攜出或以貨運方式輸送至臺灣本島及其他離島。</p>	<p>理：</p> <p>(1) 製成罐頭。</p> <p>(2) 加熱使產品中心溫度達70℃以上並持續三十分鐘以上。</p> <p>(3) 水活性在0.85以下之鹽漬乾燥。</p> <p>(五)臺灣本島製造,於金門地區販售，且完整維持原廠密閉式包裝之生鮮豬肉產品，得由旅客攜出或以貨運方式輸送至臺灣本島及其他離島。</p>	
--	--	--