

行政院農業委員會公告

中華民國 105 年 2 月 17 日

農防字第 1051470829 號

主 旨：修正「福建省金門縣偶蹄類動物及其產品禁止輸往臺灣本島及其他離島」第四點（如附件），並自即日生效。

依 據：「動物傳染病防治條例」第二十八條第一項第一款規定。

主任委員 陳志清

福建省金門縣偶蹄類動物及其產品禁止輸往臺灣本島及其他離島第四點修正規定

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℃ 以上或連續三分鐘 100℃ 以上加熱處理。
- 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。
- 3、肉品來源或製造地為除金門縣以外之臺灣地區，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。
- 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風險評估通過。

（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：

- 1、於屠宰前，經金門縣畜牧場（以下簡稱來源場）飼養一年以上。
- 2、屠宰前三個月內，金門縣無口蹄疫案例，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百分之八十以上有 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條規定於完成口蹄疫疫苗基礎免疫後，每半年補強一次。牛隻屠宰前應完成二次以上口蹄疫疫苗免疫，最後一次免疫應為屠宰前一個月至六個月內或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，且屠宰場於屠宰前、後應確實清潔及消毒。
- (2) 起運及屠宰當日，無口蹄疫臨床症狀。
- (3) 由來源場或隔離場所以專車直接運至屠宰場，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。
- (4) 屠宰前應以食用級檸檬酸進行動物體表消毒。
- (5) 經屠宰衛生檢查獸醫師完成屠前、屠後檢查，並開立屠宰衛生檢查合格標誌。
- (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，金門縣無口蹄疫案例。

(三) 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：

- 1、於屠宰前，經來源場飼養三個月以上。
- 2、屠宰前三個月內，金門縣無口蹄疫案例，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百分之八十以上有 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條規定於完成口蹄疫疫苗基礎免疫後，每半年補強一次。
- 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) 於指定屠宰場進行屠宰，且屠宰場於屠宰前、後應確實清潔及消毒。
- (2) 起運及屠宰當日，無口蹄疫臨床症狀。
- (3) 由來源場或隔離場所以專車直接運至屠宰場，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。
- (4) 屠宰前應以食用級檸檬酸進行動物體表消毒。
- (5) 經屠宰衛生檢查獸醫師完成屠前、屠後檢查，並開立屠宰衛生檢查合格標誌。
- (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，金門縣無口蹄疫案例。

7、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理：

- (1) 製成罐頭。
- (2) 加熱使產品中心溫度達 70℃ 以上並持續三十分鐘以上。

(3) 水活性在 0.85 以下之鹽漬乾燥。

(四) 臺灣本島製造，於金門縣販售，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。