

关于新加坡从高致病性禽流感疫区进口 蛋制品和熟制禽肉卫生要求的通知

(2006年10月9日国家质检总局国质检食函[2006]797号)

各直属检验检疫局:

近日,总局收到新加坡农业食品兽医局来函,通报新加坡农业食品兽医局已采纳世界动物卫生组织(OIE)关于高致病性禽流感导则建议,制定了《新加坡从高致病性禽流感疫区进口蛋制品和熟制禽肉产品卫生要求》(详见附件)。此外,新方要求从高致病性禽流感疫区的国家或地区进口的蛋制品和熟制禽肉产品须在其卫生证书中注明采取灭活高致病性禽流感的方式。

请各局严格按照新方要求,认真做好对新出口的蛋制品和熟制禽肉产品的检验检疫和出证工作,确保出口产品质量安全。

附件:新加坡从高致病性禽流感疫区进口蛋制品和熟制禽肉产品卫生要求

附件

新加坡从高致病性禽流感疫区进口 蛋制品和熟制禽肉产品卫生要求

一、加工蛋制品

产品名称	温度(°C)	时间	产品名称	温度(°C)	时间
全蛋	60	188 s	蛋清	56.7	228 s
全蛋混合物	60	188 s	10%盐制蛋黄	62.2	138 s
全蛋混合物	61.1	94 s	干蛋清	67	0.83 d
蛋清	55.6	256 s	干蛋清	54.4	21.38 d

二、熟制禽肉

熟制禽肉需经过中心温度达到 70 °C 至少持续 1 s。