

需提供官方推荐注册函的食品目录

（征求意见稿）

序号	产品类别	备注
1	肉类及其制品	各类产品风险评估材料见附表。
2	肠衣	
3	燕窝与燕窝制品	
4	蛋与蛋制品	
5	包馅面食	
6	大米	
7	谷物制粉工业产品和麦芽	
8	坚果与籽类	
9	干果	
10	乳制品	
11	水产品	

附表

列入《需提供官方推荐注册函的食品目录》的产品主要考虑以下三方面因素：

1. 相关产品食品安全风险高，进口不合格情况显著高于平均水平；
2. 相关产品类别曾发生重大食品安全事件，社会高度关注；
3. 遵循国际通行做法。

各类产品风具体险评估情况如下：

序号	产品分类	风险评估情况						
		原料来源	生产加工工艺	运输存储过程	历史数据	消费人群	食用方式	国际惯例
1	肉类及其制品	肉类及肉制品均以活畜禽为原料，因物种属性不同可以分别携带口蹄疫、猪水疱病、非洲猪瘟、尼帕病毒性脑炎、非洲马瘟、牛海绵状脑病、牛瘟、牛传染性胸膜肺炎、痒病、小反刍兽疫、高致病性禽流感等病原，存在不同程度上传播动物疫情疫病的风险。	(1) 冷冻肉产品加工工艺较为简单，仅进行简单的物理加工，一般包含宰前宰后检验检疫、屠宰加工、清洗去污、冷却加工等工艺，虽然在加工工艺过程中有兽医进行临床检疫，但基本只是简单的表观检查和抽查检验，且整个生产过程和冷冻环境并未完全去除疫病病原风险，内脏产品风险较肉类产品风险更高，总体加工程度风险为高风险。 (2) 冰鲜肉产品加工工艺较为	肉类产品运输均有严格的温度控制要求，冷冻肉类通常要求-15℃或-18℃以下，冰鲜肉类通常要求0-4℃，熟制肉类和腌制肉类根据加工程度及包装方式的不同，对运输温	根据2022年1月-2023年12月，进口食品注册企业输华贸易和不符合情况，40个有输华贸易的国家地区中29个在产品不合格禁止入境情况占	肉类消费人群广泛，其质量安全影响范围较大。	国内对肉类的消费以加工熟制为主，烹饪方式以炒、炖、炸、烤为主，较少生食。进口腌制肉制品中部分可生食，对其质量安全要求较高。	(1) 冷冻肉类、冰鲜肉类、腌制肉类美国实施国家准入和企业注册；欧盟实施产品和国家准入、企业注册；澳大利亚实施产品和国家准入（澳方BICON数据

序号	产品分类	风险评估情况						
		原料来源	生产加工工艺	运输存储过程	历史数据	消费人群	食用方式	国际惯例
		<p>(1) 冷冻肉,是指在低于-23℃环境下,将肉中心温度降低到≤-15℃的肉。</p> <p>(2) 冰鲜肉,又叫冷鲜肉、冷却肉,是指在良好操作规范和良好卫生条件下,活畜禽屠宰后检验检疫合格,经冷却工艺处理,使肉中心温度降至 0℃-4℃,并在贮运过程中始终保持在 0℃-4℃ 范围内的生鲜肉。</p> <p>(3) 熟肉制品,是指以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料加工制成的产品,包括酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品。</p>	<p>简单,仅进行简单的物理加工,一般包含宰前宰后检验检疫、屠宰加工、清洗去污、冷却加工等工艺,虽然在加工工艺过程中有兽医进行临床检疫,但基本只是简单的表观检查和抽查检验,且生产过程并未能完全去除疫病病原风险,内脏产品风险较肉类产品风险更高,总体加工程度风险为高风险。</p> <p>(3) 熟肉制品(袋装)加工工艺相对复杂,是经处理、分选、修整、烹调(或不经烹调)、加热、冷却而制成的具有一定真空度的肉类袋装食品。熟制肉产品(罐头)加工工艺相对复杂,是经处理、分选、修整、烹调(或不经烹调)、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐或其他包装材料)、密封、杀菌、冷却而制成的商业无菌的肉类罐装食品。上述熟肉制品一般是在规范的加工厂进行生产,按照生产规范需要验收原料、生产过程质量管控、成品</p>	<p>度要求也不同,通常都需要冷藏或冷冻保存,极少需要常温保存,因此肉类运输过程风险因素相对较高。</p>	<p>72.5%, 2236家有输华贸易的肉类企业中227家存在产品不合格禁止入境情况占10.2%。</p>			<p>库公布),对部分产品实施检疫准入许可,需申请进口许可;日本进口前与出口国家签订双边协议,通关前办理进口许可。</p> <p>(2)熟制肉类美国实施国家准入和企业注册;欧盟实施产品和国家准入、企业注册;澳大利亚实施产品和国家准入(澳方BICON数据库公布),对部分产品实施检疫准入许可,需申请进口许可;日本进口</p>

序号	产品分类	风险评估情况						
		原料来源	生产加工工艺	运输存储过程	历史数据	消费人群	食用方式	国际惯例
			<p>检验等, 整个生产过程有加热消毒杀菌环节, 能有效去除肉类携带病原风险, 在原料来源安全可控和生产规范的前提下, 总体加工程度风险为低。</p> <p>(4) 腌制肉产品加工工艺较为简单, 一般进行简单的物理等加工, 通常包含清洗、修整、调味、滚揉、搅拌和腌制等工艺, 腌制肉产品按照生产规范需要验收原料、生产过程质量管控、成品检验等, 生产过程虽然未能完全去除疫病病原风险, 但是加工过程中一般在规范的加工厂内进行, 通过添加食盐、调味料等物质, 部分病原在食盐腌制、干化条件下能失活, 在原料来源安全可控的前提下, 总体加工程度风险为中。</p>					前与出口国家签订双边协议, 对热加工食品企业注册, 通关前办理进口许可。
2	肠衣	2023 年, 全国共计进口肠衣 10.2 万吨, 进口猪肠衣 (盐渍) 6.3 万吨, 进口绵羊肠衣 (盐渍) 0.16 万吨, 进口其他动	目前, 我国进口的肠衣为使用食用盐盐渍工艺 (占比 63.1%), 刮制冷冻工艺 (占比 36.9%), 在生产过程中, 盐渍不充分, 刮制不规范, 特定风险物质去除不	在运输过程中, 部分国家出口产品运输需经过第三国, 存在疫病交叉传染	2022 年 1 月-2023 年 12 月, 在口岸环节查获不合格产品 5 批	肠衣主要用于灌制香肠, 消费人群广泛。	肠衣主要用于灌制香肠, 直接入口, 安全风险较大。	欧盟、美国、日本、英国等国家均需我国对肠衣生产企业进行官方推

序号	产品分类	风险评估情况						
		原料来源	生产加工工艺	运输存储过程	历史数据	消费人群	食用方式	国际惯例
		物肠衣（主要为冷冻绵羊肠衣）3.8万吨。11国家或地区的212家企业已获在华注册，来源国家广泛，企业数量较多。	完整，均可能存在特定疫病随肠衣产品输入我国的可能。	的风险。在存储过程中，肠衣产品多为塑料桶装或纸箱装载，若仓储管理不规范，输华肠衣与其他产品产品混放，存在疫病交叉传染的风险。	次，其中3批次为未获准入的产品入境，1批次为货证不符，1批次为存在检疫性风险的内容物。			荐注册。
3	燕窝与燕窝制品	燕窝与燕窝制品均以金丝燕及同类型燕子唾液为原料，其中，毛燕和食用燕窝存在不同程度上传播禽流感病毒的潜在风险。（一）毛燕是指由金丝燕及同类型燕子唾液形成，经去除粪便、土壤以及一般杂质的初级处理，无霉变，未添加任何物质的产品。毛燕是禽类巢穴，在燕洞或人工燕屋采摘，只经过简单的分选、洗刷、	科学研究表明，燕窝产品天然含有亚硝酸盐，含量与多种因素相关，亚硝酸盐超标存在较大的食品安全风险，需通过执行标准操作程序（SOP），使其终产品的亚硝酸盐含量符合限量要求。同时，需通过“中心温度不低于70℃加热至少3.5秒”的杀灭禽流感病毒的有效加热处理，控制疫情疫病风险。对加工工艺的有效性有较高要求。	燕窝产品外包装及运输容器经过消毒处理，确保安全、卫生，运输过程风险因素较低。	2023年，共检出不合格未准入境燕窝产品5批次，不合格总重量125.5千克。不合格原因主要为亚硝酸盐超标、铝超标、感官检查不合格、标签不合格。涉及国家2个，境外注册	在消费群体方面，食用燕窝呈现年轻化、大众化趋势，逐渐从高端礼品向自用市场扩张。	2023年，干燕窝、即食燕窝和鲜炖燕窝分别占全部消费总量的40%、40%和20%。	受饮食文化影响，燕窝产品主要市场为中国及华人聚集区。

序号	产品分类	风险评估情况						
		原料来源	生产加工工艺	运输存储过程	历史数据	消费人群	食用方式	国际惯例
		<p>修剪、称重、包装等流程，传播禽流感病毒的潜在风险，风险等级为高。（二）食用燕窝是指在毛燕的基础上，经分拣、用水浸泡、清洁、去除羽毛、重新塑型、加热烘干、分装等工艺制成的燕窝产品，不包括冰糖燕窝等燕窝制品，可有效控制疫情疫病风险，风险等级为中。</p> <p>（三）燕窝制品是指以食用燕窝为原料，或经清理除杂，添加或不添加其他原料，经泡发、炖煮或其他熟制工艺、杀菌、干燥或不干燥等工序加工而制成的食用燕窝投料量不低于 1% 的可直接食用的产品，传播疫情疫病风险等级较低。</p>			生产企业 5 家。			
4	蛋与	蛋与蛋制品均以鲜蛋为	(1) 鲜蛋：一般常见于消费的	蛋与蛋制品的	因蛋与蛋制	“蛋与蛋制品”	国内对鲜蛋	对于蛋与蛋制

序号	产品分类	风险评估情况						
		原料来源	生产加工工艺	运输存储过程	历史数据	消费人群	食用方式	国际惯例
	蛋制品	<p>原料，因物种属性不同可禽流感病毒、新城疫病毒等病原，存在不同程度上传播动物疫情疫病风险。(1) 鲜蛋，指各种家禽生产的、未经加工或仅用冷藏法、液浸法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等贮藏方法处理的带壳蛋。(2) 蛋制品主要包括液蛋制品、干蛋制品、冰蛋制品、再制蛋等。液蛋制品：以鲜蛋为原料，经去壳、加工处理后制成的蛋制品，如全蛋液、蛋黄液、蛋白液等。干蛋制品：以鲜蛋为原料，经去壳、加工处理、脱糖、干燥等工艺制成的蛋制品，如全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉等。冰蛋制品：以鲜蛋为原料，经去壳、</p>	<p>为对鲜蛋表面清洁消毒(紫外线或臭氧消毒) 未经加工的带壳蛋，以及为了保证鲜蛋质量，仅用冷藏法、液浸法、涂膜法、气调法、干藏法等贮藏方法处理的带壳蛋。携带病原微生物的风险极大。(2) 蛋制品：蛋制品可能携带禽流感病毒、新城疫病毒。根据《陆生动物卫生法典》，灭活蛋制品中禽流感病毒、新城疫病毒所需作用核心温度和作用时间，若蛋制品加工工艺可灭活禽流感病毒、新城疫病毒，包括煮制、高温喷雾干燥等，则加工程度风险为低风险；若加工工艺不可保证灭活禽流感病毒、新城疫病毒，则有可能携带疫病风险，加工程度风险为高风险。(3) 根据《进口食品境外生产企业注册管理风险评估分类规则研究报告》分析，蛋与蛋制品的生产加工工艺风险等级均为高。</p>	<p>相关品类需在冷冻、冷藏环境下通过集装箱储运，受温度因子影响，引入风险可能较大，根据《进口食品境外生产企业注册管理风险评估分类规则研究报告》分析，运输存储过程风险等级为高。</p>	<p>品暂无准入，暂无不合格情况检出。</p>	<p>产品项下不含供特定人群食用的特定食物，消费人群广泛。</p>	<p>类的消费以加工熟制为主，烹饪方式以煮、炒、炖、炸为主，较少生食。部分进口蛋制品未经过热加工工艺处理，对其质量安全要求较高。</p>	<p>品，欧盟实施产品和国家准入、企业注册；美国实施国家准入和企业注册；澳大利亚和日本均实施国家和产品准入。</p>

序号	产品分类	风险评估情况						
		原料来源	生产加工工艺	运输存储过程	历史数据	消费人群	食用方式	国际惯例
		加工处理、冷冻等工艺制成的蛋制品，如冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白等。 再制蛋：以鲜蛋为原料，添加或不添加辅料，经过盐、碱、糟、卤、等不同工艺加工而成的蛋制品，如皮蛋、咸蛋、咸蛋黄、糟蛋、卤蛋等。						

5	包馅面食	包馅面食多以小麦、大米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料；馅料/辅料可能包含豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、生乳、水产品、果蔬、食用菌等一种或多种动植物源性食品。	包馅面食主要经调制、加工、成型、速冻而成。因包馅面食馅料来源复杂，尤其是含畜禽肉和蛋等肉源成分的馅料，可能涉及禽流感、口蹄疫、新城疫病毒等病原，如原料验收等加工环节管控不严，可能存在特定疫病随产品输入我国的可能。	包馅面食大多需要在冷冻、冷藏环境下通过集装箱储运，受温湿度因子影响较大，如该环节控制不当引入风险可能较大，直接导致食品破损、变质、腐败等问题，亦有可能产生致病菌污染风险，运输储存过程可能产生污染风险。	2022年1月-2023年12月，查获1批进口不合格，原因为添加剂超标。	包馅面食项下产品因馅料成分来源复杂，也存在对特定群体致敏的潜在风险。	包馅面食包括冻结前未经加热成熟的即食或非即食生制品，或冻结前经加热成熟的即食或非即食熟制品，因涉及温度控制，要防范有可能携带疫病的风险。	部分国家（地区）对包馅食品均有检疫准入要求，如欧盟对含乳、蛋、水产品食品以50%含量分类监管，高于此含量则实施检疫监管，对含肉成分食品均需要实施检疫监管。目前，我国对畜禽肉和蛋等动源性食品实施检疫准入管理。
6	大米	大米原料来源于稻谷，包括经碾制加工、不带稻壳以及其他杂物的糙米、精米和碎米等。稻谷易受有害生物的危害，其种植环节也易产生农残超标、重金属污染等风险。	大米加工工艺可能涉及去石、砻谷、谷糙分离、色选、抛光等多个环节，根据《国际植物检疫措施标准 基于有害生物风险的商品分类》（ISPM 32），上述加工方式仍然可能受疫情疫病侵袭，同时，大米加工过程基本不会消减其农药残留和重金属等含量，加工过程可能存在污染风险。	在存储过程中根据商品包装形式不同。散装或编织袋包装的产品受温湿度、存储条件等影响，该环节控制不当可能造成产品被有害	2022年1月-2023年12月，查获8批大米不合格，不合格原因主要为污染物超标、品质不合格等。	大米作为我国日常主食，几乎覆盖所有消费者，粮食安全问题受到高度关注。	进口大米主要熟制后食用；部分进口大米或碎米主要用于进一步加工饲料或酿造等。	

				生物侵染或发生霉变, 运输储存过程可能存在污染风险。海关曾多次在输华大米中截获有害生物, 其中也包括巴西豆象等检疫性有害生物。				
7	谷物制粉工业产品和麦芽	(1) 谷物制粉主要以禾本科子实为主, 如小麦、大米、玉米、黑麦、荞麦、燕麦等, 涉及产品类别主要包括大米粉、小麦粉等。麦芽主要以大麦、小麦、黑麦、燕麦等的成熟果实为原料。(2) 小麦等子实是携带远程传播 TCK (小麦矮腥黑穗病)、TIM (小麦印度腥黑穗病菌) 等检疫性有害生物主要载体, 该类有害生物属于危害大且极难防治的国际重要检疫性病害, 属	谷物制粉工业产品是小麦、大米、玉米、黑麦等经过碾压、碾磨、滚压或制片等工艺制成; 麦芽是大麦、小麦、黑麦等经过发芽、干燥等工艺制成。根据《国际植物检疫措施标准 基于有害生物风险的商品分类》(ISPM 32), 该方式加工后仍然可能受疫情疫病侵染, 尤其对于以小麦、黑麦等为原料的产品, 如缺少高温灭活的过程, 有携带 TCK (小麦矮腥黑穗病)、TIM (小麦印度腥黑穗病菌) 等有害生物的风险。	产品多以大袋散装形式、常温集装箱运输储存, 受温湿度、存储条件等影响, 该环节控制不当可能造成产品被有害生物侵染或发生霉变, 运输储存过程可能存在污染风险。	2022 年 1 月-2023 年 12 月, 查获 4 批不合格, 主要为品质不合格。	可能作为食品加工原料, 也存在对特定群体致敏的潜在风险。	一般需进行烹饪或加工后食用, 不易通过食用方式受到有害因子二次侵染, 但仍存在异物、变质等原因引发潜在风险可能。	

		于我国一类检疫性有害生物，被国际上多个国家列为检疫性病害。						
8	坚果与籽类	坚果与籽类是具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒或以坚果、籽类或其籽仁等为主要原料加工的产品，包括核桃、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、松籽等。	坚果与籽类产品一般采用物理加工方式，包括切碎、挤压、剥皮和去壳等其本身性状并未发生变化，依据国际植物保护公约（IPPC）《国际植物检疫措施标准 基于有害生物风险的商品分类》（ISPM 32），则仍有可能受到有害生物的侵染，同时，加工过程操作不当也易造成品质不合格以及加工工艺未消除有害生物的风险。在国际上也有部分国家坚果食品发生李斯特菌、沙门氏菌等致病菌污染事件，坚果与籽类加工过程可能存在污染风险。	在存储过程中根据商品包装形式不同。散装或编织袋包装的产品受温湿度、存储条件等影响，该环节控制不当可能造成产品被有害生物侵染，同时，产品本身油脂含量高，易氧化，产品品质易受影响，运输储存过程可能存在污染风险。	2022年1月-2023年12月，查获60批坚果与籽类不合格，主要原因为品质不合格。	该产品我国进口依存度较高，且消费人群较广，也存在对特定群体致敏的潜在风险。	可直接食用或由食品企业进一步加工后食用。	
9	干果	干果以新鲜水果（如桂圆、荔枝、葡萄、柿子）为原料，存在被检疫性有害生物侵害的风险，且原料种植环节可能产生农残超标等安全风险。	干果一般经晾晒、干燥等脱水工艺加工，依据国际植物保护公约（IPPC）《国际植物检疫措施标准 基于有害生物风险的商品分类》（ISPM 32），仍有受有害生物侵染的风险。同时，因产品本身外观品质及防腐要求，企业在	产品多以大袋散装形式、常温集装箱运输储存，受温湿度、存储条件等影响，该环节控制不当可能造成	2022年1月-2023年12月，查获39批进口干果不合格，原因主要为添加剂超标（二氧	干果消费人群较广，也存在对特定群体致敏的潜在风险。	可直接食用或由食品企业进一步加工后食用。	

			生产加工中,可能常会使用二氧化硫等食品添加剂,存在超限量或超标使用的风险。综上所述,干果加工过程可能存在污染风险。	产品被有害生物侵染或发生霉变,运输储存过程可能存在污染风险。	化硫)和品质不合格。			
10	乳制品	生乳以及某些加工工艺的乳制品可能传播动物疫病且可能传播人畜共患类疾病,存在食品安全、动物卫生安全、公共卫生安全风险。	需要遵循 WOA 建议并且符合食品安全国家标准,加工工艺对灭活病毒是关键环节。	需要进行温度、存储条件等控制,可能存在污染风险。	根据 2023 年至 2024 年,进口乳制品注册企业输华贸易和不符合情况,50 个有输华贸易的国家地区中有 14 个国家存在产品不合格禁止入境情况占 28%,2177 家有输华贸易的乳制品企业中 25 家存在产品不合格禁止入境情况占 1.1%。	针对人群敏感,几乎覆盖所有消费者,特别是婴幼儿及老年人群体。	直接食用或做食品原料用于食品加工。	美国、欧盟、澳新、韩国、俄罗斯、印尼、马来西亚等绝大多数国家均对乳制品生产企业有注册或官方推荐的要求。
11	水产	水产品包括水母类、软	水产品根据加工方式分为冰鲜、	水产品运输形	2022 年至	水产品消费人	水产品的食	水产品生产企

	品	<p>体类、甲壳类、棘皮类、头索类、鱼类、两栖类、爬行类、水生哺乳类动物等其他水生动物产品以及藻类等海洋植物产品及其制品，原料来源复杂，水产品存在检疫风险和安全卫生风险。</p>	<p>冷冻、干制、腌制水产品，罐制品、鱼糜及鱼糜制品、水产动物内脏制品、水产调味品、水产动物油脂、其他水产品等，加工工艺复杂，不同加工方式均存在一定检疫风险和安全卫生风险，尤其是冰鲜、冷冻方式风险更高。</p>	<p>式包括冷冻、冷藏及其他方式，受环境温度、湿度等保存条件影响较大，引入风险可能较大。</p>	<p>2023 年我国进口水产品不合格情况：91 个有输华贸易的国家（地区）中，53 个国家（地区）存在进口水产品不合格情况，占 58.2%，其中涉及产品质量安全问题的国家有 40 个，占 44%。有输华贸易的 5199 家水产品企业中有 620 家存在不合格情况，占 11.9%，其中涉及产品质量安全问题的企业 312 家，占 6%。</p>	<p>群较广，受地域、年龄等因素限制较少，几乎面对所有消费群体，普通民众食用被污染水产品会带来健康风险。</p>	<p>用一般需经加热熟制，食用方式不当存在一定风险，尤其是即食生制的冰鲜水产品的风险较高。</p>	<p>业注册是国际通行做法，目前中国签订的相关双边议定书中，均已明确需境外官方推荐符合中方要求的企业在华注册。</p>
--	---	---	---	--	--	--	---	---

