

出口新加坡肉类全指南

新加坡作为全球食品监管的“标杆”之一，我国企业要想把肉类产品顺利出口当地市场，必须掌握新加坡食品局（以下简称 SFA）对进口肉类产品的最新要求。

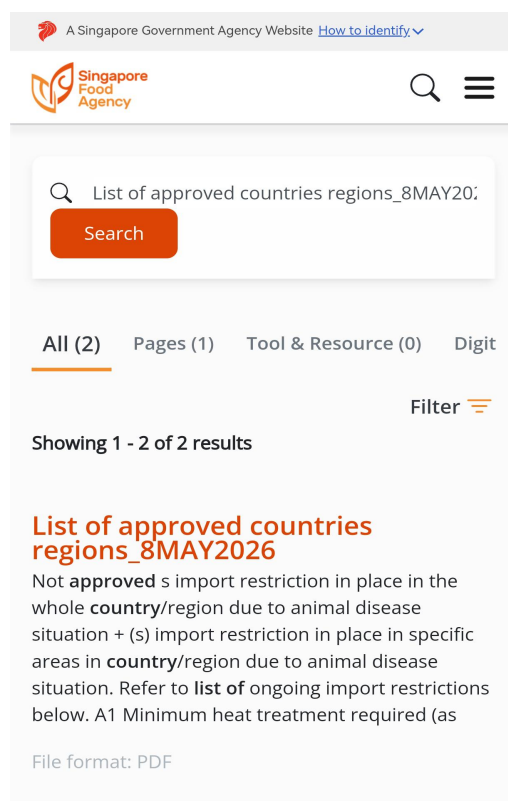
一、先确认你家产品能出口吗

准入品类

冷冻猪肉、冰鲜猪肉、加工猪肉/牛肉/禽肉、猪肉/牛肉/羊肉/禽肉罐头。

目前我国已获新加坡官方准入产品清单查询网址：

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-import-and-export/list_of_approved_countries_regions.pdf



企业注册

新加坡从省级层面对中国出口肉类实施准入认证，申请新增注册的生产企业，应为已获准向新加坡出口的省份的新企业（包括屠宰场、分割厂、加工厂等）。

目前我国已获新加坡官方准入的省份及已取得注册企业名单查询网址：

<https://www.sfa.gov.sg/tools-and-resources/accreditation-database-for-overseas-sources>

A Singapore Government Agency Website [How to identify](#)

Home / ... / Tools & Resources / Accreditation...

Accreditation Database for Overseas Sources

Search for overseas farms and establishments accredited by SFA, with approved products that can be imported into Singapore.

Choose 1 of the following

Country/Region 

Select country/region. After selecting country/region, you can select the Province to narrow your search (optional).

Country/Region:

Country/Region 

Province/State:

All Provinces/States 

Reset

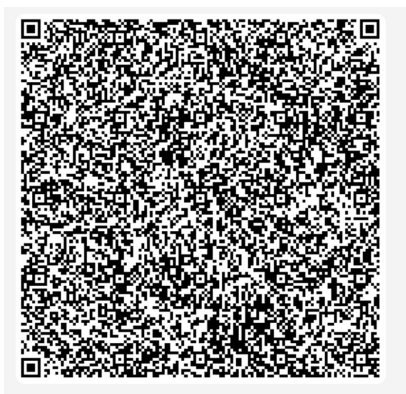
Next

二、工厂取得备案和注册是硬门槛

首先企业应具备出口食品生产企业备案资质，其次备案企业需经中国海关总署推荐，完成 SFA 官方注册。具体流程如下：

- 1.取得出口食品生产企业备案资质
- 2.企业提出注册申请(新增、变更和取消)
- 3.主管海关受理并审核
- 4.海关总署向新加坡官方推荐
- 5.新加坡政府主管部门实施评估和注册
- 6.新加坡官方发布符合要求的企业名单

详细信息可扫下方二维码参考《政策解读 陆生动物源性食品出口流程指南》



三、新加坡进口肉类注册要求

（一）出口国家/地区注册

SFA 规定注册资料必须由出口国家/地区主管部门以英文和电子版信息直接提交给 SFA。

对于不同产品，申请国家/地区需满足以下条件：

产品一 猪肉及猪肉制品

1.非洲猪瘟（ASF）、古典猪瘟（CSF）为出口国法定报告动物疫病。

2.在动物屠宰及产品出口前连续3个月内,出口国或地区无口蹄疫（FMD, 无论是否免疫）、非洲猪瘟、古典猪瘟。

3.来自口蹄疫疫区国家或地区的产品,须按照世界动物卫生组织（以下简称WOAH）指南进行足以灭活口蹄疫病毒的热处理。

4.原料肉不得来自泔水饲喂的生猪。

5.原料肉来自自出生起在原产国饲养繁育生猪。

6.原料肉需来自经宰前、宰后检验,无非洲猪瘟、古典猪瘟或其他传染性疫病迹象的生猪;宰前、宰后检验由官方兽医或在其直接监督下的肉品检验员实施。

7.生猪饲养于无口蹄疫（无论是否免疫）、非洲猪瘟、古典猪瘟的国家或地区;动物屠宰、加工、包装和贮存须在SFA批准的出口注册厂内,并在官方兽医监督下按照卫生规范完成。

8.肉品不得使用化学防腐剂或其他有害健康物质处理。

9.肉品需检验确认适合人类食用,且出口前采取防污染措施。

10.高温高压灭菌肉制品（如肉罐头）须在密封容器内完成商业无菌热处理（灭菌值 $F_0 \geq 3$ ），常温下货架期稳定。

11.病原体减少处理（PRT）仅可用于未腌制、未调味、未防腐及未经过其他加工的生肉;生产企业仅可使用SFA批准的方式,且不得超过最大使用限量。病原体减少处理是良好操作规范的补充,不得用于将受污染肉类处理为可供人类食用的产品。

12.冷却猪肉还应满足以下条件：

（1）生猪来自按 WOH 第 8.18.5 条规定旋毛虫感染风险可忽略的地区：

a.生猪经批注方法检测，旋毛虫幼虫检测结果为阴性；

b.按食品法典委员会《猪科动物肉中旋毛虫控制指南》（CAC/GL86-2015）加工，确保旋毛虫幼虫灭活。

（2）冷却猪肉取自后备母猪和去势公猪，且产品不得有任何有害残留。

13.保水猪肉（MIP）还应满足以下条件：

（1）产品需预先包装，并在外箱与独立零售包装上清晰标注“moisture-infused pork”；

（2）兽医卫生证书须注明产品为保水猪肉。

相关链接：

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-import-and-export/veterinary-import-conditions-pork-and-pork-pdta62824cab57c4794888e4136649d7841.pdf>

产品二 牛肉及牛肉制品

1.出口国家或地区须为 WOH 官方认可的无口蹄疫（无论是否免疫）国家或地区。

2.来自实施免疫的无口蹄疫国家或地区的带骨肉类及副产品准予出口，头部（含咽、舌及相关淋巴结）除外。

3.来自口蹄疫疫区国家或地区的产品，须按照 WOA H 指南进行足以灭活口蹄疫病毒的热处理。

4.经 WOA H 认定为牛海绵状脑病（BSE）风险可忽略的国家或地区，所有月龄牛只的带骨或去骨牛肉及其加工品准予出口。

5.经 WOA H 认定为牛海绵状脑病风险受控国家或地区，所有月龄牛只的去骨牛肉，以及 30 月龄以下牛只的带骨牛肉准予出口。上述肉类的生产与处理须确保产品不含且未被以下物质污染：

（1）30 月龄及以上牛只的脑、眼、脊髓、头骨及脊柱，以及所有牛只的回肠末端及扁桃体；

（2）30 月龄以上牛只的头骨及脊柱的机械分离肉。

6.牛海绵状脑病风险尚未确定的国家或地区，仅所有月龄牛只的去骨牛肉准予出口，且须满足以下条件：

（1）牛只未饲喂反刍动物源肉骨粉或油脂；

（2）生产与处理须确保产品不含且未被以下物质污染：12 月龄及以上牛只的脑、眼、脊髓、骨头及脊柱，以及所有牛只的回肠末端及扁桃体；剔骨过程中暴露的神经或淋巴组织；12 月龄以上牛只的头骨及脊柱的机械分离肉。

7.已建立可靠的动物溯源体系。

8.产品不得来自疑似或确诊牛海绵状脑病病例，以及其后代及同群牛只（详见《陆生动物卫生法典》）。

9.产品来源牛只未接受过向颅腔注入压缩空气或气体的击晕设备处理，也未接受过脊髓刺毁法处置。

10.产品由 SFA 认可的机构生产，并由主管部门定期审核，以确保符合新加坡进口条件。

11.肉品动物自出生起在原产国饲养繁育。

12.动物经宰前、宰后检验，确认无传染性疾病，宰前、宰后检验由官方兽医或在其直接监督下的肉品检验员实施。

13.动物屠宰、加工、包装和贮存须在 SFA 批准的出口注册厂内，并在官方兽医监督下按照卫生规范完成。

14.肉品不得使用化学防腐剂或其他有害健康物质处理。

15.肉品需检验确认适合人类食用，且出口前采取防污染措施。

16.高温高压灭菌肉制品（如肉罐头）须在密封容器内完成商业无菌热处理（灭菌值 $F_0 \geq 3$ ），常温下货架期稳定。

17.病原体减少处理（PRT）仅可用于未腌制、未调味、未防腐及未经过其他加工的生肉；生产企业仅可使用 SFA 批准的方式，且不得超过最大使用限量。病原体减少处理是良好操作规范的补充，不得用于将受污染肉类处理为可供人类食用的产品。

相关链接：

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-import-and-export/veterinary-import-conditions-beef-and-beef-product.pdf>

产品三 禽肉及禽肉制品

1.出口国须将高致病性禽流感（HPAI）病毒感染列为法定通报疫病。

2.出口前 12 个月内，出口国无高致病性禽流感疫情。（对于曾暴发高致病性禽流感且获 SFA 认可的国家，恢复贸易须满足：按照 WOA 陆生动物卫生法典第 10.4.6 条实施扑杀政策后，连续 28 天无高致病性禽流感疫情。或产品已按照 WOA 指南实施足以灭活禽流感病毒的热处理。）

3.出口国未使用高致病性禽流感疫苗进行防控；若出口国实施高致病性禽流感免疫：

（1）禽肉制品所用禽只已使用出口国主管部门批准的禽流感疫苗进行免疫；

（2）所用疫苗非活疫苗或弱毒活疫苗；

（3）所用疫苗符合 WOA 陆生手册规定标准。

4.禽肉所用动物自出生起即在原产国饲养繁育。

5.禽肉所用动物经宰前、宰后检验，确认无传染性疫病；宰前、宰后检验由官方兽医或在其直接监督下的肉品检验员实施。

6.禽肉所用动物在经 SFA 批准、可向新加坡出口的加工场所内，在官方兽医监督下，按卫生规范完成屠宰、加工、包装与贮藏。

7.肉品不得使用化学防腐剂或其他有害健康物质处理。

8.肉品需检验确认适合人类食用，且出口前采取防污染措施。

9.高温高压灭菌肉制品（如肉罐头）须在密封容器内完成商业无菌热处理（灭菌值 $F_0 \geq 3$ ），常温下货架期稳定。

10.病原体减少处理（PRT）仅可用于未腌制、未调味、未防腐及未经过其他加工的生肉；生产企业仅可使用 SFA 批准的方式，且不得超过最大使用限量。病原体减少处理是良好操作规范的补充，不得用于将受污染肉类处理为可供人类食用的产品。

11.冰鲜禽肉还应符合以下要求：

（1）产品不得使用解冻后的冻禽生产；

（2）产品采用防漏密封包装，自包装日期起，在 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ 条件下保质期不少于 10 天。

相关链接：

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-import-and-export/veterinary-import-conditions-poultry-and-poultry-pdt.pdf>

（二）出口肉类企业注册

出口国家/地区获得新加坡肉和肉制品注册后，可以申请企业推荐注册。申请企业需要符合《新加坡境外企业注册标准》，内容包括企业布局和设施、虫害控制、卫生要求、屠宰和分割去骨要求、肉类加工要求、热处理、产品追溯和食品安全控制体系。屠宰或分割企业需填写表格 SFA Form -SH，罐头或加工企业需填写 SFA Form -PP。

相关链接：

1.《新加坡境外企业注册标准》查询链接：

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-import-and-export/accreditation_criteria_establishment.pdf

2.SFA Form –SH 下载链接:

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/digital-services/food-manufacturing-and-storage/application-form_slaughterhouse-6.docx



APPLICATION FORM FOR SLAUGHTERHOUSE / CUTTING PLANT TO EXPORT
RAW MEAT TO SINGAPORE

Date of Application	
Country/Region	

Check box where applicable

Please use English and ensure all sections (A – K) are completed

(A) PARTICULARS OF ESTABLISHMENT

(1) Name of Establishment		
(2) Establishment Number		
(3) Address of Establishment		
Unit No.		
Street Name		
Post Code		
District/City		
State/Province		
GPS Coordinates (In decimal degrees)	Longitude	
	Latitude	
(4) Website address		
(5) Type of Establishment		
Slaughterhouse Slaughterhouse with cutting plant Cutting plant* Name and establishment number of the slaughterhouse(s) from which raw meat is obtained for cutting: (i) (ii) (iii) Others (please specify): <i>*Note: Raw meat must be sourced from SFA-approved slaughterhouses. Separate application(s) from the slaughterhouse(s) is/are required if not from SFA-approved establishments.</i>		
(6) Year Constructed		
(7) Year Renovated / Upgraded (if relevant)		
(8) Total Land Area (m ²)		
(9) Total Built-up Area (m ²)		
(10) All Types of Meat Processed by the Establishment:		
Beef/Veal	Chicken	Emu
Mutton/Lamb	Duck	Quail
Pork	Goose	Kangaroo
Suckling Pig	Turkey	Venison
Small Pig	Ostrich	Offal
Others (please specify):		

3.SFA Form –PP 下载链接:

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/digital-services/food-manufacturing-and-storage/application-form_processingcanning.docx



APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE

Date of Application	
Country/Region	

Check box where applicable

Please use English and ensure all sections (A – K) are completed

(A) PARTICULARS OF ESTABLISHMENT

(1) Name of Establishment			
(2) Establishment Number			
(3) Address of Establishment			
Unit No.			
Street Name			
Post Code			
District/City			
State/Province			
GPS Coordinates (In decimal degrees)		Longitude	
		Latitude	
(4) Website address			
(5) Year Constructed			
(6) Year Renovated / Upgraded (if relevant)			
(7) Total Land Area (m ²)			
(8) Total Built-up Area (m ²)			
(9) All Types of Meat Processed by the Establishment:			
Beef/Veal	Chicken	Emu	
Mutton/Lamb	Duck	Quail	
Pork	Goose	Kangaroo	
Suckling Pig	Turkey	Venison	
Small Pig	Ostrich	Offal	
Others (please specify): _____			
(10) Products Intended for Export to Singapore			
Product name	Species	Meat cut used	State (Chilled/Frozen/Retort)
<i>e.g. Sausage</i>	<i>Pork and chicken</i>	<i>Muscle and fat</i>	<i>Frozen</i>
<i>e.g. Braised pork ribs</i>	<i>Pork</i>	<i>Ribs</i>	<i>Canned</i>

tip:

申请对外推荐注册前，企业可以参照以上要求（以新加坡官方网站最新信息为准）确认出口肉类是否符合新加坡要求。

来源：呼和浩特海关发布