



2020年9月

拟议的修改 外围领土进口虾和虾产品



农业、水务和环境部建议修改带入或进口到澳大利亚外围领土诺福克岛、圣诞岛和科科斯（基林）群岛供人类食用的虾和的虾产品的进口条件。

提出这些变更的目的是为了保护澳大利亚领海岛屿上的独特甲壳类物种（包括圣诞岛红蟹和强盗蟹、螳螂虾和泥蟹）免受白斑病等外来甲壳类疾病的侵害。所有十足类（10条腿）甲壳动物都容易感染引起白斑病的病毒，包括虾、螃蟹和小龙虾，无论是海洋和淡水，还是陆生（陆居）。白斑病对人类没有危害，但该病一旦传入，会对甲壳类动物种群产生重大影响。

通过确保澳大利亚的进口条件得到连贯的执行，我们可以帮助保持无病状态，并保护澳大利亚养殖和野生甲壳类种群的健康。

有关白斑病的更多信息，请浏览：agriculture.gov.au/sites/default/files/documents/infection-white-spot-syndrome-virus.pdf

源于澳大利亚大陆的虾¹

从澳大利亚大陆进口或带入诺福克岛、圣诞岛或科科斯（基林）群岛的未煮熟的虾、煮熟的虾、裹粉、裹浆和裹糠的（BBC）虾，以及经高度加工的虾产品（包括饺子、春卷、咖喱角、卷、球或点心类产品）无需进口许可证，但必须附上证据（如商业收据），证明这些虾是在澳大利亚大陆采购和/或购买的。货物也可能需要接受实物检查。

源于澳大利亚大陆之外其它国家的虾

未煮熟的虾，从澳大利亚大陆以外的国家直接进口到诺福克岛、圣诞岛或科科斯（基林）群岛，必须获得进口许可证，并且必须符合特定的进口条件，以对生物安全风险进行管理。托运货物必须附有由出口国主管部门签署的官方政府卫生证书，证明未煮熟的虾进口状况。这些状况包括这些未煮熟的虾：

- 是冷冻的，并且已经去掉了头和壳（最后一个壳段和尾扇允许）
- 已经去除虾线（消化道至少去除到最后一个壳段）
- 根据世界动物卫生组织（OIE）认可的抽样和测试方法，每批产品在加工后没有发现白斑综合症病毒（WSSV）和黄头病病毒基因型1（YHV1）。

¹ 源于澳大利亚大陆的虾及虾产品包括在澳大利亚养殖或捕捞的虾，以及进口到澳大利亚的已解除生物安全控制的虾。

- 已在主管部门批准和控制的场所进行了检查和评级
- 没有明显的传染病迹象
- 适合人类食用
- 每个包装上都标注有“仅供人类食用, 不得用作水生动物的饵料或饲料”的字样。

每批未煮熟的虾运抵后, 都要在认可的筛查实验室进行密封完好的检查, 以及白斑综合症病毒 (WSSV) 和黄头病病毒基因型1 (YHV1) 测试。

从澳大利亚大陆以外的其它国家进口的熟虾, 如果附有出口国主管当局签署的官方政府卫生证书, 说明以下内容, 可直接进口诺福克岛、圣诞岛或科科斯 (基林) 群岛:

- 这些虾已在主管机关核准及控制的场所烹煮, 而在烹煮过程中, 虾肉中的蛋白质已全部凝固, 没有生虾肉残留
- 这些已煮熟的虾适合人类食用。

裹粉、裹浆和裹糠的 (BBC) 虾, 以及高度加工的虾产品²可从澳大利亚大陆以外的其它国家直接进口到诺福克岛、圣诞岛或科科斯 (基林) 群岛, 但必须获得进口许可证, 并须附上由出口国主管当局签署的官方政府卫生证书, 说明以下内容:

裹粉、裹浆和裹糠的(BBC)虾

- 这些裹粉、裹浆和裹糠的 (BBC) 虾在主管当局批准及控制的场所内进行了加工、检查及评级
- 这些裹粉、裹浆和裹糠的 (BBC) 虾在进行外层沾裹前没有明显的传染病迹象
- 这些裹粉、裹浆和裹糠的 (BBC) 虾在进行外层沾裹后, 经过了一个半熟的烹饪过程 (例如, 预炸或烘焙), 以使外层固化并附着在虾的表面。

经高度加工的虾

- 这些未煮熟的经高度加工的虾在主管当局批准及控制的场所内进行了加工、检查及评级
- 这些未煮熟的经高度加工的虾没有明显的传染病迹象。

² 未煮熟的经高度加工的虾包括将生虾肉加工成饺子、春卷、咖喱角、卷、丸子或点心类产品的虾。

