

**《中华人民共和国海关进口食品境外生产
企业注册管理规定》相关产品风险评估材料**

食安局

2026 年 3 月

目录

一、评估要素.....	1
二、产品目录及评估结论.....	2
三、相关产品风险评估材料.....	3
(一) 肉与肉制品.....	3
(二) 肠衣.....	5
(三) 燕窝与燕窝制品.....	7
(四) 蜂产品.....	9
(五) 蛋与蛋制品.....	10
(六) 食用油脂.....	12
(七) 包馅面食.....	16
(八) 大米.....	17
(九) 谷物制粉工业产品和麦芽.....	19
(十) 脱水蔬菜.....	22
(十一) 调料粉.....	23
(十二) 坚果及籽类.....	25
(十三) 干果.....	27
(十四) 特殊膳食食品.....	27
(十五) 保健食品.....	29
(十六) 乳品.....	30
(十七) 水产品.....	32
(十八) 冷冻水果.....	34

一、评估要素

（一）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。

（二）列入《不予自动延续注册食品清单》的产品主要考虑以下因素：

1. 相关产品生产企业提交的信息必须周期性更新，且须人工审核确认，如企业获得其他部门备案/注册的相关凭证等材料；
2. 必须人工审核确认境外官方监管体系及执行情况；
3. 必须人工审核确认企业质量安全管理体系及执行情况；
4. 相关国家有关产品发生区域性、行业性、系统性突发事件。

二、产品目录及评估结论

序号	产品类别	是否需官方 推荐注册	是否可自动 延续
1	肉与肉制品	是	否
2	肠衣	是	是
3	燕窝与燕窝制品	是	否
4	蜂产品	是	是
5	蛋与蛋制品	是	是
6	食用油脂	是	是
7	包馅面食	是	是
8	大米	是	是
9	谷物制粉工业产品和麦芽	是	是
10	脱水蔬菜	是	是
11	调料粉	是	是
12	坚果与籽类	是	是
13	干果	是	是
14	特殊膳食食品	是	是
15	保健食品	是	是
16	乳品	是	是
17	水产品	是	是
18	冷冻水果	否	是

三、相关产品风险评估材料

（一）肉与肉制品

1.基本情况。

中国是肉与肉制品产品进口大国和消费大国。截至 2025 年 11 月 27 日，已有 43 个国家（地区）4127 家（含暂停）境外生产企业获得注册。肉与肉制品作为重要的食品，几乎覆盖所有消费者，应用范围广，关系国计民生，其质量安全状况尤显重要。

2.产品风险分析。

一是肉与肉制品食品安全风险高。从原料来源看，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、牛海绵状脑病、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。从生产加工工艺看，冰鲜冷冻肉产品进行物理加工，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，主要靠兽医的经验和责任心，且整个生产过程和冷冻环境并不能确保每个胴体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。腌制、熟制肉类总体风险为中。从运输存储过程看，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。从消费人群看，肉类消费人群广泛，其质量安全影响范围较大。

二是肉与肉制品不合格占比高。2022-2024 年海关总署对外公布不予入境食品分别为 2818、2358、4199 货物批，其中肉与肉制品不予入境分别为 256、241、798 货物批，占总不予入境食品比例分别为 9.1%、10.2%、19%。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 个存在产品不合格禁止入境情况，占 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%。2024 年，全国未获准入境肉与肉制品共计 798 货物批、6199.6 吨，同比分别增长 2.3 倍、94.5%，进口肉类产品不合格情况显著增多。不合格原因主要包括货证不符、检出动物疫病、感官检验不合格、农兽药残留不合格、微生物超标、未获检验检疫准入等。

三是对肉类实施严格监管是国际通行做法。冰鲜、冷冻、腌制肉类方面，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；日本进口前与出口国家签订双边协议，通关前办理进口许可。熟制肉类方面，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。

3.评估结论及建议。

综合研判，进口肉与肉制品产品风险高、不合格情况突出，按国际惯例也需实施国家产品准入、企业注册，因此肉与肉制品应实行**官方推荐注册、不予自动延续注册**的管理要求。

（二）肠衣

1.基本情况。

中国是天然肠衣加工大国，进口肠衣均为来进料加工的贸易方式。11 国家或地区的 213 家企业已获在华注册，来源国家广泛，企业数量较多。

2.产品风险分析。

一是**进口肠衣安全风险较高**。从原料来源看，进口肠衣以猪、羊原肠为原料，因物种属性不同可以分别携带非洲猪瘟、口蹄疫、牛海绵状脑病等病原，存在不同程度上传播动物疫情疫病的风险。虽然为肠衣加工提供原料的动物在屠宰前后均需按要求由官方兽医实施检验，但只能在一定程度上降低其检疫风险，无法百分百去除仍然携带疫病的可能性。**从生产加工工艺看**，目前，中国进口的肠衣主要为盐渍肠衣和冷冻肠衣两类。两类肠衣均经过初步清洗刮制工艺处理，盐渍肠衣又经过食用盐盐渍工艺处理，冷冻肠衣则采用冷冻工艺。虽然清洗和刮制能够去除其内容物，符合 WOA 法典要求的盐渍工艺能够灭活相关病原。但在生产过程中，可

能存在盐渍不充分、刮制不规范、特定风险物质去除不完整等风险，仍可能存在疫病随肠衣产品输入中国的可能。而冷冻环境并不能完全去除疫病病原风险，故冷冻肠衣较盐渍肠衣风险更高。**从运输存储过程看**，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混放，存在疫病交叉传染的风险。**从消费人群看**，目前中国进口肠衣主要是加工后复出口，用于灌制香肠，消费人群广泛。

二是不合格情况偶有查发。2022年1月-2023年12月，在口岸环节查获不合格产品5批次，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。

三是遵循国际通行做法。对境外输入的肠衣生产企业实施注册管理是国际通行做法，目前欧盟、美国、日本、英国等国家均需中国对肠衣生产企业进行官方推荐注册。

3.评估结论及建议。

对境外肠衣生产企业实施注册管理，能够确保生产条件、卫生控制水平达到中国要求的生产企业产品方可输华，从源头上提高了食品安全水平。这一措施是中国一直以来对进口肠衣监管采取的惯用做法。同时，通过实施境外生产企业对华注册，对进一步压实境外生产企业主体责任、提高境外官方主管机构的监管主动性起到了一定促进作用。

综上分析，建议对肠衣生产企业继续采取**官方推荐注册**的方式。肠衣的工艺标准、生产能力等相对固定，符合《进

口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册信息无重大变更可自动延续”的适用条件，建议将其列入**自动延续注册**食品清单。

（三）燕窝与燕窝制品

1.基本情况。

据行业内估计，2024 年全球燕窝产量约 2500 吨。其中，印度尼西亚约 1500 吨，马来西亚约 500 吨，其他东南亚国家如泰国、新加坡、越南和柬埔寨等共计约 500 吨。全球共有金丝燕属、侏金丝燕属和雨燕属的 10 多种燕类可以产燕窝，市场上的燕窝产品主要来自金丝燕属的爪哇金丝燕和大金丝燕。受饮食文化影响，燕窝产品消费主体是华人，主要市场为中国大陆、中国香港地区、中国台湾地区以及其他国家华人聚集地等。

燕窝产品根据加工程度不同，主要分为毛燕、食用燕窝和燕窝制品，实施检疫准入管理的品种为毛燕和食用燕窝。截至 2026 年 3 月，印度尼西亚、马来西亚、泰国、越南和柬埔寨 5 个国家的食用燕窝可输华，马来西亚、越南和柬埔寨 3 个国家的毛燕可输华。

2.产品风险分析。

一是**亚硝酸盐超标**。2011 年因燕窝行业发生“血燕”事件，中国曾全面暂停燕窝进口，所谓的“血燕”，就是不法企业将用亚硝酸盐熏制燕窝，使其颜色由白变红，编造红色燕窝营养价值更高等故事。近年来，海关总署也通过动态调整亚硝酸盐项目监督抽检，对检出亚硝酸盐的境外生产企业

采取了暂停输华严格措施，取得一定效果。从监督抽检情况来看，超标情况不断改善，近六年以来，共检出亚硝酸盐超标产品 19 批次，其中，印度尼西亚 11 批次，马来西亚 8 批次。2024 年，印度尼西亚检出亚硝酸盐超标产品 3 批次。近四年以来，未检出马来西亚燕窝产品亚硝酸盐超标。毛燕中天然含有亚硝酸盐，其在水中溶解性很高，经过加工、处理后可以显著降低亚硝酸盐含量，超标情况说明部分生产企业在执行标准操作程序方面仍存在不到位情况。综上，亚硝酸盐一直是燕窝产品的重要风险点。

二是含铝含量超标。行业内对燕窝制品中铝超标情况关注度较高，根据世界卫生组织规定，人体每周铝的耐受摄入量为 2 毫克/千克体重，铝是一种慢性累积性低毒金属元素，过量摄入会直接影响人体健康，海关总署根据风险分析情况，对燕窝产品中铝含量开展监测。2024 年以来从印尼、马来西亚 19 家企业、23 批燕窝产品中检出铝含量异常，该问题已成为进口燕窝重要安全隐患。

三是疫病疫情风险。目前，已获燕窝输华准入的国家均存在高致病性禽流感或新城疫疫情，产品需按照 WOAHP 有关建议加热后方可输华，加热时间和温度是重要风险点，需持续关注外方是否落实到位，并持续开展监测检测。

3.评估结论及建议。

综合研判，当前进口燕窝在食品安全、动物疫病传播方面还有一定的风险，因此，需从源头上持续开展严格监管，建议将燕窝境外生产企业注册方式继续保持为**官方推荐注**

册。

燕窝加工是劳动密集型产业，生产能力主要取决工人数量，产能变化幅度较大，且燕窝企业之间相互“串货”的风险较高，企业到期后需重新检查后方可延续，因此，建议不将其列入自动延续注册食品清单。

（四）蜂产品

1.基本情况。

中国是全球蜂产品第一生产国和贸易国，2023 年，蜂蜜年产量约占全球总产量的 1/4，出口量约占全球贸易量的 1/5。目前中国共允许 73 个国家（地区）的蜂产品输华，有效的境外蜂产品生产企业共 280 家。

2022-2024 年全国海关共检出 55 批次进口蜂产品不合格，其中因检出动物疫病、果糖和葡萄糖超标、嗜渗酵母计数超标、禁限用兽药超标等原因导致的不合格共 30 批。

当前中国对进口蜂产品实施有条件的准入管理，制定统一明确的检验检疫条件和安全卫生要求，输华蜂产品需批批随附卫生证书。海关对进口蜂产品实施单证审核、现场检查、实验室检验等监管，结合以上结果开展合格评定，评定为合格，实施放行出证。

各国对蜂产品的监管要求存在差异，目前欧盟国家和沙特阿拉伯对进口的蜂产品生产企业提出官方推荐注册要求。

2.产品风险分析

蜂产品加工工艺简单，一般仅采取简单的物理加工，如加热、过滤等工艺，不能保证完全去除蜜蜂疫病风险。同时，

蜂产品作为动物源性产品，其产品质量安全受源头控制及生产加工过程影响较大。在源头饲养环节，有毒蜜源植物、农药污染、滥用兽药等都会导致蜂产品安全存在风险；在生产加工及储运环节中，水分、温度等控制不当也会影响蜂产品质量安全。

各国对蜂产品的监管日益严格，农兽药及污染物限量要求不断加严。同时，由于蜂产品市场竞争日益加剧，蜂产品市场存在添加糖浆或非法添加相关标志物等掺假行为。全球各国对蜂产品特别是蜂蜜掺假问题高度关注，各国也不断探究采取新技术方法（例如 NMR）对蜂产品掺假进行判定。

各国蜂产品生产企业质量安全管理情况不一致，不同企业间食品安全卫生控制要求存在差距，各国企业对中国法律法规和食品安全国家标准了解情况也有不同。

3.评估结论及建议。

综合研判，中国从源头上对蜂产品进口进行监管合理且必要，因此，建议将蜂产品境外生产企业注册类型保留为**官方推荐注册**。同时，建议可将企业到期后设置为**自动延续注册**。

（五）蛋与蛋制品

1.基本情况。

截至目前，暂无境外国家（地区）的蛋与蛋制品获得输华准入，相关境外生产企业均未取得海关总署注册资质。2022-2024 年期间，因无相关产品进口，无检出不合格情形。

进口蛋及蛋制品监管严格遵循准入管理，境外生产企业

需获海关总署注册，其在注册有效期内生产的注册范围内产品方可输华。此外，所有进口蛋与蛋制品均须随附输出国家（地区）官方出具的卫生证书，证书需加盖官方印章并经官方兽医签名，鲜蛋进口需依法取得《进境动植物检疫许可证》，确保进口产品符合中国检验检疫要求。

2.产品风险分析。

一是食品安全与疫病传播风险突出。蛋与蛋制品以鲜蛋为主要原料，家禽物种易携带禽流感、新城疫等病原，存在疫病跨境传播潜在风险。该产品曾因病原污染引发多起食品安全事件，如 2017 年欧洲氟虫腈毒鸡蛋事件、2025 年美国鸡蛋沙门氏菌感染事件等，社会影响广泛。具体风险特征如下：一是原料与加工风险高，一般鲜蛋仅经表面清洁消毒未深度杀菌，病原携带风险显著高于其他食品；蛋制品加工工艺对病原灭活效果影响极大，若未达到《陆生动物卫生法典》相关灭活标准，蛋制品风险持续存在。二是储运风险高，相关产品需全程冷链储运，温度波动易导致病原滋生，风险等级较高。三是影响范围广，消费人群无特定限制，部分蛋制品类型未经热加工，安全控制要求更高，不合格产品造成的危害远超普通食品，食品质量安全风险高于平均水平。

二是符合国际监管惯例。全球主要贸易体对蛋与蛋制品普遍实施严格进口监管，欧盟实施国家准入、产品准入及企业注册管理，美国推行国家准入与企业注册制度，澳大利亚和日本均要求满足国家及产品双重准入条件。对蛋及蛋制品境外生产企业注册列为官方推荐注册，符合国际通行风险防

控逻辑。

3.评估结论及建议。

经综合研判，进口蛋及蛋制品的食品安全风险较高，从源头上对蛋及蛋制品进行监管合理且必要，建议将蛋及蛋制品境外生产企业注册列为**官方推荐注册**。

蛋与蛋制品境外生产企业注册信息以生产资质、工艺标准等静态信息为主，基本不涉及周期性更新内容，符合《进口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册信息无重大变更可自动延续”的适用条件，建议将其列入**自动延续注册**食品清单。

（六）食用油脂

1.食用动物油脂。

（1）基本情况。

截至 2025 年 12 月 1 日，仅美国猪油脂、牛油脂，荷兰猪油脂获得输华准入，在华注册境外生产企业共 675 家（美国 672 家、荷兰 3 家）。2023 年以来，无食用动物油脂输华。

总署对食用动物油脂实施严格的准入管理，参照“加工肉制品（熟制、腌制等）”执行准入程序，境外生产企业须获海关总署注册，其在注册有效期内生产的注册范围内产品方可输华。所有输华食用动物油脂均须随附输出国家（地区）官方出具的卫生证书，证书需加盖官方印章并经官方兽医签名。

（2）产品风险分析。

一是原料检疫风险高。根据《GB10146-2015 食品安全国

家标准食用动物油脂》，食用动物油脂是“以生猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织，炼制成的食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油”。食用动物油脂的原料同肉制品相似，均为活畜禽经屠宰分割后获得，且其中网膜、内脏脂肪等均为未获准入的肉类产品，产品原料携带口蹄疫、牛海绵状脑病、高致病性禽流感等疫情疫病风险不可控，存在不同程度上传播动物疫情疫病的风险。

二是安全卫生风险高。根据《GB10146-2015 食品安全国家标准食用动物油脂》《GB/T46004-2025 动物油脂牛油》《GB/T8937-2023 食用动物油脂猪油》等国家标准，食用动物油脂在基本成分、理化品质、污染物、兽药残留等方面均有质量或安全要求，对生产工艺、包装方式、储运条件都有较高的要求，需要通过加工工艺和管理体系，克服原料来源和残留风险。

三是国际上普遍实施产品评估及企业注册管理。美国会对出口国动物疫情进行评估，要求出具官方卫生证书，同时对出口国生产企业是否符合美国标准要求实施验证并实施注册；澳大利亚会对出口国家的动物疫情情况进行评估，并要求出具官方卫生证书，生产企业无注册或备案要求；日本会对出口国动物疫情进行评估，明确禁止输入国家/地区，并要求出具官方卫生证书，对出口国生产企业实施注册管理；欧盟对出口国动物疫情进行评估，明确准入国家/地区，要求出具官方卫生证书，同时要求生产企业需通过所在国主管机构向欧盟推荐注册。

（3）评估结论及建议。

经综合研判，食用动物油脂的检疫和卫生安全风险较高，对原料控制及生产工艺要求较高，同时对食用动物油脂实施源头监管符合国际惯例，建议将食用动物油脂境外生产企业注册列为**官方推荐注册**。

食用动物油脂境外生产企业的工艺标准、生产能力等相对固定，符合《进口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册信息无重大变更可自动延续”的适用条件，建议将其列入**自动延续注册**食品清单。

2.食用植物油。

（1）基本情况。

食用植物油是关系国计民生的大宗产品，是中国人民日常生活不可或缺的日用消费品，其质量安全历来受到人民群众的重点关注。2024年，中国自60余个国家进口716万吨食用植物油，特别是散装食用植物油，每批次进口量较大，如果出现质量安全问题，波及面较广，容易酿成区域性甚至全国性食品安全事件。目前，海关对食用植物油境外生产企业实施官方推荐注册，有77个国家（地区）3361家食用植物油生产企业获得在华注册。

（2）产品风险分析。

一是产品存在的食品安全风险。食用植物油是以食用植物油料或植物原油为原料制成的食用油脂，其加工工艺一般为压榨法和浸出法等。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第32号），通过物理挤压制

取的植物原油存在被有害生物侵染的风险。

二是进口食用植物油不合格情况高。近年来从不合格情况看，进口食用植物油类产品主要问题为转基因问题、酸价及过氧化值等问题。2022 年至今，中国共在进口食用植物油中发现 9 批酸价超标，5 批过氧化值超标，占同期不合格批次的 17.7%。2024 年至今，全国共计检出 24 批菜籽原油含未获批准的转基因成分，占同期不合格批次的 45.3%。

三是食用植物油发生过重大安全事件。在进口环节，散装食用植物油曾经发生过运输工具污染事件，2012 年江苏泰州、张家港口岸在进口多批次阿联酋、加拿大的散装菜籽油中检出有毒有害物质苯、二甲苯等苯系物超标。经调查，系运输船舶前三个航次装载过的苯及同系物残留污染，原国家质检总局发布公告对进口散装植物油运输工具材质及其前三载货物予以明确。

（3）评估结论及建议。

综合研判，当前进口食用植物油存在检疫和食品安全风险，且进口量消费量巨大，一旦出现问题影响面波及面广，企业主体责任意识有待加强。为强化植物油源头管控，压实境外官方及植物油生产企业责任，建议延续 248 号令中管理要求，对进口食用植物油境外生产企业注册实施**官方推荐注册**。食用植物油的加工工艺以及生产能力等相对固定，符合《进口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册信息无重大变更可自动延续”的适用条件，建议对食用植物油**自动延续注册**。

（七）包馅面食

1.基本情况。

包馅面食主要为包子、饺子、春卷及其他含肉或不含肉的速冻粮食制品，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，经调制、加工、成型、速冻而成，其馅料/辅料成分复杂，来源可能涉及豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、生乳、水产品、果蔬、食用菌等。

2022 年—2024 年，进口包馅面食产品 531 批，查获 1 批进口不合格，原因为微生物超标。目前，海关对进口包馅面食境外生产企业实施官方推荐注册，有 17 个国家（地区）280 家境外包馅面食生产企业获得在华注册资质。

2.产品风险分析。

一是包馅面食馅料存在一定的安全风险。该类产品检验检疫监管风险主要来源于馅料，馅料常含有肉、蛋成分。中国对加工肉制品、蛋制品实施检疫准入管理，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，存在特定疫病随产品输入中国的风险。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）附件 2，未经过高温熟制的包馅面食仍可能被有害生物侵染。因馅料成分来源复杂，虾仁、鸡蛋等存在对特定群体致敏的潜在风险。

二是产品运输和贮存风险。包馅面食大多需要在冷冻、冷藏环境下通过集装箱储运，受温湿度影响较大，控制不当容易引起食品变质、腐败，受致病菌污染风险较高。

三是其他国家对包馅面食企业也有官方推荐要求。加拿大对进口的含肉包馅面食境外生产企业实施官方推荐注册管理。中国企业若要向加拿大出口含肉包馅面食，需向其国内主管海关提出对外推荐注册申请，由中国海关总署向加拿大主管部门推荐并最终获得批准。

3.评估结论及建议。

综合研判，因进口包馅面食的馅料/辅料成分复杂，且运输和贮存过程易被污染，为强化源头管控，压实境外官方及生产企业责任，建议延续 248 号令中管理要求，对进口包馅面食境外生产企业注册实施**官方推荐注册**。包馅面食的加工工艺以及生产能力等相对固定，符合《进口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册信息无重大变更可自动延续”的适用条件，建议对包馅面食**自动延续注册**。

（八）大米

在《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署第 248 号令）中，该部分产品类别名称为食用谷物，为官方推荐注册产品。目前“食用谷物”类别调整为“大米”。

1.基本情况。

大米包括经碾制加工、不带稻壳以及其他杂物的糙米、精米和碎米。2022-2024 年检出不合格 21 批，其中品质不合格 16 批，主要为品质不合格和重金属超标。目前，中国对大米实施检疫准入管理，有 16 个国家（地区）700 家境外大米生产企业获得在华注册资质。

2.产品风险分析。

一是产品存在较高安全风险。如未经过加工或只经过粗放式加工，则携带有害生物风险较高，特别在运输仓储环节易受仓储害虫为害；经过精加工，去除了糠皮、糊粉层和异色粒，其加工工艺可以在一定程度上灭活大米中携带的害虫、杂草籽等有害生物，检疫风险较未加工或初级加工大米低。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)附件 2，属于加工后仍可能被有害生物侵染的加工方法。大米易受水稻茎线虫 (*Ditylenchus angustus*)、大谷蠹 (*Prostephanus truncates*)、假高粱 (*Sorghum halepense*) 等检疫性有害生物的危害。根据《进出境植物和植物产品有害生物风险分析技术要求》(GB/T 20879-2007)，对大米受有害生物侵害的风险等级，从有害生物传入和扩散的可能性和造成后果的程度等方面进行定性评估，在此基础上根据风险评价矩阵，得出疫病疫病风险等级为高。

二是进口大米不合格情况时有发生。2022 年检出不合格 9 批，其中品质不合格 7 批，重金属超标 2 批；2023 年检出不合格 5 批，均为品质不合格；2024 年检出不合格 7 批，其中品质不合格 4 批，品质不合格 1 批，包装不合格 2 批。

三是大米监管领域发生过安全事件。广东省食品安全委员会公布了 2013 年抽检发现 126 批次镉超标大米；2014 年，央视《新闻调查》记者随机购买了 5 袋不同品种的大米，随后送往中国检验检疫科学研究院进行检测，检测结果显示，

在这 5 种大米中，有 3 种含有转基因成分。

3.评估结论及建议。

综合研判，进口大米的风险较高，且目前大米输华议定书要求官方将符合中国要求的大米加工企业推荐给中方进行注册，建议延续 248 号令中管理要求，对大米境外生产企业注册实施**官方推荐注册**。大米的加工工艺以及生产能力等相对固定，符合《进口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册信息无重大变更可自动延续”的适用条件，建议对大米**自动延续注册**。

（九）谷物制粉工业产品和麦芽

1.基本情况。

谷物制粉是由原粮（包括稻谷、小麦、玉米、大豆和杂粮等）加工成的粉状产品，包括小麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉/片、黑麦粉等¹。近年，中国进口谷物制粉工业产品和麦芽贸易量增长趋缓。2022-2024 年期间，检出谷物制粉工业产品和麦芽不合格 21 批，涉及添加剂超标、微生物超标、品质和标签不合格等多种原因。目前，中国对谷物制粉工业产品（小麦粉、黑麦粉）和麦芽实施检疫准入管理，实施官方推荐注册，有 37 个国家（地区）695 家境外谷物制粉和麦芽生产企业获得在华注册编号。

2.产品风险分析。

一是加工工艺风险等级评估。谷物制粉为只经过除杂、磨粉等加工流程的加工食品。如小麦粉加工工艺主要为原料接收与初清（筛选、风选、磁选）-小麦表面清理（打麦/刷

¹ 《粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品》（GB/T 22515-2008）

麦、去石、洗麦)-水分调节与润麦-研磨系统(破碎、清粉)-面粉后处理(配粉、营养强化、漂白与熟化、气流分级)。麦芽的加工工艺主要为原料清选、浸麦、发芽、干燥、除根、除杂清选。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)附件 2, 谷物制粉(如小麦粉)、麦芽的加工工艺属于加工后仍可能被有害生物侵染的加工方法。谷物制粉、麦芽加工工艺风险等级中风险。

二是疫情疫病风险等级评估。谷物制粉中疫情疫病风险等级较高的为小麦粉和黑麦粉, 因为它们易受小麦矮腥黑穗病菌(*Tilletia controversa*)、小麦印度腥黑穗病菌(*Tilletia indica Mitra*)等检疫性有害生物的危害。其他谷物制粉疫情疫病风险等级相对较低。根据《进出境植物和植物产品有害生物风险分析技术要求》(GB/T 20879-2007), 对谷物制粉受有害生物侵害的风险等级, 从有害生物传入和扩散的可能性和造成后果的程度等方面进行定性评估, 在此基础上根据风险评价矩阵, 得出小麦粉和黑麦粉疫情疫病风险等级为高, 谷物制粉(除小麦粉、黑麦粉除外)疫情疫病风险等级为低。麦芽易受小麦矮腥黑穗病菌(*Tilletia controversa*)、褐拟谷盗(*Tribolium destructor*)等检疫性有害生物的危害。根据《进出境植物和植物产品有害生物风险分析技术要求》(GB/T 20879-2007), 对麦芽受有害生物侵害的风险等级, 从有害生物传入和扩散的可能性和造成后果的程度等方面进行定性评估, 在此基础上根据风险评价矩阵, 得出疫情疫病风险等级为高。

三是近三年进口不合格情况。2022 年检出谷物制粉工业产品和麦芽不合格 7 批，其中未获检验检疫准入 2 批，食品添加剂超标 2 批，微生物污染 1 批，证书不合格 1 批，包装不合格 1 批；2023 年检出谷物制粉工业产品和麦芽不合格 6 批，其中未获检验检疫准入 2 批，品质不合格 2 批，标签不合格 2 批；2024 年检出谷物制粉工业产品和麦芽不合格 8 批，境外生产企业注册问题 2 批，保质期不符合食品安全国家标准规定 1 批，标签不合格 1 批，霉变 1 批，获证不符 1 批，未按要求提供证书或合格证明材料 1 批。结合近 3 年的不合格情况，不合格原因涉及微生物、食品添加剂、品质等多项风险因子，从食品安全监管角度有必要持续实施境外生产企业的源头监管。

四是小麦粉曾发生过食品安全事件。2020 年，《消费者报道》整理了国家和省级市场监督管理局（包括原食品药品监督管理局）以及部分省市市场和质量监督管理委员会公布的自 2015 年 2 月—2020 年 2 月对小麦粉的质量抽检数据。抽检数据显示，在 235 批次小麦粉中，不合格涉及 14 个项目，主要是真菌毒素（脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、玉米赤霉烯酮）、面粉增白剂（过氧化苯甲酰、二氧化钛）、轻/重金属残留（铝、镉、铅）等。当中脱氧雪腐镰刀菌烯醇超标是小麦粉不合格最突出的问题，共发现 180 次，占不合格比例的 76.6%。脱氧雪腐镰刀菌烯醇又称“呕吐毒素”，具有很强的细胞毒性，其急性中毒症状表现为 5-10 分钟内出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻、头晕和头痛

等。该情况在网络引发热议。

3.评估结论及建议。

综合研判，进口谷物制粉和麦芽的风险较高，同时输华小麦粉、黑麦粉、麦芽议定书要求官方将符合中国要求的加工企业推荐给中方进行注册，建议延续 248 号令中管理要求，

对谷物制粉和麦芽境外生产企业注册实施**官方推荐注册**。谷物制粉和麦芽的加工工艺以及生产能力等相对固定，符合《进口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册信息无重大变更可自动延续”的适用条件，建议对谷物制粉和麦芽**自动延续注册**。

（十）脱水蔬菜

1.基本情况。

2024 年，中国进口的初级加工脱水蔬菜相关产品品类和货值呈现增长态势。2022-2024 年，共检出 27 批脱水蔬菜不合格，主要为农残超标和食品添加剂超标以及污染物超标。目前，海关对进口脱水蔬菜境外生产企业实施官方推荐注册，有 17 个国家（地区）193 家境外脱水蔬菜生产企业获得在华注册编号。

2.产品风险分析。

一是**产品存在较高安全风险**。进口脱水蔬菜以干魔芋片、魔芋粉为主，此类产品往往仅通过基础的清洗、切分、烘干工艺制成，部分生产企业的卫生控制、标准化操作能力存在不足，在加工过程中使用硫磺熏蒸，容易过度带入二氧化硫等食品添加剂，2024 年检出食品添加剂超标达 26 批，

重金属铅超标 1 批。

二是生产企业食品安全主体责任落实不到位。进口的初级加工脱水蔬菜生产企业多为小型或家庭作坊式模式，企业员工的食品安全意识及专业能力与食品安全控制要求之间存在较大差距，对中国现行的食品安全法律法规及国家标准认知不足，食品安全卫生管理和防护体系不健全。部分企业为改善产品卖相或延长货架期，违规使用中国禁用的漂白剂、色素或防腐剂，从而将潜在的健康风险直接转嫁给国内消费者和下游食品生产企业。

3.评估结论及建议。

综合研判，当前进口初级加工脱水蔬菜的食品安全风险较高，为强化源头管控，压实境外官方及生产企业责任，建议延续 248 号令中管理要求，对脱水蔬菜境外生产企业注册实施**官方推荐注册**。脱水蔬菜的加工工艺以及生产能力等相对固定，符合《进口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册信息无重大变更可自动延续”的适用条件，建议对脱水蔬菜**自动延续注册**。

（十一）调料粉

1.基本情况。

进口植物调料粉种类主要为已磨莳萝、已磨胡椒、芥末粉、咖喱粉、已磨芫荽等。2022-2024 年，共检出 10 批植物性调料粉不合格，主要为含有未获检验检疫准入的植物源性成分（6 批）、未按要求提供证书或合格证明材料（3 批）、包装不合格（1 批）。目前，海关对进口植物性调料粉境外

生产企业实施官方推荐注册，有 31 个国家（地区）8898 家境外脱水蔬菜生产企业获得在华注册编号。

2.产品风险分析。

一是产品存在较高安全风险。植物性调料粉为可直接使用的具有赋香、调香、调味功能的植物果实、种子、花、根、茎、叶、皮或整植株等天然植物性产品，料经过自然晾晒、焙炒、研磨等加工工艺生产的产品。植物性调料粉经过晾晒、焙炒、研磨等加工工艺，其携带的有害生物可能被剔除或杀灭，但部分加工工艺仍可能被有害生物侵染。

二是生产企业质量安全管理水平相对较低。中国进口的调料粉大多为经研磨或简单切段的初级加工食品，生产企业大多为作坊式小企业，行业整体质量安全管理水平相对较低，原料露天存放、加工、储存等环节交叉污染的情况极易导致较高的食品安全风险。

三是调料粉安全问题时有发生。如印度作为中国进口植物调料粉的主要来源国，其调料粉中检出环氧乙烷（ETO）的问题自 2023 年起被多国监管机构通报，涉及印度多家主要生产商的商品。

3.评估结论及建议。

综合研判，进口调料粉大多为初级加工方式，仍有被有害生物侵染的风险，同时，生产企业因生产把控不严存在品质不合格或违规使用添加剂的风险。为强化源头管控，压实境外官方及生产企业责任，建议延续 248 号令中管理要求，对调料粉境外生产企业注册实施**官方推荐注册**。调料粉的加

工工艺以及生产能力等相对固定，符合《进口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册信息无重大变更可自动延续”的适用条件，建议对调料粉**自动延续注册**。

（十二）坚果与籽类

1.基本情况。

干坚果是干果和坚果与籽类的统称。干果是指以新鲜水果为原料，经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的干果制品；坚果与籽类是指未经熟制工艺加工的坚果、籽类或其籽仁，其加工工艺包括干燥、剥皮和去壳等。中国是干坚果进口大国和消费大国，腰果、开心果、碧根果等部分品类进口依存度超 90%。干坚果一般直接食用或由食品企业加工后食用，国内消费人群广，食品安全值得重点关注。

海关对干果（除烘烤、冻干外）和坚果与籽类（除烹制、腌制、烘烤外）实施准入管理，已有 68 个国家或地区获得相应干坚果的准入。目前，海关对进口干坚果境外生产企业实施官方推荐注册，已有 60 个国家（地区）4857 家干坚果境外生产企业获得注册。

2.产品风险分析。

一是**产品食品安全风险高**。从原料看，干坚果以植物果实、种子为原料，农药滥用、土壤污染等会导致产品安全存在风险。从加工工艺看，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），干坚果加工工艺简单，一般仅采取简单的物理加工，仍有可能受到有害生物侵染，存在疫情传播风险；因产品本

身外观品质及防腐要求，企业在生产加工中存在超限量或超范围使用食品添加剂风险，例如近年阿富汗输华杏干和泰国输华龙眼干多次检出二氧化硫超标。从运输储存看，干坚果以大包装进口为主，货物包装以编织袋或吨袋较为多见，若储运不当，会引起有害生物入侵、微生物污染、品质下降等安全问题。

二是进口干坚果不合格情况高。2022 年—2024 年，全国未获准入境干坚果达 189 批次，主要原因为品质不合格（霉变、酸价、过氧化值超标等）101 批，占不合格总量的 53%。其次是超限量使用二氧化硫类食品添加剂检出 45 批，占不合格检出的 24%。上述不合格检出反映出境外部分生产企业在原料把控、生产加工、储存运输等方面仍存在不到位情况。

三是干坚果领域发生过重大安全事件。2018 年挪威发生沙门氏菌感染事件，造成 56 人患病，21 人住院，调查显示与一款混合干果有关。2024 年美国发生一起由大肠杆菌 O157: h7 污染引发的核桃食品安全事件，波及 2 个州，确诊 13 例病例，7 人住院。2025 年加拿大确诊 155 例沙门氏菌污染病例，调查显示与多批开心果及其产品受沙门氏菌污染有关。

3.评估结论及建议。

综合研判，干坚果检疫和卫生安全风险高，对原料控制及生产工艺要求较高，且进口量、消费量大，一旦出现问题影响面波及面广，多批次不合格检出反映出企业主体责任意识有待加强。为强化源头管控，压实境外官方及生产企业责

任，建议延续 248 号令中管理要求，对进口干坚果境外生产企业注册实施**官方推荐注册**。干坚果的加工工艺以及生产能力等相对固定，符合《进口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册信息无重大变更可自动延续”的适用条件，建议对于坚果**自动延续注册**。

（十三）干果

风险评估情况同上。对进口干坚果境外生产企业注册实施**官方推荐注册**，可以**自动延续注册**。

（十四）特殊膳食食品

1.基本情况。

特殊膳食食品包括特殊医学用途配方食品（以下简称“特医食品”）、婴幼儿食品（婴幼儿配方食品，婴幼儿辅助食品等）、孕妇及乳母营养补充品、运动营养食品等。中国是特殊膳食食品消费大国，其中特医食品市场快速增长，中国特医食品行业规模从 2016 年的 25.9 亿元增至 2021 年的 100.1 亿元，扩大到约 4 倍，2024 年市场规模已达 232 亿元，预计到 2029 年将增长至 531 亿元，年复合增长率 18.0%。截至 2025 年 11 月，已有来自 41 个国家（地区）的 1464 家境外特殊膳食食品生产企业获得在华注册资格。

中国对包括特殊医学用途配方食品在内的特殊食品实施严格监管。《中华人民共和国食品安全法》第 4 节专门就“特殊食品”做出规定，明确国家对特殊食品实行严格监督管理。明确特殊医学用途配方食品应当经国务院食品安全监督管理部门注册，注册时应当提交产品配方、生产工艺、标

签、说明书以及表明产品安全性、营养充足性和特殊医学用途临床效果的材料。特殊医学用途配方食品生产企业应当按照注册的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。生产特殊医学用途配方食品和其他专供特定人群的主辅食品的企业，应当按照良好生产规范的要求建立与所生产食品相适应的生产质量管理体系，保证其有效运行。目前，国内生产的和进口的特殊医学用途配方食品均需经国家市场监督管理总局注册，获得《特殊医学用途配方食品注册证书》。

2.产品风险分析。

一是产品消费人群属于敏感人群。特殊膳食食品主要消费者包括婴幼儿、孕妇、罕见病患者等，群体敏感特殊、社会关注度高。特殊膳食食品是为满足特殊的身体或生理状况和（或）满足疾病、紊乱等状态下的特殊膳食需求，专门加工或配方的食品。这类食品的营养素和（或）其他营养成分的含量与可类比的普通食品有显著不同。特别是特殊医学用途配方食品，是为了满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病状态等人群对营养素或膳食的特殊需要，专门加工配制而成的食品。

二是加工工艺较为复杂。婴幼儿配方食品生产工艺包括湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺、液态生产工艺。特殊医学用途配方食品及其他特殊膳食食品的生产工艺包括配料、称量、热处理、中间贮存、杀菌、干燥、冷却、混合、内包装（灌装）等工艺。这几种产品的生产工艺相对比较复杂，关键控制点较多。

3.评估结论及建议。

综上所述，因特殊膳食食品面对的消费人群有特殊性和敏感性，同时国内外对相关产品监管要求更高，建议将特殊膳食食品境外生产企业注册继续列为**官方推荐注册**，持续压紧压实境外官方监管责任和企业主体责任。

鉴于目前对进口特殊膳食食品已实施配方注册、境外生产企业注册、进出口商备案等制度，对其中文标签还有必须直接印制在产品最小销售包装上等特殊监管要求，全链条监管制度措施总体严密，近年来未在监督抽检和风险监测中发现重大风险，总体风险水平可控，统筹考虑安全监管和贸易便利化，专家评估建议可不列入《不予自动延续注册食品清单》。

（十五）保健食品

1.基本情况。

中国对包括保健食品在内的特殊食品实施严格监管。《中华人民共和国食品安全法》第4节专门就“特殊食品”做出规定，明确国家对特殊食品实行严格监督管理。明确首次进口的保健食品应当经国务院食品安全监督管理部门注册，首次进口的保健食品中属于补充维生素、矿物质等营养物质的，应当报国务院食品安全监督管理部门备案。其他保健食品应当报省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门备案。目前，国内进口的保健食品均需获得《保健食品注册证书（进口）》或《保健食品备案凭证（进口）》。生产日期在2022年1月1日以后的保健食品，其中文标签

必须直接印制在产品最小销售包装上。

2.产品风险分析。

一是产品消费人群属于敏感人群。保健食品是适用于特定人群食用，具有调节机体功能，不以治疗疾病为目的，并且对人体不产生任何急性、亚急性或慢性危害的食品。

二是加工工艺较为复杂。保健食品生产工艺要按照产品的特性、保健食品注册或备案相关技术要求制定相应的生产工艺，包括了浸膏收膏、蒸煮、化胶、发酵、提取等工序，需确保功效成分不损失、不破坏、不转化和不产生有害中间体等。

3.评估结论及建议。

综上所述，因保健食品面对的消费人群有特殊性和敏感性，同时国内对相关产品监管要求更高，建议将保健食品境外生产企业注册继续列为**官方推荐注册**，持续压紧压实境外官方监管责任和企业主体责任。

鉴于目前对进口保健食品已实施产品注册/备案、境外生产企业注册、进出口商备案等制度，全链条监管制度措施总体严密，总体风险水平可控，统筹考虑安全监管和贸易便利化，专家评估建议可不列入《不予自动延续注册食品清单》。

（十六）乳品

1.基本情况。

中国是乳品消费大国，乳品作为日常消费的重要食品，覆盖人群广泛，尤其涉及婴幼儿、老年人等敏感群体，其质量安全直接关系消费者健康与社会稳定。截至 2025 年 11 月，

已有来自 52 个国家（地区）的 2265 家境外乳品生产企业获得在华注册资格。国际上，对乳品实施高标准、全过程监管是全球范围内的通行做法。

2.产品风险分析。

一是消费人群广泛且敏感。乳品消费覆盖全年龄段人群，其中的婴幼儿配方乳粉、老年人营养补充乳制品等，群体敏感特殊、社会关注度高，一旦发生安全问题，后果严重，社会影响广泛。

二是原料及产品存在动物疫病与公共卫生风险。生乳及部分乳制品可能携带口蹄疫、布鲁氏菌病等人畜共患病原，存在传播动物疫病和影响公共卫生安全的潜在风险。乳品原料来源多样，涉及奶牛、山羊、水牛等多种乳源，其养殖环境和疫病防控水平直接影响原料乳的安全质量。

三是加工工艺对产品安全具有关键影响。乳品加工工艺包括巴氏杀菌、超高温灭菌、发酵、喷雾干燥等，加工过程中的温度控制、时间参数、设备清洁度等直接影响致病微生物的灭活效果。若加工环节控制不当，可能导致李斯特菌、沙门氏菌等致病菌残留，引发食品安全事件。

四是运输储存环节易引入风险。乳品大多需在冷藏或冷冻条件下储运，温度波动可能导致微生物繁殖、产品变质或营养成分破坏。尤其是液态奶、酸奶等短保质期产品，对冷链物流的要求极高，运输过程中若控制不当，极易引发质量安全问题。

3.评估结论及建议。

综上所述，乳品存在潜在的检疫风险，且其原料来源、加工工艺、储运条件及消费群体均具有较高的食品安全敏感性。建议将乳品境外生产企业注册继续列为**官方推荐注册**，持续压紧压实境外官方监管责任和企业主体责任。

鉴于目前对进口乳品已实施配方注册、境外生产企业注册、进出口商备案等制度，全链条监管制度措施总体严密，总体风险水平可控，统筹考虑安全监管和贸易便利化，专家评估建议可不列入《**不予自动延续注册食品清单**》。

（十七）水产品

1.基本情况。

中国是水产品进口大国和消费大国。涉及水产品进口贸易的原产国共 87 个。水产品消费群体广泛，是居民优质蛋白摄入的重要来源，与民生保障、饮食安全密切相关，进口水产品质量安全状态直接关系到公众健康，重要性尤为突出。

2.风险分析。

一是进口食品检出不合格问题时有发生，压实境外官方机构监管责任是必要手段。2025 年共检出 37 个国家（地区）未准入境水产品 845 批次。不合格项目主要有：食品添加剂超标或超范围使用、货证不符、水生动物疫病、未获检验检疫准入、品质不合格、证书不合格、污染物超标、标签不合格、农兽残、微生物、寄生虫等。一些国家相关输华水产品生产企业的生产条件、卫生控制水平是否完全符合中方要求有待验证，进口产品安全责任还需进一步压紧压实境外官方主管机构监管责任，确保输华水产品源头上是安全可靠。

二是官方推荐注册也是国际通行做法。根据欧盟 853/2004/EC 条例、欧盟议会和理事会第 2017/625/EU 号法规等要求，目前欧盟对中国在内的欧盟成员国以外国家实施输欧水产品企业官方推荐注册制度，注册主体主要包括：加工企业、冷库、加工渔船、冷冻捕捞船、冷藏运输船。出口至俄罗斯水产品，出口水产品生产企业需要向俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局申请进口卫生注册；美国对进口水产品实施严格监管，企业需通过美 FDA 或 USDA 的注册，部分情况下需接受现场检查。日本对热加工产品（如罐头）要求企业通过日本厚生劳动省的注册。韩国、越南、印尼、英国、巴西等国家，明确要求中国出口水产品生产企业必须通过其主管当局的注册审核，且需由海关总署统一推荐注册。新西兰、哥斯达黎加、沙特阿拉伯等这些国家对特定水产品或所有水产品实施注册管理。

3.评估结论及建议。

从产品自身来看，进口水产品检验检疫风险为中等。现行“官方推荐注册申请”的注册方式是有效从源头管控食品安全风险，防范不合格产品入境有效的手段，并可督促境外官方主管机构落实监督责任和企业的主体责任，建议将水产品境外生产企业注册维持为**官方推荐注册**。

从全球范围来看，水产品加工工艺整体上相对成熟，加工程序简单。水产品境外生产企业注册信息以生产资质、工艺标准等静态信息为主，基本不涉及周期性更新内容，符合《进口食品境外生产企业注册管理规定》第二十一条“注册

信息无重大变更可自动延续”的适用条件。在严格实施压实境外官方监督责任和企业主体责任，进口水产品严格落实准入、注册、口岸查验、后续核查等全链条监管制度的基础上，建议将其列入**自动延续注册**食品清单。

综上，建议将水产品境外生产企业注册维持为**官方推荐注册**，且**自动延续注册**。

（十八）冷冻水果

1.基本情况。

冷冻水果是指去除或不去除果皮、果核后，符合《国际食品标准》“速冻食品加工和处理操作规范”（CAC/RCP 8-1976）要求，已实施过速冻程序，并且在冷链任何一点上、在温度允许容限范围内保持-18℃或更低的水果。中国是冷冻水果进口大国和消费大国，进口冷冻水果多由食品生产企业加工后销售食用，部分用于直接食用，国内消费人群广。2024年，全国海关监管保障来自17个国家地区的冷冻水果进口。目前，海关对冷冻水果产品不实施准入管理，对部分议定书有要求的进口冷冻水果境外生产企业实施官方推荐注册，其余进口冷冻水果境外生产企业可自行或者委托代理人向海关申请注册，已有28个国家（地区）754家冷冻水果境外生产企业获得注册。

2.产品风险分析。

一是产品食品安全风险较低。从原料和加工工艺看，冷冻水果以新鲜水果为原料，加工工艺为清洗、分切、速冻、称重和包装等，清洗可以一定程度减少农药、污染物残留，

速冻可以有效消除有害生物危害。从运输贮存过程看，冷链可以有效保障产品质量和延长保质期。冷冻水果常以纸箱装载，如因运输贮存过程中不规范导致的腐败变质易被辨别。从生产企业看，生产冷冻水果的企业须具备低温加工环境以及冷库等设备设施，企业规模一般较大、质控水平相对较高。

二是不合格情况查发情况较少。近三年（2022-2024年）全国未获准入境冷冻水果共24批次，不合格率仅0.1%，总体质量安全水平良好。

三是国际通行做法不对冷冻水果实施官方推荐注册。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）规定，冷冻水果经过速冻工艺后，产生的有害生物风险很低，建议各国不对冷冻水果实行限制。澳大利亚、美国、日本等主要发达国家均不对冷冻水果实施官方推荐注册管理。

3.评估结论及建议。

冷冻水果产品风险较低，不合格检出情况较少，企业质控水平相对较高，按国际惯例也不实施官方推荐注册管理。综合研判，建议对进口冷冻水果境外生产企业注册实施企业自主注册和自动延续。