e punti chiave per il confronto e l'ispezione delle imprese di produzione estere di prodotti acquatici importati

Numero di registrazione:

Nome dell'azienda:

Indirizzo commerciale:

Data di compilazione del modulo:

Istruzioni per la compilazione del modulo:

1. Secondo i " Regolamenti della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e la gestione delle imprese di produzione d'oltremare di alimenti importati" (Amministrazione generale dell'ordine doganale n. 24 8 ), le condizioni sanitarie delle imprese di produzione di prodotti acquatici d'oltremare che richiedono la registrazione in Cina deve essere conforme alle leggi, ai regolamenti e agli standard cinesi. Le normative pertinenti sono conformi ai requisiti del protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti acquatici esportati in Cina. Questo modulo serve alle autorità estere responsabili dei prodotti acquatici importati per condurre ispezioni ufficiali delle imprese di produzione di prodotti acquatici in base alle principali condizioni e basi elencate e, allo stesso tempo, devono essere compilate le imprese produttrici di prodotti acquatici all'estero; e presentare materiali di supporto in base alle principali condizioni e basi elencate, l'autoesame può anche essere effettuato sulla base dei punti chiave della revisione per l'autovalutazione prima che un'impresa richieda la registrazione.

2. Le autorità competenti d'oltremare e le imprese di produzione di prodotti acquatici d'oltremare dovrebbero effettuare determinazioni di conformità in modo veritiero sulla base della situazione reale delle ispezioni comparative.

3. I materiali inviati devono essere compilati in cinese o inglese e il contenuto deve essere veritiero e completo. Gli allegati devono essere numerati. Il numero e il contenuto dell'allegato devono corrispondere accuratamente al numero del progetto e al contenuto nei "Requisiti di compilazione e materiali di certificazione " colonna. Allo stesso tempo, dovrebbe essere presentato un elenco di allegati di materiali di supporto.

4. Per "prodotti acquatici" si intendono i prodotti animali e vegetali acquatici e i relativi prodotti destinati al consumo umano, compresi meduse, molluschi, crostacei, echinodermi, cefalocordati, pesci, anfibi, rettili, mammiferi acquatici e altri animali acquatici. Prodotti e relativi prodotti, nonché alghe e altri prodotti vegetali marini e i loro prodotti, non includono animali acquatici vivi e materiali di propagazione di animali acquatici e piante.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| progetto | Condizioni e basi | Compilazione dei requisiti e dei materiali di supporto | Punti di revisione | Determinazione della conformità | Osservazione |
| **1. Situazione di base dell'impresa** |
| 1. Situazione di base dell'impresa | 1. Articoli 5, 6, 7 e 8 del " Regolamento della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e la gestione delle imprese estere di produzione di prodotti alimentari importati" (Amministrazione generale dell'ordinanza doganale n. 24 8 )2. " Misure per l'amministrazione della sicurezza alimentare importata ed esportata della Repubblica popolare cinese " (Ordinanza generale dell'amministrazione doganale n. 249) .3 . Il protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti acquatici esportati in Cina è stato firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane . | 1.1Compilare il modulo delle informazioni di base per le imprese di produzione estere di prodotti acquatici importati . | 1. Le imprese dovrebbero inserire le informazioni in modo veritiero e le informazioni di base dovrebbero essere coerenti con le informazioni presentate dalle autorità competenti del paese esportatore e con le effettive condizioni di produzione e trasformazione.2. I prodotti acquatici destinati ad essere esportati in Cina dovrebbero rispettare la definizione del prodotto stipulata negli accordi, protocolli, memorandum, ecc. pertinenti sull'ispezione e la quarantena dei prodotti acquatici esportati in Cina .3. Le risorse umane (imprese e funzionari) dovrebbero essere in grado di soddisfare i requisiti di produzione e trasformazione aziendale e di ispezione e supervisione ufficiali.4. La capacità di stoccaggio in refrigerazione dovrebbe soddisfare la capacità di produrre e conservare continuamente prodotti acquatici congelati/refrigerati. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **2. Ubicazione dell'azienda e disposizione dell'officina** |
| 2.1 Scelta del sito e ambiente di fabbrica | 1. 3.1 e 3.2 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) .2. 3.1 e 3.2 in "Specifiche igieniche per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 2.1.1 Fornire una planimetria dell'area dello stabilimento e indicare i nomi delle diverse aree operative.2.1.2 Fornire immagini dell'ambiente in cui è ubicata la fabbrica. Le immagini dovrebbero indicare le informazioni sull'ambiente circostante (aree urbane, suburbane, industriali, agricole e residenziali) . | 1. La disposizione dell'area dello stabilimento soddisfa le esigenze di produzione e lavorazione.2. Non sono presenti fonti di inquinamento nell'area dello stabilimento. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 2.2 Disposizione dell'officina | 1. 4.1 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) .2. "Norme igieniche per la produzione di prodotti acquatici"(GB 20941 ) 4.1 . | 2.2 Fornire una planimetria dell'officina , indicando il flusso delle persone, la logistica, il flusso dell'acqua, le procedure di lavorazione e le diverse aree di pulizia. | 1. La disposizione dell'officina dovrebbe essere ragionevole per soddisfare i requisiti di produzione e lavorazione ed evitare la contaminazione incrociata. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **3. Strutture e attrezzature** |
| 3.1 Attrezzature di produzione e lavorazione | in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) .2. "Norme nazionali di sicurezza alimentare e specifiche igieniche per la produzione di prodotti acquatici"(GB 20941 ) 5.2.1 . | 3.1 Fornire un elenco delle principali attrezzature e strutture , nonché le capacità di progettazione e lavorazione. | 1. Le imprese dovrebbero essere dotate di attrezzature di produzione commisurate alla capacità produttiva . | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 3.2 Strutture di magazzinaggio | in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) .2. "Norme nazionali di sicurezza alimentare e specifiche igieniche per la produzione di prodotti acquatici "(GB 20941 ) 10.2 . | 3.2 Se è presente un magazzino frigorifero , descrivere i requisiti di controllo della temperatura e i metodi di monitoraggio . (se applicabile). | 1. Le strutture di stoccaggio possono soddisfare i requisiti di temperatura di conservazione del prodotto . |  |  |
| **4.Acqua /Ghiaccio/Vapore** |
| 4.1 Acqua/vapore/ghiaccio per produzione e lavorazione (se applicabile) | 1. "Norme igieniche per l'acqua potabile" (GB 5749)2. 5.1.1 in " Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) .3. 5.1.1 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) . | 4.1.1 Fornire foto di fonti d'acqua autopreparate o di strutture di approvvigionamento idrico secondario e spiegare se esiste una persona dedicata responsabile, di chiusura e di altre misure di protezione alimentare. (se applicabile)4.1.2 Fornire un piano di monitoraggio per la produzione e la lavorazione dell'acqua e del ghiaccio/vapore (se applicabile) a diretto contatto con gli alimenti, compresi gli elementi di ispezione batteriologica, i metodi, la frequenza, le registrazioni, i risultati dei test e gli ultimi due rapporti dei test.4.1.3 Fornire gli additivi per caldaie utilizzati nella produzione di vapore a diretto contatto con gli alimenti e spiegare se soddisfano i requisiti di produzione e lavorazione degli alimenti. | 1. Il piano di monitoraggio dell'acqua di produzione dovrebbe coprire tutti gli scarichi idrici dello stabilimento.2. Se il progetto e il metodo soddisfano i requisiti dello "Standard sull'acqua potabile" (GB5749).3. Gli impianti di approvvigionamento idrico subacqueo formuleranno e implementeranno procedure di controllo igienico-sanitario e disporranno di adeguate misure di protezione alimentare.4. Gli additivi per caldaie utilizzati nella produzione di vapore a diretto contatto con gli alimenti devono essere conformi ai requisiti di produzione e lavorazione degli alimenti. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| **5. Materie prime e materiali di imballaggio** |
| 5.1 Accettazione delle materie prime e degli eccipienti | 1. 7 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) .2. 7 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 5.1 Fornire misure di accettazione per materie prime e additivi , compresi standard di accettazione e metodi di accettazione. | 1. Gli standard di accettazione per materie prime e additivi sono conformi alle normative e agli standard cinesi . | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 5.2 Origine delle materie prime | 1. 7.2 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) .2. L'uso di frattaglie, uova, pelle, pinne, scaglie, ossa, conchiglie e altri tessuti non muscolari di animali acquatici come materie prime per prodotti acquatici deve essere conforme agli standard nazionali di sicurezza alimentareProdotti acquatici di origine animale freschi e congelati” (GB 2733).3. Le materie prime dei prodotti acquatici di derivazione animale devono essere conformi allo "Standard nazionale di sicurezza alimentare per i prodotti acquatici di derivazione animale freschi e congelati" (GB 2733)4. Le materie prime dei prodotti a base di alghe devono essere conformi allo "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare per le alghe e i suoi prodotti" (GB 19643).5. Tabella 1 dei "Limiti standard nazionali di sicurezza alimentare dei batteri patogeni negli alimenti" (GB29921).6. 3.6 e 3.7 in " Standard nazionale sulla sicurezza alimentare per i prodotti acquatici di origine animale" (GB10136) . | 5.2.1 Se le materie prime sono materie prime per prodotti acquatici o materie prime per prodotti acquatici grezzi che contengono biotossine, fornire l'ultimo rapporto di test . (se applicabile)5.2.2 Se si tratta di un peschereccio, fornire i documenti ufficiali di licenza e le descrizioni del metodo di pesca dell'area operativa del peschereccio, del tempo di funzionamento e delle specie di pesca. (se applicabile)5.2.3 Se si tratta di materia prima di allevamento fornire il certificato di qualificazione dell'allevamento. (se applicabile) | 1. Le materie prime per i prodotti acquatici che contengono biotossine come i molluschi bivalvi e il pesce palla devono essere testate per le tossine e ispezionate e lavorate in conformità con le normative pertinenti per garantire la sicurezza delle materie prime.2. Le materie prime utilizzate devono essere conformi ai requisiti di accordi, protocolli, memorandum e altri regolamenti pertinenti sull'ispezione e la quarantena dei prodotti acquatici esportati in Cina. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 5.3 Materie prime di molluschi bivalvi (ove applicabile | 1. 7.2 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) .2. Tabella 1 dei "Limiti standard nazionali di sicurezza alimentare dei batteri patogeni negli alimenti" (GB29921) .3. 3.6 e 3.7 in " Standard nazionale sulla sicurezza alimentare per i prodotti acquatici di origine animale" (GB10136-2015) . | 5.3.1 Fornire una descrizione dell'ubicazione della zona di mare da cui provengono le materie prime dei molluschi e il certificato di licenza ufficiale dell'azienda raccoglitrice di molluschi bivalvi .5.3.2 Fornire metodi di trattamento di purificazione per le materie prime dei molluschi.5.3.3 Fornire misure di monitoraggio per le tossine dei molluschi nei molluschi crudi . | 1. I molluschi bivalvi dovrebbero provenire da acque di acquacoltura o di pesca ufficialmente autorizzate ed essere purificati quando necessario. I coltivatori o raccoglitori di materie prime di molluschi dovrebbero avere una licenza dell'autorità ufficiale competente.2. Condurre regolarmente test sulle tossine dei molluschi sulle materie prime dei molluschi per verificarne la sicurezza. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 5.4 Agenti alimentari (ove applicabile) | 1. Articolo 7.3 delle "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881).2. Articolo 7.3 delle "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941).3. "Norme nazionali di sicurezza alimentare per l'uso degli additivi alimentari" (GB 2760). | 5.4 Elenco degli additivi alimentari utilizzati nella produzione e nella lavorazione (inclusi nome, scopo, quantità aggiunta, ecc.). | 1. Gli additivi alimentari utilizzati nella produzione sono conformi alle normative cinesi sull'uso degli additivi alimentari. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 5.5 Materiali di imballaggio | 1. 8.5 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) .2. 8.5 in " Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) .3. Pertinenti accordi bilaterali di ispezione e quarantena , memorandum e protocolli. | 5.5.1 Fornire la prova che i materiali di imballaggio interno ed esterno sono adatti all'imballaggio del prodotto.5.5.2 Fornire stili di etichetta per i prodotti finiti da esportare in Cina . | 1. I materiali di imballaggio non influiscono sulla sicurezza alimentare e sulle caratteristiche del prodotto in specifiche condizioni di conservazione e utilizzo.2. I contrassegni sugli imballaggi devono essere conformi ai requisiti degli accordi bilaterali di ispezione e quarantena, memorandum e protocolli . | □ Conforme a□Non soddisfa |  |
| **della produzione e della lavorazione** |
| 6.1 Istituzione e funzionamento del sistema HACCP | 1. 8.1 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) .2. "Requisiti generali per le imprese di produzione alimentare nell'ambito del sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)" (GB/T 27341) . | diagrammi di flusso di produzione e lavorazione, fogli di lavoro per l'analisi dei rischi e piani HACCP per tutti i prodotti da esportare in Cina .6.1.2 Fornire registrazioni di monitoraggio dei punti CCP, registrazioni di correzione e moduli campione di registrazioni di verifica . | 1. Il piano HACCP dovrebbe analizzare e controllare efficacemente i rischi biologici, fisici e chimici .2. Il processo di produzione dovrebbe essere ragionevole per evitare la contaminazione incrociata .3. La fissazione dei punti CCP dovrebbe essere scientifica e fattibile, e le misure correttive e di verifica dovrebbero essere appropriate. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 6.2 Controllo della temperatura | 1. 8. 2.2.1.4, 8.2.2.1.6 in " Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) .2. 8.2.2.2.1 (applicabile ai prodotti acquatici refrigerati) in " Specifiche igieniche nazionali sugli standard di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 6.2.1 Fornire il metodo di scongelamento delle materie prime, nonché i requisiti relativi al tempo di scongelamento e al controllo della temperatura (se applicabile).6.2.2 Fornire requisiti di controllo della temperatura e apparecchiature di monitoraggio della temperatura per le officine di lavorazione e i magazzini di stoccaggio. (Applicabile ai prodotti acquatici refrigerati). | 1. Controllare il tempo di scongelamento e la temperatura delle materie prime.2. I laboratori di lavorazione dei prodotti acquatici refrigerati dovrebbero disporre di misure di controllo della temperatura. I prodotti acquatici trasformati dovrebbero essere spostati in un ambiente refrigerato il prima possibile. La stanza refrigerata dovrebbe essere dotata di indicatori di temperatura. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 6.3 Prodotti acquatici congelati | 1. 8. 2.2.2.2 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 6.3.1 Fornire il metodo di congelamento, i requisiti di controllo del tempo e della temperatura di congelamento per i prodotti acquatici congelati e le basi per la loro determinazione .6.3.2 Se i prodotti acquatici devono essere consumati crudi, fornire la temperatura e il tempo del trattamento a freddo. | 1. Determinare il tempo e la temperatura di congelamento in base allo spessore, alla forma e al volume di produzione dei prodotti acquatici per garantire che passino attraverso la zona di massima produzione di cristalli di ghiaccio il prima possibile.2. Quando si mangiano prodotti acquatici crudi, dovrebbero esserci sufficienti metodi di trattamento a freddo per garantire che i parassiti dannosi per il corpo umano vengano uccisi. Conservare congelato per 7 giorni a temperatura ambiente inferiore a -20°C;3. Congelare fino allo stato solido a una temperatura ambiente pari o inferiore a -35°C e conservare per 15 ore a una temperatura ambiente pari o inferiore a -35°C;4. Congelare fino allo stato solido a una temperatura ambiente pari o inferiore a -35°C e conservare per 24 ore a una temperatura ambiente pari o inferiore a -20°C. | □ Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 6.4 Prodotti acquatici essiccati (se applicabile) | 1. 8.2.2.2.3 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 6. 4 Fornire tempo di asciugatura, temperatura di essiccazione, umidità ambientale, attività dell'acqua del prodotto finito e metodi di imballaggio e conservazione per la lavorazione dei prodotti acquatici secchi. | 1. Assicurarsi che l'attività dell'acqua dei prodotti secchi rientri in un intervallo di sicurezza. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 6.5 Prodotti acquatici in salamoia (se applicabile | 1. 8.2.2.2.4 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 6.5 Fornire zucchero/ salinità ai prodotti acquatici in salamoia. | 1. Nella produzione di prodotti in salamoia dovrebbe essere utilizzata una salinità adeguata per prevenire la riproduzione di batteri non alofili. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 6. 6 frutti di mare in scatola ( se applicabile) | 1. 8.2.2.2.5 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 6.6.1 Fornire i requisiti di temperatura e tempo di sterilizzazione per prodotti acquatici in scatola con specifiche diverse e l'ultimo record di sterilizzazione/temperatura.6.6.2 Fornire rapporti sulla penetrazione e sulla distribuzione del calore per i contenitori di sterilizzazione di prodotti acquatici in scatola con specifiche diverse. | 1. Per i prodotti acquatici in scatola è necessario garantire una temperatura e un tempo di sterilizzazione sufficienti. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| **7. Pulizia e disinfezione** |
| 7.1 Pulizia e disinfezione | 1. 8.2.1 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) .2. 8.2.1 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 7.1 Fornire misure di pulizia e disinfezione , compresi metodi e frequenza di pulizia e disinfezione , e verifica degli effetti di pulizia e disinfezione. | 1. Le misure di pulizia e disinfezione dovrebbero essere in grado di eliminare la contaminazione incrociata e soddisfare i requisiti di igiene . | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 7.2 Monitoraggio microbico ambientale | 1. 8.2.2.1.2 e 8.2.2.1.3 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 7.2 Fornire un piano di monitoraggio microbico del prodotto per l'ambiente e il processo di produzione , compresi gli elementi di monitoraggio, la frequenza, gli standard di giudizio e le misure correttive per risultati positivi. | 1. Il focus del monitoraggio dovrebbe coprire le aree in cui i microrganismi tendono a nascondersi e riprodursi .2. Impostazione del punto di campionamento. Ad esempio, quando importanti manutenzioni, attività di costruzione o condizioni sanitarie peggiorano, al piano di monitoraggio verranno aggiunti i punti di campionamento necessari .3. Se adeguare la frequenza di attuazione del piano di monitoraggio ambientale in base ai risultati dei test e alla gravità dei rischi di inquinamento .4. Misure correttive per risultati positivi . | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **8. Controllo di prodotti chimici, rifiuti, parassiti e roditori** |
| Controllo chimico | 1. 8.3 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881-2013) .2. 8.3 in "Specifiche igieniche per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 8.1 Descrivere brevemente l' uso dei prodotti chimici e i requisiti di stoccaggio . | 1. Evitare che le sostanze chimiche utilizzate contaminino i prodotti. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 8.2Gestione dei rifiuti | 1. 8. 1.4 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB 20941) . | 8.2.1 Fornire immagini della distinzione tra contenitori di prodotti commestibili e contenitori di stoccaggio dei rifiuti nell'officina .8.2.2 Descrivere brevemente i requisiti per le procedure di smaltimento dei rifiuti . | 1. I contenitori dei prodotti commestibili e i contenitori per lo stoccaggio dei rifiuti nell'officina devono essere chiaramente contrassegnati e distinti .2. I rifiuti dovrebbero essere immagazzinati separatamente e trattati in tempo per evitare l'inquinamento della produzione . | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 8.3 Controllo dei parassiti e dei roditori | 1. 6.4 in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) | 8.3 Fornire metodi di controllo dei parassiti e piani di disposizione Se effettuato da terzi, fornire le qualifiche di terzi . | 1. Dovrebbe essere evitato l’impatto degli insetti nocivi e dei roditori sulla sicurezza e salute della produzione. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **9. Tracciabilità del prodotto** |
| 9 Tracciabilità e richiamo | 1. 11 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) .2. “Specifiche igieniche per la produzione di prodotti acquatici” (GB 20941 ) 11 . | 9. Descrivere brevemente la procedura di tracciabilità del prodotto, prendendo come esempio il numero di lotto di un lotto di prodotti finiti per spiegare come risalire dal prodotto finito alla materia prima. | 1. Dovrebbero essere stabilite procedure di tracciabilità per ottenere la tracciabilità bidirezionale dell’intera catena delle materie prime, dei processi di produzione e trasformazione e dei prodotti finiti. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **10. Gestione e formazione del personale** |
| 10.1 Gestione sanitaria ed igienica del personale | 1. 6.3 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) .2. 6.3 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB20941) . | 10.1 Fornire ai dipendenti i requisiti di gestione sanitaria pre-assunzione e di esame fisico dei dipendenti . | 1. Prima di assumere i dipendenti, questi devono sottoporsi ad un esame fisico e dimostrare di essere idonei a lavorare in un'impresa di trasformazione alimentare .2. I dipendenti devono sottoporsi a regolari esami fisici e tenere registri | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 10.2 Formazione del personale | 1. 12 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) .2. 12 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB20941) . | 10.2 Fornire ai dipendenti piani di formazione annuali, contenuti, valutazioni e registrazioni. | 1. Il contenuto della formazione dovrebbe coprire il memorandum di ispezione e quarantena dei prodotti acquatici esportati in Cina , accordi e protocolli, regolamenti e standard cinesi , ecc. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **11. Autoesame e autocontrollo** |  |
| 1 1. Ispezione del prodotto finito | 1. 9 in "Norme nazionali sulla sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881) .2. 9 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di prodotti acquatici" (GB20941) .3. "Standard nazionale di sicurezza alimentare per prodotti acquatici freschi e congelati di origine animale" (GB 2733).4. "Standard nazionale di sicurezza alimentare per i prodotti acquatici di origine animale" (GB 10136).5. "Standard nazionale di sicurezza alimentare per i condimenti acquatici" ( GB 10133).6. "Standard nazionale di sicurezza alimentare per le alghe e i suoi prodotti" (GB 19643).7. " Norme nazionali di sicurezza alimentare per l'uso di additivi alimentari" ( GB 2760 ) .8. "Limiti standard nazionali di sicurezza alimentare delle micotossine negli alimenti" (GB 2761).9. " Norme nazionali sulla sicurezza alimentare" Limiti dei contaminanti negli alimenti" ( GB 2762 ) .10. Limiti massimi di residui di pesticidi negli alimenti secondo lo standard nazionale di sicurezza alimentare (GB 2763 ) ."Standard nazionale di sicurezza alimentare per limitare la concentrazione di sostanze radioattive negli alimenti" (GB 14882)."Standard nazionale di sicurezza alimentare per i cetrioli di mare essiccati" (GB 31602). | 1 1 .1 Fornire elementi per l'ispezione del prodotto finito, indicatori, metodi e frequenza di ispezione.1 1 .2 L'impresa dispone di un proprio laboratorio e presenta certificati di capacità e qualifiche di laboratorio aziendale ; l'impresa affida a un laboratorio incaricato da terzi il compito di fornire le qualifiche di laboratorio affidate. | 1. Gli articoli per l'ispezione del prodotto finito sono conformi agli standard cinesi . | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **12. Dichiarazione** |
| 12.1 Dichiarazione societaria | 1. Articoli 8 e 9 delle "Disposizioni della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e la gestione delle imprese estere di produzione di prodotti alimentari importati" . | 12.1 Compilare il " Modulo di domanda per la registrazione delle imprese di produzione estera di prodotti acquatici importati" . | Dovrebbe avere la firma della persona giuridica e il sigillo della società . | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 12.2 Conferma da parte dell'autorità competente | 1. Articoli 8 e 9 delle "Disposizioni della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e la gestione delle imprese estere di produzione di prodotti alimentari importati" . | 12.2 Compilare il " Modulo di domanda per la registrazione delle imprese di produzione d'oltremare di prodotti acquatici importati ". | Dovrebbe essere firmato dall'autorità competente e timbrato dall'autorità competente. | □Conforme a□Non soddisfa |  |