di prodotti apistici importati

Numero di registrazione:

Nome dell'azienda:

Indirizzo commerciale:

Data di compilazione del modulo:

Istruzioni per la compilazione del modulo:

1. Secondo il "Regolamento della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e la gestione delle imprese di produzione d'oltremare di alimenti importati" (Amministrazione generale dell'ordine doganale n. 248), le condizioni sanitarie applicabili alle imprese di produzione e trasformazione di prodotti apistici d'oltremare per la registrazione in Cina devono essere conformi alle leggi, ai regolamenti e agli standard cinesi. Le normative pertinenti sono conformi ai requisiti del Protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti apistici esportati in Cina.

2. Le autorità estere responsabili dell'importazione di prodotti apistici conducono ispezioni ufficiali delle imprese di produzione di prodotti apistici sulla base di questa tabella e determinano in modo veritiero la conformità in base alle effettive condizioni dell'ispezione. Invia questo modulo e i materiali di certificazione forniti dai produttori esteri di prodotti apistici in conformità con i requisiti pertinenti dell'Ufficio per la sicurezza alimentare di importazione ed esportazione dell'Amministrazione generale delle dogane cinesi.

3. Le imprese estere di produzione di prodotti apistici effettuano un'autovalutazione e un'autoispezione prima di richiedere la registrazione secondo il presente modulo. Fornire materiali di supporto in base al contenuto nella colonna "Requisiti di compilazione e materiali di supporto" in questo modulo. I materiali di certificazione devono essere catalogati e il numero e il contenuto devono corrispondere al numero e al contenuto nella colonna "Requisiti di compilazione e materiali di certificazione". Devono essere compilati in cinese e inglese e il contenuto deve essere veritiero e completo.

4. Il contenuto inglese è solo di riferimento, prevarrà il contenuto cinese.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| progetto | Principali condizioni e basi | Compilazione dei requisiti e dei materiali di supporto | Punti di revisione | Determinazione della conformità | Osservazione |
| **1. Informazioni di base dell'impresa** |
| 1.Situazione di base | 1. Articoli 5, 6, 7 e 8 del "Regolamento della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e la gestione delle imprese di produzione estera di prodotti alimentari importati" (Amministrazione generale dell'ordinanza doganale n. 248) .2. " Misure della Repubblica popolare cinese sulla gestione della sicurezza alimentare in importazione ed esportazione" (ordinanza dell'amministrazione generale delle dogane n. 249). .3. “Norme nazionali di sicurezza alimentare Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare ” (GB 14881 ).4． Il protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti delle api esportati in Cina è stato firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane . | 1. Compilare il "Modulo di domanda per la registrazione delle imprese di produzione estere di prodotti apistici 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. Le risorse umane dell'impresa dovrebbero essere in grado di soddisfare i requisiti di produzione, lavorazione e controllo di qualità e sicurezza dell'impresa .I prodotti delle api da esportare in Cina devono rispettare l'ambito del prodotto specificato nel protocollo. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **2. Ubicazione dell'impresa, disposizione dell'officina, strutture e attrezzature** |
| 2.1 Selezione della sede aziendale | 3.1 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 2.1 Fornire immagini dell'ambiente in cui è ubicata la fabbrica. Le immagini devono indicare le informazioni sull'ambiente circostante (aree urbane, suburbane, industriali, agricole e residenziali, ecc. ). | Non dovrebbero esserci fonti di inquinamento intorno all'area della fabbrica. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 2.2 Ambiente e layout della fabbrica | 3.2 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 2.2 Fornire una planimetria dell'area della fabbrica. La planimetria dovrebbe indicare diverse aree funzionali come produzione e lavorazione, stoccaggio di materie prime/prodotti finiti, magazzini di prodotti chimici e laboratori (se applicabile) . | La disposizione dell'area dello stabilimento soddisfa le esigenze di produzione e lavorazione e le aree funzionali sono ragionevolmente suddivise per prevenire il rischio di contaminazione del prodotto. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 2.3 Progettazione e disposizione dell'officina | 4.1 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 2.3 Fornire una planimetria dell'officina di produzione. La planimetria dell'officina deve indicare chiaramente la gamma di aree pulite e aree non pulite; indicare le aree funzionali come spogliatoi del personale, produzione e lavorazione e locali per la pulizia e disinfezione degli strumenti; direzione del flusso del personale e dei prodotti in officina . | La disposizione dell'officina dovrebbe essere ragionevole per soddisfare le esigenze di produzione e lavorazione ed evitare la contaminazione incrociata .  | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 2.4 Struttura e materiali dell'edificio dell'officina | 4.2 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881) . | 2.4 Fornire foto del soffitto, delle pareti, dei pavimenti, delle porte e delle finestre del laboratorio per illustrarne i materiali. | struttura dell'edificio e i materiali dell'officina soddisfano i requisiti igienici per la produzione e la lavorazione degli alimenti e sono facili da pulire per prevenire la contaminazione degli alimenti. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 2.5 Impianti e attrezzature di produzione | e 6.2 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 1 4881 ) . | 2.5.1 Fornire un elenco delle principali attrezzature e strutture per la produzione e la lavorazione .2.5.2 Fornire foto delle principali attività di produzione e lavorazione, nonché dell'approvvigionamento idrico, del drenaggio, della pulizia e della disinfezione, dello stoccaggio dei rifiuti, dell'igiene personale, dell'illuminazione, del controllo della temperatura (se applicabile) e di altre attrezzature e strutture . | Le imprese dovrebbero essere dotate di attrezzature di produzione adeguate alla capacità produttiva e in grado di garantire che le condizioni igieniche del processo di produzione e lavorazione soddisfino i requisiti . | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 2.6 Strutture di magazzinaggio | 5.1.8 e 10 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 2. 6 Descrivere brevemente i requisiti di gestione per lo stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti e fornire immagini pertinenti dello stoccaggio che possano riflettere la situazione di stoccaggio . | È necessario garantire che le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti dei prodotti esportati in Cina siano chiaramente contrassegnati e conservati in aree speciali. L'ambiente di stoccaggio e trasporto sia pulito e igienico. I magazzini con requisiti di temperatura dovrebbero disporre di strutture per il controllo della temperatura che soddisfano i requisiti . | □ Conforme a□Non soddisfa |  |
| **3. Fornitura di acqua di lavorazione** |
| 3.1 Trattamento della qualità dell'acqua di lavorazione (se applicabile) | 5.1.1 e 5.1.2 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 ) .2. "Norme igieniche per l'acqua potabile" (GB 5749). | 3.1 Se si tratta della fonte idrica dell'azienda, descrivere le misure pertinenti per il controllo della qualità dell'acqua e fornire l'ultimo rapporto sul test della qualità dell'acqua di produzione (se applicabile). | La quantità di cloro aggiunto durante il trattamento di clorazione deve essere conforme ai requisiti degli "Standard igienici per l'acqua potabile" (GB 5749) se il cloro non viene aggiunto, l'impresa deve garantire che la qualità dell'acqua soddisfi i requisiti degli "Standard igienici per l'acqua potabile"; Acqua potabile» (GB 5749). | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile  |  |
| **4. Fonti delle materie prime per i prodotti delle api** |
| 4.1 Collegamenti con l'apicoltura | Il protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti delle api esportati in Cina è firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane . | 4.1.1 Elenco degli apiari/smielatori che forniscono materie prime all'impresa (l'elenco dovrebbe includere le informazioni sull'ubicazione degli apiari/smielatori) e i relativi materiali di certificazione approvati dall'autorità competente del paese .4. 1. 2 Per le materie prime dei prodotti apistici provenienti da un paese terzo , fornire materiali di certificazione (se applicabile) che attesti che le materie prime provengono da prodotti apistici conformi al protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti apistici esportati in Cina .4.1.3 Documenti comprovanti che le materie prime dei prodotti apistici soddisfano i requisiti del protocollo bilaterale. | Gli apiari o le sale per la scuotimento del miele che forniscono materie prime per i prodotti delle api esportati in Cina dovrebbero essere approvati dalle autorità competenti del paese in cui si trovano ed essere effettivamente controllati e rispettare i requisiti pertinenti del protocollo bilaterale. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 4.2 Accettazione delle materie prime | Il protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti delle api esportati in Cina è firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane .7.1 e 7.2 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 4. 2.1 Descrivere brevemente i requisiti di gestione dell'azienda per i fornitori di materie prime per i prodotti delle api (compresi apiari e sale di scuotimento del miele che forniscono materie prime, ecc. ) .4.2.2 Fornire un sistema di accettazione delle materie prime (inclusi indicatori, limiti, requisiti di accettazione, ecc. , compreso come impedire che fonti di miele tossiche e dannose entrino nella fabbrica).4.2.3 Fornire un sistema di gestione del rischio per evitare che i prodotti delle api vengano infettati da agenti patogeni delle malattie delle api . | 1. Le materie prime utilizzate per produrre i prodotti delle api esportati in Cina dovrebbero essere sicure, igieniche e adatte al consumo umano.2. Adottare misure efficaci in conformità con le disposizioni del protocollo bilaterale per prevenire la diffusione delle malattie delle api attraverso i prodotti delle api esportati in Cina. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 4.3 Prodotti legati all'alimentazione | 7.4 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 4.3.1 Descrivere brevemente i requisiti per l'acquisto di materiali per l'imballaggio alimentare, detergenti, disinfettanti, ecc.4.3.2 Descrivere brevemente i requisiti di disinfezione per i materiali di imballaggio che sono a diretto contatto con i prodotti delle api . | I prodotti alimentari devono essere conformi ai requisiti di sicurezza alimentare ed evitare la contaminazione degli alimenti. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **5. Controllo del processo** |
| 5.1 Processo di trattamento | 1. "Standard nazionale di sicurezza alimentare per il miele " (GB14963) .2. Il protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti delle api esportati in Cina è firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane . | 5.1.1 (Applicabile alle aziende produttrici di miele) Breve descrizione della tecnologia di lavorazione del miele (incluso se il miele è riscaldato e la temperatura e pressione massime di riscaldamento, la dimensione delle maglie dello schermo filtrante, se viene utilizzato il processo di disidratazione e concentrazione, se vengono aggiunti additivi alimentari e altre materie prime, ecc.) .5.1.2 (Applicabile alle imprese di pappa reale) Descrivere brevemente la tecnologia di produzione e lavorazione.5.1.3 In conformità con le disposizioni del protocollo bilaterale, adottare misure efficaci per eliminare il rischio di malattie delle api .5.1.4 Fornire immagini delle principali apparecchiature di elaborazione . | 1. Il miele esportato in Cina dovrebbe rispettare la definizione di base di miele. I prodotti delle api dovrebbero mantenere le loro proprietà naturali e non dovrebbero essere aggiunti altri additivi alimentari o materie prime alimentari.2. Garantire che i prodotti delle api esportati in Cina non trasmettano le malattie delle api correlate previste dal protocollo bilaterale. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 5.2 Situazione del controllo igienico | 6.1, 6.6 e 8 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 5.2.1 Descrivere brevemente i requisiti di base e i sistemi di gestione per il controllo dell’igiene durante la produzione e la lavorazione .5.2.2 Fornire immagini delle misure di controllo igienico implementate nei laboratori di lavorazione . | Durante il processo di produzione e lavorazione dovrebbero essere implementate efficaci misure di controllo igienico per garantire la sicurezza e l’igiene dei prodotti delle api esportati in Cina. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 5.3 Autoesame e autocontrollo | "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 ) 9 | 5.3.1 Se l'impresa dispone di un proprio laboratorio , dovrà presentare la prova delle capacità e delle qualifiche del laboratorio dell'impresa; se l'impresa affida un laboratorio affidato a terzi , dovrà fornire materiali comprovanti le qualifiche del laboratorio affidato .5. 3.2 Fornire un piano di monitoraggio aziendale, compresi gli elementi di monitoraggio, la frequenza, gli standard di giudizio , le misure di gestione non qualificate, ecc. | Le imprese dovrebbero stabilire piani di autoispezione e autocontrollo e gli standard di campionamento, test e giudizio per le materie prime e i test sui prodotti dovrebbero essere conformi ai requisiti cinesi per garantire la sicurezza e l’igiene dei prodotti. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **8. Gestione dei materiali chimici e di imballaggio** |
| 8.1 Gestione e stoccaggio dei prodotti chimici | 7.4 e 8.3 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 8.1.1 Descrivere brevemente i requisiti per l'uso e lo stoccaggio dei prodotti chimici.8.1.2 Fornire immagini dei locali di stoccaggio dei prodotti chimici. | 1. I prodotti chimici (compresi disinfettanti e altri detergenti) devono essere conformi alle autorità competenti locali e ai requisiti cinesi.2. I prodotti chimici dovrebbero essere immagazzinati in aree dedicate, gestite rigorosamente e chiaramente etichettate. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 8.2 Gestione e stoccaggio dei materiali di imballaggio interni ed esterni | 7.5 e 8.5 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 8.2 Fornire la prova che i materiali di imballaggio interno ed esterno sono idonei per l'imballaggio dei prodotti delle api . | I materiali di imballaggio non devono contenere sostanze tossiche e nocive e non devono alterare le proprietà sensoriali dei prodotti delle api . | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **9. Smaltimento dei rifiuti e disinfestazione** |
| 9.1 Smaltimento dei rifiuti | 6.5 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 9.1.1 Fornire immagini per l'identificazione dei contenitori di prodotti commestibili e dei contenitori per lo stoccaggio dei rifiuti nell'officina.9.1.2 Descrivere brevemente i requisiti per le procedure di trattamento dei rifiuti; se una terza parte viene utilizzata per un trattamento innocuo, fornire le corrispondenti qualifiche della società terza. | 1. I contenitori dei prodotti commestibili e i contenitori per lo stoccaggio dei rifiuti 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 |  |
| 9.2 Controllo dei parassiti e dei roditori | 6.4 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 9.2 Fornire un piano di disposizione per il controllo degli infestanti Se una terza parte si assume la responsabilità, fornire le qualifiche della terza parte. | Dovrebbe essere evitato l’impatto degli insetti nocivi e dei roditori sulla sicurezza e la salute della produzione. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **10. Tracciabilità e richiamo del prodotto** |
| 10. Tracciabilità e sistema di richiamo del prodotto | 11 e 14 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) .protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti delle api esportati in Cina firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane . | 10.1 Descrivere brevemente la procedura di tracciabilità del prodotto Prendendo come esempio il numero di lotto di un lotto di prodotti finiti, spiegare come tracciare il prodotto finito fino all'apiario corrispondente o all'azienda di origine del passaggio precedente .10.2 Fornire immagini di identificazione del lotto di materie prime, prodotti finiti e semilavorati per la lavorazione dei prodotti delle api durante i progetti di stoccaggio e lavorazione . | 1. L'origine degli animali o dei prodotti dovrebbe essere identificata attraverso la composizione dei numeri di lotto, e la gestione della tracciabilità di un passo avanti e di uno indietro dovrebbe essere ottenuta attraverso la gestione dei lotti e la ricezione dei registri delle vendite.2. Dovrebbe essere garantito che i prodotti siano effettivamente etichettati in tutti gli aspetti come la lavorazione e lo stoccaggio. | □ Conforme a□Non soddisfa |  |
| **11. Gestione e formazione del personale** |
| 11.1 Qualifiche dei dipendenti e gestione sanitaria | 6.3 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) . | 11.1 Fornire ai dipendenti i requisiti di gestione sanitaria pre-assunzione e di esame fisico dei dipendenti. | 1. Prima dell'assunzione, i dipendenti 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 |  |
| 11.2 Formazione del personale | 12 in “Norme nazionali di sicurezza alimentare Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare ” (GB 14881 ) . | 11.2 Fornire ai dipendenti piani di formazione annuali, contenuti, valutazioni e registrazioni. | per i prodotti delle api esportati in Cina , le normative cinesi e il controllo degli standard, ecc. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| **12. Dichiarazione** |
| 12.1 Dichiarazione societaria |  | 12.1 Compilare il "Modulo di domanda di registrazione delle imprese estere di produzione di prodotti apistici importati ". | Dovrebbe avere la firma della persona giuridica e il sigillo della società. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 12.2 Conferma da parte dell'Autorità Veterinaria |  | 12.2 Compilare il "Modulo di domanda di registrazione delle imprese estere di produzione di prodotti apistici importati ". | Dovrebbe essere firmato dal veterinario competente e timbrato dall'autorità competente. | □Conforme a□Non soddisfa |  |