Condizioni di registrazione e punti chiave per il confronto e l'ispezione delle imprese di produzione estere di prodotti a base di uova importati

Numero di registrazione:

Nome dell'azienda:

Indirizzo commerciale:

Data di compilazione del modulo:

Istruzioni per la compilazione del modulo:

1. Secondo il "Regolamento sulla registrazione e la gestione delle imprese di produzione d'oltremare di prodotti alimentari importati della Repubblica popolare cinese" ( Amministrazione generale dell'ordine doganale n. 248), le condizioni sanitarie applicabili alle imprese di produzione e lavorazione di prodotti a base di uova 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 a base di uova esportati in Cina.

2. Le autorità competenti d'oltremare per i prodotti a base di uova importati condurranno ispezioni ufficiali dei produttori di prodotti a base di uova sulla base di questa tabella e determineranno in modo veritiero la conformità in base alle effettive condizioni di ispezione. Invia questo modulo e i materiali di certificazione forniti dai produttori di prodotti a base di uova d'oltremare in conformità con i requisiti pertinenti dell'Ufficio per la sicurezza alimentare di importazione ed esportazione dell'Amministrazione generale delle dogane cinesi.

3. I produttori esteri di ovoprodotti devono effettuare 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. Ambito di applicazione di questa tabella: I prodotti a base di uova si riferiscono a prodotti a base di uova solidi (con o senza guscio) o liquidi che vengono lavorati con le uova come materia prima principale, con o senza l'aggiunta di materiali ausiliari, e lavorati attraverso processi pertinenti.

5. 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． Protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti a base di uova esportati in Cina firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane | 1. Compila il " Modulo di domanda per la registrazione delle imprese di produzione estera di uova fresche e prodotti a base di uova importati" | 1. Le imprese dovrebbero inserire le informazioni in modo veritiero. 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 a base di uova da esportare in Cina devono rispettare la definizione del prodotto specificata 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 della fabbrica soddisfa le esigenze di produzione e lavorazione. L'area della fabbrica dovrebbe essere divisa in aree di produzione e aree non di produzione dovrebbe essere evitata durante il trasporto di materie prime, rifiuti e consegna di prodotti finiti. | □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 | L'area e l'altezza dell'officina dovrebbero essere compatibili con la capacità produttiva e il posizionamento delle attrezzature e soddisfare i requisiti di flusso del processo e di igiene della lavorazione degli ovoprodotti in lavorazione ; il flusso di persone e la logistica non dovrebbero causare contaminazione incrociata. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 2. 4 Impianti e attrezzature di produzione | e 6.2 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 1 4881 ) | 2.4 Fornire un elenco delle principali attrezzature e strutture | Le imprese dovrebbero essere dotate di attrezzature di produzione commisurate alla capacità produttiva | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 2.5 Pulizia e disinfezione degli impianti produttivi | 1. 5.1.3 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 1 4881 )  2. "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di uova e prodotti a base di uova" (GB 21710) | 2.5.1 Fornire un piano di pulizia per gli impianti di produzione, compreso il personale addetto alle pulizie, i metodi, i tempi, la frequenza e gli ingredienti dei detergenti.  2.5.2 Fornire l'ultimo rapporto di verifica dell'effetto pulente.  2.5.3 Fornire l'elenco e la quantità delle attrezzature per la pulizia. | 1. Il piano di pulizia dell’impresa dovrebbe garantire che gli impianti di produzione possano essere puliti in modo tempestivo e che gli impianti di pulizia e disinfezione non causino contaminazione incrociata.  2. Il rapporto di verifica dell'effetto detergente dovrebbe garantire che i prodotti successivi non siano contaminati.  3. Le attrezzature per la pulizia possono soddisfare le esigenze di produzione. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 2.6 Strutture di magazzinaggio | 5.1.8, 10 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 ) | 2.6 Descrivere brevemente i requisiti di gestione per i magazzini di stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti e fornire immagini pertinenti nel magazzino di stoccaggio che possano riflettere la situazione di stoccaggio. | Le imprese dovrebbero garantire che i prodotti a base di uova esportati in Cina siano chiaramente etichettati, conservati in aree speciali e che l’ambiente di stoccaggio e trasporto sia pulito e igienico.  Il magazzino di stoccaggio dei prodotti finiti deve essere mantenuto pulito, con temperatura e umidità costanti e disporre di strutture antimuffa, anti-ratti, antiinsetto e antimosche, nonché strutture per il controllo della temperatura e dell'umidità nel magazzino contrassegnati per la tracciabilità e devono essere tenuti a una certa distanza dalle pareti e dai pavimenti; non sono ammessi articoli nel magazzino. . | □ Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **3. Fornitura di acqua/ghiaccio/vapore di lavorazione** | | | | | |
| 3.1 Trattamento della qualità dell'acqua di lavorazione (se applicabile) | 1. 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) | L’acqua utilizzata per la produzione e la lavorazione (compreso il vapore) deve essere conforme agli standard cinesi.  Esegui il test almeno una volta all'anno e i risultati del test dovrebbero essere conformi agli standard di produzione e lavorazione dell'acqua del mio paese. Il laboratorio di prova incaricato dovrebbe avere le qualifiche corrispondenti riconosciute o approvate dall'autorità locale competente. | □Conforme a  □Non soddisfa  □Non applicabile |  |
| 3.2 Fornitura di acqua di lavorazione e acqua ausiliaria (se applicabile) | 1. 5.1.1 e 5.1.2 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 )  2. 5.1.1 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di uova e prodotti a base di uova" (GB 21710) | 3.2 Fornire un sistema di gestione dell'acqua di trattamento aziendale e dell'acqua ausiliaria | Per fornire acqua ausiliaria devono essere utilizzate condutture completamente indipendenti (come acqua di raffreddamento, acqua per la pulizia delle condutture) e contrassegnate (ad esempio utilizzando colori diversi). La conduttura dell'acqua ausiliaria e la conduttura dell'acqua di trattamento non devono essere collegate in modo incrociato o sifonate. | □Conforme a  □Non soddisfa  □Non applicabile |  |
| **4. Materie prime e materiali di imballaggio** | | | | | |
| 4.1 Aree di provenienza e allevamenti di uova crude | 1. Protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti a base di uova esportati in Cina firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane | 4.1 Fornire una tabella informativa dei paesi/province/regioni da cui provengono le uova crude  Va indicato se l'impresa è un allevamento proprio o un allevamento cooperativo . | Le imprese dovrebbero adottare misure efficaci per distinguere e garantire che le uova crude per i prodotti a base di uova esportati in Cina provengano da paesi o regioni specificati nel protocollo (o province/regioni specifiche chiaramente specificate nel protocollo) e uova fresche da aree epidemiche o paesi stranieri non può essere acquistato . | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 4.2 Accettazione delle materie prime | Protocollo di ispezione e quarantena per gli ovoprodotti esportati in Cina 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 Fornire i requisiti gestionali dell'azienda per i fornitori di uova crude.  4.2.2 Fornire un sistema di accettazione delle materie prime . | 1. Le uova crude utilizzate nella produzione di ovoprodotti esportati in Cina dovrebbero essere sicure, igieniche e adatte al consumo umano.  2. Rispettare le disposizioni delle leggi, dei regolamenti e dei protocolli bilaterali del nostro Paese. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 4.3 Controllo degli additivi alimentari (se applicabile) | 1. 7.3 e 8.3.1 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB 14881)  2. "Norme nazionali di sicurezza alimentare per l'uso degli additivi alimentari" (GB 2760-2014) | 4.3 Presentare un elenco di tutti gli additivi alimentari utilizzati nel prodotto, nonché l'utilizzo massimo e le quantità residue dei principali additivi alimentari, ed elencarli in ordine dal più al meno. | Le imprese dovrebbero stabilire procedure di controllo degli additivi alimentari. L'ambito di utilizzo, il dosaggio e le quantità residue degli additivi alimentari dovrebbero essere conformi ai requisiti dello "Standard nazionale sull'uso degli additivi alimentari" (GB2760). | □Conforme a  □Non soddisfa  □Non applicabile |  |
| 4.4 Accettazione dei materiali di imballaggio interni ed esterni | 7.4 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB 14881) | 4.4 Fornire materiali di certificazione di sicurezza per i materiali di imballaggio interni ed esterni | I materiali di imballaggio non devono contenere sostanze tossiche e nocive e non devono alterare le caratteristiche sensoriali degli ovoprodotti | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **5. Controllo del processo** | | | | | |
| 5.1 Istituzione e funzionamento del sistema HACCP | 1. 13.2 e 13.3 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB 14881)  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 ) | 5.1.1 Fornire 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  5.1.2 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.  4. Il piano HACCP dovrebbe includere tutti i prodotti destinati ad essere esportati in Cina  5. Rispettare i requisiti degli standard e dei protocolli nazionali di sicurezza alimentare della Cina . | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 5.2 Parametri di riscaldamento dei prodotti trattati termicamente (se applicabile) | 1. " Specifiche igieniche nazionali sulla sicurezza alimentare per la produzione di uova e prodotti a base di uova " (GB 21710 )  Requisiti relativi ai parametri di trattamento termico stabiliti nel protocollo di ispezione e quarantena per gli ovoprodotti esportati in Cina firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane | esempi di parametri di riscaldamento e curve tempo-temperatura di riscaldamento per tutti i prodotti a base di uova trattati termicamente da esportare in Cina | Il processo di produzione e i parametri dei prodotti trattati termicamente dovrebbero essere conformi ai requisiti degli standard e dei protocolli nazionali di sicurezza alimentare della Cina . | □Conforme a  □Non soddisfa  □Non applicabile |  |
| 5.3 Autoispezione e autocontrollo | 1. 9.4, Appendice A delle "Norme igieniche generali per le imprese di produzione alimentare" (GB14881)  Requisiti relativi ai test microbici stabiliti nel protocollo di ispezione e quarantena per gli ovoprodotti esportati in Cina firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane | i prodotti a base di uova destinati ad essere esportati in Cina . Il piano dovrebbe elencare gli elementi di monitoraggio, la frequenza, gli standard di giudizio, le misure di trattamento non qualificate, ecc.;  5.3.2 Fornire rapporti di analisi sui risultati del monitoraggio microbico negli ultimi sei mesi;  5.3.3 Se l'impresa dispone di un proprio laboratorio, dovrà presentare il certificato di capacità e qualificazione del laboratorio aziendale; se l'impresa affida un laboratorio terzo , dovrà fornire le qualifiche del laboratorio affidato | 1. Le imprese dovrebbero stabilire un piano di autoispezione e autocontrollo. 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.  2. Le imprese dovrebbero effettuare il monitoraggio microbico sulle superfici a contatto con gli alimenti e sui materiali di imballaggio nel processo di confezionamento dei prodotti pronti al consumo trattati termicamente.  3. I laboratori di terze parti dovrebbero avere qualifiche di prova per i progetti di prova affidati  4. I risultati del test devono essere conformi allo "Standard nazionale di sicurezza alimentare per uova e prodotti a base di uova" (GB2749) e ai relativi standard nazionali di sicurezza alimentare | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 5.4 Monitoraggio della Salmonella durante il processo produttivo | 8.2 in "Codice igienico nazionale sugli standard di sicurezza alimentare per la produzione di uova e prodotti a base di uova" (BG21710) | 5.4.1 Fornire un piano di monitoraggio della Salmonella durante la produzione e la lavorazione.  5.4.2 Fornire gli ultimi due risultati del monitoraggio della Salmonella. | Le imprese dovrebbero fornire piani di monitoraggio della salmonella e risultati del monitoraggio e dovrebbero rispettare le disposizioni dell'Appendice A "Linee guida per le procedure di monitoraggio della salmonella durante la lavorazione di uova e prodotti a base di uova" delle "Specifiche igieniche nazionali sugli standard di sicurezza alimentare per la produzione di uova e uova". Prodotti" (BG21710) |  |  |
| **6. Gestione chimica** | | | | | |
| 6.1 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 ) | 6.1.1 Breve descrizione dei requisiti di manipolazione e stoccaggio dei prodotti chimici  6.1.2 Fornire immagini del locale 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 devono essere immagazzinati in aree dedicate, gestite rigorosamente e chiaramente etichettate | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **7. Smaltimento dei rifiuti e disinfestazione** | | | | | |
| 7.1Smaltimento dei rifiuti | 6.5 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) | 7.1.1 Fornire immagini della distinzione tra contenitori di prodotti commestibili e contenitori per lo stoccaggio dei rifiuti in officina  7.1.2 Descrivere brevemente i requisiti per le procedure di trattamento dei rifiuti; se si utilizza una terza parte 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 |  |
| 7.2 Controllo dei parassiti e dei roditori | 6.4 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) | 7.2 Fornire un piano di disposizione per il controllo degli infestanti Se la responsabilità è di una terza parte, fornire le qualifiche della terza parte. | L’impatto di parassiti e roditori sulla sicurezza e salute della produzione dovrebbe essere evitato | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **8. Tracciabilità e richiamo del prodotto** | | | | | |
| 8.1 Informazioni sull'imballaggio e sulla tracciabilità del prodotto | 11.4 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB 14881) | 8.1 Fornire regole di etichettatura , campioni di etichette e istruzioni sulle informazioni sulla tracciabilità (il significato del logo, del marchio o del numero utilizzato per la tracciabilità e la posizione della stampa sulla confezione) | Le imprese dovrebbero descrivere chiaramente il significato dell'identificazione del prodotto, dei marchi o dei numeri utilizzati per la tracciabilità | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 8.2 Sistema di tracciabilità e richiamo dei prodotti | 1. 11.1 e 14.1.1 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB 14881) | 8. 2 Descrivere brevemente la procedura di tracciabilità del prodotto Prendendo come esempio il numero di lotto di un lotto di prodotti finiti, spiegare come tracciare i prodotti finiti fino al macello corrispondente. | dovrebbe essere identificata attraverso la composizione identificativa e la tracciabilità bidirezionale dovrebbe essere ottenuta attraverso la gestione dei lotti e la ricezione dei registri delle vendite. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **9. Gestione e formazione del personale** | | | | | |
| 9.1 Qualifiche dei dipendenti e gestione sanitaria | 6.3 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) | 9.1 Fornire 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 | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 9.2Formazione del personale | "Norme nazionali di sicurezza alimentare Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 14881 ) 12 | 9.2 Fornire ai dipendenti piani di formazione annuali, contenuti, valutazioni e registrazioni | Il contenuto della formazione dovrebbe coprire i protocolli di ispezione e quarantena per gli ovoprodotti esportati in Cina , le normative cinesi e il controllo degli standard, ecc. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **10 Dichiarazione​** | | | | | |
| 1 0 .1 Dichiarazione aziendale |  | 10. 1. Compilare il "Modulo di domanda per la registrazione delle imprese di produzione d'oltremare di uova e prodotti a base di uova importati " | Dovrebbero esserci la firma di una persona giuridica e il sigillo della società. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 1 0.2 Conferma da parte dell'autorità veterinaria competente |  | 10.2 Compilare il "Modulo di domanda per la registrazione delle imprese di produzione estera di uova e prodotti a base di uova importati " | Dovrebbe essere firmato dal veterinario competente e timbrato dall'autorità competente | □Conforme a  □Non soddisfa |  |