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 crudeVa 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 dogane7.1 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 Cina5.1.2 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 chimici2. 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 Cina5. 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 affidati4. 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 chimici6.1.2 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 cinesi2. 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 officina7.1.2 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 |  |