Condizioni di registrazione e punti chiave per il confronto e l'ispezione delle imprese di produzione estere di uova fresche importate

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 alimenti importati della Repubblica popolare cinese" (Amministrazione generale dell'ordine doganale n. 248), le condizioni sanitarie applicabili alle imprese di produzione e trasformazione di uova fresche d'oltremare per la registrazione in Cina devono essere conformi alle leggi, ai regolamenti e agli standard cinesi. I regolamenti pertinenti sono conformi ai requisiti del protocollo di ispezione e quarantena per le uova fresche esportate in Cina.

2. Le autorità d'oltremare responsabili delle uova fresche importate condurranno ispezioni ufficiali delle imprese di produzione di uova fresche sulla base di questa tabella e determineranno in modo veritiero la conformità in base alle effettive condizioni dell'ispezione. Invia questo modulo e i materiali di certificazione forniti dalle imprese di produzione di uova fresche all'estero 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 uova fresche 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. 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 le uova fresche esportate 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 .Le uova fresche 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 di processo e di igiene della lavorazione delle uova fresche 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 | "Norme nazionali sulla sicurezza alimentare" 5 e 6.2 in " Norme igieniche generali per la produzione alimentare " (GB 1 4881 ) | 2.4 Fornire un elenco delle principali attrezzature e strutture per la produzione e la lavorazione | Le imprese dovrebbero essere dotate di attrezzature di produzione commisurate alla capacità produttiva | □ Conforme a□Non soddisfa |  |
| 2.5 Strutture di magazzinaggio | 5.1.8, 10 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 ) | 2.5 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 le uova fresche esportate in Cina siano chiaramente contrassegnate, conservate 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 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 di produzione e trattamento (compreso il vapore) deve essere conforme agli standard ufficiali locali.Eseguire il test almeno una volta all'anno e i risultati del test dovrebbero essere conformi agli standard ufficiali locali di produzione e lavorazione dell'acqua. Il laboratorio di prova incaricato dovrebbe avere le qualifiche corrispondenti riconosciute o approvate dall'autorità locale competente. | □ Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| **4. Fonte delle materie prime a base di uova fresche** |
| 4.1 Aree di provenienza e allevamenti di uova fresche | Protocollo di ispezione e quarantena per le uova fresche esportate 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 frescheVa 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 fresche esportate in Cina provengano da paesi o regioni stipulate nel protocollo (o da province/regioni specifiche chiaramente stabilite nel protocollo). Le uova fresche provenienti da aree epidemiche o paesi stranieri non possono essere acquistate. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 4.2 Accettazione delle materie prime | Protocollo di ispezione e quarantena per le uova fresche esportate 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 di gestione dell'azienda per i fornitori di materie prime a base di uova fresche.4.2.2 Fornire un sistema di accettazione delle materie prime . | 1. Le materie prime per la produzione di uova fresche esportate 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 |  |
| **5. Controllo del processo** |
| 5.1 Situazione dei controlli igienico-sanitari | 6.1, 6.6, 8 in " Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 ) | 5.1.1 Descrivere brevemente i requisiti di base e i sistemi di gestione per il controllo dell'igiene durante la produzione e la lavorazione.5.1.2 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 prevenire la contaminazione incrociata e garantire la sicurezza e l’igiene delle uova fresche esportate in Cina. | □Conforme a□Non soddisfa |  |
| 5.2 Pulizia e disinfezione delle uova per la pulizia (se applicabile) | "Specifiche generali di igiene dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare " (GB 14881 ) 88.6.3, 8.6.6 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di uova e prodotti a base di uova" (GB21710) | 5.2.1 Fornire procedure di pulizia e disinfezione per la pulizia delle uova.5.2.2 Fornire i nomi e gli ingredienti dei detergenti e dei disinfettanti.5.2.3 Fornire il nome, gli ingredienti e la quantità di applicazione dell'agente di rivestimento, nonché il rapporto sulla sicurezza dell'agente di rivestimento. | Dovrebbero essere sviluppate procedure di pulizia e disinfezione, dovrebbero essere selezionati detergenti e disinfettanti qualificati e dovrebbero essere controllati i rischi per la sicurezza dei detergenti e dei disinfettanti;L'agente di rivestimento deve essere conforme agli standard pertinenti e la quantità appropriata deve essere controllata per garantire che i microrganismi non si moltiplichino e che le uova fresche non vengano contaminate dall'agente di rivestimento. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 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 |  |
| **6. Gestione dei materiali chimici e di imballaggio** |
| 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 |  |
| 6.2 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 ) | 6.2 Fornire prova della sicurezza dei materiali di imballaggio interni ed esterni | I materiali di imballaggio non devono contenere sostanze tossiche e nocive e non devono alterare le caratteristiche sensoriali delle uova fresche | □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 | le uova fresche esportate 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 |  |