Condizioni di registrazione e punti chiave per il confronto e l'ispezione delle imprese di produzione estere di prodotti a base di carne 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 delle imprese di produzione di prodotti a base di carne d'oltremare che richiedono la registrazione in Cina devono rispettare le leggi, i regolamenti e gli standard cinesi. Le normative pertinenti sono conformi ai requisiti del Protocollo sull'ispezione e la quarantena della carne esportata in Cina.

2. Le autorità straniere responsabili dei prodotti a base di carne importati conducono ispezioni ufficiali delle imprese di produzione di prodotti a base di carne sulla base di questa tabella e determinano in modo veritiero la conformità in base alle effettive condizioni di ispezione. Dopo averlo completato, inviare questo modulo e i materiali di certificazione forniti dall'impresa di produzione di prodotti a base di carne all'estero all'Ufficio per la sicurezza alimentare di importazione ed esportazione dell'Amministrazione generale delle dogane cinesi.

3. Le imprese estere di produzione di prodotti a base di carne 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: Per prodotti a base di carne si intendono i prodotti a base di carne la cui materia prima principale è carne di bestiame e pollame o i loro sottoprodotti commestibili, con o senza l'aggiunta di materiali ausiliari, che sono stati marinati, marinati, salati, Prodotti a base di carne cotti al vapore, bolliti, affumicati, arrostiti, cotti al forno, essiccati e oliati mediante frittura, modellatura, fermentazione, modulazione e altri processi di produzione correlati.

5. Gamma di codifica HS: capitolo 16.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 6 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. 248) .  2. "Norme nazionali di sicurezza alimentare Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB 14881).  3. "Norme di igiene della produzione per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303).  4. Il protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti a base di carne esportati in Cina firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane. | 1. Compilare il "Modulo di domanda di registrazione per imprese di produzione estera di carne e prodotti a base di carne 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 (imprese e funzionari) dovrebbero essere in grado di soddisfare i requisiti di produzione e trasformazione aziendale e di ispezione e supervisione ufficiali.  3. I prodotti a base di carne destinati ad essere esportati in Cina dovrebbero rispettare la definizione del prodotto specificata nel protocollo.  4. La capacità di stoccaggio a temperatura normale e di conservazione refrigerata dovrebbe soddisfare la capacità di produzione e stoccaggio continui di prodotti a base di carne a temperatura normale e refrigerati. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **2. Ubicazione dell'impresa, disposizione dell'officina e strutture delle attrezzature** | | | | | |
| 2.1 Selezione del sito aziendale e ambiente di fabbrica | 3.1.1 e 3.1.2 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 dovrebbero indicare le informazioni sull'ambiente circostante (aree urbane, suburbane, industriali, agricole e residenziali). | Non dovrebbero esserci fonti di inquinamento intorno all'area della fabbrica. | □Conforme a  □ Non soddisfa |  |
| 2.2 Pianta della fabbrica | 1. 4.1.1, 4.1.2 e 4.1.3 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB 14881).  2. 4.1.5 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303). | 2.2 Fornire una planimetria dell'area della fabbrica dell'impresa. La planimetria dovrebbe indicare diverse aree funzionali come l'area di produzione e lavorazione, l'area di stoccaggio delle materie prime e ausiliarie, l'area di stoccaggio dei prodotti finiti, l'area di spedizione, il magazzino dei prodotti chimici, il laboratorio (se applicabile). ), ecc.; la planimetria deve indicare il percorso di ingresso, scarico e partenza; indicare i percorsi di ingresso, carico e partenza per i veicoli adibiti al trasporto di prodotti a base di carne; | La disposizione dell'area della fabbrica dovrebbe soddisfare 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 la contaminazione incrociata della carne cruda, del trasporto dei rifiuti e della consegna del prodotto finito. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 2.3 Progettazione e disposizione dell'officina | 4.2, 5.1.5 e 5.1.6 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB 14881). | 2.3 Fornire una planimetria del laboratorio di produzione. La planimetria del laboratorio deve indicare chiaramente l'ambito dell'area pulita e dell'area non pulita indicare gli spogliatoi e i laboratori del personale per ciascun processo di lavorazione dei prodotti a base di carne (sala di scongelamento della carne cruda). sala di miscelazione e marinatura, sala di trattamento termico, sala di essiccazione all'aria o di fermentazione, sala di stoccaggio temporaneo di additivi alimentari , sala di pesatura, sala di stoccaggio fumigante, ecc.), sala di pulizia e disinfezione degli utensili, area di confezionamento interno ed esterno, area di congelamento rapido e conservazione refrigerata e altre aree funzionali; indicare la direzione del flusso di persone e 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 Attrezzature di produzione | 1. 5.2 in "Norme nazionali sulla sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB 14881)  2. 4.4 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303). | 2.4.1 Fornire un elenco delle principali attrezzature e strutture.  2.4.2 Fornire diagrammi di distribuzione termica delle apparecchiature di trattamento termico e rapporti sul rilevamento della temperatura del centro prodotto. | 1. Le imprese dovrebbero essere dotate di attrezzature di produzione commisurate alla capacità produttiva.  2. Le apparecchiature per il trattamento termico dovrebbero essere sottoposte a test di distribuzione e penetrazione del calore ed essere verificate regolarmente. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 2.5 Strutture di magazzinaggio | 6.5 e 6.6 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303) . | 2.5 Descrivere brevemente i requisiti di gestione igienico-sanitaria del magazzino e fornire immagini pertinenti nel magazzino che possano riflettere la situazione di stoccaggio . | Le imprese dovrebbero garantire che la carne esportata in Cina sia chiaramente etichettata, conservata in aree speciali e che l’ambiente di stoccaggio e trasporto sia pulito e igienico . | □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, 5.2 e 11.2.2 in "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la macellazione e la lavorazione di bestiame e pollame" (GB 12694).  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 |  |
| 3.2 Controllo microbico di acqua/ghiaccio/vapore | 5.1.1 e 11.2.2 nelle "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la macellazione e la lavorazione di bestiame e pollame" (GB 12694). | 3.2.1 Piano di monitoraggio microbico per acqua di produzione e ghiaccio/vapore a diretto contatto con gli alimenti L'ambito del monitoraggio microbico dovrebbe coprire l'acqua di produzione e il ghiaccio/vapore. Il contenuto del piano dovrebbe includere elementi di test, frequenza, metodi di test e standard di giudizio.  3.2.2 Fornire l'ultimo rapporto sui test microbiologici di acqua, ghiaccio/vapore. | Gli elementi di prova, i metodi e i risultati dei test devono essere conformi ai requisiti degli "Standard igienici per l'acqua potabile" (GB 5749). | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **4. Materie prime e materiali di imballaggio** | | | | | |
| Fonte di carne cruda | Articolo 2 delle " Disposizioni della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e la gestione delle imprese di produzione estera di prodotti alimentari importati" (Ordinanza generale dell'amministrazione doganale n. 248) . | 4.1 Elencare i paesi e le imprese da cui proviene la carne cruda utilizzata per produrre prodotti a base di carne da esportare in Cina, nonché i loro numeri di registrazione e certificati di registrazione in Cina. | 1. Le imprese dovrebbero adottare misure efficaci per distinguere e garantire che la carne cruda dei prodotti a base di carne esportati in Cina soddisfi i requisiti dei pertinenti protocolli di ispezione e quarantena della carne.  2. La carne cruda deve provenire da macelli, impianti di sezionamento e celle frigorifere professionali registrate in Cina. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 4.2 Accettazione della carne cruda | 1. 7.1 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB 14881).  2. 6.1.1.1 e 6.1.1.2 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303). | 4.2.1 Elencare le specie animali coinvolte nella carne cruda di tutti i prodotti a base di carne destinati ad essere esportati in Cina.  4.2.2 Fornire standard di accettazione della carne cruda, inclusi elementi di accettazione e indicatori di accettazione. | 1. Se i prodotti a base di carne contengono carne cruda proveniente da più specie animali, tutti i tipi di carne cruda devono soddisfare i requisiti dei protocolli pertinenti.  2. Le voci di accettazione per la carne cruda dovrebbero coprire i requisiti di "Prodotti freschi (congelati) di bestiame e pollame" (GB2707).  3. La carne cruda può essere fatta risalire alla conservazione professionale in celle frigorifere, agli impianti di sezionamento e ai macelli. La sua qualifica deve essere confermata dal dipartimento ufficiale e i relativi registri devono essere conservati. | □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. 6.1.1.4 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303).  3. "Norme nazionali di sicurezza alimentare per l'uso degli additivi alimentari" (GB 2760). | 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 degli standard nazionali di sicurezza alimentare per l'uso degli additivi alimentari (GB2760). | □Conforme a  □Non soddisfa  □Non applicabile |  |
| 4.4 Accettazione dei materiali di imballaggio interni ed esterni | 6.4 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303). | 4.4 Fornire prova che i materiali di imballaggio interno ed esterno sono adatti al confezionamento della carne. | I materiali di imballaggio non devono contenere sostanze tossiche o nocive e non devono alterare le proprietà sensoriali della carne. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **5. Lavorazione di prodotti a base di carne** | | | | | |
| 5.1 Parametri di riscaldamento per prodotti trattati termicamente (se applicabile) | 1. 6.3.11 e 6.3.4 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303)  2. I requisiti relativi ai parametri di trattamento termico specificati nel protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti a base di carne esportati in Cina firmato dall'autorità competente del paese richiedente e dall'Amministrazione generale delle dogane. | 5.1 Fornire esempi di parametri di riscaldamento e curve tempo-temperatura di riscaldamento per tutti i prodotti trattati termicamente da esportare in Cina e spiegare che i parametri di riscaldamento soddisfano i requisiti dei corrispondenti protocolli di ispezione e quarantena della carne per l'esportazione in Cina. | Il processo di produzione e i parametri dei prodotti trattati termicamente devono essere conformi ai requisiti del protocollo,  Ad esempio: l'articolo 12 del "Protocollo sui requisiti igienici per i prodotti a base di carne di maiale trattati termicamente importati dall'Italia" della Repubblica popolare cinese "Prodotti a base di carne di maiale trattati termicamente di cui al presente protocollo" si riferisce alla lavorazione termica a condizione che la temperatura dell'intero pezzo di carne raggiunge almeno 70 °C e viene mantenuta per 30 minuti. Carne di maiale disossata, o carne di maiale disossata lavorata in condizioni di trattamento termico che forniscono le stesse garanzie di sanità pubblica ”. | □ Conforme a  □Non soddisfa  □Non applicabile |  |
| 5.2 Parametri di processo dei prodotti in salamoia (se applicabile) | 1. 6.3.11 e 6.3.12 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303).  2. I requisiti del processo di decapaggio e invecchiamento stabiliti nel protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti a base di carne esportati in Cina firmato dall'autorità competente del paese richiedente e dall'Amministrazione generale delle dogane. | 5.2 Fornire i parametri di processo di tutti i prodotti in salamoia da esportare in Cina (inclusi tempi di decapaggio e maturazione, temperatura, umidità, pH e attività dell'acqua, ecc.). | Se il processo di produzione e i parametri dei prodotti in salamoia sono conformi ai requisiti del corrispondente protocollo di ispezione e quarantena per la carne esportata in Cina,  Ad esempio: Articolo 12 del "Protocollo sui requisiti di igiene per i prodotti a base di carne di maiale stagionata importati dall'Italia dalla Repubblica popolare cinese" "I prodotti a base di carne di maiale stagionata menzionati nel presente protocollo si riferiscono alla carne di maiale disossata che è stata stagionata per almeno 313 giorni secondo un procedimento produttivo simile al prosciutto di Parma". | □Conforme a  □Non soddisfa  □Non applicabile |  |
| 5.3 Istituzione e funzionamento del sistema HACCP | 1. 13.2 e 13.3 in "Specifiche igieniche generali delle norme nazionali sulla sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB 14881).  2. 6.3.1 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303).  3. " 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 ).  4. "Specifiche applicative HACCP per la produzione di prodotti a base di carne" ( GB/T 20809). | 5.3.1 Fornire diagrammi di flusso di produzione e lavorazione, fogli di lavoro per l'analisi dei rischi e piani HACCP per tutti i prodotti destinati ad essere esportati in Cina.  5.3.2 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. | □ Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 5.4 Procedure operative standard di sanificazione | 1.5, 6.2 e 6.3.3 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303).  2. Appendice C in "Specifiche applicative HACCP per la produzione di prodotti a base di carne" ( GB/T 20809). | 5.4.1 Descrivere brevemente quando, da chi e con quale frequenza verranno effettuate la pulizia e la disinfezione di attrezzature, strutture, strumenti e indumenti da lavoro.  5.4.2 Descrivere o fornire brevemente i requisiti operativi standard igienici per la pulizia degli strumenti, il trattamento termico, l'imballaggio e altre posizioni/processi che potrebbero portare alla contaminazione incrociata. | Le procedure operative standard igieniche dovrebbero essere in grado di eliminare la contaminazione incrociata e rispettare i requisiti igienici. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 5.5 Autoesame e autocontrollo | 1. 9.4, Appendice A delle "Norme igieniche generali per le imprese di produzione alimentare" (GB14881).  2. 7.1 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303).  3. Requisiti per i test microbici stabiliti nel protocollo di ispezione e quarantena per i prodotti a base di carne esportati in Cina firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane. | 5.5.1 Fornire il piano di monitoraggio microbico dell'impresa. L'ambito del piano di monitoraggio dovrebbe includere tutti i prodotti 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.  5.5.2 Fornire un rapporto di analisi dei risultati del monitoraggio microbico negli ultimi sei mesi.  5.5.3 Se l'impresa dispone di un proprio laboratorio, deve fornire prova delle proprie capacità e qualifiche di laboratorio; se l'impresa affida un laboratorio terzo, deve fornire le qualifiche di laboratorio affidate. | 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 | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **6. Controllo della temperatura** | | | | | |
| 6. Controllo della temperatura dell'ambiente di lavorazione | 1. 7.2.4 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB 14881).  2. 4.5.2, 6.1.2.2, 6.1.2.4 e 6.3.4 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303). | 6. Descrivere brevemente i requisiti di temperatura per la conservazione della carne cruda, le sale di stagionatura dei prodotti a base di carne e la conservazione dei prodotti finiti. | La temperatura dell'officina deve essere controllata entro l'intervallo specificato in conformità con i requisiti del processo del prodotto. Il congelatore di carne cruda e prodotti a base di carne (se applicabile) è inferiore a -18 ℃ ; la cella frigorifera di carne cruda e prodotti a base di carne (se applicabile) è 0 ℃ ~ 4 ℃ ; la sala di stagionatura è 2 ℃ ~ 4 ℃ ; | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **7. Gestione dei prodotti chimici, smaltimento dei rifiuti e controllo dei parassiti** | | | | | |
| 7.1 Gestione e stoccaggio dei prodotti chimici | 7.8 e 11.2.7 nelle "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la macellazione e la lavorazione di bestiame e pollame" (GB 12694). | 7.1.1 Descrivere brevemente i requisiti per l'uso e lo stoccaggio dei prodotti chimici.  7.1.2 Fornire immagini dei locali di stoccaggio dei prodotti chimici. | 1. I prodotti chimici (compresi disinfettanti e altri detergenti) devono essere conformi ai requisiti cinesi.  2. I prodotti chimici devono essere immagazzinati in aree dedicate, gestite rigorosamente e chiaramente etichettate. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 7.2 Emissioni da trattamento rifiuti | 5.4 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303). | 7.2.1 Fornire immagini per l'identificazione dei contenitori di prodotti commestibili e dei contenitori per lo stoccaggio dei rifiuti nell'officina .  7.2.2 Descrivere brevemente i requisiti per le procedure di trattamento dei rifiuti; se si utilizza una terza parte per un trattamento innocuo, fornire le qualifiche corrispondenti della società terza. | I contenitori dei prodotti commestibili e i contenitori per lo stoccaggio dei rifiuti dovrebbero essere chiaramente contrassegnati e distinti;  I rifiuti devono essere immagazzinati separatamente e trattati in modo tempestivo per evitare la contaminazione della produzione. | □ Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 7.3 Controllo dei parassiti e dei roditori | 1. 6.4 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB 14881).  2. 5.6.1 in "Norme igieniche per le imprese di prodotti a base di carne cotta" (GB 19303). | 7.3 Fornire un piano per il controllo dei parassiti Se responsabile è una terza parte, fornire le qualifiche della terza parte, il nome e la composizione chimica dell'insetticida e rodenticida e il certificato ufficiale delle autorità competenti del paese esportatore che ne consente l'uso. | 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 Tracciabilità e sistema di richiamo del prodotto | 1. 11.1 e 14.1.1 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB 14881).  2. Requisiti di tracciabilità e ritiro previsti dal protocollo sull'ispezione e la quarantena della carne esportata in Cina firmato tra l'autorità competente del paese richiedente e l'Amministrazione generale delle dogane. | 8.1 Descrivere brevemente la procedura di tracciabilità del prodotto, prendendo come esempio un lotto di prodotto finito con i numeri di lotto per spiegare come tracciare il prodotto finito fino al corrispondente macello. | La fonte della carne cruda dovrebbe essere identificata attraverso la composizione del numero di lotto e la tracciabilità bidirezionale dovrebbe essere ottenuta attraverso la gestione dei lotti e la ricezione dei registri delle vendite. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 8.2 Imballaggio del prodotto e informazioni sulla tracciabilità | 11.4 in "Norme nazionali di sicurezza alimentare Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB 14881). | 8.2 Fornire campioni di imballaggio ed etichetta, descrizione delle informazioni di tracciabilità (il significato del logo, del marchio o del numero utilizzato per la tracciabilità e la posizione di 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 |  |
| **9. Gestione e formazione del personale** | | | | | |
| 9.1 Qualifiche dei dipendenti e gestione sanitaria | 10.1 e 10.2 nelle "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la macellazione e la lavorazione di bestiame e pollame" (GB 12694). | 9.1 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 |  |
| 9.2 Formazione del personale | 10.5 nelle "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la macellazione e la lavorazione di bestiame e pollame" (GB 12694). | 9.2 Fornire ai dipendenti piani, contenuti, valutazioni e registrazioni annuali della formazione. | Il contenuto della formazione dovrebbe coprire i protocolli di ispezione e quarantena per la carne esportata in Cina e le normative e gli standard cinesi. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| **10. Dichiarazione** | | | | | |
| 10.1 Dichiarazione aziendale |  | 1. Compilare il "Modulo di domanda per la registrazione delle imprese di produzione estera di carne e prodotti a base di carne importati" . | Dovrebbe avere la firma della persona giuridica e il sigillo della società. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |
| 10.2 Conferma da parte dell'Autorità Veterinaria |  | 1. Compilare il "Modulo di domanda per la registrazione delle imprese di produzione estera di carne e prodotti a base di carne importati" . | Dovrebbe essere firmato dal veterinario competente e timbrato dall'autorità competente. | □Conforme a  □Non soddisfa |  |