Condizioni di registrazione e punti chiave per il confronto e l'ispezione delle imprese di produzione estere di alimenti dietetici speciali importati

Numero di registrazione:

Nome dell'azienda:

Indirizzo commerciale:

Data di compilazione del modulo:

Istruzioni per la compilazione del modulo:

1. Secondo il " Regolamento della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e la gestione delle imprese di produzione d'oltremare di alimenti importati" (Amministrazione generale dell'ordine doganale n. 248), le condizioni igieniche delle imprese di produzione di alimenti dietetici speciali all'estero che richiedono la registrazione in Cina deve essere conforme alle leggi, ai regolamenti e agli standard cinesi pertinenti. Questo modulo serve alle autorità competenti d'oltremare responsabili dell'importazione di alimenti dietetici speciali per condurre ispezioni ufficiali dei produttori di alimenti dietetici speciali sulla base delle condizioni e basi principali elencate e, allo stesso tempo, rispetto ai punti chiave della revisione, dei produttori esteri di alimenti dietetici speciali; in base alle condizioni e basi principali elencate, compilare e inviare materiali di supporto e condurre un autoesame rispetto ai punti di revisione per l'autovalutazione prima che l'azienda richieda la registrazione.

2. Le autorità competenti estere e i produttori esteri di alimenti dietetici speciali dovrebbero effettuare determinazioni di conformità in modo veritiero in base alla situazione reale dell'ispezione comparativa.

3. I materiali inviati devono essere compilati in cinese o inglese e il contenuto deve essere veritiero e completo. Gli allegati devono essere numerati. Il numero e il contenuto dell'allegato devono corrispondere accuratamente al numero del progetto e al contenuto nei "Requisiti di compilazione e materiali di certificazione " colonna. Allo stesso tempo, dovrebbe essere presentato un elenco di allegati di materiali di supporto.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| progetto | Condizioni e basi | Compilazione dei requisiti e dei materiali di supporto | Punti di revisione | Determinazione della conformità | Osservazione |
| **1. Situazione di base dell'impresa** |
| 1. Informazioni di base dell'azienda  | " Disposizioni 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) | Compilare 1. Modulo informativo di base per i produttori esteri di alimenti dietetici speciali importati. | 1. Il nome registrato, l'indirizzo, il numero di registrazione, ecc. sono coerenti con le informazioni di registrazione pertinenti nel "Modulo di domanda" presentato dall'autorità ufficiale competente. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| 2Informazioni sui prodotti da esportare in Cina | 1. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare per gli alimenti per lattanti" (GB 10765-2010); "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare per gli alimenti per lattanti per lattanti più grandi e bambini piccoli" (GB10767-2010); "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare per gli alimenti per lattanti per scopi medici speciali Scopi" (GB 25596-2010); "Standard nazionale di sicurezza alimentare per gli integratori alimentari complementari" (GB 22570-2014); “Standard nazionale sulla sicurezza alimentare – Principi generali delle formule a fini medici speciali” ( GB 29922-2013); “Standard nazionale sulla sicurezza alimentare – Principi generali degli alimenti nutrizionali per lo sportivo” (GB 24154-2015); Standard di sicurezza per donne incinte e infermiere "Alimenti nutrizionali supplementari" (GB 31601-2015);2. Articolo 80 della "Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica popolare cinese". Gli alimenti formulati per scopi medici speciali devono essere registrati presso il dipartimento di supervisione e amministrazione della sicurezza alimentare del Consiglio di Stato.Articolo 82 Il dichiarante o il registratore degli alimenti naturali, degli alimenti in formula per scopi medici speciali e del latte in polvere per lattanti è responsabile dell'autenticità dei materiali presentati. Il dipartimento amministrativo e di supervisione della sicurezza alimentare del governo popolare a livello provinciale o superiore pubblicherà tempestivamente il catalogo degli alimenti salutari registrati o archiviati, degli alimenti formulati per scopi medici speciali e del latte in polvere per neonati e manterrà riservati i segreti aziendali delle imprese appreso durante la registrazione o il deposito. Le imprese che producono alimenti naturali, alimenti in formula per scopi medici speciali e latte in polvere per lattanti devono organizzare la produzione in conformità con le formule dei prodotti registrati o depositati, i processi di produzione e altri requisiti tecnici. | 1. Nome del prodotto2. Specifiche dell'imballaggio3. Tipologia di imballaggio4. Codice HS / codice CIQ5. Se sei registrato presso il dipartimento amministrativo e di supervisione della sicurezza alimentare cinese, fornisci il relativo certificato di registrazione (le formule per scopi medici speciali includono formule per scopi medici speciali e formule per neonati per scopi medici speciali). | 1. Concentrarsi sulla conformità dei prodotti registrati forniti dall'impresa ai termini e alle definizioni degli standard pertinenti;2. Se la formula alimentare a fini medici speciali ha ottenuto un certificato di registrazione e se il nome del prodotto, le specifiche di confezionamento e il tipo di imballaggio sono coerenti con quelli specificati nel certificato di registrazione; | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| **2. Materie prime e materiali di imballaggio** |
| 2.1 Materie prime del prodotto | 1. "Standard nazionale di sicurezza alimentare per alimenti per lattanti" (GB 10765-2010), "Standard nazionale di sicurezza alimentare per alimenti per lattanti a fini medici speciali" (GB 25596-2010)(Non viene utilizzato fruttosio, né amido pregelatinizzato; le materie prime e gli additivi alimentari utilizzati non devono contenere glutine. Non vengono utilizzate materie prime irradiate; non viene utilizzato olio vegetale idrogenato;)2 . "Principi generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare degli alimenti formulati per scopi medici speciali" (GB 29922-2013) ( 7.2.5 Per le materie prime a base di soia, è necessario garantire che l'attività dell'ureasi sia negativa.)3. " Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Integratori nutrizionali alimentari" (GB 22570-2014) ( 3.2.1 La matrice alimentare dovrebbe essere costituita da materie prime alimentari pronte al consumo e la sua qualità dovrebbe essere conforme agli standard corrispondenti e / o alle normative pertinenti. 3.2.2 I semi di soia e i loro prodotti trasformati dovrebbero essere trattati ad alta temperatura e altri processi per eliminare i fattori antinutrizionali, come gli inibitori della tripsina, ecc.4. "Alimenti nutrizionali supplementari standard nazionali per la sicurezza alimentare per donne incinte e madri che allattano" (GB 31601-2015) ( 3.2.1 Le proteine di alta qualità dovrebbero essere derivate da uno o più semi di soia, prodotti a base di soia, latte e prodotti lattiero-caseari, e il suo contenuto Rappresenta il 18%-35% della qualità degli integratori alimentari per donne incinte e madri che allattano .3.2.2 Le materie prime utilizzate negli integratori alimentari per le donne in gravidanza e in allattamento dovrebbero essere conformi agli standard corrispondenti e/o alle normative pertinenti.3.2.3 I semi di soia e i loro prodotti trasformati dovrebbero essere trattati ad alta temperatura e altri processi per eliminare i fattori antinutrizionali, come gli inibitori della tripsina, ecc.3.2.4 Non deve essere utilizzato grasso idrogenato.5. "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di alimenti in scatola" (GB 8950-2016) (7.2 Bestiame, pollame, prodotti acquatici, frutta e verdura e altre materie prime devono essere accettati secondo gli standard pertinenti prima di essere utilizzati.6 . "Standard nazionali di sicurezza alimentare e specifiche igieniche per la produzione di bevande" (GB 12695-2016)( 7,4 ceppi Per i prodotti che utilizzano ceppi batterici , i ceppi batterici devono essere conformi alle norme o ai regolamenti nazionali pertinenti . Prima di essere messi in produzione e in uso, le caratteristiche dei ceppi batterici devono essere rigorosamente testate per garantirne l'attività e prevenire la contaminazione da parte di altri batteri vari. I ceppi utilizzati per la fermentazione devono essere conservati ad una temperatura adeguata in base alle caratteristiche dei ceppi per mantenere la vitalità dei ceppi. ) | 1. Fornire gli ingredienti del prodotto in ordine dalla quantità aggiunta grande a quella piccola e indicare la proporzione;2. Se le materie prime principali contengono latte crudo, verdure (compresi funghi commestibili coltivati), carne e prodotti a base di carne, prodotti delle api, prodotti acquatici e nidi di uccelli, deve essere fornito il paese di origine delle materie prime;3. Se come materia prima principale viene utilizzata la soia, deve essere indicato se si tratta di soia geneticamente modificata. | 1. Concentrarsi sui rischi epidemici delle materie prime alimentari di origine animale e vegetale, se provengono da aree epidemiche, se il successivo processo di produzione può eliminare i rischi;2. Se i semi di soia vengono utilizzati come materie prime, è necessario prestare attenzione al fatto che si tratti di semi di soia geneticamente modificati e i loro prodotti trasformati dovrebbero essere trattati ad alta temperatura per eliminare i fattori antinutrizionali;3. Negli integratori alimentari per donne incinte e madri che allattano, le proteine di alta qualità dovrebbero provenire da uno o più tipi di semi di soia, prodotti a base di soia, latte e latticini e il loro contenuto rappresenta il 18%-35% della qualità della nutrizione integratori per donne incinte e madri che allattano ;4. Non utilizzare oli idrogenati o materie prime irradiate negli alimenti per neonati e bambini piccoli. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| 2.2 Altre materie prime (se vengono utilizzati additivi alimentari, devono essere etichettati secondo la categoria "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Standard per l'uso degli additivi alimentari" (GB 2760-20 14)) | 1. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Principi generali degli alimenti in formula per fini medici speciali" (GB 29922-2013)( 7.3.8 Gli integratori nutrizionali come vitamine e minerali la cui qualità è soggetta a modifiche durante lo stoccaggio dovrebbero essere soggetti a verifica e ispezione della qualificazione delle materie prime, se necessario, per garantire che soddisfino i requisiti delle normative sulle materie prime.8.5 Additivi alimentari e integratori alimentari alimentari8.5.1 Gli additivi alimentari e i potenziatori nutrizionali degli alimenti dovrebbero essere utilizzati razionalmente in conformità con la varietà, la portata e il dosaggio specificati negli standard nazionali di sicurezza alimentare. 8.5.2 Pesare accuratamente gli additivi alimentari e gli integratori alimentari alimentari quando li si utilizza e tenere un registro. )2. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Integratori nutrizionali alimentari complementari" (GB 22570-2014)alle disposizioni degli standard nazionali di sicurezza alimentare per l'uso degli additivi alimentari (GB 2760-2014).3.9.2 L'uso di fortificanti nutrizionali dovrebbe essere conforme alle disposizioni dello "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Standard per l'uso di potenziatori nutrizionali alimentari" (GB 14880-2012). Tra questi, la dose giornaliera di sodio ferro etilendiamminotetraacetato non deve superare i 2,8 mg di ferro .3.9.3 Le specifiche di qualità degli additivi alimentari e degli integratori alimentari dovrebbero essere conformi agli standard corrispondenti e alle normative pertinenti. ) | Fornire i nomi degli additivi utilizzati in conformità con gli "Standard nazionali di sicurezza alimentare per l'uso degli additivi alimentari" (GB 2760-2014). | Gli additivi alimentari e i potenziatori nutrizionali degli alimenti dovrebbero essere utilizzati razionalmente in conformità con la varietà, la portata e il dosaggio specificati negli standard nazionali di sicurezza alimentare. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| 2.3 Standard di qualità e sicurezza implementati per le diverse materie prime | "Standard nazionali sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881-2013) ( 7.2.1 Le materie prime alimentari acquistate devono essere ispezionate per verificare la licenza del fornitore e i certificati di qualificazione del prodotto; per le materie prime alimentari che non possono fornire certificati di qualificazione, devono devono essere ispezionati in conformità con gli standard di sicurezza alimentare). | Fornire standard di qualità e sicurezza per l'implementazione delle materie prime, inclusi indicatori, limiti e requisiti di accettazione. | Confronta gli standard nazionali pertinenti per determinare se le materie prime utilizzate soddisfano i requisiti del nostro Paese. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| 2.4 Sistema di audit dei fornitori di materie prime | GB "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Principi generali degli alimenti in formula per fini medici speciali" (GB 29922-2013)( 7.2.2 Le imprese dovrebbero istituire un sistema di gestione dei fornitori e definire le procedure di selezione, revisione e valutazione dei fornitori.7.2.6 I processi e le misure di sicurezza adottati dai fornitori dovrebbero essere valutati e, se necessario, dovrebbero essere condotti regolari riesami in loco o monitoraggio dei processi. ) | Fornire un sistema di audit per i fornitori di materie prime, compresa la selezione dei fornitori, l'audit, le procedure di valutazione, ecc., un elenco di fornitori qualificati e un registro di valutazione dei principali fornitori di materie prime. | Concentrarsi sulla verifica del rispetto degli standard di qualità e sicurezza delle materie prime. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| 2.5 Materiali di imballaggio interno del prodotto | 1. "Standard nazionali sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881-2013) ( 7.4.1 Quando si acquistano materiali per l'imballaggio alimentare, contenitori, detergenti, disinfettanti e altri prodotti correlati agli alimenti, i documenti di certificazione del prodotto devono essere ispezionati e deve essere implementata la gestione delle licenze. Anche i prodotti legati agli alimenti devono controllare la licenza del fornitore. I prodotti legati agli alimenti, come i materiali di imballaggio degli alimenti, devono essere ispezionati prima di poter essere utilizzati.)2. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Principi generali degli alimenti in formula per fini medici speciali" (GB 29922-2013) ( 8.6 Imballaggio 8.6.1 Deve essere conforme alle disposizioni pertinenti delle "Norme nazionali sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881-2013) . 8.6.2 I materiali di imballaggio devono essere puliti, non tossici e conformi alle normative nazionali pertinenti. 8.6.3 I materiali di imballaggio o i gas di imballaggio dovrebbero essere non tossici e non dovrebbero influenzare la sicurezza alimentare e le caratteristiche del prodotto in specifiche condizioni di conservazione e utilizzo.8.6.4 I materiali di imballaggio riutilizzabili come bottiglie di vetro, contenitori di acciaio inossidabile, ecc. devono essere accuratamente puliti e disinfettati secondo necessità prima dell'uso. )3. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Codice igienico per la produzione di alimenti in scatola" (GB 8950-2016) ( 7.5 Il materiale, il rivestimento interno, il rivestimento per la riparazione delle cuciture e il sigillante dei contenitori di imballaggio utilizzati per gli alimenti in scatola devono essere conformi agli standard di sicurezza pertinenti.)4. "Norme nazionali di sicurezza alimentare - Specifiche igieniche per la produzione di bevande" (GB 12695-2016)( 7.3.2 I contenitori e i materiali di imballaggio devono essere conformi agli standard o ai regolamenti pertinenti e non influiscono sulla sicurezza alimentare e sulle caratteristiche del prodotto in specifiche condizioni di conservazione e utilizzo. Gli additivi per contenitori e materiali di imballaggio a contatto con gli alimenti devono essere conformi a GB9685 e ai requisiti normativi pertinenti.) | Descrivere in dettaglio la composizione dei materiali di imballaggio interno del prodotto ed elencare gli standard di qualità e sicurezza per i materiali di imballaggio interno. | Concentrarsi sul fatto che l'azienda fornisca informazioni sulla certificazione di sicurezza per i materiali di imballaggio interni, come dichiarazioni aziendali, ecc. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| **3. Informazioni sul processo di produzione** |
| 3.1 Fornire un diagramma di flusso dettagliato del processo di produzione, che dovrebbe includere parametri di processo e descrivere il processo. | 1. "Buone pratiche di fabbricazione dello standard nazionale di sicurezza alimentare per gli alimenti per lattanti in polvere" (GB 23790-2010) (9.6 Fasi di lavorazione specifiche).2. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Principi generali delle formule per scopi medici speciali" (GB 29922-2013) ( 8.7.1 Requisiti generali: ogni fase di lavorazione nel processo di produzione di formule per scopi medici speciali deve essere conforme ai requisiti della corrispondenti fasi di elaborazione specifiche del processo e devono essere conformi alle disposizioni di 8.7.2 ~ 8.7.9 ) . | Fornire un diagramma di flusso dettagliato, che dovrebbe includere parametri di processo e descrivere il processo. | 1. Prestare attenzione se il processo di produzione dell'azienda soddisfa la definizione del prodotto;2. Se appartiene alle categorie degli alimenti per lattanti e degli alimenti per fini medici speciali, si dovrebbe prestare attenzione al fatto che la tecnologia di lavorazione appartenente a specifiche fasi di lavorazione sia conforme agli standard pertinenti. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| 3.2 Fornire procedure di pulizia e disinfezione che coprano l'intera linea di produzione. | 1. "Standard nazionale di sicurezza alimentare sulle buone pratiche di produzione per gli alimenti per lattanti in polvere" (GB 23790-2010) ( 7.3 Pulizia e disinfezione).2. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Principi generali degli alimenti in formula per scopi medici speciali" (GB 29922-2013) ( 6.3 Pulizia e disinfezione).3. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881-2013) ( 8.2.1 Pulizia e disinfezione). | Fornire procedure di pulizia e disinfezione che coprano l'intera linea di produzione. | Prestare attenzione alla verifica degli effetti di pulizia e disinfezione. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| 3.3 Fornire un elenco delle principali attrezzature e capacità produttiva. | 1. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881-2013) ( 5.2 Attrezzature).2. "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di alimenti in scatola" (GB 8950-2016) ( 5.5 Attrezzature di sterilizzazione).3. "Norme nazionali sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche per la produzione di bevande" (GB 12695-2016) ( 5.3 Attrezzature). | 1. Fornire nome, modello, capacità di progettazione e lavorazione e immagini delle principali apparecchiature di processo. | Le imprese dovrebbero disporre di apparecchiature di elaborazione corrispondenti al processo di produzione. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| 3.4 Fornire il foglio di lavoro per l'analisi dei pericoli e il piano HACCP . | 1. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - 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 27341-2009) .2. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881-2013) ( 8.1.1 I principali collegamenti di sicurezza alimentare nel processo di produzione dovrebbero essere chiariti attraverso metodi di analisi dei rischi e le misure di controllo per i principali collegamenti di sicurezza alimentare dovrebbero essere stabilito.Dare. Nelle aree in cui si trovano i collegamenti chiave, dovrebbero essere forniti i documenti pertinenti per implementare le misure di controllo, come tabelle degli ingredienti (alimentazione), procedure operative, ecc.8.1.2 Incoraggiare l'uso del sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo ( HACCP ) per il controllo della sicurezza alimentare nel processo di produzione. )3. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Principi generali per alimenti in formula per scopi medici speciali" (GB 29922-2013) ( 8.7.7 Controllo dei fattori chiave nella miscelazione a secco nel processo a secco e nel processo composito secco-umido di alimenti in polvere per usi speciali scopi medici) | 1. Scheda di analisi dei rischi di produzione e lavorazione e piano HACCP .2. Fornire registrazioni di monitoraggio dei punti CCP . Se presenti, fornire misure pertinenti e registrazioni di deviazioni dai limiti chiave del CCP . | 1. Concentrarsi sulla definizione e sui limiti principali dei punti CCP nonché sull'attuazione della correzione e della verifica.2. Se il piano HACCP include tutti i prodotti di cui si richiede la registrazione. | □Conforme a□ Non soddisfa□ Non applicabile |  |
| 3.5 Se è presente un processo di sterilizzazione termica, devono essere forniti materiali comprovanti l'efficacia della sterilizzazione termica e requisiti specifici di temperatura e tempo di sterilizzazione  | 1 . “Standard nazionale sulla sicurezza alimentare – Principi generali delle formule alimentari a fini medici speciali” (GB 29922-2013) ( C.6 Trattamento termico dei prodotti) .2. "Codice igienico nazionale sugli standard di sicurezza alimentare per la produzione di alimenti in scatola" (GB 8950-2016) ( 5.5.2 Dopo l'installazione dell'apparecchiatura di sterilizzazione, è necessario condurre un test di distribuzione del calore su di essa per confermare che la distribuzione del calore sia uniforme prima che venga può essere messo in uso. Al fine di garantire la fornitura e il trasferimento di calore Presupponendo che il mezzo non sia ostruito , è necessario condurre un test di distribuzione termica almeno una volta ogni tre anni Se la struttura, i tubi, le valvole, le procedure, ecc. della modifica dell'apparecchiatura, il test della distribuzione termica deve essere ripetuto, se necessario.)3. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche per la produzione di bevande" (GB 12695-2016) ( 8.2.7 Il processo di sterilizzazione dovrebbe contenere registrazioni o grafici dei parametri di sterilizzazione corrispondenti ( come temperatura, tempo, pressione, ecc. ) e dovrebbero essere effettuate ispezioni regolari per verificare se le norme sono rispettate.) | Se è presente un processo di sterilizzazione termica, devono essere forniti materiali comprovanti l'efficacia della sterilizzazione termica e requisiti specifici di temperatura e tempo di sterilizzazione. | 1. Il processo di sterilizzazione dovrebbe contenere registrazioni o grafici dei parametri di sterilizzazione corrispondenti ( come temperatura, tempo, pressione, ecc. ) e dovrebbero essere effettuate ispezioni regolari per verificare se soddisfano i requisiti specificati. | □Conforme a□ Non soddisfa□ Non applicabile |  |
| **4. Sistema di controllo della qualità e della sicurezza del prodotto** |
| 4.1 Ispezione di controllo in linea del prodotto | 1 . "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare " (GB14881-2013) ( 8 Controllo della sicurezza alimentare nel processo produttivo);2. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Principi generali degli alimenti in formula per fini medici speciali" (GB 29922-2013)( 8 Controllo della sicurezza alimentare nel processo produttivo);**Uniformità:**3. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Principi generali delle formule alimentari per scopi medici speciali" (GB 29922-2013) ( 5.1.3.7 Gli strumenti di misurazione e gli strumenti chiave utilizzati nella produzione dovrebbero essere calibrati regolarmente. Le attrezzature utilizzate per la miscelazione a secco dovrebbero essere in grado di garantire la miscelazione del prodotto in modo uniforme.8.7.7.3 I parametri chiave del processo relativi all'uniformità della miscelazione (come il tempo di miscelazione, ecc.) dovrebbero essere verificati; l'uniformità della miscelazione dovrebbe essere confermata. )4 . "Standard nazionale di sicurezza alimentare di buone pratiche di produzione per alimenti in polvere per alimenti per lattanti" (GB 23790-2010) ( 9.6.5.3 I parametri chiave del processo relativi all'uniformità della miscelazione (come il tempo di miscelazione, ecc.) dovrebbero essere verificati; l'uniformità della miscelazione dovrebbe essere per confermare ).**Sigillatura:**5. "Specifiche igieniche degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione di alimenti in scatola" (GB 8950-2016) ( 8.4.3 Ispezione delle prestazioni di tenuta8.4.3.1 Prima di iniziare ogni turno , la qualità di tenuta dell'attrezzatura di tenuta deve essere controllata e messa in produzione dopo aver superato il test.8.4.3.2 Durante il processo di produzione , la qualità dell'aspetto e le prestazioni di sigillatura dovrebbero essere controllate e testate secondo i requisiti delle procedure operative di sigillatura e le registrazioni dovrebbero essere conservate.8.4.4 I prodotti semilavorati sigillati devono essere sterilizzati entro 2 ore . ) | 1. È necessario presentare un piano di ispezione del prodotto online completo e specificare il contenuto dell'ispezione, i parametri, la frequenza e la frequenza di verifica in base alla sequenza di lavoro;2. Per gli alimenti in polvere per lattanti e gli alimenti in formula per scopi medici speciali, fornire informazioni pertinenti sulla verifica dell'uniformità;3. Per gli alimenti in scatola dietetici speciali devono essere fornite informazioni pertinenti sulla sigillabilità del prodotto finale. | 1. Misure di controllo online, se i pericoli analizzati dall'impresa sono effettivamente monitorati;2. Concentrarsi sulla coerenza dei parametri del setpoint e della frequenza delle ispezioni online con il piano HACCP e il flusso del processo;3. Se si dispone di un metal detector, di un termometro, ecc., prestare attenzione ai registri di calibrazione e manutenzione.4. Per i prodotti con requisiti di uniformità (formule in polvere per neonati, formule per scopi medici speciali), se l'uniformità della miscelazione è stata confermata;5. Per gli alimenti dietetici speciali in scatola, è necessario controllare le proprietà di tenuta dei prodotti finali; | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| 4.2 Ispezione e rilascio dei prodotti finali | 1. " Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881-2013) ( 9 ispezioni).2. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Principi generali degli alimenti formulati per scopi medici speciali" (GB 29922-2013) ( 10.1 deve essere conforme alle disposizioni pertinenti dello "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881-2013 ) . 3. Campioni rappresentativi del prodotto finito devono essere prelevati lotto per lotto, ispezionati e conservati in conformità con le normative e gli standard nazionali pertinenti. 4. La gestione della qualità del laboratorio dovrebbe essere rafforzata per garantire l'accuratezza e l'autenticità dei risultati dei test.5 . "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Specifiche igieniche per la produzione di bevande" (GB 12695-2016) ( 9.2 Dopo il riempimento e la tappatura ( sigillatura ) , l'aspetto del prodotto, la quantità di riempimento, le condizioni del contenitore, la tenuta della tappatura ( sigillatura ) e gli oggetti visibili devono essere ispezionato. prova.) | Fornire piani di test, standard di test e requisiti di rilascio per il rilascio del prodotto finale. | Il rapporto di ispezione del prodotto finale dovrebbe coprire i requisiti limite degli standard nazionali di sicurezza alimentare del mio paese. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| 4.3 Misure di controllo di muffe, lieviti e corpi estranei | 1. "Standard nazionale di sicurezza alimentare Buone pratiche di produzione per alimenti per lattanti in polvere" (GB 23790-2010) (Appendice A (Appendice normativa) Salmonella, Enterobacter sakazakii e altre Enterobatteriaceae in aree di lavoro pulite di alimenti per lattanti in polvere) Linee guida per il monitoraggio ambientale;2. Le imprese di produzione dovrebbero adottare misure efficaci di controllo dei corpi estranei per prevenire e ispezionare i corpi estranei, come l'installazione di schermi, potenti magneti, rilevatori di metalli, ecc. Queste misure dovrebbero essere soggette al monitoraggio del processo o alla verifica dell'efficacia. )3. "Principi generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per formule per scopi medici speciali" (GB 29922-2013) (Appendice B Linee guida per il monitoraggio ambientale di Salmonella, Enterobacter Sakazakii e altre enterobatteriacee nelle aree operative di pulizia di formule in polvere per scopi medici speciali;4. Le imprese di produzione dovrebbero adottare misure efficaci di controllo dei corpi estranei per prevenire e ispezionare i corpi estranei, come l'installazione di schermi, potenti magneti, rilevatori di metalli, ecc. Queste misure dovrebbero essere soggette al monitoraggio del processo o alla verifica dell'efficacia. )5. "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare - Pratiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881-2013) (Appendice A Linee guida per le procedure di monitoraggio microbico nella lavorazione degli alimenti;6. Dovrebbe essere istituito un sistema di gestione per prevenire la contaminazione da corpi estranei, dovrebbero essere analizzate le possibili fonti e percorsi di inquinamento e dovrebbero essere formulati piani e procedure di controllo corrispondenti. | Fornire misure di controllo di muffe, lieviti e corpi estranei. | 1. Il focus del monitoraggio dovrebbe coprire le aree in cui i microrganismi tendono a nascondersi e riprodursi;2. Se l'integrità delle strutture correlate utilizzate per prevenire corpi estranei viene regolarmente controllata. | □Conforme a□ Non soddisfa |  |
| **5. Dichiarazione** |
| 5.1 Dichiarazione aziendale | 1. Articoli 8 e 9 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) . |  | 1. Dovrebbe avere la firma della persona giuridica e il sigillo della società. | □ Conforme a□Non soddisfa  |  |
| 5.2 Conferma da parte dell'autorità competente | 1. Articoli 8 e 9 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) . |  | 1. Dovrebbe essere firmato dall'autorità competente e timbrato dall'autorità competente. | □ Conforme a□Non soddisfa  |  |