Condizioni di registrazione e punti chiave per il confronto e il controllo dei produttori esteri di pasta ripiena importata

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 pasta ripiena 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 di ispezione e quarantena per la pasta ripiena esportata in Cina. Questo modulo serve alle autorità competenti estere responsabili della pasta ripiena importata per condurre ispezioni ufficiali delle imprese produttrici di pasta ripiena sulla base delle principali condizioni e basi elencate, e allo stesso tempo, rispetto ai punti di revisione, le imprese produttrici di pasta ripiena all'estero devono compilare; e presentare la relazione in base alle principali condizioni e basi elencate. L'autoesame può essere effettuato anche sulla base dei materiali di supporto e dei punti chiave dell'esame, che possono essere utilizzati per l'autovalutazione prima che l'impresa richieda la registrazione.

2. Le autorità competenti estere e i produttori di pasta ripiena d'oltremare dovrebbero effettuare determinazioni di conformità in modo veritiero sulla base della 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 presentata una directory degli allegati dei materiali di certificazione.

4. Per " pasta ripiena" si intende farina di frumento o altra farina di materia prima ricca di amido trasformata in pelle, utilizzando una o più materie prime come carne di bestiame e pollame, frutta e verdura, prodotti acquatici, prodotti a base di uova, latticini, ecc. da imprese registrate in Cina Come ripieni, riso e prodotti a base di farina contenenti ripieni sono prodotti mediante tecniche di lavorazione quali preparazione, riscaldamento (o senza riscaldamento), congelamento rapido, conservazione a freddo (congelata), ecc., con o senza l'aggiunta di prodotti confezionati singolarmente pacchetti di condimento e possono essere consumati dopo una semplice lavorazione.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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** |
| 1.1 Situazione di base dell'impresa | 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. Il protocollo di ispezione e quarantena per le paste ripiene esportate in Cina siglato tra l'autorità competente del Paese richiedente e l'Amministrazione Generale delle Dogane.  | 1.1.1 Compilazione 1. Modulo informativo di base per i produttori esteri di pasta ripiena importata. 1.1.2 Fornire informazioni sulla produzione e sul funzionamento per i 2 anni precedenti dalla data di revisione (se è stata fondata meno di 2 anni fa, fornire informazioni dalla fondazione dell'impresa), compresa la capacità produttiva, la produzione annua effettiva (statistiche per varietà ), volume delle esportazioni (se presente), varietà e statistiche nazionali), ecc. | 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. La pasta ripiena da esportare in Cina deve rispettare la definizione del prodotto stipulata nei relativi accordi, protocolli, memorandum, ecc. sull'ispezione e quarantena della pasta ripiena esportata in Cina. | □Conforme a□Non soddisfa  |   |
| 1.2 Sistema di gestione | 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). | 1.2 Fornire documenti del sistema di gestione sulla prevenzione e il controllo della quarantena delle piante, gestione della sicurezza alimentare, gestione del personale, uso di prodotti chimici, accettazione delle materie prime, gestione del magazzino, ispezione dell'esportazione dei prodotti finiti, richiamo di prodotti non qualificati, gestione della tracciabilità, ecc. | Le imprese dovrebbero stabilire documenti del sistema di gestione che coprano, ma non si limitino, alla prevenzione e al controllo fitosanitario, alla gestione della sicurezza alimentare, alla gestione del personale, all'uso di prodotti chimici, all'accettazione delle materie prime, alla gestione del magazzino, all'ispezione dell'esportazione dei prodotti finiti, al richiamo di prodotti non qualificati, alla gestione della tracciabilità, ecc. , e renderli efficaci. | □ Conforme a□Non soddisfa |
| 1.3 Struttura dell'organizzazione gestionale | 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. Il protocollo di ispezione e quarantena per le paste ripiene esportate in Cina siglato tra l'autorità competente del Paese richiedente e l'Amministrazione Generale delle Dogane. | 1.3 Fornire informazioni sull'organizzazione della gestione aziendale e sul personale dei dipartimenti o delle posizioni relative all'igiene degli impianti e alla gestione della sicurezza alimentare. | Le imprese dovrebbero istituire dipartimenti o posizioni responsabili dell’igiene delle piante e della gestione della sicurezza alimentare e dotarli di manager con esperienze professionali legate all’igiene delle piante e alla sicurezza alimentare. | □Conforme a□Non soddisfa |
| **2. Ubicazione dell'azienda e disposizione dell'officina** |
| 2.1 Scelta del sito e ambiente di fabbrica | 1. 3.1 e 3.2 in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881).2. 4.2 in "Standard nazionale di sicurezza alimentare per tagliatelle e prodotti a base di riso surgelati" (GB 19295-2011). | 2.1.1 Fornire una planimetria dell'area dello stabilimento e indicare i nomi delle diverse aree operative. 2.1.2 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) . | 1. La disposizione dell'area dello stabilimento soddisfa le esigenze di produzione e lavorazione.2. Non sono presenti fonti di inquinamento nell'area dello stabilimento. | □Conforme a□Non soddisfa  |   |
| 2.2 Disposizione dell'officina | 1. 4.1 in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 2.2 Fornire una planimetria dell'officina, indicando il flusso delle persone, la logistica, il flusso dell'acqua, le procedure di lavorazione e le diverse aree di pulizia. | 1. L'area e l'altezza dell'officina devono essere compatibili con la capacità produttiva e il posizionamento delle attrezzature, soddisfare il flusso di processo e i requisiti di sicurezza e salute dei prodotti trasformati ed evitare la contaminazione incrociata.2. Le porte e le finestre che possono essere aperte nell'officina, nonché i passaggi di collegamento con il mondo esterno, dovrebbero essere dotati di dispositivi per impedire l'ingresso di insetti, ratti, uccelli, pipistrelli e altri animali volanti. | □ Conforme a□Non soddisfa  |
| **3. Strutture e attrezzature** |
| 3.1 Attrezzature di produzione e lavorazione | 1. 5.2.1 in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 3.1 Fornire un elenco delle principali attrezzature e strutture, nonché delle capacità di progettazione e lavorazione. | 1. Le imprese dovrebbero essere dotate di attrezzature di produzione commisurate alle capacità di produzione e lavorazione.  | □Conforme a□Non soddisfa  |  |
| 3.2 Strutture di magazzinaggio | 1. 10 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 3.2 Se è presente un magazzino frigorifero, descrivere i requisiti di controllo della temperatura e i metodi di monitoraggio. (se applicabile) | 1. Le strutture di stoccaggio possono soddisfare i requisiti di base per la conservazione dei prodotti, la prevenzione degli insetti, il controllo della temperatura e dell'umidità. | □Conforme a□Non soddisfa |
| **4.Acqua/Ghiaccio/Vapore** |
| 4.1 Acqua/vapore/ghiaccio per produzione e lavorazione (se applicabile) | 1. "Norme nazionali di sicurezza alimentare e norme igieniche per l'acqua potabile" (GB 5749).2. 5.1.1 in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 4.1.1 Fornire foto di fonti d'acqua autopreparate o di strutture di approvvigionamento idrico secondario e spiegare se esiste una persona dedicata responsabile, di chiusura e di altre misure di protezione alimentare. (se applicabile)4.1.2 Fornire un piano di monitoraggio per la produzione e la lavorazione dell'acqua e del ghiaccio/vapore (se applicabile) a diretto contatto con gli alimenti, compresi elementi di ispezione batteriologica, metodi, frequenza, registrazioni e risultati dei test.4.1.3 Fornire gli additivi per caldaie utilizzati nella produzione di vapore a diretto contatto con gli alimenti e spiegare se soddisfano i requisiti di produzione e lavorazione degli alimenti. | 1. Il piano di monitoraggio dell'acqua di produzione dovrebbe coprire tutti gli scarichi idrici dello stabilimento.2. Se il progetto e il metodo soddisfano i requisiti dello "Standard nazionale sulla sicurezza alimentare e sull'acqua potabile" (GB5749).3. Gli impianti di approvvigionamento idrico devono formulare e implementare procedure di controllo igienico-sanitario e disporre di adeguate misure di protezione alimentare.4. Gli additivi per caldaie utilizzati nella produzione di vapore a diretto contatto con gli alimenti devono essere conformi ai requisiti di produzione e lavorazione degli alimenti.  |   □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| **5. Materie prime e materiali di imballaggio** |
| 5.1 Accettazione e controllo delle materie prime e degli eccipienti | 1.7 in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881).2. 3.1 in "Standard nazionale di sicurezza alimentare per tagliatelle e prodotti a base di riso surgelati" (GB 19295-2011). | 5.1 Fornire misure di accettazione per materie prime e additivi, inclusi standard di accettazione e metodi di accettazione. | 1. Gli standard di accettazione per materie prime e additivi sono conformi alle normative e agli standard cinesi.2. Le imprese dovrebbero ispezionare le condizioni fitosanitarie e di sicurezza delle piante delle materie prime prima di entrare nella fabbrica, o adottare le necessarie misure di controllo dei parassiti per garantire che le materie prime soddisfino i requisiti di sicurezza della produzione, e stabilire registri di accettazione e di controllo dei parassiti, e conservare i registri per non meno di 2 anni. | □Conforme a □Non soddisfa  |   |
| 5.2 Origine delle materie prime | 1. "Limiti standard nazionali di sicurezza alimentare dei batteri patogeni negli alimenti" (GB29921).2. "Norme nazionali di sicurezza alimentare per l'uso degli additivi alimentari" (GB 2760) .3. "Limiti standard nazionali di sicurezza alimentare delle micotossine negli alimenti" (GB 2761) .4. "Limiti standard nazionali di sicurezza alimentare dei contaminanti negli alimenti" (GB 2762) .5. "Limiti massimi di residui di pesticidi negli alimenti secondo gli standard nazionali di sicurezza alimentare" (GB 2763)6. "Grani standard nazionali per la sicurezza alimentare" (GB 2715-2016). | 5.2.1 Fornire l'ultimo rapporto di prova attestante che il prodotto è conforme agli standard nazionali di sicurezza alimentare della Cina. (se applicabile)5.2.2 Fornire materiali per dimostrare che le materie prime prodotte dall'azienda devono provenire da aree in cui gli organismi nocivi da quarantena non costituiscono motivo di preoccupazione per la Cina e che i fornitori di materie prime hanno qualifiche che soddisfano i requisiti locali. | 1. Le materie prime utilizzate devono essere conformi alle leggi e ai regolamenti cinesi, agli standard nazionali di sicurezza alimentare e ai relativi accordi, protocolli, memorandum e altri regolamenti sull'ispezione e la quarantena della pasta ripiena esportata in Cina.2. Se l'impresa ha stabilito la valutazione della conformità delle materie prime e implementato la gestione della tracciabilità delle materie prime acquistate in conformità con i requisiti dell'accordo. | □ Conforme a□Non soddisfa  |
| 5.3 Additivi alimentari (se applicabile) | 1. Articolo 7.3 delle "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881).2. "Norme nazionali di sicurezza alimentare per l'uso degli additivi alimentari" (GB 2760). | 5.3 Elenco degli additivi alimentari utilizzati nella produzione e nella lavorazione (inclusi nome, scopo, quantità aggiunta, ecc.). | 1. Gli additivi alimentari utilizzati nella produzione sono conformi alle normative cinesi sull'uso degli additivi alimentari. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |
| 5.4 Materiali di imballaggio | 1. 8.5 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881).2. 4.1 in "Standard nazionale di sicurezza alimentare per tagliatelle e prodotti a base di riso surgelati" ( GB 19295-2011).3. Pertinenti accordi bilaterali di ispezione e quarantena, memorandum e protocolli. | 5.4.1 Fornire la prova che i materiali di imballaggio interno ed esterno sono adatti all'imballaggio del prodotto.5.4.2 Fornire stili di etichetta per i prodotti finiti da esportare in Cina. | 1. I materiali di imballaggio non influiscono sulla sicurezza alimentare e sulle caratteristiche del prodotto in specifiche condizioni di conservazione e utilizzo. 2. I contrassegni sugli imballaggi devono essere conformi ai requisiti degli accordi bilaterali di ispezione e quarantena, memorandum e protocolli.  | □ Conforme a□Non soddisfa   |   |
| **6. Controllo della produzione e della lavorazione** |
| 6.1 Istituzione e funzionamento del sistema HACCP | 1. "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881-2013) .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).  | 6.1.1 Fornire diagrammi di flusso di produzione e lavorazione, fogli di lavoro per l'analisi dei rischi e piani HACCP per tutti i prodotti da esportare in Cina.6.1.2 Fornire registrazioni di monitoraggio dei punti CCP, registrazioni di correzione e moduli campione di registrazioni di verifica. | 1. Il piano HACCP dovrebbe analizzare e controllare efficacemente i rischi biologici, fisici e chimici.2. Il processo di produzione dovrebbe essere ragionevole per evitare la contaminazione incrociata.3. La fissazione dei punti CCP dovrebbe essere scientifica e fattibile, e le misure correttive e di verifica dovrebbero essere appropriate. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 6.2 Controllo delle micotossine | 1. "Limiti standard nazionali di sicurezza alimentare delle micotossine negli alimenti" (GB 2761).2. 4.2 in "Standard nazionale di sicurezza alimentare per tagliatelle e prodotti a base di riso surgelati" (GB 19295-2011). | rapporti di ispezione a campione indicanti che le micotossine nei prodotti fabbricati, trasformati e immagazzinati sono conformi agli standard nazionali di sicurezza alimentare della Cina. | Se il sistema di controllo dell’impianto di trasformazione per le micotossine nei prodotti dopo la produzione, lavorazione e stoccaggio è ragionevole.2. I risultati dei test dovrebbero essere conformi agli standard nazionali di sicurezza alimentare della Cina. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |
| 6.3 Uso di additivi alimentari e fortificatori nutrizionali (ove applicabile) | 1. Articolo 7.3 delle "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" ( GB14881).2. "Norme nazionali di sicurezza alimentare per l'uso degli additivi alimentari" (GB 2760).3. "Standard nazionale di sicurezza alimentare per l'uso di potenziatori nutrizionali degli alimenti" (GB14880). | 6.3 Fornire tecnologia di produzione e lavorazione, piano di monitoraggio del prodotto e risultati del monitoraggio. | 1. I risultati dei test dovrebbero essere conformi agli standard nazionali di sicurezza alimentare della Cina. | □Conforme a□Non soddisfa□ Non applicabile |
| **7. Pulizia e disinfezione** |
| 7.1 Pulizia e disinfezione | 1. 8.2.1 in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 7.1 Fornire misure di pulizia e disinfezione, compresi metodi e frequenza di pulizia e disinfezione, e verifica degli effetti di pulizia e disinfezione. | 1. Le misure di pulizia e disinfezione dovrebbero essere in grado di eliminare la contaminazione incrociata e soddisfare i requisiti di igiene. | □Conforme a□Non soddisfa  |    |
| **8. Controllo di prodotti chimici, rifiuti, parassiti e roditori** |
| 8.1 Controllo chimico | 1. 8.3 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881-2013). | 8.1 Descrivere brevemente i requisiti di utilizzo e stoccaggio dei prodotti chimici. | 1. Il sistema di gestione delle sostanze chimiche è ragionevole e può prevenire efficacemente la contaminazione dei prodotti da parte delle sostanze chimiche utilizzate. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |   |
| 8.2 Gestione dell'inquinamento fisico | 1. 8.4 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881-2013)2. 3.5 in "Standard nazionale di sicurezza alimentare per tagliatelle e prodotti a base di riso surgelati" (GB 19295-2011). | 8.2 Fornire sistemi di gestione e relativi registri dei trattamenti per prevenire l'inquinamento fisico. | 1. 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 .2. Per massimizzare ilRidurre al minimo il rischio che gli alimenti vengano contaminati da vetro, metallo, plastica e altri corpi estranei.3. Dovrebbero essere adottate misure efficaci come schermi, dispositivi di raccolta, magneti e rilevatori di metalli per ridurre il rischio di contaminazione degli alimenti da parte di metalli o altri corpi estranei. | □ Conforme a□Non soddisfa  |
| 8.3 Controllo dei parassiti e dei roditori | 1. 6.4 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 8.3 Fornire metodi di controllo degli infestanti e piani di disposizione Se effettuato da terzi, fornire le qualifiche di terzi. | 1. Dovrebbe essere evitato l'impatto di zanzare, mosche e altri insetti nocivi e roditori sulla sicurezza e l'igiene della produzione.  | □Conforme a□Non soddisfa  |  |
| 8.4 Gestione dei rifiuti | 1. 6.5 in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 8.4 Fornire un sistema di gestione dei rifiuti e i relativi registri di trattamento. | 1. I contenitori dei prodotti commestibili e i contenitori per lo stoccaggio dei rifiuti nell'officina 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 | . |
| **9. Tracciabilità del prodotto** |
| 9.1 Tracciabilità e richiamo | 1.11 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 9.1 Descrivere brevemente la procedura di tracciabilità del prodotto, prendendo come esempio il numero di lotto di un lotto di prodotti finiti per spiegare come risalire dal prodotto finito alla materia prima. | 1. Dovrebbero essere stabilite procedure di tracciabilità per ottenere la tracciabilità bidirezionale dell’intera catena delle materie prime, dei processi di produzione e trasformazione e dei prodotti finiti. | □Conforme a□Non soddisfa  |   |
| 9.2 Gestione in entrata e in uscita | 1. 11 e 14.1 in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 9.2 Fornire la gestione dell'entrata e dell'uscita del prodotto. | 1. I prodotti devono essere ispezionati prima di entrare nel magazzino e le registrazioni di accettazione, stoccaggio e uscita devono essere conservate per non meno di 2 anni. | □Conforme a□Non soddisfa |
| **10. Gestione e formazione del personale** |
| 10.1 Gestione sanitaria ed igienica del personale | 1. 6.3 in "Specifiche igieniche generali dello standard nazionale di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 10.1 Fornire ai dipendenti i requisiti di gestione sanitaria pre-assunzione e di esame fisico dei dipendenti. | 1. Prima di assumere i dipendenti, questi 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  | .  |
| 10.2 Formazione del personale | 1. 12 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 10.2 Fornire ai dipendenti piani di formazione annuali, contenuti, valutazioni e registrazioni. | 1. Il contenuto della formazione dovrebbe coprire il memorandum di ispezione e quarantena, accordi e protocolli, regolamenti e standard cinesi per la pasta ripiena esportata in Cina, ecc. | □Conforme a□Non soddisfa   |   |
| 10.3 Requisiti gestionali | 1. 13.3 in "Specifiche igieniche generali degli standard nazionali di sicurezza alimentare per la produzione alimentare" (GB14881). | 10.3 Fornire al personale dirigente la documentazione relativa alla formazione sulle disposizioni pertinenti del paese/regione in cui si trovano i prodotti esportati e sulle leggi e i regolamenti cinesi sulla salute delle piante e sulla sicurezza alimentare, e condurre controlli a campione in loco e domande e risposte quando necessario. | 1. Le capacità imprenditoriali del personale di produzione e di gestione dell'impresa dovrebbero essere adeguate ai requisiti lavorativi e dovrebbero avere familiarità con le disposizioni pertinenti delle leggi e dei regolamenti sulla salute delle piante e sulla sicurezza alimentare del paese/regione e della Cina, nonché i requisiti del Protocollo sull'esportazione di pasta ripiena in Cina firmato da entrambe le parti e i requisiti del presente disciplinare.2. Avere le qualifiche e le capacità adatte al proprio lavoro. | □Conforme a□Non soddisfa |
| **11. Autoesame e autocontrollo** |
| 11.Ispezione del prodotto finito | 1. 9 in "Norme nazionali sulla sicurezza alimentare, specifiche igieniche generali per la produzione alimentare" (GB14881) .2. "Standard nazionale di sicurezza alimentare per tagliatelle e prodotti a base di riso surgelati" (GB 19295-2011).3. "Norme nazionali di sicurezza alimentare per l'uso degli additivi alimentari" (GB 2760) .4. "Limiti standard nazionali di sicurezza alimentare delle micotossine negli alimenti" (GB 2761) .5. "Limiti standard nazionali di sicurezza alimentare dei contaminanti negli alimenti" (GB 2762) .6. "Limiti massimi di residui di pesticidi negli alimenti secondo gli standard nazionali di sicurezza alimentare" (GB 2763) . | 11.1 Fornire elementi, indicatori, metodi e frequenza di ispezione del prodotto finito.11.2 Se un'impresa dispone di un proprio laboratorio, deve fornire prova delle proprie capacità e qualifiche di laboratorio; se l'impresa affida un laboratorio affidato a terzi, deve fornire le qualifiche di laboratorio affidate . | 1. Le imprese dovrebbero condurre test fitosanitari, di sicurezza alimentare e di altro tipo sui propri prodotti per garantire la conformità ai requisiti cinesi e conservare i registri dei test per non meno di 2 anni.2. Le imprese dovrebbero disporre di capacità di ispezione e analisi fitosanitaria e sulla sicurezza alimentare dei prodotti, o incaricare un istituto con qualifiche pertinenti di condurre ispezioni e analisi. | □Conforme a□Non soddisfa  |  |
| **12. Controllo dei parassiti** |
| 12.1 Prevenzione e controllo degli organismi nocivi da quarantena che preoccupano la Cina |  | 12.1 L'impresa dovrà presentare alla Cina un elenco di organismi nocivi da quarantena rilevanti, nonché il proprio sistema di monitoraggio e i risultati del monitoraggio. | 1. Le imprese dovrebbero adottare misure efficaci nel processo di produzione e stoccaggio per evitare che i prodotti vengano infettati da organismi nocivi, monitorare i parassiti da quarantena di cui la Cina è preoccupata e conservare i registri di monitoraggio per non meno di 2 anni. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |  |
| 12.2 Identificazione degli organismi nocivi |  | 12.2 Le imprese devono presentare le registrazioni degli organismi nocivi riscontrati durante la produzione e lo stoccaggio e le registrazioni di identificazione da parte degli istituti professionali loro affidati. | 1. Le imprese dovrebbero avere la capacità di identificare gli organismi nocivi rilevati durante la produzione e lo stoccaggio, o affidare a un'organizzazione professionale il compito di effettuare l'identificazione e stabilire registri di lavoro, che dovrebbero essere conservati per non meno di 2 anni. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |
| 12.3 Controllo dei parassiti |  | 12.3 L'impresa deve presentare registrazioni delle misure di controllo dei parassiti attuate nelle aree di produzione e stoccaggio. | 1. Le imprese dovrebbero attuare misure di controllo dei parassiti nelle aree di produzione e stoccaggio regolarmente o quando necessario. Le pertinenti misure di prevenzione e controllo dovrebbero essere registrate e conservate per non meno di 2 anni. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |
| 12.4 Trattamento di fumigazione (se necessario) |  | 12.4 | 1. Il metodo di trattamento della fumigazione dovrebbe essere conforme ai requisiti cinesi e le istituzioni e il personale che implementano la fumigazione dovrebbero avere qualifiche o condizioni pertinenti. | □Conforme a□Non soddisfa□Non applicabile |
| **13. Dichiarazione** |
| 13.1 Dichiarazione societaria | 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  |   |
| 13.2 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  |   |