y puntos clave para la comparación e inspección de empresas de producción extranjeras de productos acuáticos importados

Número de registro:

Nombre de empresa:

Dirección comercial:

Fecha de cumplimentación del formulario:

Instrucciones para llenar el formulario:

1. De acuerdo con el " Reglamento de la República Popular China sobre el registro y gestión de empresas productoras de alimentos importados en el extranjero" (Orden de la Administración General de Aduanas N° 24 8 ), las condiciones sanitarias de las empresas productoras de productos acuáticos en el extranjero que solicitan El registro en China debe cumplir con las leyes, regulaciones y estándares chinos. Las regulaciones pertinentes cumplen con los requisitos del Protocolo de inspección y cuarentena para productos acuáticos exportados a China. Este formulario es para que las autoridades extranjeras a cargo de los productos acuáticos importados realicen inspecciones oficiales de las empresas de producción de productos acuáticos con base en las principales condiciones y bases enumeradas y, al mismo tiempo, las empresas fabricantes de productos acuáticos en el extranjero deben completar los puntos de revisión; y presentar materiales de respaldo basados en las principales condiciones y bases enumeradas, el autoexamen también se puede llevar a cabo basándose en los puntos clave de revisión para la autoevaluación antes de que una empresa solicite el registro.

2. Las autoridades competentes extranjeras y las empresas de producción de productos acuáticos extranjeras deben tomar determinaciones de cumplimiento verazmente basadas en la situación real de las inspecciones comparativas.

3. Los materiales enviados deben completarse en chino o inglés, y el contenido debe ser verdadero y completo. Los archivos adjuntos deben estar numerados. El número del archivo adjunto y el contenido deben corresponder exactamente al número del proyecto y al contenido en "Requisitos de llenado y materiales de certificación". " columna. Al mismo tiempo, se debe enviar un directorio de archivos adjuntos de materiales de apoyo.

4. "Productos acuáticos" se refiere a productos de animales y plantas acuáticos y sus productos para consumo humano, incluidos medusas, moluscos, crustáceos, equinodermos, cefalocordados, peces, anfibios, reptiles, mamíferos acuáticos y otros productos de animales acuáticos y sus productos, así como algas. y otros productos de plantas marinas y sus productos, no incluyen animales acuáticos vivos ni materiales de reproducción de plantas y animales acuáticos.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| proyecto | Condiciones y base | Llenado de requisitos y materiales de apoyo. | Puntos de revisión | Determinación de cumplimiento | Observación |
| **1. Situación básica de la empresa.** |
| 1. Situación básica de la empresa. | 1. Artículos 5, 6, 7 y 8 del " Reglamento de la República Popular China sobre el registro y gestión de empresas productoras en el extranjero de alimentos importados" (Orden de la Administración General de Aduanas N° 24 8 )2. " Medidas para la administración de la inocuidad de los alimentos importados y exportados de la República Popular China " (Orden de la Administración General de Aduanas N° 249) .3 . El protocolo de inspección y cuarentena de productos acuáticos exportados a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas . | 1.1 Completar el formulario de información básica para empresas productoras en el extranjero de productos acuáticos importados . | 1. Las empresas deben completar la información con veracidad y la información básica debe ser consistente con la información presentada por las autoridades competentes del país exportador y las condiciones reales de producción y procesamiento.2. Los productos acuáticos destinados a exportarse a China deben cumplir con el alcance del producto estipulado en los acuerdos, protocolos, memorandos, etc. pertinentes sobre la inspección y cuarentena de productos acuáticos exportados a China .3. Los recursos humanos (empresas y funcionarios) deben poder cumplir con los requisitos de producción y procesamiento empresarial y de inspección y supervisión oficiales.4. La capacidad de almacenamiento en refrigeración debe cumplir con la capacidad de producir y almacenar continuamente productos acuáticos congelados/refrigerados. | □Conforme a□No cumple |  |
| **2. Ubicación de la empresa y distribución del taller.** |
| 2.1 Selección del sitio y entorno de la fábrica. | 1. 3.1 y 3.2 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .2. 3.1 y 3.2 en "Especificaciones de higiene para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 2.1.1 Proporcionar un plano del área de la fábrica e indicar los nombres de las diferentes áreas operativas.2.1.2 Proporcionar fotografías del entorno donde está ubicada la fábrica. Las fotografías deben indicar la información del entorno circundante (áreas urbanas, suburbanas, industriales, agrícolas y residenciales) . | 1. La distribución del área de la fábrica satisface las necesidades de producción y procesamiento.2. No existen fuentes de contaminación alrededor del área de la fábrica. | □Conforme a□No cumple |  |
| 2.2 Diseño del taller | 1. 4.1 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .2. "Normas de higiene para la producción de productos acuáticos"(GB 20941 ) 4.1 . | 2.2 Proporcionar un plano del taller , marcando el flujo de personas, logística, flujo de agua, procedimientos de procesamiento y diferentes áreas de limpieza. | 1. La distribución del taller debe ser razonable para cumplir con los requisitos de producción y procesamiento y evitar la contaminación cruzada. | □Conforme a□No cumple |  |
| **3. Instalaciones y equipamiento** |
| 3.1 Equipos de producción y procesamiento. | en "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881) .2. “Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria y Especificaciones Higiénicas para la Elaboración de Productos Acuáticos”(GB 20941 ) 5.2.1 . | 3.1 Proporcionar una lista de los principales equipos e instalaciones , y capacidades de diseño y procesamiento. | 1. Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción acordes con su capacidad de producción . | □Conforme a□No cumple |  |
| 3.2 Instalaciones de almacenamiento | en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .2. “Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria y Especificaciones de Higiene para la Elaboración de Productos Acuáticos ”(GB 20941 ) 10.2 . | 3.2 Si existe un almacenamiento en frío , describa los requisitos de control de temperatura y los métodos de monitoreo . (si corresponde). | 1. Las instalaciones de almacenamiento pueden cumplir con los requisitos de temperatura de almacenamiento del producto . |  |  |
| **4.Agua /Hielo/Vapor** |
| 4.1 Agua/vapor/hielo para producción y procesamiento (si corresponde) | 1. "Normas de higiene para el agua potable" (GB 5749)2. 5.1.1 en " Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) .3. 5.1.1 en " Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) . | 4.1.1 Proporcione fotografías de fuentes de agua preparadas por usted mismo o instalaciones secundarias de suministro de agua, y explique si hay una persona dedicada a cargo, el cierre y otras medidas de protección de los alimentos. (si corresponde)4.1.2 Proporcionar un plan de monitoreo para la producción y procesamiento de agua y hielo/vapor (cuando corresponda) en contacto directo con alimentos, incluyendo elementos de inspección bacteriológica, métodos, frecuencia, registros, resultados de pruebas y los dos últimos informes de pruebas.4.1.3 Proporcionar los aditivos para calderas utilizados en la producción de vapor que está en contacto directo con los alimentos y explicar si cumplen con los requisitos de producción y procesamiento de alimentos. | 1. El plan de monitoreo del agua de producción debe cubrir todas las salidas de agua de la fábrica.2. Si el proyecto y el método cumplen con los requisitos del "Estándar de agua potable" (GB5749).3. Las instalaciones de abastecimiento submarino deberán formular y aplicar procedimientos de control sanitario y disponer de medidas adecuadas de protección de los alimentos.4. Los aditivos para calderas utilizados cuando se produce vapor que está en contacto directo con los alimentos deben cumplir con los requisitos de producción y procesamiento de alimentos. | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| **5. Materias primas y materiales de embalaje.** |
| 5.1 Aceptación de materias primas y excipientes | 1. 7 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .2. 7 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 5.1 Proporcionar medidas de aceptación de materias primas y aditivos , incluidos estándares de aceptación y métodos de aceptación. | 1. Los estándares de aceptación de materias primas y aditivos cumplen con las regulaciones y estándares chinos . | □Conforme a□No cumple |  |
| 5.2 Fuente de materias primas | 1. 7.2 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) .2. El uso de despojos, huevos, piel, aletas, escamas, huesos, caparazones y otros tejidos no musculares de animales acuáticos como materia prima para productos acuáticos deberá cumplir con las Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria.Productos acuáticos frescos y congelados de origen animal” (GB 2733).3. Las materias primas de los productos acuáticos de origen animal deben cumplir con la "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos Acuáticos de Origen Animal Frescos y Congelados" (GB 2733).4. Las materias primas de los productos a base de algas deben cumplir con la "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Algas y sus Productos" (GB 19643).5. Tabla 1 de los "Límites de las normas nacionales de seguridad alimentaria para bacterias patógenas en los alimentos" (GB29921).6. 3.6 y 3.7 en " Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos Acuáticos de Origen Animal" (GB10136) . | 5.2.1 Si las materias primas son materias primas de productos acuáticos o materias primas de productos acuáticos crudos que contienen biotoxinas, proporcione el informe de prueba más reciente . (cuando corresponda)5.2.2 Si es un barco pesquero, proporcionar documentos de licencia oficiales y descripciones del método de pesca del área de operación del barco pesquero, tiempo de operación y especies de pesca. (cuando corresponda)5.2.3 Si se trata de materia prima de cría, aportar el certificado de calificación de la granja de cría. (cuando corresponda) | 1. Las materias primas para productos acuáticos que contienen biotoxinas, como los mariscos bivalvos y el pez globo, deben analizarse para detectar toxinas e inspeccionarse y procesarse de acuerdo con las regulaciones pertinentes para garantizar la seguridad de las materias primas.2. Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos de los acuerdos, protocolos, memorandos y otras regulaciones pertinentes sobre la inspección y cuarentena de productos acuáticos exportados a China. | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| 5.3 Materias primas de mariscos bivalvos (cuando corresponda) | 1. 7.2 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) .2. Tabla 1 de "Límites estándar nacionales de seguridad alimentaria para bacterias patógenas en los alimentos" (GB29921) .3. 3.6 y 3.7 en " Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos Acuáticos de Origen Animal" (GB10136-2015) . | 5.3.1 Proporcionar una descripción de la ubicación del área marina de donde provienen las materias primas de los mariscos y el certificado de licencia oficial del pescador de mariscos bivalvos .5.3.2 Proporcionar métodos de tratamiento de purificación de las materias primas de mariscos.5.3.3 Proporcionar medidas de seguimiento de las toxinas de los mariscos en los mariscos crudos . | 1. Los moluscos bivalvos deberán proceder de aguas de acuicultura o pesca oficialmente autorizadas y ser depurados cuando sea necesario. Los productores o recolectores de materias primas de mariscos deben tener una licencia de la autoridad oficial competente.2. Realizar periódicamente pruebas de toxinas de mariscos en materias primas de mariscos para verificar la seguridad de las materias primas. | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| 5. 4 Agentes Alimentarios (cuando corresponda) | 1. Artículo 7.3 de las "Especificaciones higiénicas generales de las normas nacionales de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881).2. Artículo 7.3 de las "Especificaciones higiénicas de la Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para la Producción de Productos Acuáticos" (GB 20941).3. "Normas nacionales de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios" (GB 2760). | 5.4 Lista de aditivos alimentarios utilizados en la producción y procesamiento (incluido el nombre, finalidad, cantidad adicional, etc.). | 1. Los aditivos alimentarios utilizados en la producción cumplen con las regulaciones de China sobre el uso de aditivos alimentarios. | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| 5.5 Materiales de embalaje | 1. 8.5 en " Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .2. 8.5 en " Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) .3. Acuerdos , memorandos y protocolos bilaterales de inspección y cuarentena pertinentes . | 5.5.1 Aportar prueba de que los materiales de embalaje internos y externos son adecuados para el embalaje del producto.5.5.2 Proporcionar estilos de etiquetas para productos terminados que se exportarán a China . | 1. Los materiales de embalaje no afectan la seguridad alimentaria ni las características del producto en condiciones específicas de almacenamiento y uso.2. Las marcas de los envases deben cumplir con los requisitos de los acuerdos, memorandos y protocolos bilaterales de inspección y cuarentena . | □ Cumplir con□No cumple |  |
| **6Control de producción y procesamiento** |
| 6.1 Establecimiento y operación del sistema HACCP | 1. 8.1 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) .2. "Requisitos generales para empresas de producción de alimentos según el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)" (GB/T 27341) . | diagramas de flujo de producción y procesamiento, hojas de trabajo de análisis de peligros y planes HACCP para todos los productos que se exportarán a China .6.1.2 Proporcionar registros de monitoreo de puntos de PCC, registros de corrección y formularios de muestra de registros de verificación . | 1. El plan HACCP debe analizar y controlar eficazmente los peligros biológicos, físicos y químicos .2. El proceso de producción debe ser razonable para evitar la contaminación cruzada .3. El establecimiento de puntos de PCC debe ser científico y factible, y las medidas correctivas y de verificación deben ser apropiadas. | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| 6.2 Control de temperatura | 1. 8. 2.2.1.4, 8.2.2.1.6 en " Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) .2. 8.2.2.2.1 (aplicable a productos acuáticos refrigerados) en " Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 6.2.1 Proporcionar el método de descongelación de las materias primas y los requisitos de control de temperatura y tiempo de descongelación (si corresponde).6.2.2 Proporcionar requisitos de control de temperatura y equipos de monitoreo de temperatura para talleres de procesamiento y almacenes de almacenamiento. (Aplicable a productos acuáticos refrigerados). | 1. Controlar el tiempo de descongelación y la temperatura de las materias primas.2. Los talleres de procesamiento de productos acuáticos refrigerados deben tener medidas de control de temperatura. Los productos acuáticos procesados deben trasladarse a un ambiente refrigerado lo antes posible. La sala refrigerada debe estar equipada con indicadores de temperatura. | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| 6.3 Productos acuáticos congelados | 1. 8. 2.2.2.2 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 6.3.1 Proporcionar los requisitos de control del método de congelación, tiempo y temperatura de congelación para productos acuáticos congelados y la base para su determinación .6.3.2 Si los productos acuáticos se van a consumir crudos, proporcione la temperatura y el tiempo del tratamiento en frío. | 1. Determinar el tiempo y la temperatura de congelación según el espesor, forma y volumen de producción de los productos acuáticos para asegurar que pasen por la zona de máxima producción de cristales de hielo lo antes posible.2. Al comer productos acuáticos crudos, debe haber suficientes métodos de tratamiento en frío para garantizar la muerte de los parásitos nocivos para el cuerpo humano. Conservar congelado durante 7 días a temperatura ambiente inferior a -20°C;3. Congelar hasta que esté sólido a una temperatura ambiente de -35 °C o menos, y almacenar durante 15 horas a una temperatura ambiente de -35 °C o menos;4. Congele hasta que esté sólido a una temperatura ambiente de -35 °C o menos y guárdelo durante 24 horas a una temperatura ambiente de -20 °C o menos. | □ Cumplir con□No cumple□No aplicable |  |
| 6.4 Productos acuáticos secos (cuando corresponda) | 1. 8.2.2.2.3 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 6.4 Proporcione el tiempo de secado, la temperatura de secado, la humedad ambiental, la actividad del agua del producto terminado y los métodos de envasado y almacenamiento para el procesamiento de productos acuáticos secos. | 1. Asegúrese de que la actividad del agua de los productos secos esté dentro de un rango seguro. | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| 6.5 Productos acuáticos encurtidos (cuando corresponda ) | 1. 8.2.2.2.4 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 6.5 Proporcionar azúcar/ salinidad de los productos acuáticos encurtidos. | 1. En la elaboración de productos encurtidos se deberá utilizar una salinidad adecuada para evitar la reproducción de bacterias no halófilas. | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| 6. 6 mariscos enlatados ( cuando corresponda) | 1. 8.2.2.2.5 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 6.6.1 Proporcionar requisitos de temperatura y tiempo de esterilización para productos acuáticos enlatados de diferentes especificaciones , y el último registro de esterilización/temperatura.6.6.2 Proporcionar informes de penetración y distribución de calor para recipientes de esterilización de productos acuáticos enlatados de diferentes especificaciones. | 1. Se debe garantizar una temperatura y un tiempo de esterilización suficientes para los productos acuáticos enlatados. | □Conforme a□ No cumple |  |
| **7. Limpieza y desinfección** |
| 7.1 Limpieza y desinfección | 1. 8.2.1 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .2. 8.2.1 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 7.1 Proporcionar medidas de limpieza y desinfección , incluidos los métodos y la frecuencia de limpieza y desinfección , y la verificación de los efectos de la limpieza y desinfección. | 1. Las medidas de limpieza y desinfección deberán poder eliminar la contaminación cruzada y cumplir los requisitos de higiene . | □Conforme a□No cumple |  |
| 7.2 Monitoreo microbiano ambiental | 1. 8.2.2.1.2 y 8.2.2.1.3 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 7.2 Proporcionar un plan de monitoreo microbiano del producto para el medio ambiente y el proceso de producción , incluidos elementos de monitoreo, frecuencia, estándares de juicio y medidas correctivas para resultados positivos. | 1. El enfoque del monitoreo debe cubrir áreas donde los microorganismos son propensos a esconderse y reproducirse .2. Configuración del punto de muestreo. Por ejemplo, cuando se deterioren las actividades importantes de mantenimiento, construcción o condiciones sanitarias, se agregarán los puntos de muestreo necesarios al plan de monitoreo .3. Si se debe ajustar la frecuencia de la implementación del plan de monitoreo ambiental en función de los resultados de las pruebas y la gravedad de los riesgos de contaminación .4. Medidas correctivas para resultados positivos . | □Conforme a□No cumple |  |
| **8. Control de productos químicos, desechos, plagas y roedores** |
| 8.1Control químico | 1. 8.3 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881-2013) .2. 8.3 en "Especificaciones de higiene para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 8.1 Describa brevemente los requisitos de uso y almacenamiento de productos químicos . | 1. Evitar que los químicos utilizados contaminen los productos. | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| 8.2Gestión de residuos | 1. 8. 1.4 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB 20941) . | 8.2.1 Proporcione fotografías de la distinción entre contenedores de productos comestibles y contenedores de almacenamiento de desechos en el taller .8.2.2 Describa brevemente los requisitos para los procedimientos de eliminación de desechos . | 1. Los contenedores de productos comestibles y los contenedores de almacenamiento de residuos en el taller deberán estar claramente marcados y distinguidos .2. Los residuos deben almacenarse por separado y procesarse a tiempo para evitar la contaminación de la producción . | □Conforme a□No cumple |  |
| 8.3 Control de plagas y roedores | 1. 6.4 en "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881) | 8.3 Proporcionar métodos de control de plagas y planos de diseño. Si lo realiza un tercero, proporcione las calificaciones del tercero . | 1. Debe evitarse el impacto de las plagas de insectos y roedores en la seguridad y salud de la producción. | □Conforme a□No cumple |  |
| **9. Trazabilidad del producto** |
| 9 Trazabilidad y recuperación | 1. 11 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .2. "Especificaciones de higiene para la producción de productos acuáticos" (GB 20941 ) 11 . | 9. Describa brevemente el procedimiento de trazabilidad del producto, tomando como ejemplo el número de lote de un lote de productos terminados para explicar cómo rastrear el producto terminado hasta la materia prima. | 1. Deben establecerse procedimientos de trazabilidad para lograr una trazabilidad bidireccional de toda la cadena de materias primas, procesos de producción y procesamiento y productos terminados. | □Conforme a□No cumple |  |
| **10. Gestión y formación de personal** |
| 10.1 Gestión de la salud e higiene del personal | 1. 6.3 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .2. 6.3 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB20941) . | 10.1 Proporcionar a los empleados los requisitos de examen físico y gestión de la salud previos al empleo . | 1. Antes de contratar empleados, estos deberán someterse a un examen físico y demostrar que son aptos para trabajar en una empresa procesadora de alimentos .2. Los empleados deben someterse a exámenes físicos periódicos y mantener registros. | □Conforme a□No cumple |  |
| 10.2 Formación del personal | 1. 12 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .2. 12 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB20941) . | 10.2 Proporcionar a los empleados planes, contenidos, evaluaciones y registros anuales de capacitación. | 1. El contenido de la capacitación debe cubrir el memorando de inspección y cuarentena de productos acuáticos exportados a China , acuerdos y protocolos, regulaciones y estándares chinos , etc. | □Conforme a□No cumple |  |
| **11.Autoexamen y autocontrol** |  |
| 1 1. Inspección del producto terminado | 1. 9 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .2. 9 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de productos acuáticos" (GB20941) .3. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos Acuáticos de Origen Animal Frescos y Congelados" (GB 2733).4. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos Acuáticos de Origen Animal" (GB 10136).5. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Condimentos Acuáticos" ( GB 10133).6. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Algas y sus Productos" (GB 19643).7. " Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria para el Uso de Aditivos Alimentarios" ( GB 2760 ) .8. "Límites de micotoxinas en los alimentos según las normas nacionales de seguridad alimentaria" (GB 2761).9. " Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria" Límites de contaminantes en los alimentos" ( GB 2762 ) .10. Límites máximos de residuos de pesticidas en los alimentos de la Norma Nacional de Seguridad Alimentaria (GB 2763 ) ."Estándar nacional de seguridad alimentaria para limitar la concentración de sustancias radiactivas en los alimentos" (GB 14882)."Norma nacional de seguridad alimentaria para pepinos de mar secos" (GB 31602). | 1 1 .1 Proporcionar elementos de inspección del producto terminado, indicadores, métodos de inspección y frecuencia.1 1 .2 La empresa tiene su propio laboratorio y presenta certificados de capacidades y calificaciones del laboratorio empresarial ; la empresa confía a un laboratorio externo encargado de proporcionar las calificaciones del laboratorio encargado; | 1. Los artículos de inspección de productos terminados cumplen con los estándares chinos . | □Conforme a□No cumple |  |
| **12. Declaración** |
| 12.1 Declaración Corporativa | 1. Artículos 8 y 9 de las "Disposiciones de la República Popular China sobre el registro y gestión de empresas productoras en el extranjero de alimentos importados" . | 12.1 Diligenciar el “ Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Productos Acuáticos Importados” . | Debe tener la firma de la persona jurídica y el sello de la empresa . | □Conforme a□No cumple |  |
| 12.2 Confirmación por parte de la autoridad competente | 1. Artículos 8 y 9 de las "Disposiciones de la República Popular China sobre el registro y gestión de empresas productoras en el extranjero de alimentos importados" . | 12.2 Diligenciar el “ Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Productos Acuáticos Importados ”. | Deberá estar firmado por la autoridad competente y sellado por la autoridad competente. | □Conforme a□No cumple |  |