de productos apícolas importados

Número de registro:

Nombre de empresa:

Dirección comercial:

Fecha de cumplimentación del formulario:

Instrucciones para llenar el formulario:

1. De conformidad con el "Reglamento de la República Popular China sobre el registro y la gestión de empresas productoras de alimentos importados en el extranjero" (Orden de la Administración General de Aduanas Nº 248), las condiciones sanitarias de las empresas extranjeras de producción y procesamiento de productos apícolas que se aplican para 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 apícolas exportados a China.

2. Las autoridades extranjeras a cargo de los productos apícolas importados llevarán a cabo inspecciones oficiales de las empresas de producción de productos apícolas basándose en esta tabla y tomarán determinaciones de cumplimiento veraces basadas en las condiciones reales de la inspección. Envíe este formulario y los materiales de certificación proporcionados por los fabricantes de productos apícolas extranjeros de acuerdo con los requisitos pertinentes de la Oficina de Seguridad Alimentaria de Importación y Exportación de la Administración General de Aduanas de China.

3. Las empresas de producción de productos apícolas en el extranjero deberán realizar una autoevaluación y una autoinspección antes de solicitar el registro de acuerdo con este formulario. Proporcione materiales de apoyo de acuerdo con el contenido de la columna "Requisitos de llenado y materiales de apoyo" de este formulario. Los materiales de certificación deben estar catalogados, y el número y el contenido deben corresponder al número y el contenido de la columna "Requisitos de llenado y materiales de certificación" deben completarse en chino e inglés, y el contenido debe ser verdadero y completo.

4. El contenido en inglés es solo de referencia, prevalecerá el contenido en chino.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| proyecto | Principales condiciones y bases. | Llenado de requisitos y materiales de apoyo. | Puntos de revisión | Determinación de cumplimiento | Observación |
| **1. Información básica de la empresa** | | | | | |
| 1.Situación básica | 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 Nº 248) .  2. " Medidas de la República Popular China sobre la Gestión de la Inocuidad de los Alimentos en Importaciones y Exportaciones" (Orden de la Administración General de Aduanas N° 249). .  3. "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ).  4. El protocolo de inspección y cuarentena de productos apícolas exportados a China suscrito entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas . | 1. Complete el "Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Productos Apícolas 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 recursos humanos de la empresa deben poder cumplir con los requisitos de producción, procesamiento y control de calidad y seguridad de la empresa .  Los productos apícolas que se exporten a China deben cumplir con el alcance del producto especificado en el protocolo. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **2. Ubicación de la empresa, distribución del taller, instalaciones y equipos.** | | | | | |
| 2.1 Selección de ubicación empresarial | 3.1 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 2.1 Proporcionar fotografías del entorno donde está ubicada la fábrica. Las imágenes deben indicar la información del entorno circundante (áreas urbanas, suburbanas, industriales, agrícolas y residenciales, etc. ). | No debe haber fuentes de contaminación alrededor del área de la fábrica. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 2.2 Entorno y diseño de la fábrica | 3.2 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 2.2 Proporcionar un plano del área de la fábrica. El plano debe indicar las diferentes áreas funcionales, como producción y procesamiento, almacenamiento de materias primas/productos terminados, salas de almacenamiento de productos químicos y laboratorios (si corresponde) . | La distribución del área de la fábrica satisface las necesidades de producción y procesamiento, y las áreas funcionales están razonablemente divididas para evitar el riesgo de contaminación del producto. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 2.3 Diseño y distribución del taller | 4.1 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 2.3 Proporcionar un plano del taller de producción. El plano del taller debe indicar claramente la variedad de áreas limpias y no limpias; indicar las áreas funcionales, como vestuarios de personal, salas de producción y procesamiento, y salas de limpieza y desinfección de herramientas; Dirección de flujo de personal y productos en el taller . | La distribución del taller debe ser razonable para satisfacer las necesidades de producción y procesamiento y evitar la contaminación cruzada . | □Conforme a  □No cumple |  |
| 2.4 Estructura y materiales del edificio del taller. | 4.2 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) . | 2.4 Proporcionar fotografías del techo, paredes, pisos, puertas y ventanas del taller para ilustrar sus materiales. | estructura del edificio y los materiales del taller cumplen con los requisitos higiénicos para la producción y procesamiento de alimentos y son fáciles de limpiar para evitar la contaminación de los alimentos. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 2.5 Instalaciones y equipos de producción | y 6.2 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 1 4881 ) . | 2.5.1 Proporcionar una lista de los principales equipos e instalaciones para la producción y procesamiento .  2.5.2 Proporcionar fotografías de la producción y procesamiento principal, así como del suministro de agua, drenaje, limpieza y desinfección, almacenamiento de residuos, higiene personal, iluminación, control de temperatura (si corresponde) y otros equipos e instalaciones . | Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción adecuados a su capacidad de producción y ser capaces de garantizar que las condiciones higiénicas del proceso de producción y procesamiento cumplan los requisitos . | □Conforme a  □No cumple |  |
| 2.6 Instalaciones de almacenamiento | 5.1.8 y 10 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 2.6 Describa brevemente los requisitos de gestión para el almacenamiento de materias primas y productos terminados, y proporcione imágenes relevantes del almacenamiento que puedan reflejar la situación del almacenamiento . | Es necesario garantizar que las materias primas, los productos semiacabados y los productos terminados de los productos exportados a China estén claramente marcados y almacenados en áreas especiales. El entorno de almacenamiento y transporte es limpio y sanitario. Los almacenes con requisitos de temperatura deben tener instalaciones de control de temperatura. que cumplan con los requisitos . | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| **3. Suministro de agua de procesamiento** | | | | | |
| 3.1 Tratamiento de la calidad del agua de procesamiento (si corresponde) | 5.1.1 y 5.1.2 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) .  2. "Normas de higiene para el agua potable" (GB 5749). | 3.1 Si es la fuente de agua propia de la empresa, describa las medidas relevantes para el control de la calidad del agua y proporcione el último informe de prueba de calidad del agua de producción (si corresponde). | La cantidad de cloro agregado durante el tratamiento de cloración debe cumplir con los requisitos de las "Normas de higiene para el agua potable" (GB 5749). Si no se agrega cloro, la empresa debe garantizar que la calidad del agua cumpla con los requisitos de las "Normas de higiene para el agua potable". Agua Potable" (GB 5749). | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| **4. Fuentes de materias primas para los productos apícolas** | | | | | |
| 4.1 Vínculos apícolas | El protocolo de inspección y cuarentena de productos apícolas exportados a China suscrito entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas . | 4.1.1 Lista de apiarios/mieleros que suministran materia prima a la empresa (la lista debe incluir la información de ubicación de los apiarios/mieleros) y sus materiales de certificación aprobados por las autoridades competentes del país .  4. 1. 2 Para materias primas de productos apícolas de un tercer país , proporcionar materiales de certificación (si corresponde) de que las materias primas provienen de productos apícolas que cumplen con el protocolo de inspección y cuarentena para productos apícolas exportados a China .  4.1.3 Documentos que acrediten que las materias primas de los productos apícolas cumplen con los requisitos del protocolo bilateral. | Los colmenares o salas de batido de miel que proporcionan materias primas para los productos apícolas exportados a China deben estar aprobados por las autoridades competentes del país donde estén ubicados y estar efectivamente supervisados, y cumplir con los requisitos pertinentes del protocolo bilateral. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 4.2 Aceptación de materia prima | El protocolo de inspección y cuarentena de productos apícolas exportados a China suscrito entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas .  7.1 y 7.2 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 4. 2.1 Describa brevemente los requisitos de gestión de la empresa para los proveedores de materias primas de productos apícolas (incluidos los colmenares y las salas de agitación de miel que proporcionan materias primas, etc. ) .  4.2.2 Proporcionar un sistema de aceptación de materia prima (que incluya indicadores, límites, requisitos de aceptación, etc. , incluyendo cómo evitar que fuentes de miel tóxicas y dañinas ingresen a la fábrica).  4.2.3 Proporcionar un sistema de gestión de riesgos para evitar que los productos apícolas sean infectados por patógenos de enfermedades de las abejas . | 1. Las materias primas utilizadas para producir productos apícolas exportados a China deben ser seguras, higiénicas y aptas para el consumo humano.  2. Tomar medidas efectivas de acuerdo con las disposiciones del protocolo bilateral para prevenir la propagación de enfermedades relevantes de las abejas a través de los productos apícolas exportados a China. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 4.3 Productos relacionados con la alimentación | 7.4 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 4.3.1 Describa brevemente los requisitos para la compra de materiales de embalaje de alimentos, detergentes, desinfectantes, etc.  4.3.2 Describir brevemente los requisitos de desinfección para materiales de embalaje que están en contacto directo con productos apícolas . | Los productos relacionados con los alimentos deben cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria y evitar la contaminación de los alimentos. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **5. Control de procesos** | | | | | |
| 5.1 Proceso de procesamiento | 1. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria Norma de Higiene de la Miel " (GB14963) .  2. El protocolo de inspección y cuarentena de productos apícolas exportados a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas . | 5.1.1 (Aplicable a las empresas apícolas) Breve descripción de la tecnología de procesamiento de la miel (incluido si la miel se calienta y la temperatura y presión máximas de calentamiento, el tamaño de la malla del filtro, si se utiliza el proceso de deshidratación y concentración, si se añaden aditivos alimentarios y otras materias primas, etc.) .  5.1.2 (Aplicable a empresas de jalea real) Describa brevemente la tecnología de producción y procesamiento.  5.1.3 De acuerdo con lo establecido en el protocolo bilateral, tomar medidas efectivas para eliminar el riesgo de enfermedades de las abejas .  5.1.4 Proporcionar fotografías de los principales equipos de procesamiento . | 1. La miel exportada a China debe cumplir con la definición básica de miel. Los productos apícolas deben mantener sus propiedades naturales y no deben agregarse otros aditivos alimentarios ni materias primas alimentarias.  2. Garantizar que los productos apícolas exportados a China no transmitan enfermedades relacionadas con las abejas estipuladas en el protocolo bilateral. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 5.2 Situación de control de higiene | 6.1, 6.6 y 8 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 5.2.1 Describir brevemente los requisitos básicos y sistemas de gestión para el control de la higiene durante la producción y procesamiento .  5.2.2 Proporcionar fotografías de las medidas de control de higiene implementadas en los talleres de procesamiento . | Se deben implementar medidas efectivas de control de la higiene durante el proceso de producción y procesamiento para garantizar la seguridad y la higiene de los productos apícolas exportados a China. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 5.3 Autoexamen y autocontrol | "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos " (GB 14881 ) 9 | 5.3.1 Si la empresa tiene su propio laboratorio , deberá presentar el certificado de calificación y capacidad del laboratorio de la empresa; si la empresa confía a un laboratorio de terceros , deberá proporcionar los materiales de certificación de calificación del laboratorio confiado;  5.3.2 Proporcionar un plan de seguimiento empresarial, que incluya elementos de seguimiento, frecuencia, estándares de juicio , medidas de manejo no calificadas, etc. | Las empresas deben establecer planes de autoinspección y autocontrol, y los estándares de muestreo, prueba y juicio para las pruebas de materias primas y productos deben cumplir con los requisitos chinos para garantizar la seguridad e higiene de los productos. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **8. Gestión de materiales químicos y de embalaje.** | | | | | |
| 8.1 Gestión y almacenamiento de productos químicos | 7.4 y 8.3 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 8.1.1 Describir brevemente los requisitos para el uso y almacenamiento de productos químicos.  8.1.2 Proporcionar fotografías de las salas de almacenamiento de productos químicos. | 1. Los productos químicos (incluidos los desinfectantes y otros agentes de limpieza) deben cumplir con los requisitos de las autoridades locales competentes y de China.  2. Los productos químicos deben almacenarse en áreas exclusivas, gestionadas estrictamente y etiquetadas claramente. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 8.2 Gestión y almacenamiento de materiales de embalaje internos y externos. | 7.5 y 8.5 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 8.2 Proporcionar pruebas de que los materiales de embalaje internos y externos son adecuados para envasar productos apícolas . | Los materiales de embalaje no deben contener sustancias tóxicas ni nocivas y no deben alterar las propiedades sensoriales de los productos apícolas . | □Conforme a  □No cumple |  |
| **9. Eliminación de residuos y control de plagas.** | | | | | |
| 9.1 Eliminación de residuos | 6.5 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 9.1.1 Proporcionar fotografías de la identificación de los contenedores de productos comestibles y contenedores de almacenamiento de residuos en el taller.  9.1.2 Describa brevemente los requisitos para los procedimientos de tratamiento de residuos; si se utiliza un tercero para el tratamiento inofensivo, proporcione las calificaciones correspondientes de la empresa tercera. | 1. Los contenedores de productos comestibles y los contenedores de almacenamiento de residuos 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 |  |
| 9.2 Control de plagas y roedores | 6.4 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 9.2 Proporcionar un plan de diseño de control de plagas. Si un tercero asume la responsabilidad, proporcione las calificaciones del tercero. | Debe evitarse el impacto de las plagas de insectos y roedores en la seguridad y salud de la producción. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **10. Trazabilidad y retirada de productos** | | | | | |
| 10. Sistema de trazabilidad y retirada de productos | 11 y 14 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) .  el protocolo de inspección y cuarentena de productos apícolas exportados a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas . | 10.1 Describa brevemente el procedimiento de trazabilidad del producto Tomando como ejemplo el número de lote de un lote de productos terminados, explique cómo rastrear el producto terminado hasta el apiario correspondiente o la empresa fuente del paso anterior .  10.2 Proporcionar fotografías de identificación de lotes de materias primas de procesamiento de productos apícolas, productos terminados y productos semiacabados durante los proyectos de almacenamiento y procesamiento . | 1. El origen de los animales o productos debe identificarse mediante la composición de los números de lote, y la gestión de la trazabilidad de un paso adelante y un paso atrás debe lograrse mediante la gestión de lotes y la recepción de registros de ventas.  2. Debe garantizarse que los productos estén etiquetados eficazmente en todos los aspectos, como el procesamiento y el almacenamiento. | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| **11. Gestión y formación de personal** | | | | | |
| 11.1 Cualificaciones de los empleados y gestión de la salud | 6.3 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 11.1 Proporcionar a los empleados los requisitos de examen físico y gestión de la salud previos al empleo. | 1. Antes de contratar, los empleados 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 |  |
| 11.2 Formación del personal | 12 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 11.2 Proporcionar a los empleados planes, contenidos, evaluaciones y registros anuales de capacitación. | para los productos apícolas exportados a China , las regulaciones y estándares de control chinos, etc. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **12. Declaración** | | | | | |
| 12.1 Declaración Corporativa |  | 12.1 Diligenciar el "Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Productos Apícolas 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 veterinaria |  | 12.2 Diligenciar el "Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Productos Apícolas Importados ". | Deberá estar firmado por el veterinario competente y sellado por la autoridad competente. | □Conforme a  □No cumple |  |