Condiciones de registro y puntos clave para la comparación e inspección de fabricantes extranjeros de carcasas importadas.

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 productoras de tripas en el extranjero que solicitan el registro en China debe cumplir con las disposiciones pertinentes de las leyes, reglamentos y estándares chinos.

2. Las autoridades extranjeras competentes para carcasas importadas deberán realizar inspecciones oficiales de los fabricantes de carcasas con base en esta tabla y tomar determinaciones de cumplimiento veraces basadas en las condiciones de inspección reales. Envíe este formulario y los materiales de certificación proporcionados por fabricantes de carcasas 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. Los fabricantes de carcasas extranjeros 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. Situación 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. "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694).  4. "Especificaciones higiénicas generales de la Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para la producción de alimentos" (GB 14881). | 1. Diligenciar el “ Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Tripas Importadas ”. | 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 (empresas y funcionarios) deben poder cumplir con los requisitos de producción y procesamiento empresarial y de inspección y supervisión oficiales. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **2. Ubicación de la empresa, distribución del taller, instalaciones y equipos.** | | | | | |
| 2.1 Selección del sitio empresarial y entorno de fábrica | 3.1 y 3.2 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694) . | 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. ). | Manténgase al menos a 3 kilómetros de distancia de granjas de animales, mataderos, hospitales veterinarios, mercados de comercio de animales y otros lugares de alto riesgo de transmisión de enfermedades animales y otras fuentes de contaminación, y esté separado de otros edificios por muros. Mantener alejado de lugares tóxicos y nocivos y otras fuentes de contaminación. Su diseño y construcción deben evitar la acumulación de suciedad y el contacto con materiales tóxicos.  Zona de fábrica y zona de construcción. Condiciones de la carretera principal, como la colocación de una superficie dura adecuada para el tráfico de vehículos (como pavimento de hormigón o asfalto, etc.), la superficie de la carretera es lisa, fácil de lavar y no hay acumulación de agua. Está prohibido criar animales no relacionados con el sacrificio y procesamiento en el área de la fábrica. | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| 2.2 Diseño de fábrica | 3.1, 3.3 y 4.1 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694) . | 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) . | ¿El diseño y distribución deben ser razonables? ¿Existen instalaciones de almacenamiento de materias primas, materiales auxiliares, productos terminados, materiales de embalaje, productos químicos, etc. e instalaciones de almacenamiento temporal de residuos y basura que sean adecuadas para la capacidad de producción y cumplan con los requisitos higiénicos? El flujo de personas, la logística y el flujo de aire deben ser razonables para evitar la contaminación cruzada. En la entrada existen instalaciones y equipos para la desinfección de cajas de vehículos y neumáticos. | □ Cumplir con  □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. | El área y la altura del taller deben ser compatibles con la capacidad de producción y la ubicación del equipo, y cumplir con el flujo del proceso y los requisitos de higiene del procesamiento de las tripas que se procesan; el piso del taller debe estar construido con materiales no tóxicos y no tóxicos; deslizamiento, buen sellado, antiadsorción y fácil de limpiar, y tiene las características para facilitar la estructura de drenaje y limpieza la mantiene limpia y libre de acumulación de agua, asegurando que las aguas residuales fluyan de áreas limpias a áreas no limpias. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 2.4 Equipo de producción | "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 1 4881 ) . | 2.4 Proporcionar una lista de los principales equipos e instalaciones. | Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción acordes con su capacidad de producción.  Debe instalarse de forma razonable y fácil de limpiar y mantener. Las superficies de los artículos, dispositivos y equipos en contacto con las carcasas deben estar hechas de materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión, a la oxidación, antiadsorción y fáciles de limpiar. Su estructura debe ser fácil de limpiar, desinfectar y mantener limpia . y suave, y limpiarse y limpiarse eficazmente con la frecuencia adecuada, desinfectarse y mantenerse en buen estado. | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| 2.5 Instalaciones de almacenamiento | 5.1.8 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 2.5 Describa brevemente los requisitos de gestión sanitaria del almacén y proporcione imágenes relevantes del almacén que puedan reflejar la situación del almacenamiento . | Las empresas deben asegurarse de que las tripas exportadas a China estén claramente marcadas, almacenadas en áreas especiales y que el entorno de almacenamiento y transporte sea limpio e higiénico.  El almacén de almacenamiento de productos terminados debe mantenerse limpio, con temperatura y humedad constantes, y debe contar con instalaciones anti-moho, anti-ratas, a prueba de insectos y moscas, así como instalaciones de control de temperatura y humedad de los productos en el almacén; claramente marcado para la trazabilidad, y debe mantenerse a cierta distancia de las paredes y pisos; no se deben permitir artículos en el almacén. Las tripas saladas deben mantenerse refrigeradas, la temperatura debe controlarse por debajo de los 10 °C y registrarse periódicamente . | □Conforme a  □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). | El agua de producción y procesamiento (incluido el vapor) debe cumplir con las normas oficiales locales.  Pruebe al menos una vez al año y los resultados de la prueba deben cumplir con los estándares oficiales locales de producción y procesamiento de agua. El laboratorio de pruebas encargado debe tener las calificaciones correspondientes reconocidas o aprobadas por la autoridad local competente. | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| **4. Origen de las tripas** | | | | | |
| 4.1 Fuente de materias primas para tripas |  | 4.1.1 Proporcionar información relacionada con el matadero .  4.1.2 Proporcionar una lista de granjas de reproducción de donde provienen los animales vivos. Debe indicar si la empresa tiene granjas propias o bajo contrato.  4.1.3 Proporcionar muestras de certificados de cuarentena de animales vivos enviados a sacrificio. | Tipo de materia prima de tripa y si procede de matadero oficial supervisado por veterinario. Los animales destinados al sacrificio deberán pasar inspección y cuarentena previa y posterior al sacrificio y estar aptos para el consumo humano, y deberán contar con un certificado de cuarentena emitido por el departamento veterinario oficial del lugar de origen. Los animales destinados al sacrificio deben ser monitoreados para detectar enfermedades y residuos de pesticidas y medicamentos veterinarios de acuerdo con las regulaciones. No se deben utilizar animales no calificados para procesar productos de tripa. Si procede de un tercer país. | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| **5. Control de procesos** | | | | | |
| 5.1 Gestión de la calidad | " Tripas Naturales " (GB /T 7740 ) | 5.1.1 Proporcionar documentos relevantes del sistema .  5.1.2 Proporcionar registros de seguimiento, registros de corrección y muestras de registros de verificación de puntos clave . | Ya sea que se base o sea equivalente al sistema HACCP, ya sea que analice la fuente, el uso previsto, el método de empaque, el método de consumo, el proceso del producto y otra información de las materias primas, identifique posibles peligros en los procesos de sacrificio, corte y producción y procesamiento. y toma las medidas preventivas y de control correspondientes para los procesos clave que afectan la seguridad e higiene de las carcasas, se deben formular procedimientos operativos claros para garantizar un control efectivo, la corrección oportuna de las desviaciones, la mejora continua de las deficiencias y buenos registros . | □Conforme a  □No cumple |  |
| 5.2 Situación de control de higiene | "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria" 6.1 , 6.6 y 8 en " Normas generales de higiene para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . . | 5.2.1 Describir brevemente los requisitos básicos y los sistemas de gestión para el control de la higiene durante la producción y el procesamiento (incluido personal, instalaciones y equipos, ambiente del taller, sustancias tóxicas y peligrosas, limpieza y desinfección, etc.)  5.2.2 Proporcionar fotografías de las medidas de control de higiene implementadas en los talleres de procesamiento. | Establecer e implementar eficazmente procedimientos de control sanitario para el procesamiento de tripas para garantizar que el agua de procesamiento (hielo), las superficies en contacto con los alimentos, la higiene de las operaciones de procesamiento, la salud e higiene del personal, las instalaciones sanitarias, los contaminantes externos, el control de plagas y las sustancias tóxicas y peligrosas estén bajo control y grabado. | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| 5.3 Autoexamen y autocontrol | 9 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 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.  Las empresas deben controlar la seguridad y la calidad sanitaria de los productos mediante pruebas de conformidad con las leyes, reglamentos y normas oficiales pertinentes, incluidos los microorganismos, los medicamentos veterinarios y los aditivos alimentarios, las enfermedades infecciosas, etc.  Si una empresa confía a un laboratorio externo la realización de pruebas, el laboratorio debe tener las calificaciones correspondientes reconocidas o aprobadas por la autoridad local competente y las capacidades de prueba para llevar a cabo los proyectos de prueba de productos de la empresa. | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| **6. Gestión de materiales químicos y de embalaje.** | | | | | |
| 6.1 Gestión y almacenamiento de productos químicos | 1. 7.8 y 11.2.7 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694).  2. 7.4 y 8.3 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 6.1.1 Describir brevemente los requisitos para el uso y almacenamiento de productos químicos.  6.1.2 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 |  |
| 6.2 Gestión y almacenamiento de materiales de embalaje internos y externos. | 8.1 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694). | 6.2 Aportar pruebas de que los materiales de embalaje internos y externos son adecuados para el embalaje de tripas de embutidos . | Los materiales de embalaje no deben contener sustancias tóxicas ni nocivas y no deben alterar las propiedades sensoriales de las tripas . | □Conforme a  □No cumple |  |
| **7. Eliminación de residuos y control de plagas.** | | | | | |
| 7.1 Eliminación de residuos | 5.8 , 6.3.7, 6.4 en las "Especificaciones higiénicas de las normas nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694) . | 7.1.1 Proporcionar fotografías de la identificación de los contenedores de productos comestibles y contenedores de almacenamiento de residuos en el taller .  7.1.2 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 . | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| 7.2 Control de plagas y roedores | 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1 y 11.2.9 en las "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694). | 7.2 Proporcionar el 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 |  |
| **8. Trazabilidad y retirada de productos** | | | | | |
| 8. Sistema de trazabilidad y retirada de productos | 1. 9 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694).  2. 11 y 14 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) . | 8.1 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 la granja de reproducción correspondiente o la empresa fuente del paso anterior.  8.2 Proporcionar fotografías de identificación de lotes de materias primas de procesamiento de carcasas, 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. Establecer e implementar de manera efectiva un sistema de trazabilidad de productos, registrar y mantener con precisión la información de seguridad alimentaria y la información de identificación y lotes relacionada con la cadena alimentaria, y lograr la integridad y eficacia de la trazabilidad de los productos. Establecer e implementar eficazmente un sistema de retirada de productos para garantizar que los productos de fábrica sean advertidos con prontitud cuando se produzcan problemas de seguridad, salud y calidad y se retiren cuando sea necesario. | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| **9. Gestión y formación de personal** | | | | | |
| 9.1 Cualificación de los empleados y gestión de la salud. | 10.1 y 10.2 en "Especificaciones higiénicas de las normas nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694). | 9.1 Proporcionar requisitos de gestión de la salud y examen físico de los empleados antes del 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 |  |
| 9.2Capacitación del personal | 10.5 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694). | 9.2 Proporcionar a los empleados planes, contenidos, evaluaciones y registros anuales de capacitación. | El contenido de la capacitación debe cubrir el protocolo de inspección y cuarentena de la carne exportada a China, las regulaciones y estándares chinos, el control de MER (aplicables al ganado), etc. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **1 0 .** | | | | | |
| 1 0 .1 Declaración Corporativa |  | 1. Diligenciar el “ Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Tripas Importadas ”. | Debe tener la firma de la persona jurídica y el sello de la empresa. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 10.2 Confirmación por parte de la autoridad veterinaria |  | 1. Diligenciar el “ Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Tripas Importadas ” . | Deberá estar firmado por el veterinario competente y sellado por la autoridad competente. | □Conforme a  □No cumple |  |