Condiciones de registro y puntos clave para la comparación e inspección de empresas productoras extranjeras de productos de huevo 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 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 de huevo que se aplican para el registro en China deben cumplir con las leyes, regulaciones y estándares chinos. Las regulaciones pertinentes cumplen con los requisitos del Protocolo de Inspección y Cuarentena para Productos de Huevo Exportados a China.

2. Las autoridades competentes en el extranjero para productos de huevo importados realizarán inspecciones oficiales de los fabricantes de productos de huevo con base en esta tabla y tomarán determinaciones de cumplimiento veraces basadas en las condiciones de inspección reales. Envíe este formulario y los materiales de certificación proporcionados por fabricantes extranjeros de productos de huevo 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 productos de huevo 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. Ámbito de aplicación de esta tabla: Los ovoproductos se refieren a ovoproductos sólidos (con o sin cáscara) o líquidos que se procesan con huevos como materia prima principal, con o sin adición de materiales auxiliares, y se procesan mediante los procesos pertinentes.

5. 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 sobre el Registro y Gestión de Empresas de Producción Extranjera de Alimentos Importados de la República Popular China " (Orden de la Administración General de Aduanas N° 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. Protocolo de inspección y cuarentena para ovoproductos exportados a China firmado 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 Huevos Frescos y Productos de Huevo Importados" | 1. Las empresas deben completar la información con veracidad. 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 deberían poder cumplir con los requisitos de producción, procesamiento y control de calidad y seguridad de la empresa .  Los ovoproductos 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) . | El diseño del área de la fábrica satisface las necesidades de producción y procesamiento. El área de la fábrica debe dividirse en áreas de producción y se debe evitar la contaminación cruzada durante el transporte de materias primas, desechos y entrega de productos terminados. | □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. | 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 los productos de huevo que se procesan ; el flujo de personas y la logística no deben causar contaminación cruzada; | □Conforme a  □No cumple |  |
| 2.4 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 ) | 2.4 Proporcionar una lista de los principales equipos e instalaciones. | Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción acordes con su capacidad de producción. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 2.5 Limpieza y desinfección de las instalaciones de producción. | 1. 5.1.3 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 1 4881 )  2. "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de huevos y productos de huevo" (GB 21710) | 2.5.1 Proporcionar un plan de limpieza para las instalaciones de producción, incluido el personal de limpieza, los métodos, el tiempo, la frecuencia y los ingredientes de los agentes de limpieza.  2.5.2 Proporcionar el último informe de verificación del efecto de limpieza.  2.5.3 Proporcionar la lista y cantidad de equipos de limpieza. | 1. El plan de limpieza de la empresa debe garantizar que las instalaciones de producción puedan limpiarse de manera oportuna y que las instalaciones de limpieza y desinfección no causen contaminación cruzada.  2. El informe de verificación del efecto de limpieza debe garantizar que los productos posteriores no se contaminen.  3. Los equipos de limpieza pueden satisfacer las necesidades de producción. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 2.6 Instalaciones de almacenamiento | 5.1.8, 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 los almacenes de almacenamiento de materias primas y productos terminados, y proporcione imágenes relevantes en el almacén de almacenamiento que puedan reflejar la situación del almacenamiento. | Las empresas deben garantizar que los productos de huevo exportados a China estén claramente etiquetados, almacenados 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. . | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| **3. Suministro de agua de procesamiento/hielo/vapor** | | | | | |
| 3.1 Tratamiento de la calidad del agua de procesamiento (si corresponde) | 1. 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 utilizada para la producción y el procesamiento (incluido el vapor) debe cumplir con las normas chinas.  Realice pruebas al menos una vez al año y los resultados de las pruebas deben cumplir con los estándares de producción y procesamiento de agua de mi país. El laboratorio de pruebas encargado debe tener las calificaciones correspondientes reconocidas o aprobadas por la autoridad local competente. | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| 3.2 Suministro de agua de proceso y agua auxiliar (si aplica) | 1. 5.1.1 y 5.1.2 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 )  2. 5.1.1 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de huevos y productos de huevo" (GB 21710) | 3.2 Proporcionar agua de procesamiento empresarial y un sistema de gestión de agua auxiliar. | Se deben utilizar tuberías completamente independientes para suministrar agua auxiliar (como agua de refrigeración, agua de limpieza de tuberías) y marcar (por ejemplo, usando diferentes colores). La tubería de agua auxiliar y la tubería de agua de procesamiento no deben estar interconectadas ni sifoneadas. | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| **4. Materias primas y materiales de embalaje.** | | | | | |
| 4.1 Zonas de origen y granjas de huevos crudos | 1. Protocolo de inspección y cuarentena para ovoproductos exportados a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas | 4.1 Proporcionar una tabla de información de los países/provincias/regiones de donde provienen los huevos crudos.  Debe indicarse si la empresa es una granja de cría propia o una granja de cría cooperativa . | Las empresas deben tomar medidas efectivas para distinguir y garantizar que los huevos crudos para productos de huevo exportados a China provengan de países o regiones especificados en el protocolo (o provincias/regiones específicas claramente especificadas en el protocolo) y huevos frescos de áreas epidémicas o países extranjeros. no se puede comprar . | □Conforme a  □No cumple |  |
| 4.2 Aceptación de materia prima | Protocolo de inspección y cuarentena para ovoproductos exportados a China firmado 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 Proporcionar los requisitos de gestión de la empresa para los proveedores de huevos crudos.  4.2.2 Proporcionar un sistema de aceptación de materia prima . | 1. Los huevos crudos utilizados en la producción de ovoproductos exportados a China deben ser seguros, higiénicos y aptos para el consumo humano.  2. Cumplir con lo dispuesto en las leyes, reglamentos y protocolos bilaterales de nuestro país. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 4.3 Control de aditivos alimentarios (si corresponde) | 1. 7.3 y 8.3.1 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881)  2. "Normas nacionales de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios" (GB 2760-2014) | 4.3 Presentar una lista de todos los aditivos alimentarios utilizados en el producto, así como el uso máximo y las cantidades residuales de los principales aditivos alimentarios, y enumerarlos en orden de mayor a menor. | Las empresas deben establecer procedimientos de control de aditivos alimentarios. El alcance del uso, la dosis y las cantidades residuales de los aditivos alimentarios deben cumplir con los requisitos de las Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria para el Uso de Aditivos Alimentarios (GB2760). | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| 4.4 Aceptación de materiales de embalaje internos y externos. | 7.4 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881) | 4.4 Proporcionar materiales de certificación de seguridad para materiales de embalaje internos y externos. | Los materiales de embalaje no deben contener sustancias tóxicas ni nocivas y no deben cambiar las características sensoriales de los productos de huevo. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **5. Control de procesos** | | | | | |
| 5.1 Establecimiento y operación del sistema HACCP | 1. 13.2 y 13.3 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881)  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 ) | 5.1.1 Proporcionar 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.  5.1.2 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.  4. El plan HACCP debe incluir todos los productos destinados a ser exportados a China.  5. Cumplir con los requisitos de las normas y protocolos nacionales de seguridad alimentaria de China . | □Conforme a  □No cumple |  |
| 5.2 Parámetros de calentamiento de productos tratados térmicamente (si corresponde) | 1. " Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de huevos y productos de huevo " (GB 21710 )  Requisitos de los parámetros de tratamiento térmico estipulados en el protocolo de inspección y cuarentena para productos de huevo exportados a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas. | ejemplos de parámetros de calentamiento y curvas de tiempo-temperatura de calentamiento para todos los productos de huevo tratados térmicamente que se exportarán a China. | El proceso de producción y los parámetros de los productos tratados térmicamente deben cumplir con los requisitos de las normas y protocolos nacionales de seguridad alimentaria de China . | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| 5.3 Autoinspección y autocontrol | 1. 9.4, Apéndice A de las "Normas generales de higiene para empresas de producción de alimentos" (GB14881)  Requisitos de pruebas microbianas estipulados en el protocolo de inspección y cuarentena para productos de huevo exportados a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas. | los productos de huevo destinados a ser exportados a China . El plan debe enumerar los elementos de monitoreo, la frecuencia, los estándares de juicio, las medidas de tratamiento no calificadas, etc.  5.3.2 Proporcionar informes de análisis sobre los resultados del monitoreo microbiano en los últimos seis meses;  5.3.3 Si la empresa tiene su propio laboratorio, deberá presentar el certificado de capacidad y calificación del laboratorio de la empresa; si la empresa confía en un laboratorio de terceros , deberá proporcionar las calificaciones del laboratorio confiado; | 1. Las empresas deben establecer un plan de autoinspección y autocontrol. Los estándares de muestreo, pruebas 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.  2. Las empresas deberían realizar un seguimiento microbiano de las superficies en contacto con los alimentos y de los materiales de embalaje en el proceso de envasado de productos listos para el consumo tratados térmicamente.  3. Los laboratorios de terceros deben tener calificaciones de prueba para los proyectos de prueba encomendados.  4. Los resultados de la prueba deben cumplir con la "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Huevos y Productos de Huevo" (GB2749) y las normas nacionales de seguridad alimentaria relacionadas. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 5.4 Monitoreo de Salmonella durante el proceso de producción | 8.2 en el "Código higiénico de normas nacionales de seguridad alimentaria para la producción de huevos y productos de huevo" (BG21710) | 5.4.1 Proporcionar un plan de monitoreo de Salmonella durante la producción y procesamiento.  5.4.2 Proporcionar los dos últimos resultados del monitoreo de Salmonella. | Las empresas deben proporcionar planes de monitoreo de salmonella y resultados de monitoreo, y deben cumplir con las disposiciones del Apéndice A "Directrices para los procedimientos de monitoreo de Salmonella durante el procesamiento de huevos y productos de huevo" de las "Especificaciones higiénicas de la Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para la Producción de Huevos y Productos de Huevo". Productos" (BG21710) |  |  |
| **6. Gestión de productos químicos** | | | | | |
| 6.1 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 ) | 6.1.1 Breve descripción de los requisitos de manipulación y almacenamiento de productos químicos.  6.1.2 Proporcionar fotografías de la sala 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 |  |
| **7. Eliminación de residuos y control de plagas.** | | | | | |
| 7.1 Eliminación de residuos | 6.5 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) | 7.1.1 Proporcionar fotografías de la distinción entre 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 | 6.4 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) | 7.2 Proporcionar un plan de diseño de control de plagas. Si un tercero es responsable de la responsabilidad, proporcione las calificaciones del tercero. | Debe evitarse el impacto de plagas y roedores en la seguridad y salud de la producción. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **8. Trazabilidad y retirada de productos** | | | | | |
| 8.1 Información de trazabilidad y embalaje del producto | 11.4 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881) | 8.1 Proporcionar reglas de etiquetado , muestras de etiquetas e instrucciones de información de trazabilidad (el significado del logotipo, marca o número utilizado para la trazabilidad y la posición de impresión en el paquete) | Las empresas deben describir claramente el significado de la identificación del producto, las marcas o los números utilizados para la trazabilidad. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 8.2 Sistema de trazabilidad y retirada de productos | 1. 11.1 y 14.1.1 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881) | 8. 2 Describir brevemente el procedimiento de trazabilidad del producto Tomando como ejemplo el número de lote de un lote de productos terminados, explicar cómo rastrear los productos terminados hasta el matadero correspondiente. | debe identificarse mediante la identificación de la composición y debe lograrse una trazabilidad bidireccional mediante la gestión de lotes y la recepción de registros de ventas. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **9. Gestión y formación de personal** | | | | | |
| 9.1 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 ) | 9.1 Proporcionar requisitos de examen físico y gestión de la salud de los empleados antes del empleo. | 1. Antes de contratar, los empleados deben someterse a un examen físico y demostrar que son aptos para trabajar en una empresa procesadora de alimentos. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 9.2Capacitación del personal | "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) 12 | 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 para productos de huevo exportados a China , las regulaciones y estándares chinos de control, etc. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **1 0 .** | | | | | |
| 1 0 .1 Declaración Corporativa |  | 10. 1. Complete el "Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Huevos y Productos de Huevo Importados " | Debe constar la firma de una persona jurídica y el sello de la empresa. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 1 0.2 Confirmación por la autoridad veterinaria competente |  | 10.2 Complete el "Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Huevos y Productos de Huevo Importados " | Debe estar firmado por el veterinario competente y sellado por la autoridad competente. | □Conforme a  □No cumple |  |