Condiciones de registro y puntos clave para la comparación e inspección de empresas productoras extranjeras de huevos frescos 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 sobre el registro y la gestión de empresas de producción en el extranjero de alimentos importados de la República Popular China" (Orden de la Administración General de Aduanas Nº 248), las condiciones sanitarias de las empresas de producción y procesamiento de huevos frescos en el extranjero 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 Huevos Frescos Exportados a China.

2. Las autoridades extranjeras a cargo de los huevos frescos importados realizarán inspecciones oficiales de las empresas productoras de huevos frescos 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 empresas extranjeras de producción de huevos frescos 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 huevos frescos 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 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 Huevos Frescos 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 huevos frescos que se exportarán 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 huevos frescos 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 | "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria" 5 y 6.2 en " Normas generales de higiene para la producción de alimentos " (GB 1 4881 ) | 2.4 Proporcionar una lista de los principales equipos e instalaciones para la producción y el procesamiento. | Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción acordes con su capacidad de producción. | □ Cumplir con□No cumple |  |
| 2.5 Instalaciones de almacenamiento | 5.1.8, 10 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) | 2.5 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 huevos frescos exportados a China estén claramente marcados, 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. . | □Conforme a□No cumple |  |
| **3. Suministro de agua de procesamiento** |
| 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 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. | □ Cumplir con□No cumple□No aplicable |  |
| **4. Fuente de materias primas de huevos frescos.** |
| 4.1 Zonas de origen y granjas de huevos frescos | Protocolo de Inspección y Cuarentena para Huevos Frescos Exportados a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas | 4.1 Proporcionar tabla de información de países/provincias/regiones de donde provienen los huevos frescos.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 frescos exportados a China provengan de países o regiones estipulados en el protocolo (o provincias/regiones específicas claramente estipuladas en el protocolo), y que no se puedan comprar huevos frescos de áreas epidémicas o países extranjeros . . | □Conforme a□No cumple |  |
| 4.2 Aceptación de materia prima | Protocolo de inspección y cuarentena de huevos frescos exportados a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas7.1 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 materia prima de huevo fresco.4.2.2 Proporcionar un sistema de aceptación de materia prima . | 1. Las materias primas para la producción de huevos frescos exportados a China deben ser seguras, higiénicas y aptas para el consumo humano.2. Cumplir con lo dispuesto en las leyes, reglamentos y protocolos bilaterales de nuestro país. | □Conforme a□No cumple |  |
| **5. Control de procesos** |
| 5.1 Situación de control de higiene | 6.1, 6.6, 8 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " (GB 14881 ) | 5.1.1 Describir brevemente los requisitos básicos y sistemas de gestión para el control de la higiene durante la producción y procesamiento.5.1.2 Proporcionar fotografías de las medidas de control de higiene implementadas en los talleres de procesamiento. | Se deben implementar medidas efectivas de control de higiene durante el proceso de producción y procesamiento para prevenir la contaminación cruzada y garantizar la seguridad e higiene de los huevos frescos exportados a China. | □Conforme a□No cumple |  |
| 5.2 Limpieza y desinfección de huevos de limpieza (si corresponde) | "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos " (GB 14881 ) 88.6.3, 8.6.6 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de huevos y productos de huevo" (GB21710) | 5.2.1 Proporcionar procedimientos de limpieza y desinfección para la limpieza de huevos.5.2.2 Proporcionar los nombres e ingredientes de los agentes de limpieza y desinfectantes.5.2.3 Proporcionar el nombre, los ingredientes y la cantidad de aplicación del agente de recubrimiento, y el informe de seguridad del agente de recubrimiento. | Se deben desarrollar procedimientos de limpieza y desinfección, seleccionar limpiadores y desinfectantes calificados y controlar los riesgos de seguridad de los limpiadores y desinfectantes;El agente de recubrimiento debe cumplir con las normas pertinentes y se debe controlar la cantidad adecuada para garantizar que los microorganismos no se multipliquen y los huevos frescos no sean contaminados por el agente de recubrimiento. | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| 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, incluidos los elementos de seguimiento, la frecuencia, los estándares de juicio , las 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 |  |
| **6. Gestión de materiales químicos y de embalaje.** |
| 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 |  |
| 6.2 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 ) | 6.2 Proporcionar pruebas de seguridad de los materiales de embalaje internos y externos. | Los materiales de embalaje no deben contener sustancias tóxicas ni nocivas y no deben alterar las características sensoriales de los huevos frescos. | □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 | huevos frescos exportados a China , las regulaciones y estándares de control chinos, 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 |  |