Condiciones de registro y puntos clave para la comparación e inspección de empresas productoras extranjeras de carne importada

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 higiénicas de las empresas productoras de carne y productos cárnicos en el extranjero que se aplican para el registro en China debe cumplir con las leyes, regulaciones y estándares chinos. Las regulaciones pertinentes están en línea con los requisitos del Protocolo sobre inspección y cuarentena de carne exportada a China.

2. Las autoridades extranjeras competentes de carne y productos cárnicos exportados a China llevarán a cabo inspecciones oficiales de las empresas de producción de carne y productos cárnicos basándose 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 empresas productoras de carne en el extranjero 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 extranjera de carne y productos cárnicos exportados a China 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.

5. Ámbito de aplicación de este cuadro: La carne se refiere a todas las partes de ganado y aves de corral que son para consumo humano o que se han considerado seguras y aptas para el consumo humano, incluidos los cadáveres de ganado y aves de corral, la carne cortada y los subproductos comestibles. de los cuales los subproductos comestibles se refieren al ganado y las aves de corral. Después del sacrificio y procesamiento, se obtienen productos comestibles como despojos, grasa, sangre, huesos, piel, cabezas, pezuñas (o garras) y colas. Rango de codificación SA: Capítulo 02 , Capítulo 05 (excepto tripas), Capítulo 15 (grasas animales de vacuno y ovino)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694).4. Un protocolo sobre inspección y cuarentena de carne exportada a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas . | 1. Diligenciar el " Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras de Carne y Productos Cárnicos Importados en el Extranjero ". | 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.funcionarios ) deben poder cumplir con los requisitos de producción empresarial, procesamiento e inspección y supervisión oficiales .3. Los productos cárnicos destinados a ser exportados a China deben cumplir con el alcance del producto especificado en el protocolo.4. La velocidad de la línea de sacrificio debe poder garantizar la implementación efectiva de la inspección posterior al sacrificio, y las capacidades de deshuesado , segmentación y procesamiento deben coincidir con la capacidad de sacrificio. 5. La capacidad de almacenamiento frigorífico debe satisfacer la capacidad de producir y almacenar continuamente productos cárnicos congelados/refrigerados . | □ Cumplir con□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. ). | No debe haber fuentes de contaminación alrededor del área de la fábrica. | □Conforme a□No cumple |  |
| 2.2 Diseño de fábrica | 3.1, 3.3 y 4.1 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional 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 el área de retención de animales vivos, el área de aislamiento/sacrificio de emergencia, el área de sacrificio, el área de segmentación, el área de envío, la sala de almacenamiento de productos químicos, el laboratorio (si corresponde) y el área de tratamiento inofensivo. (si corresponde) y otras áreas funcionales diferentes; indicar las rutas de entrada, descarga, limpieza y desinfección y salida de los vehículos de transporte de animales vivos; indicar la información de las rutas de transporte de residuos ; | El diseño del área de la fábrica debe satisfacer las necesidades de producción y procesamiento. El área de la fábrica debe dividirse en áreas de producción y áreas de no producción. Se debe evitar la contaminación cruzada del ganado vivo y las aves de corral, el transporte de desechos y la entrega de productos terminados. | □Conforme a□No cumple |  |
| 2.3 Diseño y distribución del taller | 4.1, 4.2 y 5 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694) . | 2.3 Proporcionar un plano del taller de producción. El plano del taller debe indicar claramente el alcance del área limpia y el área no limpia, indicar el vestuario de personal, el taller de sacrificio, el taller de corte, el taller de procesamiento de subproductos comestibles y las herramientas. sala de limpieza y desinfección y sala de preenfriamiento (incluida la lata). Las áreas funcionales como instalaciones de preenfriamiento para subproductos comestibles), áreas de empaque interno y externo, áreas de congelación rápida y almacenamiento refrigerado indican la dirección del flujo de personas 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 . No se deberán sacrificar al mismo tiempo en el mismo matadero diferentes tipos de ganado y aves de corral .. | □Conforme a□No cumple |  |
| 2.4 Equipo de producción | 5.4 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694). | 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 Instalaciones de almacenamiento | 8.2 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694) . | 2.5 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 garantizar que la carne exportada a China esté claramente etiquetada, almacenada en áreas especiales y que el entorno de almacenamiento y transporte sea limpio e higiénico . | □Conforme a□No cumple |  |
| **3. Suministro de agua de procesamiento/hielo/vapor** |
| 3.1 Tratamiento de la calidad del agua de procesamiento (si corresponde) | 5.1.1 y 11.2.2 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694) .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  |  |
| 3.2 Control microbiano de agua/hielo/vapor | 5.1.1 y 11.2.2 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694) . | 3.2.1 Proporcionar un plan de monitoreo microbiano para el agua de proceso y el hielo /vapor que entran en contacto directo con los alimentos . El alcance del monitoreo microbiano debe cubrir el agua de producción, el hielo/vapor, y el plan debe incluir elementos de prueba, frecuencia, métodos de prueba y estándares de juicio.3.2.2 Proporcionar el último informe de pruebas microbiológicas de agua, hielo/vapor. | Los elementos de prueba, los métodos y los resultados de las pruebas deben cumplir con los requisitos de las "Normas de higiene para el agua potable" ( GB 5749) . | □ Cumplir con□No cumple |  |
| **4. Fuente de animales vivos** |
| 4.1 Zonas de origen y granjas de cría de animales vivos | El protocolo sobre inspección y cuarentena de carne exportada a China suscrito entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas. | 4.1.1 Proporcionar el cuadro informativo del país/provincia/región de donde provienen los animales vivos .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 . | Las empresas deben tomar medidas efectivas para distinguir y garantizar que los animales de carne cruda 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 animales crudos de regiones extranjeras . | □Conforme a□No cumple |  |
| 4.2 Certificado de cuarentena de animales vivos\*Determinación de la edad mensual (aplicable a bovinos) | 1. El protocolo sobre inspección y cuarentena de carne exportada a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas2. 6.2.1 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694) . | 4.2.1 Proporcionar muestras de certificados de cuarentena para animales vivos enviados a sacrificio .4.2.2 Proporcionar estándares de juicio de edad mensuales y documentos de procedimientos operativos (aplicables al ganado). | 1. El certificado de cuarentena debe ser confirmado por el departamento oficial para garantizar que las materias primas provengan de áreas calificadas, puedan rastrearse hasta la granja de cría y se deben conservar los registros pertinentes.2. La determinación de la edad mensual debe ser precisa y el método de operación debe ser razonable y fácil de operar (aplicable al ganado). | □Conforme a□No cumple |  |
| **5. Matanza y despiece de carne** |
| 5.1 Inspección de carne5.1.1 Procedimientos de inspección5.1.2 Criterios para el rechazo o aceptación de canal/carne | 1. 6 y 10.5 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694).2. Un protocolo sobre inspección y cuarentena de carne exportada a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas . | 5.1.1 Describa brevemente quién y en qué posición/proceso realiza las inspecciones previas y posteriores al sacrificio.5.1.2 Proporcione fotografías relevantes del área de trabajo de inspección posterior al sacrificio en condiciones de trabajo . Las fotografías del área de trabajo deben incluir la mesa de trabajo de inspección posterior al sacrificio, el área de recorte de canales contaminadas, el área de retención de canales sospechosas, las instalaciones de almacenamiento de canales no calificadas y la emergencia de la línea de ensamblaje del sacrificio. botón de parada, etc.5.1.3 Proporcionar criterios para el rechazo o aceptación de canales/carne. | 1. Sólo se puede exportar a China carne que haya pasado las inspecciones previas y posteriores al sacrificio.2. Debería garantizarse que los órganos internos y los cadáveres correspondan exactamente entre sí después de la inspección post mortem.3. Se debe evitar la contaminación cruzada causada por la contaminación por bilis fecal . | □Conforme a□No cumple |  |
| Establecimiento y operación del sistema HACCP | 1. 11.1 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694).2. "Requisitos generales para empresas de producción de alimentos bajo el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)" (GB/T 27341). | 5.2.1 Proporcionar diagramas de flujo de producción y procesamiento, hojas de trabajo de análisis de peligros y planes HACCP para todos los productos destinados a exportarse a China.5.2.2 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 . | □Conforme a□No cumple |  |
| 5.3 Procedimientos operativos estándar de saneamiento\*Establecer e implementar procedimientos operativos estándar sanitarios (aplicables al ganado) para Materiales de Riesgo Especial (MER) de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) | 1. 5.4.5, 5.4.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 10.4, 11.2 de las "Especificaciones higiénicas de las normas nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694) .Requisitos de sustancias de riesgo especial (MER) estipulados en el protocolo de inspección y cuarentena de carne exportada a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas . | 5.3.1 Describa brevemente cuándo, por quién y con qué frecuencia se realizará la limpieza y desinfección de equipos, instalaciones, herramientas y ropa de trabajo.5.3.2 Describir brevemente o proporcionar requisitos operativos estándar de higiene para posiciones/ procesos tales como extracción de ano, órganos internos, pelaje, etc., que pueden provocar contaminación de la carcasa . .5.3.3 Describir brevemente o proporcionar el alcance de las sustancias de riesgo especial (MER) para el ganado; los requisitos operativos estándar para la eliminación de MER, aclarar la configuración de las posiciones de eliminación de MER y refinar las operaciones específicas de las diferentes posiciones. | 1. Los procedimientos operativos estándar de higiene deberían poder eliminar la contaminación cruzada y cumplir con los requisitos de higiene.2. Las empresas deben aclarar el alcance de las sustancias de riesgo especial (MER), establecer requisitos operativos para la eliminación de las MER, llevar a cabo capacitación de los empleados, controlar eficazmente las MER y prevenir la contaminación cruzada (si corresponde). | □ Cumplir con□No cumple |  |
| 5.4 Autoexamen y autocontrol | 1. 6.1 y 7.1 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694).2. Requisitos microbianos estipulados en el protocolo sobre inspección y cuarentena de carne exportada a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas . . | 5.4.1 Proporcionar el plan de monitoreo microbiano de la empresa. El alcance del plan de monitoreo debe incluir todos los productos 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.5.4.2 Proporcionar un informe de análisis de los resultados del monitoreo microbiano de los últimos seis meses.5.4.3 Si la empresa tiene su propio laboratorio , debe presentar pruebas de sus capacidades y calificaciones de laboratorio; si la empresa confía a un laboratorio de terceros, debe proporcionar las calificaciones del laboratorio confiado; | 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. Procesamiento de subproductos comestibles (si corresponde)** |
| 6. Procesamiento y manipulación de subproductos comestibles | 1. 4.1.6, 7.6 y 7.7 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694).2. Los requisitos para los subproductos comestibles establecidos en el protocolo sobre inspección y cuarentena de carne exportada a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas. | 6.1 Proporcionar un plano de la sala/área de procesamiento de subproductos comestibles. El plano de planta debe indicar la ubicación de la sala/área de procesamiento de subproductos comestibles/área de procesamiento de eliminación de pezuñas (garras), las instalaciones de preenfriamiento y la sala de empaque. el flujo de personas y las direcciones logísticas, y proporciona el estado de producción. Imagen del taller de procesamiento de subproductos comestibles.6.2 Proporcionar diagramas de flujo de procesos, hojas de trabajo de análisis de peligros y planes HACCP para el procesamiento de subproductos comestibles.6.3 Proporcionar un procedimiento operativo estándar (SOP) higiénico para subproductos comestibles. El SOP debe al menos enumerar el área de procesamiento de subproductos comestibles, los criterios para determinar los productos calificados o los criterios para rechazar defectos del producto, los requisitos de control de temperatura del producto y la gestión de lotes de productos. requisitos, etc .6.4 Explicar los procedimientos necesarios que se han establecido para garantizar que cuando se encuentren lesiones en órganos internos de canales que no sean aptos para el consumo humano, se puedan identificar y eliminar con precisión los correspondientes subproductos comestibles, de manera de evitar que los subproductos comestibles productos de animales no calificados que se exporten a China (solicitud de subproductos comestibles, como cabezas, pezuñas y garras).6.5 Se adjunta un plan de monitoreo microbiano de subproductos comestibles , que debe enumerar al menos el método de muestreo, la frecuencia, los elementos de monitoreo y prueba, los límites de detección, los estándares para determinar el cumplimiento, etc.6.6 Proporcionar medidas de aislamiento espacio/temporal para las áreas de procesamiento de vísceras y segmentación de canales, y proporcionar materiales de certificación para evitar la contaminación cruzada (aplicable al proceso de engorde de patos/gansos). | 1. El taller de subproductos comestibles deberá corresponder a los productos registrados declarados por la empresa, tales como talleres de cabezas, garras, patas, despojos y otros productos de ganado y aves, con superficie suficiente y disposición razonable, con zonas sucias y zonas limpias separadas para evitar la contaminación cruzada.2. La capacidad de transformación de los subproductos comestibles deberá corresponder a la capacidad de sacrificio.3. Si se han eliminado subproductos comestibles como cabezas, pezuñas y garras antes de la inspección post mortem, se deberá garantizar que los subproductos comestibles correspondientes puedan identificarse con precisión y eliminarse cuando se encuentren lesiones en los órganos internos del animal. Las canales no son aptas para el consumo humano, a fin de evitar que los subproductos comestibles de animales no calificados se exporten a China.4. El plan de seguimiento microbiano de los productos exportados a China debería incluir subproductos comestibles.5. Para la operación de engorde de patos/gansos, el proceso de evisceración no debe procesarse al mismo tiempo que el proceso de corte de carne (aplicable al proceso de engorde de patos/gansos). | □ Cumplir con□No cumple□No aplicable |  |
| **de temperatura** |
| 7.1 Control de temperatura del taller | 4.3 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694). | 7.1 Describa brevemente los requisitos de temperatura para las instalaciones de preenfriamiento, talleres divisorios, salas de congelación y almacenamiento en frío. | La temperatura del taller debe controlarse dentro del rango especificado de acuerdo con los requisitos del proceso del producto. La temperatura de la instalación de preenfriamiento se controla a 0 ℃ ~ 4 ℃ ; la temperatura del taller de división se controla por debajo de 12 ℃ ; la temperatura de la sala de congelación se controla por debajo de -28 ℃ ; la temperatura del almacén de almacenamiento refrigerado es; controlado por debajo de -18 ℃ . | □Conforme a□No cumple |  |
| 7.2 Control de temperatura del producto/descarga ácida | 1. 7.6 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694).2. Los requisitos de temperatura y valor de pH especificados en el protocolo de inspección y cuarentena de carne exportada a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas (si corresponde). | 7.2.1 Describa brevemente los requisitos para la temperatura central de la carne y los subproductos después del enfriamiento.7.2.2 Proporcionar procedimientos de acidificación de la carne, incluidos métodos e instalaciones de enfriamiento (si corresponde).7.2.3 Proporcionar curvas de temperatura de preenfriamiento y maduración, y registros de detección del valor de pH en el centro del músculo longissimus dorsi de la canal ( si corresponde ) . | 1. Se deben seguir los requisitos del proceso si es necesario preenfriar la carcasa y los subproductos comestibles después del sacrificio, se deben preenfriar inmediatamente. Después del enfriamiento, la temperatura central de la carne de ganado debe mantenerse por debajo de 7 °C , la temperatura central de la carne de ave debe mantenerse por debajo de 4 °C y la temperatura central de los despojos debe mantenerse por debajo de 3 °C . El procesamiento, corte, deshuesado, etc. debe realizarse lo más rápido posible.2. El tiempo de procesamiento debe limitarse para garantizar el procesamiento lo antes posible. Al producir productos congelados, la temperatura central de la carne debe alcanzar menos de -15 °C dentro de las 48 horas antes de ingresar al almacenamiento refrigerado.3. El valor del pH de la carne después de la acidificación debe cumplir con los requisitos del protocolo (si corresponde). | □Conforme a□No cumple |  |
| **8. Gestión de materiales químicos y de embalaje.** |
| 8.1 Gestión y almacenamiento de productos químicos | 7.8 y 11.2.7 en las "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694). | 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. | 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). | 8.2 Proporcionar pruebas de que los materiales de embalaje internos y externos son adecuados para el envasado de carne . | Los materiales de embalaje no deben contener sustancias tóxicas ni nocivas y no deben alterar las características sensoriales de la carne. | □Conforme a□No cumple |  |
| **9. Eliminación de residuos y control de plagas.** |
| 9.1 Eliminación de residuos | 3.3.2, 3.3.3, 4.1.5, 5.2.3, 5.4.4, 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). | 9.1.1 Proporcione fotografías de la distinción entre contenedores de productos comestibles y contenedores de almacenamiento de desechos 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 | 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1, 11.2.9 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694). | 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 plagas 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 . | 1. 9 en "Especificaciones higiénicas estándar nacionales de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694).2. Requisitos de trazabilidad y recuperación establecidos en el protocolo sobre inspección y cuarentena de carne exportada 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 la granja de reproducción correspondiente o la empresa fuente del paso anterior.10.2 Las empresas que brindan almacenamiento en frío independiente deben proporcionar documentación que demuestre que la empresa fuente del producto ha obtenido las calificaciones de registro en China (si corresponde).10.3 Proporcione una breve descripción de la gestión de almacenamiento de productos exportados a China por parte de la empresa independiente de almacenamiento en frío, describiendo el origen de los productos exportados a China y los requisitos operativos para su recepción y almacenamiento (si corresponde). . | 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. Los productos exportados a China por empresas independientes de almacenamiento en frío deben provenir de empresas de matanza y segmentación que hayan obtenido las calificaciones de registro en China. Los productos han completado el embalaje y etiquetado interno y externo. La recepción del producto cumple con los requisitos de control de temperatura. sólo se realizan congelación rápida y almacenamiento congelado. No se permite procesar los productos recibidos. Realizar reenvasado, etiquetado y otras operaciones de procesamiento. | □Conforme a□No cumple |  |
| **11. Gestión y formación de personal** |
| 11.1 Cualificaciones 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). | 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 | 10.5 en "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para el sacrificio y procesamiento de ganado y aves de corral" (GB 12694). | 11.2 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 |  |
| **12. Declaración** |
| 12.1 Declaración Corporativa |  | 1. Diligenciar el " Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras de Carne y Productos Cárnicos Importados en el Extranjero ". | 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 |  | 1. Diligenciar el " Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras de Carne y Productos Cárnicos Importados en el Extranjero ". | Deberá estar firmado por el veterinario competente y sellado por la autoridad competente. | □Conforme a□No cumple |  |