Condiciones de registro y puntos clave para la comparación e inspección de empresas productoras extranjeras de productos cárnicos 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 productoras de alimentos importados en el extranjero de la República Popular China" (Orden de la Administración General de Aduanas Nº 248), las condiciones sanitarias de las empresas productoras de productos cárnicos en el extranjero que solicitan el registro en China debe cumplir con las leyes, regulaciones y estándares chinos. Las regulaciones pertinentes cumplen con los requisitos del Protocolo sobre inspección y cuarentena de carne exportada a China.

2. Las autoridades extranjeras encargadas de los productos cárnicos importados llevan a cabo inspecciones oficiales de las empresas de producción de productos cárnicos basándose en esta tabla y toman determinaciones de cumplimiento veraces basadas en las condiciones de inspección reales. Una vez completado, envíe este formulario y los materiales de certificación proporcionados por la empresa de producción de productos cárnicos en el extranjero a la Oficina de Seguridad Alimentaria de Importación y Exportación de la Administración General de Aduanas de China.

3. Las empresas de producción de productos cárnicos 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 este cuadro: Los productos cárnicos se refieren a los productos cárnicos que tienen como materia prima principal carne de ganado vacuno y de aves de corral o sus subproductos comestibles, con o sin adición de materias auxiliares, que han sido encurtidos, marinados, salteados, Productos cárnicos cocidos al vapor, hervidos, ahumados, asados, horneados, secos y aceitados, procesados mediante fritura, conformación, fermentación, modulación y otros procesos productivos relacionados.

5. Rango de codificación SA: Capítulo 16.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 6 y 8 del " Reglamento de la República Popular China sobre el registro y gestión de empresas productoras de alimentos importados en el extranjero" (Orden de la Administración General de Aduanas Nº 248) .2. "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881).3. "Normas de higiene de producción para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303).4. El protocolo de inspección y cuarentena de productos cárnicos exportados 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.2. Los recursos humanos (empresas y funcionarios) deben poder cumplir con los requisitos de producción y procesamiento empresarial y de 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 capacidad de almacenamiento a temperatura normal y de almacenamiento en refrigeración debe cumplir con la capacidad de producción y almacenamiento continuos de productos cárnicos refrigerados y a temperatura normal. | □Conforme a□No cumple |  |
| **2. Ubicación de la empresa, distribución del taller e instalaciones de equipamiento.** |
| 2.1 Selección del sitio empresarial y entorno de fábrica | 3.1.1 y 3.1.2 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). | No debe haber fuentes de contaminación alrededor del área de la fábrica. | □Conforme a□ No cumple |  |
| 2.2 Plano de diseño de fábrica | 1. 4.1.1, 4.1.2 y 4.1.3 en "Especificaciones higiénicas generales de las normas nacionales de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB 14881).2. 4.1.5 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303). | 2.2 Proporcionar un plano del área de la fábrica de la empresa. El plano debe indicar las diferentes áreas funcionales, como el área de producción y procesamiento, el área de almacenamiento de materias primas y auxiliares, el área de almacenamiento de productos terminados, el área de envío, la sala de almacenamiento de productos químicos y el laboratorio (si corresponde). ), etc.; el plano de planta debe indicar la ruta de entrada, descarga y salida; indicar las rutas de entrada, carga y salida de los vehículos de transporte de productos cárnicos; | 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 de la carne cruda, el transporte de desechos y la entrega del producto terminado. | □Conforme a□No cumple |  |
| 2.3 Diseño y distribución del taller | 4.2, 5.1.5 y 5.1.6 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 el alcance del área limpia y del área no limpia, indicar los vestuarios de personal y los talleres para cada proceso de procesamiento de productos cárnicos (sala de descongelación de carne cruda, sala de mezcla y marinado, sala de tratamiento térmico, sala de secado al aire o fermentación, sala de almacenamiento temporal de aditivos alimentarios , sala de pesaje, sala de almacenamiento de fumigantes, etc.), sala de limpieza y desinfección de herramientas, área de envasado interno y externo, área de congelación rápida y almacenamiento refrigerado. y otras áreas funcionales; indicar 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. | □Conforme a□No cumple |  |
| 2.4 Equipo de producción | 1. 5.2 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881)2. 4.4 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303). | 2.4.1 Proporcionar una lista de los equipos e instalaciones principales.2.4.2 Proporcionar diagramas de distribución térmica de los equipos de procesamiento térmico e informes de detección de temperatura del centro de productos. | 1. Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción acordes con su capacidad de producción.2. Los equipos de procesamiento térmico deberían someterse a pruebas de distribución y penetración de calor y verificarse periódicamente. | □Conforme a□No cumple |  |
| 2.5 Instalaciones de almacenamiento | 6.5 y 6.6 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303) . | 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) | 1. 5.1, 5.2 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 las "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 Plan de monitoreo microbiano para agua y hielo/vapor de producción en contacto directo con alimentos. El alcance del monitoreo microbiano debe cubrir agua y hielo/vapor de producción. El contenido del 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). | □Conforme a□No cumple |  |
| **4. Materias primas y materiales de embalaje.** |
| Fuente de carne cruda | Artículo 2 de las " Disposiciones 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) . | 4.1 Enumere los países y empresas de donde proviene la carne cruda utilizada para producir productos cárnicos que se exportarán a China, así como sus números de registro y certificados de registro en China. | 1. Las empresas deben tomar medidas efectivas para distinguir y garantizar que la carne cruda de los productos cárnicos exportados a China cumpla con los requisitos de los protocolos pertinentes de inspección y cuarentena de la carne.2. La carne cruda debe proceder de mataderos, salas de despiece y cámaras frigoríficas profesionales registradas en China. | □Conforme a□No cumple |  |
| 4.2 Aceptación de carne cruda | 1. 7.1 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881).2. 6.1.1.1 y 6.1.1.2 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303). | 4.2.1 Enumerar las especies animales involucradas en la carne cruda de todos los productos cárnicos destinados a ser exportados a China.4.2.2 Proporcionar estándares de aceptación de carne cruda, incluidos elementos de aceptación e indicadores de aceptación. | 1. Si los productos cárnicos contienen carne cruda de múltiples especies animales, todos los tipos de carne cruda deben cumplir los requisitos de los protocolos pertinentes.2. Los artículos de aceptación para la carne cruda deben cubrir los requisitos de "Productos avícolas y ganaderos frescos (congelados)" (GB2707).3. La carne cruda puede rastrearse hasta el almacenamiento en frío, las plantas de despiece y los mataderos profesionales. El departamento oficial debe confirmar que está cualificada y se conservarán los registros pertinentes. | □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. 6.1.1.4 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303).3. "Normas nacionales de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios" (GB 2760). | 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. | 6.4 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303). | 4.4 Aportar prueba de que los materiales de embalaje internos y externos son aptos para el envasado de carne. | Los materiales de embalaje no deben contener sustancias tóxicas o nocivas y no deben alterar las propiedades sensoriales de la carne. | □Conforme a□No cumple |  |
| **5. Procesamiento de productos cárnicos** |
| 5.1 Parámetros de calentamiento para productos tratados térmicamente (si corresponde) | 1. 6.3.11 y 6.3.4 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303)2. Los requisitos de los parámetros de tratamiento térmico especificados en el protocolo de inspección y cuarentena para productos cárnicos exportados a China firmado por la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas. | 5.1 Proporcione ejemplos de parámetros de calentamiento y curvas de tiempo-temperatura de calentamiento para todos los productos tratados térmicamente que se exportarán a China , y explique que los parámetros de calentamiento cumplen con los requisitos de los protocolos de inspección y cuarentena de carne correspondientes para la exportación a China. | El proceso de producción y los parámetros de los productos tratados térmicamente deben cumplir con los requisitos del protocolo.Por ejemplo: el artículo 12 del "Protocolo sobre requisitos de higiene para productos porcinos tratados térmicamente importados de Italia" de la República Popular China "Productos porcinos tratados térmicamente a los que se refiere este protocolo" se refiere al procesamiento térmico bajo la condición de que la temperatura de la pieza entera de carne alcance al menos 70 °C y se mantenga durante 30 minutos carne de cerdo deshuesada, o carne de cerdo deshuesada procesada en condiciones de tratamiento térmico que brinden las mismas garantías de salud pública ”. | □ Cumplir con□No cumple□No aplicable |  |
| 5.2 Parámetros de proceso de productos encurtidos (si corresponde) | 1. 6.3.11 y 6.3.12 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303).2. Los requisitos del proceso de decapado y envejecimiento estipulados en el protocolo de inspección y cuarentena para productos cárnicos exportados a China firmado por la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas. | 5.2 Proporcionar los parámetros del proceso de todos los productos encurtidos que se exportarán a China (incluido el tiempo de decapado y maduración, temperatura, humedad, pH y actividad del agua, etc.). | Si el proceso de producción y los parámetros de los productos encurtidos cumplen con los requisitos del correspondiente protocolo de inspección y cuarentena para la carne exportada a China,Por ejemplo: Artículo 12 del "Protocolo sobre requisitos de higiene para productos de cerdo curados importados de Italia por la República Popular China" "Los productos de cerdo curados mencionados en este protocolo se refieren a carne de cerdo deshuesada que ha sido curada durante al menos 313 días de acuerdo con un proceso de producción similar al del jamón de Parma". | □Conforme a□No cumple□No aplicable |  |
| 5.3 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. 6.3.1 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303).3. " Requisitos generales para empresas de producción de alimentos bajo el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control ( HACCP)" ( GB/T 27341 ).4. "Especificaciones de aplicación HACCP para la producción de productos cárnicos" ( GB/T 20809). | 5.3.1 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.5.3.2 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. | □ Cumplir con□No cumple |  |
| 5.4 Procedimientos operativos estándar de saneamiento | 1. 5, 6.2 y 6.3.3 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303).2. Apéndice C en "Especificaciones de aplicación HACCP para la producción de productos cárnicos" ( GB/T 20809). | 5.4.1 Describa brevemente cuándo, por quién y con qué frecuencia se realizará la limpieza y desinfección de equipos, instalaciones, herramientas y ropa de trabajo.5.4.2 Describa brevemente o proporcione requisitos operativos estándar de higiene para la limpieza de herramientas, tratamiento térmico, embalaje y otras posiciones/procesos que puedan provocar contaminación cruzada. | Los procedimientos operativos estándar de higiene deberían poder eliminar la contaminación cruzada y cumplir con los requisitos higiénicos. | □Conforme a□No cumple |  |
| 5.5 Autoexamen y autocontrol | 1. 9.4, Apéndice A de las "Normas generales de higiene para empresas de producción de alimentos" (GB14881).2. 7.1 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303).3. Requisitos de pruebas microbianas estipulados en el protocolo de inspección y cuarentena para productos cárnicos exportados a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas. | 5.5.1 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.5.5.2 Proporcionar un informe de análisis de los resultados del monitoreo microbiano de los últimos seis meses.5.5.3 Si la empresa tiene su propio laboratorio, debe presentar pruebas de sus capacidades y calificaciones de laboratorio; si la empresa confía en un laboratorio de terceros, debe 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. | □Conforme a□No cumple |  |
| **de temperatura** |
| 6. Control de temperatura del ambiente de procesamiento | 1. 7.2.4 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881).2. 4.5.2, 6.1.2.2, 6.1.2.4 y 6.3.4 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303). | 6. Describa brevemente los requisitos de temperatura para el almacenamiento de carne cruda, las salas de curado de productos cárnicos y el almacenamiento de productos terminados. | La temperatura del taller debe controlarse dentro del rango especificado de acuerdo con los requisitos del proceso del producto. El congelador de carne cruda y productos cárnicos (si corresponde) está por debajo de -18 ℃ ; el almacenamiento en frío de carne cruda y productos cárnicos (si corresponde) es de 0 ℃ ~ 4 ℃ ; la sala de curado es de 2 ℃ ~ 4 ℃ ; | □Conforme a□No cumple |  |
| **7. Manejo de productos químicos, eliminación de desechos y control de plagas.** |
| 7.1 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). | 7.1.1 Describa brevemente los requisitos para el uso y almacenamiento de productos químicos.7.1.2 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 chinos.2. Los productos químicos deben almacenarse en áreas exclusivas, gestionadas estrictamente y etiquetadas claramente. | □Conforme a□No cumple |  |
| 7.2 Emisiones del tratamiento de residuos | 5.4 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303). | 7.2.1 Proporcionar fotografías de la identificación de los contenedores de productos comestibles y contenedores de almacenamiento de residuos en el taller .7.2.2 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. | Los contenedores de productos comestibles y los contenedores de almacenamiento de desechos deberían estar claramente marcados y distinguidos;Los residuos deben almacenarse por separado y procesarse de manera oportuna para evitar la contaminación de la producción. | □ Cumplir con□No cumple |  |
| 7.3 Control de plagas y roedores | 1. 6.4 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881).2. 5.6.1 en "Normas de higiene para empresas de productos cárnicos cocidos" (GB 19303). | 7.3 Proporcionar un plan de diseño para el control de plagas. Si un tercero es responsable, proporcione las calificaciones del tercero, el nombre y la composición química del insecticida y rodenticida, y el certificado oficial de las autoridades competentes del país exportador que permite su uso. | 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 Trazabilidad del producto y sistema de retirada | 1. 11.1 y 14.1.1 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB 14881).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. | 8.1 Describir brevemente el procedimiento de trazabilidad del producto, tomando como ejemplo un lote de números de lote de producto terminado para explicar cómo rastrear el producto terminado hasta el matadero correspondiente. | La fuente de la carne cruda debe identificarse mediante la composición del número de lote y debe lograrse una trazabilidad bidireccional mediante la gestión de lotes y la recepción de registros de ventas. | □Conforme a□No cumple |  |
| 8.2 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). | 8.2 Proporcionar muestras de embalaje y etiquetas, descripción de la información de trazabilidad (el significado del logotipo, marca o número utilizado para la trazabilidad y la posición de impresión en el paquete). | Las empresas deberían describir claramente el significado de la identificación del producto, las marcas o los números utilizados para la trazabilidad. | □Conforme a□No cumple |  |
| **9. Gestión y formación de personal** |
| 9.1 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). | 9.1 Proporcionar a los empleados 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 |  |
| 9.2 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). | 9.2 Proporcionar a los empleados planes, contenidos, evaluaciones y registros anuales de capacitación. | El contenido de la capacitación debe cubrir los protocolos de inspección y cuarentena para la carne exportada a China y las regulaciones y estándares chinos. | □Conforme a□No cumple |  |
| **10. Declaración** |
| 10.1 Declaración Corporativa |  | 1. Complete el "Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Carne y Productos Cárnicos Importados" . | 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. Complete el "Formulario de Solicitud de Registro de Empresas Productoras en el Extranjero de Carne y Productos Cárnicos Importados" . | Deberá estar firmado por el veterinario competente y sellado por la autoridad competente. | □Conforme a□No cumple |  |