Condiciones de registro y puntos clave para la comparación e inspección de empresas extranjeras que producen condimentos 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 gestión de registro de empresas productoras de alimentos importados en el extranjero de la República Popular China" (Orden de la Administración General de Aduanas N° 248), las condiciones sanitarias de las empresas productoras de condimentos en el extranjero que solicitan el registro en China deben cumplir con las leyes, regulaciones y estándares chinos pertinentes. Según las regulaciones, cumple con los requisitos del Protocolo de inspección y cuarentena para condimentos exportados a China. Este formulario está destinado a que las autoridades competentes extranjeras encargadas de los condimentos importados realicen inspecciones oficiales de los fabricantes de condimentos con base en las condiciones y bases principales enumeradas y, al mismo tiempo, las empresas fabricantes de condimentos extranjeras deben completar y presentar justificantes en función de los puntos de revisión; materiales basados en las condiciones y bases principales enumeradas, el autoexamen también se puede llevar a cabo basándose en los puntos clave de revisión para la autoevaluación antes de que la empresa solicite el registro.

2. Las autoridades competentes extranjeras y los fabricantes de condimentos extranjeros deben tomar determinaciones de cumplimiento verazmente basadas en la situación real de la inspección comparativa.

3. Los materiales enviados deben completarse en chino o inglés, y el contenido debe ser verdadero y completo. Los archivos adjuntos deben estar numerados. El número del archivo adjunto y el contenido deben corresponder exactamente al número del proyecto y al contenido en "Requisitos de llenado y materiales de certificación". " columna. Al mismo tiempo, se debe enviar un directorio de archivos adjuntos de materiales de apoyo.

4. "Condimento" se refiere a productos vegetales naturales como frutos, semillas, flores, raíces, tallos, hojas, cortezas o plantas enteras que pueden usarse directamente y tienen la función de impartir fragancia, sabor y condimento.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| proyecto | Condiciones y base | Llenado de requisitos y materiales de apoyo. | Puntos de revisión | Determinación de cumplimiento | Observación |
| **1. Situación básica de la empresa.** | | | | | |
| 1.1 Situación básica de la empresa | 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 N° 248).  2. El protocolo de inspección y cuarentena de condimentos exportados a China suscrito entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas. | 1.1.1 Diligenciar 1. Formulario de información básica para fabricantes extranjeros de condimentos importados. 1.1.2 Proporcionar información de producción y operación de los 2 años anteriores a la fecha de revisión (si se estableció hace menos de 2 años, proporcione información desde el establecimiento de la empresa), incluida la capacidad de producción, la producción anual real (estadísticas por variedad ), volumen de exportación (si lo hubiera) Variedad y estadísticas nacionales), etc. | 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 condimentos que se planea exportar a China deben cumplir con el alcance del producto estipulado en los acuerdos, protocolos, memorandos, etc. pertinentes sobre la inspección y cuarentena de los condimentos exportados a China. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 1.2 Sistema de gestión | 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 N° 248).  2. El protocolo de inspección y cuarentena de condimentos exportados a China firmado entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas . | 1.2 Proporcionar documentos del sistema de gestión para la prevención y control de cuarentena vegetal, gestión de seguridad alimentaria, gestión de personal, uso de productos químicos, aceptación de materias primas, gestión de almacenamiento, inspección de exportación de productos terminados, retirada de productos no calificados, gestión de trazabilidad, etc. | Las empresas deben establecer documentos de sistemas de gestión que abarquen, entre otros, la prevención y el control fitosanitario, la gestión de la inocuidad de los alimentos, la gestión del personal, el uso de productos químicos, la aceptación de materias primas, la gestión de almacenamiento, la inspección de exportación de productos terminados, la retirada de productos no calificados, la gestión de la trazabilidad, etc., y implementarlos efectivamente. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 1.3 Estructura de la organización de gestión | 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 N° 248).  2. El protocolo de inspección y cuarentena de condimentos exportados a China suscrito entre la autoridad competente del país solicitante y la Administración General de Aduanas. | 1.3 Proporcionar información sobre la organización de gestión empresarial y la dotación de personal de los departamentos o puestos relacionados con la gestión de higiene vegetal y seguridad alimentaria. | Las empresas deben establecer departamentos o puestos responsables de la gestión de la higiene vegetal y la seguridad alimentaria, y dotarlos de gerentes con experiencia profesional relacionada con la higiene vegetal y la seguridad alimentaria. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **2. Ubicación de la empresa y distribución del taller.** | | | | | |
| 2.1 Selección del sitio y entorno de la fábrica. | 1. 3.1 y 3.2 en "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 2.1.1 Proporcionar un plano del área de la fábrica e indicar los nombres de las diferentes áreas operativas.    2.1.2 Proporcionar fotografías del entorno donde está ubicada la fábrica. Las fotografías deben indicar la información del entorno circundante (áreas urbanas, suburbanas, industriales, agrícolas y residenciales) . | 1. La distribución del área de la fábrica satisface las necesidades de producción y procesamiento.  2. No existen fuentes de contaminación alrededor del área de la fábrica. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 2.2 Diseño del taller | 1. 4.1 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos " ( GB14881). | 2.2 Proporcionar un plano del taller, marcando el flujo de personas, logística, flujo de agua, procedimientos de procesamiento y diferentes áreas de limpieza. | 1. El área y la altura del taller deben ser compatibles con la capacidad de producción y la ubicación del equipo, cumplir con el flujo del proceso y los requisitos de seguridad y salud de los productos que se procesan, y evitar la contaminación cruzada.  2. Las puertas y ventanas que puedan abrirse en el taller y el paso que lo conecte con el exterior deberán disponer de dispositivos que impidan la entrada de insectos, ratas, pájaros, murciélagos y otros animales voladores. | □ Cumplir con  □ No cumple |  |
| **3. Instalaciones y equipamiento** | | | | | |
| 3.1 Equipos de producción y procesamiento. | 1. 5.2.1 en "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 3.1 Proporcionar una lista de los principales equipos e instalaciones, y capacidades de diseño y procesamiento. | 1. Las empresas deberían estar equipadas con equipos de producción acordes con las capacidades de producción y procesamiento. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 3.2 Instalaciones de almacenamiento | 1. 10 en "Especificaciones higiénicas generales de las normas nacionales de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 3.2 Si hay un almacenamiento en frío, describa los requisitos de control de temperatura y los métodos de monitoreo. (cuando corresponda) | 1. Las instalaciones de almacenamiento pueden cumplir con los requisitos básicos de almacenamiento de productos, prevención de insectos y control de temperatura y humedad. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **4.Agua/Hielo/Vapor** | | | | | |
| 4.1 Agua/vapor/hielo para producción y procesamiento (si corresponde ) | 1. "Normas nacionales de seguridad alimentaria y normas de higiene para el agua potable" (GB 5749)  2. 5.1.1 en "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 4.1.1 Las empresas deben garantizar que la calidad del agua cumpla con los requisitos de producción y procesamiento, y deben proporcionar informes de pruebas del agua de producción y procesamiento según sea necesario.  4.1.2 El agua de procesamiento de alimentos y otras aguas que no están en contacto con los alimentos (como condensados indirectos, aguas residuales o aguas residuales) deberían transportarse en tuberías completamente separadas para evitar la contaminación cruzada. | Las empresas deben probar la calidad del agua de producción (si se utiliza) para garantizar que cumpla con los requisitos de seguridad. | □Conforme a  □No cumple  □ No aplicable |  |
| **5. Materias primas y materiales de embalaje.** | | | | | |
| 5.1 Aceptación y control de materias primas y excipientes | 1. 7 en "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881).  . | 5.1 Proporcionar medidas de aceptación de materias primas y aditivos, incluidos estándares de aceptación y métodos de aceptación. | 1. Los estándares de aceptación de materias primas y aditivos cumplen con las regulaciones y estándares chinos.  2. Las empresas deben inspeccionar las condiciones fitosanitarias y de seguridad alimentaria de las materias primas antes de ingresar a la fábrica, o tomar las medidas necesarias de control de plagas para garantizar que las materias primas cumplan con los requisitos de seguridad de producción, y establecer registros de aceptación y registros de control de plagas, y conservar los registros para no menos de 2 años. | □Conforme a    □No cumple |  |
| 5.2 Fuente de materias primas | 1. "Normas nacionales de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios" (GB 2760) .  2. "Límites de micotoxinas en los alimentos según las normas nacionales de seguridad alimentaria" (GB 2761) .  3. "Límites de contaminantes en los alimentos según las normas nacionales de seguridad alimentaria" (GB 2762) .  4. "Límites máximos de residuos de pesticidas en los alimentos según la norma nacional de seguridad alimentaria" (GB 2763).  5. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria y Norma de Higiene para Especias Irradiadas" (GB 14891.4). | 5.2.1 Proporcionar el último informe de prueba de que el producto cumple con los estándares nacionales de seguridad alimentaria de China. (cuando corresponda)  5.2.2 Proporcionar materiales para demostrar que las materias primas producidas por la empresa deben provenir de áreas donde las plagas cuarentenarias no son de interés para China y que los proveedores de materias primas tienen calificaciones que cumplen con los requisitos locales. | 1. Las materias primas utilizadas deben cumplir con las leyes y regulaciones chinas, las normas nacionales de seguridad alimentaria y los acuerdos, protocolos, memorandos y otras regulaciones pertinentes sobre la inspección y cuarentena de condimentos exportados a China.  2. Si la empresa ha establecido una evaluación de la conformidad de las materias primas y ha implementado una gestión de trazabilidad de las materias primas compradas de acuerdo con los requisitos del acuerdo . | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| 5.3 Aditivos alimentarios (cuando corresponda) | 1. Artículo 7.3 de las "Especificaciones higiénicas generales de las normas nacionales de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881).  2. "Normas nacionales de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios" (GB 2760). | 5.3 Lista de aditivos alimentarios utilizados en la producción y procesamiento (incluido el nombre, finalidad, cantidad adicional, etc.). | 1. Los aditivos alimentarios utilizados en la producción cumplen con las regulaciones de China sobre el uso de aditivos alimentarios. | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| 5.4 Materiales de embalaje | 1. 8.5 en "Especificaciones higiénicas generales de las normas nacionales de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881).  2. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria y Norma de Higiene para Especias Irradiadas" (GB 14891.4).  3. "Principios generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para el etiquetado de alimentos preenvasados" (GB7718).  3. Acuerdos, memorandos y protocolos bilaterales pertinentes de inspección y cuarentena. | 5.4.1 Aportar prueba de que los materiales de embalaje internos y externos son adecuados para el embalaje del producto.  5.4.2 Proporcionar estilos de etiquetas para productos terminados que se exportarán a China. | 1. Los materiales de embalaje no afectan la seguridad alimentaria ni las características del producto en condiciones específicas de almacenamiento y uso.    2. Las marcas de los envases deben cumplir con los requisitos de los acuerdos , memorandos y protocolos bilaterales de inspección y cuarentena . | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| **6. Control de producción y procesamiento .** | | | | | |
| 6.1 Establecimiento y operación del sistema HACCP | 1. "Requisitos generales para empresas de producción de alimentos bajo el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)" (GB/T 27341). | 6.1.1 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.  6.1.2 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. | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| 6.2 Control de micotoxinas | 1. "Límites de micotoxinas en los alimentos según las normas nacionales de seguridad alimentaria" (GB 2761). | informes de inspección por muestreo de que las micotoxinas en los productos producidos, procesados y almacenados cumplen con las normas nacionales de seguridad alimentaria de China. | Si el sistema de control de micotoxinas en los productos de la planta procesadora después de la producción, procesamiento y almacenamiento es razonable.  2. Los resultados de las pruebas deben cumplir con los estándares nacionales de seguridad alimentaria de China . | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| 6.3 Uso de aditivos alimentarios y fortificantes nutricionales (cuando corresponda) | 1. Artículo 7.3 de las "Especificaciones higiénicas generales de las normas nacionales de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881).  2. "Normas nacionales de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios" (GB 2760).  3. "Estándar nacional de seguridad alimentaria para el uso de potenciadores nutricionales de los alimentos" (GB14880).  4. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria y Norma de Higiene para Especias Irradiadas" (GB 14891.4). | 6.3 Proporcionar una lista de aditivos alimentarios y suplementos nutricionales utilizados en la producción y procesamiento (incluidos nombres, usos, cantidades agregadas, etc.). | 1. Los resultados de las pruebas deben cumplir con los estándares nacionales de seguridad alimentaria de China. | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| **7. Limpieza y desinfección** | | | | | |
| 7.1 Limpieza y desinfección | 1. 8.2.1 en "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 7.1 Proporcionar medidas de limpieza y desinfección, incluidos los métodos y la frecuencia de limpieza y desinfección, y la verificación de los efectos de la limpieza y desinfección. | 1. Las medidas de limpieza y desinfección deberán poder eliminar la contaminación cruzada y cumplir los requisitos de higiene. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **8. Control de productos químicos, desechos, plagas y roedores** | | | | | |
| 8.1 Control químico | 1. 8.3 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881-2013). | 8.1 Describa brevemente los requisitos de uso y almacenamiento de productos químicos. | 1. El sistema de gestión de productos químicos es razonable y puede prevenir eficazmente que los productos químicos utilizados contaminen los productos. | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| 8.2 Gestión de la contaminación física | 1. 8.4 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881-2013). | 8.2 Proporcionar sistemas de gestión y registros de tratamiento relacionados para prevenir la contaminación física. | 1. Se debe establecer un sistema de gestión para prevenir la contaminación por materias extrañas, se deben analizar las posibles fuentes y vías de contaminación y se deben formular los planes y procedimientos de control correspondientes.  2. Se deben adoptar medidas como mantenimiento de equipos, gestión sanitaria, gestión in situ, gestión de personal externo y supervisión del proceso de procesamiento para maximizar la  Minimiza el riesgo de que los alimentos se contaminen con vidrio, metal, plástico y otras materias extrañas.  3. Se deben tomar medidas eficaces, como pantallas, captadores, imanes y detectores de metales, para reducir el riesgo de contaminación de los alimentos por metales u otras materias extrañas. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 8.3 Control de plagas y roedores | 1. 6.4 en "Especificaciones higiénicas generales de las normas nacionales de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 8.3 Proporcionar métodos de control de plagas y planos de diseño. Si lo realiza un tercero, proporcione las calificaciones del tercero. | 1. Debe evitarse el impacto de mosquitos, moscas y otras plagas de insectos y roedores sobre la seguridad e higiene de la producción. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 8.4 Gestión de residuos | 1. 6.5 en "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 8.4 Proporcionar sistema de gestión de residuos y registros de tratamiento relacionados. | 1. Los contenedores de productos comestibles y los contenedores de almacenamiento de residuos en el taller 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. Trazabilidad del producto** | | | | | |
| 9.1 Trazabilidad y retirada | 1. 11 en "Especificaciones higiénicas generales de las normas nacionales de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 9.1 Describa brevemente el procedimiento de trazabilidad del producto, tomando como ejemplo el número de lote de un lote de productos terminados para explicar cómo rastrear el producto terminado hasta la materia prima. | 1. Deben establecerse procedimientos de trazabilidad para lograr una trazabilidad bidireccional de toda la cadena de materias primas, procesos de producción y procesamiento y productos terminados. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 9.2 Gestión entrante y saliente | 1. 11 y 14.1 en "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 9.2 Proporcionar gestión de entrada y salida de productos. | 1. Los productos deben inspeccionarse antes de ingresar al almacén y se deben conservar registros de aceptación, almacenamiento y salida. Los registros deben conservarse durante al menos 2 años. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **10. Gestión y formación de personal** | | | | | |
| 10.1 Gestión de la salud e higiene del personal | 1. 6.3 en "Especificaciones higiénicas generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 10.1 Proporcionar a los empleados requisitos de examen físico y gestión de la salud previos al empleo. | 1. Antes de contratar empleados, éstos deberán someterse a un examen físico y acreditar su idoneidad para trabajar en una empresa procesadora de alimentos.  2. Los empleados deben someterse a exámenes físicos periódicos y mantener registros. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 10.2 Formación del personal | 1. 12 en "Especificaciones higiénicas generales de las normas nacionales de seguridad alimentaria para la producción de alimentos" (GB14881). | 10.2 Proporcionar a los empleados planes, contenidos, evaluaciones y registros anuales de capacitación. | 1. El contenido de la capacitación debe cubrir el memorando de inspección y cuarentena, los acuerdos y protocolos de los condimentos exportados a China, las regulaciones y estándares chinos, etc. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 10.3 Requisitos de gestión | 1. 13.3 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881). | 10.3 Proporcionar registros de capacitación para el personal de gestión sobre las regulaciones relevantes del país/región donde se encuentran los productos exportados y las leyes y regulaciones de sanidad vegetal y seguridad alimentaria de China, y realizar inspecciones al azar en el sitio y preguntas y respuestas cuando sea necesario. | 1. Las capacidades comerciales del personal de producción y gestión de la empresa deben ser adecuadas para los requisitos del trabajo y deben estar familiarizados con las regulaciones pertinentes del país/región y las leyes y regulaciones de sanidad vegetal y seguridad alimentaria de China, así como con los requisitos. del Acuerdo sobre Exportación de Condimentos a China firmado por ambas partes y los requisitos de esta especificación.  2. Tener las calificaciones y habilidades adecuadas para su puesto de trabajo. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **11.Autoexamen y autocontrol** | | | | | |
| 11.Inspección del producto terminado | 1. 9 en "Normas nacionales de seguridad alimentaria, especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881) .  2. "Norma nacional de higiene y seguridad alimentaria para especias irradiadas" (GB 14891.4)  3. "Normas nacionales de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios " ( GB 2760) .  4. "Límites de micotoxinas en los alimentos según las normas nacionales de seguridad alimentaria" (GB 2761) .  5. "Límites de contaminantes en los alimentos según las normas nacionales de seguridad alimentaria" (GB 2762) .  6. "Límites máximos de residuos de pesticidas en los alimentos según la norma nacional de seguridad alimentaria" (GB 2763) . | 11.1 Proporcionar elementos de inspección del producto terminado, indicadores, métodos de inspección y frecuencia.  11.2 Si una 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 ; | 1. Las empresas deben realizar pruebas fitosanitarias, de seguridad alimentaria y de otro tipo en sus productos para garantizar el cumplimiento de los requisitos chinos y mantener registros de pruebas durante al menos dos años.  2. Las empresas deben tener capacidades de inspección y prueba fitosanitarias y de seguridad alimentaria de los productos, o confiar la realización de inspecciones y pruebas a una institución con las calificaciones pertinentes. | □Conforme a  □No cumple |  |
| **12. Control de plagas** | | | | | |
| 12.1 Prevención y control de plagas cuarentenarias que preocupan a China | Memorando, Acuerdo y Protocolo sobre Inspección y Cuarentena de Condimentos Exportados a China. | 12.1 La empresa deberá presentar una lista de plagas cuarentenarias de interés para China, así como su sistema de seguimiento y sus resultados. | 1. Las empresas deben tomar medidas efectivas en el proceso de producción y almacenamiento para evitar que los productos sean infectados por organismos nocivos, monitorear las plagas cuarentenarias que preocupan a China y mantener registros de monitoreo durante al menos dos años. | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| 12.2 Identificación de plagas | Memorando, Acuerdo y Protocolo sobre Inspección y Cuarentena de Condimentos Exportados a China. | 12.2 Las empresas deberán presentar registros de las plagas encontradas durante la producción y el almacenamiento y registros de identificación de las instituciones profesionales que se les hayan confiado . | 1. Las empresas deben tener la capacidad de identificar organismos nocivos encontrados durante la producción y el almacenamiento, o confiar a una organización profesional la realización de la identificación y el establecimiento de registros de trabajo, que deben conservarse durante al menos dos años. | □ Cumplir con  □No cumple  □ No aplicable |  |
| 12.3 Control de plagas | Memorando, Acuerdo y Protocolo sobre Inspección y Cuarentena de Condimentos Exportados a China. | 12.3 La empresa deberá presentar registros de las medidas de control de plagas implementadas en las áreas de producción y almacenamiento. | 1. Las empresas deberán implementar medidas de control de plagas en las áreas de producción y almacenamiento con regularidad o cuando sea necesario. Las medidas de prevención y control pertinentes deberán registrarse y conservarse durante al menos dos años. | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| 12.4 Tratamiento de fumigación (si es necesario) | Memorando, Acuerdo y Protocolo sobre Inspección y Cuarentena de Condimentos Exportados a China. |  | 1. El método de tratamiento de fumigación debe cumplir con los requisitos chinos, y las instituciones y el personal que implementa la fumigación deben tener las calificaciones o condiciones pertinentes. | □Conforme a  □No cumple  □No aplicable |  |
| **13. Declaración** | | | | | |
| 13.1 Declaración Corporativa | 1. Artículos 8 y 9 del "Reglamento de la República Popular China sobre el registro y la gestión de empresas productoras en el extranjero de alimentos importados" (Orden de la Administración General de Aduanas Nº 248) . |  | 1. Deberá tener la firma de la persona jurídica y el sello de la empresa. | □Conforme a  □No cumple |  |
| 13.2 Confirmación por parte de la autoridad competente | 1. Artículos 8 y 9 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) . |  | 1. Deberá estar firmado por la autoridad competente y sellado por la autoridad competente. . | □Conforme a  □No cumple |  |