Condiciones de registro y puntos clave para la comparación e inspección de empresas productoras extranjeras de alimentos dietéticos especiales 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 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 extranjeras de producción de alimentos para dietas especiales que solicitan El registro en China debe cumplir con las leyes, regulaciones y estándares chinos pertinentes. Este formulario está destinado a las autoridades competentes extranjeras encargadas de los alimentos para dietas especiales importados para realizar inspecciones oficiales de los fabricantes de alimentos para dietas especiales basándose en las principales condiciones y bases enumeradas y, al mismo tiempo, en función de los puntos clave de revisión de los fabricantes de alimentos para dietas especiales en el extranjero; de acuerdo con las condiciones y bases principales enumeradas, completar y enviar materiales de respaldo y realizar un autoexamen en comparación con los puntos de revisión para la autoevaluación antes de que la empresa solicite el registro.

2. Las autoridades competentes extranjeras y los fabricantes extranjeros de alimentos para dietas especiales 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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. Información básica de la empresa | " 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) | Rellenar 1. Formulario de información básica para fabricantes extranjeros de alimentos dietéticos especiales importados. | 1. El nombre registrado, la dirección, el número de registro, etc. son consistentes con la información de registro relevante en el "Formulario de solicitud" presentado por la autoridad oficial competente. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| 2Información sobre productos a exportar a China | 1. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Fórmulas Infantiles" (GB 10765-2010); "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Fórmulas Infantiles para Lactantes Mayores y Niños Pequeños" (GB10767-2010); Fines" (GB 25596-2010); "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Suplementos Nutricionales de Alimentos Complementarios" (GB 22570-2014); "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Principios Generales de Fórmulas para Fines Médicos Especiales" (GB 29922-2013); "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Principios Generales de Alimentos Nutricionales Deportivos" (GB 24154-2015); Norma de seguridad para mujeres embarazadas y nodrizas "Alimentos nutricionales complementarios" (GB 31601-2015);  2. El artículo 80 de la "Ley de seguridad alimentaria de la República Popular China" Los alimentos preparados para fines médicos especiales deben registrarse en el departamento de administración y supervisión de la seguridad alimentaria del Consejo de Estado.  Artículo 82 El registrante o registrador de alimentos naturistas, fórmulas alimentarias para fines médicos especiales y leches en polvo para fórmulas infantiles será responsable de la autenticidad de los materiales presentados. El departamento de supervisión y administración de la seguridad alimentaria del gobierno popular a nivel provincial o superior publicará con prontitud el catálogo de alimentos saludables registrados o archivados, alimentos preparados para fines médicos especiales y leche en polvo para bebés, y mantendrá confidenciales los secretos comerciales de las empresas. aprendido durante el registro o la presentación. Las empresas que produzcan alimentos saludables, alimentos preparados para fines médicos especiales y leche en polvo preparada para lactantes organizarán la producción de acuerdo con las fórmulas de los productos registrados o registrados, los procesos de producción y otros requisitos técnicos. | 1. Nombre del producto  2. Especificaciones de embalaje  3. Tipo de embalaje  4. Código HS / código CIQ  5. Si se ha registrado en el departamento de administración y supervisión de la seguridad alimentaria de China, proporcione el certificado de registro correspondiente (las fórmulas para fines médicos especiales incluyen fórmulas para fines médicos especiales y fórmulas infantiles para fines médicos especiales). | 1. Centrarse en si los productos registrados proporcionados por la empresa cumplen con los términos y definiciones de las normas pertinentes;  2. Si la fórmula alimenticia para fines médicos especiales ha obtenido un certificado de registro, y si el nombre del producto, las especificaciones de empaque y el tipo de empaque coinciden con los especificados en el certificado de registro; | □Conforme a  □ No cumple |  |
| **2. Materias primas y materiales de embalaje.** | | | | | |
| 2.1 Materias primas del producto | 1. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Fórmulas Infantiles" (GB 10765-2010), "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para Fórmulas Infantiles para Fines Médicos Especiales" (GB 25596-2010)  (No se utiliza fructosa ni almidón pregelatinizado; las materias primas y aditivos alimentarios utilizados no deben contener gluten. No se utilizan materias primas irradiadas; no se utiliza aceite vegetal hidrogenado;)  2 . "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria Principios generales de los alimentos preparados para fines médicos especiales" (GB 29922-2013) ( 7.2.5 Para las materias primas de soja, se debe garantizar que la actividad de la ureasa sea negativa).  3. " Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Suplementos Nutricionales" (GB 22570-2014) ( 3.2.1 La matriz alimentaria debe ser materia prima alimentaria lista para el consumo, y su calidad debe cumplir con las normas correspondientes y / o regulaciones pertinentes.  3.2.2 La soja y sus productos procesados deberían tratarse con altas temperaturas y otros procesos para eliminar factores antinutricionales, como inhibidores de tripsina, etc.  4. " Alimentos complementarios nutricionales de la Norma Nacional de Seguridad Alimentaria para mujeres embarazadas y madres lactantes" (GB 31601-2015) ( 3.2.1 La proteína de alta calidad debe derivarse de una o más semillas de soja, productos de soja, leche y productos lácteos, y su contenido Representa entre el 18% y el 35% de la calidad de los alimentos complementarios nutricionales para mujeres embarazadas y madres lactantes .  3.2.2 Las materias primas utilizadas en los alimentos complementarios nutricionales para mujeres embarazadas y madres lactantes deben cumplir con las normas correspondientes y/o reglamentos pertinentes.  3.2.3 La soja y sus productos procesados deberían tratarse con altas temperaturas y otros procesos para eliminar factores antinutricionales, como inhibidores de tripsina, etc.  3.2.4 No se debe utilizar grasa hidrogenada.  5. "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos enlatados" (GB 8950-2016) (7.2 El ganado, las aves, los productos acuáticos, las frutas y verduras y otras materias primas deben aceptarse de acuerdo con las normas pertinentes antes de su puesta en uso.  6 . "Normas nacionales de seguridad alimentaria y especificaciones higiénicas para la producción de bebidas" (GB 12695-2016)  ( 7,4 cepas Para los productos que utilizan cepas bacterianas , las cepas bacterianas deben cumplir con las normas o regulaciones nacionales pertinentes . Antes de ser puestas en producción y uso, las características de las cepas bacterianas deben probarse estrictamente para garantizar su actividad y evitar la contaminación por otras bacterias diversas. Las cepas utilizadas para la fermentación deben almacenarse a una temperatura adecuada según las características de las cepas para mantener la vitalidad de las cepas. ) | 1. Proporcione los ingredientes del producto en orden de mayor a menor cantidad e indique la proporción;  2. Si las principales materias primas contienen leche cruda, hortalizas (incluidos hongos comestibles cultivados), carne y productos cárnicos, productos apícolas, productos acuáticos y nidos de pájaros, deberá indicarse el país de origen de las materias primas;  3. Si se utiliza soja como materia prima principal, se deberá indicar si se trata de soja genéticamente modificada. | 1. Centrarse en los riesgos epidémicos de enfermedades de las materias primas alimentarias de origen animal y vegetal, si provienen de áreas epidémicas, si el proceso de producción posterior puede eliminar los riesgos;  2. Si se utiliza soja como materia prima, se debe prestar atención a si se trata de soja genéticamente modificada y sus productos procesados deben tratarse a altas temperaturas para eliminar los factores antinutricionales;  3. En los suplementos nutricionales para mujeres embarazadas y madres lactantes, la proteína de alta calidad debe provenir de uno o más tipos de soja, productos de soja, leche y productos lácteos, y su contenido representa entre el 18% y el 35% de la calidad nutricional. suplementos para mujeres embarazadas y madres lactantes ;  4. No utilice aceites hidrogenados ni materias primas que hayan sido irradiadas en alimentos para bebés y niños pequeños. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| 2.2 Otras materias primas (si se utilizan aditivos alimentarios, deben etiquetarse según la categoría de "Norma nacional de seguridad alimentaria - Norma para el uso de aditivos alimentarios" (GB 2760-20 14)) | 1. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Principios generales de los alimentos preparados para fines médicos especiales" (GB 29922-2013)  ( 7.3.8 Los suplementos nutricionales, como vitaminas y minerales, cuya calidad es propensa a cambiar durante el almacenamiento, deben estar sujetos a verificación e inspección de la calificación de la materia prima, si es necesario, para garantizar que cumplan con los requisitos de las regulaciones sobre materias primas.  8.5 Aditivos alimentarios y complementos nutricionales alimentarios  8.5.1 Los aditivos alimentarios y los mejoradores de la nutrición de los alimentos deberían utilizarse racionalmente de acuerdo con la variedad, el alcance y la dosificación especificados en las normas nacionales de inocuidad de los alimentos.  8.5.2 Pesar con precisión los aditivos alimentarios y los complementos nutricionales alimentarios al utilizarlos y llevar registros. )  2. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Suplementos Nutricionales de Alimentos Complementarios" (GB 22570-2014)  las disposiciones de las Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria para el Uso de Aditivos Alimentarios (GB 2760-2014).  3.9.2 El uso de fortificantes nutricionales debe cumplir con las disposiciones de la "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Norma para el uso de potenciadores nutricionales de los alimentos" (GB 14880-2012). Entre ellos, la dosis diaria de etilendiaminotetraacetato de hierro y sodio no debe exceder los 2,8 mg en términos de hierro .  3.9.3 Las especificaciones de calidad de los aditivos alimentarios y suplementos nutricionales deben cumplir con las normas correspondientes y los reglamentos pertinentes. ) | Proporcione los nombres de los aditivos utilizados de acuerdo con las "Normas nacionales de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios" (GB 2760-2014). | Los aditivos alimentarios y los mejoradores de la nutrición de los alimentos deben utilizarse racionalmente de acuerdo con la variedad, el alcance y las dosis especificadas en las normas nacionales de inocuidad de los alimentos. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| 2.3 Estándares de calidad y seguridad implementados para diversas materias primas. | "Normas nacionales de seguridad alimentaria: especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881-2013) ( 7.2.1 Las materias primas alimentarias compradas se inspeccionarán para obtener la licencia del proveedor y los certificados de calificación del producto; para las materias primas alimentarias que no pueden proporcionar certificados de calificación, se serán inspeccionados de acuerdo con las normas de seguridad alimentaria). | Proporcionar estándares de calidad y seguridad para la implementación de materias primas, incluidos indicadores, límites y requisitos de aceptación. | Compare los estándares nacionales relevantes para determinar si las materias primas utilizadas cumplen con los requisitos de nuestro país. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| 2.4 Sistema de auditoría de proveedores de materias primas | GB "Norma nacional de seguridad alimentaria: principios generales de los alimentos preparados para fines médicos especiales" (GB 29922-2013)  ( 7.2.2 Las empresas deberían establecer un sistema de gestión de proveedores y estipular los procedimientos de selección, revisión y evaluación de proveedores.  7.2.6 Se deben evaluar los procesos y medidas de seguridad adoptados por los proveedores y, si es necesario, se deben realizar revisiones periódicas in situ o monitoreo de procesos. ) | Proporcionar un sistema de auditoría para proveedores de materias primas, incluyendo selección de proveedores, auditoría, procedimientos de evaluación, etc., una lista de proveedores calificados y un registro de evaluación de los principales proveedores de materias primas. | Centrarse en revisar si se cumplen los estándares de calidad y seguridad de las materias primas. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| 2.5 Materiales de embalaje interior del producto | 1. "Normas nacionales de seguridad alimentaria: especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881-2013) ( 7.4.1 Al comprar materiales de embalaje de alimentos, recipientes, detergentes, desinfectantes y otros productos relacionados con los alimentos, se deben inspeccionar y Se implementará la gestión de licencias. Los productos relacionados con los alimentos también deben verificar la licencia del proveedor. Los productos relacionados con los alimentos, como los materiales de embalaje de alimentos, deben inspeccionarse antes de que puedan usarse.  2. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Principios generales de los alimentos preparados para fines médicos especiales" (GB 29922-2013) ( 8.6 Envasado  8.6.1 Debe cumplir con las disposiciones pertinentes de las "Normas nacionales de seguridad alimentaria: especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881-2013) .  8.6.2 Los materiales de embalaje deben ser limpios, no tóxicos y cumplir con las regulaciones nacionales pertinentes.  8.6.3 Los materiales de embalaje o los gases de embalaje no deberían ser tóxicos y no deberían afectar la inocuidad de los alimentos ni las características del producto en condiciones específicas de almacenamiento y uso.  8.6.4 Los materiales de embalaje reutilizables, como botellas de vidrio, recipientes de acero inoxidable, etc., deberían limpiarse y desinfectarse minuciosamente, según sea necesario, antes de su uso. )  3. "Norma nacional de seguridad alimentaria: Código de higiene para la producción de alimentos enlatados" (GB 8950-2016) ( 7.5 El material, el revestimiento interior, el revestimiento de reparación de costuras y el sellador de los envases utilizados para alimentos enlatados deben cumplir con las normas de seguridad pertinentes).  4. "Normas nacionales de seguridad alimentaria: especificaciones higiénicas para la producción de bebidas" (GB 12695-2016)  ( 7.3.2 Los contenedores y materiales de embalaje deben cumplir con las normas o regulaciones pertinentes y no afectan la seguridad alimentaria ni las características del producto en condiciones específicas de almacenamiento y uso. Los aditivos para contenedores y materiales de embalaje en contacto con alimentos deben cumplir con GB9685 y los requisitos reglamentarios pertinentes). | Describa en detalle la composición de los materiales de embalaje internos del producto y enumere los estándares de calidad y seguridad para los materiales de embalaje internos. | Concéntrese en si la empresa proporciona información de certificación de seguridad para los materiales de embalaje internos, como declaraciones de la empresa, etc. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| **3.Información del proceso de producción.** | | | | | |
| 3.1 Proporcionar un diagrama de flujo del proceso de producción detallado, que debe incluir los parámetros del proceso y describir el proceso. | 1. "Buenas prácticas de fabricación de la norma nacional de seguridad alimentaria para fórmulas infantiles en polvo" (GB 23790-2010) (9.6 Pasos de procesamiento específicos).  2. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Principios Generales de Fórmulas para Fines Médicos Especiales" (GB 29922-2013) ( 8.7.1 Requisitos generales: Cada paso del procesamiento en el proceso de producción de fórmulas para fines médicos especiales debe cumplir con los requisitos de la correspondientes pasos de procesamiento específicos del proceso, y deberá cumplir con las disposiciones de 8.7.2 ~ 8.7.9 ) . | Proporcione un diagrama de flujo detallado, que debe incluir los parámetros del proceso y describir el proceso. | 1. Preste atención a si el proceso de producción de la empresa cumple con la definición del producto;  2. Si pertenece a las categorías de preparados para lactantes y preparados para usos médicos especiales, se debe prestar atención a si la tecnología de procesamiento correspondiente a etapas de procesamiento específicas cumple con las normas pertinentes. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| 3.2 Proporcionar procedimientos de limpieza y desinfección que abarquen toda la línea de producción. | 1. "Buenas prácticas de fabricación de la norma nacional de seguridad alimentaria para fórmulas infantiles en polvo" (GB 23790-2010) ( 7.3 Limpieza y desinfección).  2. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Principios generales de los alimentos preparados para fines médicos especiales" (GB 29922-2013) ( 6.3 Limpieza y desinfección).  3. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881-2013) ( 8.2.1 Limpieza y desinfección). | Proporcionar procedimientos de limpieza y desinfección que abarquen toda la línea de producción. | Preste atención a la verificación de los efectos de limpieza y desinfección. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| 3.3. Proporcionar una lista de los principales equipos y capacidad de producción. | 1. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881-2013) ( 5.2 Equipo).  2. "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos enlatados" (GB 8950-2016) ( 5.5 Equipos de esterilización).  3. "Normas nacionales de seguridad alimentaria: especificaciones higiénicas para la producción de bebidas" (GB 12695-2016) ( 5.3 Equipo). | 1. Proporcionar el nombre, modelo, diseño y capacidades de procesamiento e imágenes de los equipos de proceso clave. | Las empresas deben disponer de equipos de procesamiento correspondientes al proceso de producción. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| 3.4 Proporcionar hoja de trabajo de análisis de peligros y plan HACCP . | 1. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Requisitos generales para empresas de producción de alimentos según el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP)" (GB/T 27341-2009) .  2. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881-2013) ( 8.1.1 Los vínculos clave con la seguridad alimentaria en el proceso de producción deben aclararse mediante métodos de análisis de peligros, y se deben tomar medidas de control para los vínculos clave con la seguridad alimentaria. establecerse.  Dar. En áreas donde se encuentran enlaces clave, se deben proporcionar documentos relevantes para implementar medidas de control, como tablas de ingredientes (alimentación), procedimientos operativos de trabajo, etc.  8.1.2 Fomentar el uso del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control ( HACCP ) para el control de la inocuidad de los alimentos en el proceso de producción. )  3. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Principios generales para alimentos preparados para fines médicos especiales" (GB 29922-2013) ( 8.7.7 Control de factores clave en la mezcla en seco en el proceso seco y el proceso compuesto seco-húmedo de alimentos en polvo para usos especiales fines médicos) | 1. Hoja de análisis de peligros de producción y procesamiento y plan HACCP .  2. Proporcione registros de seguimiento de los puntos de PCC , si los hubiera, proporcione medidas y registros relevantes de las desviaciones de los límites de PCC clave. | 1. Centrarse en el establecimiento y las limitaciones clave de los puntos CCP , así como en la implementación de su corrección y verificación.  2. Si el plan HACCP incluye todos los productos solicitados para registro. | □Conforme a  □ No cumple  □ No aplicable |  |
| 3.5 Si existe un proceso de esterilización térmica, se deben proporcionar materiales que demuestren la efectividad de la esterilización térmica y requisitos específicos de temperatura y tiempo de esterilización. | 1 . "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Principios generales de los alimentos preparados para fines médicos especiales" (GB 29922-2013) ( C.6 Tratamiento térmico de productos) .  2. "Código de higiene de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos enlatados" (GB 8950-2016) ( 5.5.2 Después de instalar el equipo de esterilización, se debe realizar una prueba de distribución de calor para confirmar que la distribución del calor es uniforme antes de que se puede poner en uso para garantizar el suministro de calor y la transferencia de calor. Bajo la premisa de que el medio no está obstruido , se debe realizar una prueba de distribución térmica al menos una vez cada tres años si la estructura, tuberías, válvulas, procedimientos, etc. del cambio de equipo, la prueba de distribución térmica se debe volver a probar si es necesario).  3. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Especificaciones higiénicas para la producción de bebidas" (GB 12695-2016) ( 8.2.7 El proceso de esterilización debe tener registros o gráficos de los parámetros de esterilización correspondientes ( como temperatura, tiempo, presión, etc. ) , y Se deben realizar inspecciones periódicas para ver si se cumplen las normas requeridas). | Si existe un proceso de esterilización térmica, se deben proporcionar materiales que demuestren la efectividad de la esterilización térmica y los requisitos específicos de temperatura y tiempo de esterilización. | 1. El proceso de esterilización debe tener registros o tablas de los parámetros de esterilización correspondientes ( como temperatura, tiempo, presión, etc. ) y se deben realizar inspecciones periódicas para ver si cumplen con los requisitos especificados. | □Conforme a  □ No cumple  □ No aplicable |  |
| **4. Sistema de control de calidad y seguridad del producto.** | | | | | |
| 4.1 Inspección de control en línea del producto | 1 . "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Especificaciones Higiénicas Generales para la Producción de Alimentos " (GB14881-2013) ( 8 Control de seguridad alimentaria en el proceso de producción);  2. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Principios generales de los alimentos preparados para fines médicos especiales" (GB 29922-2013)  ( 8 Control de seguridad alimentaria en el proceso de producción);  **Uniformidad:**  3. "Norma nacional de seguridad alimentaria: principios generales de los alimentos preparados para fines médicos especiales" (GB 29922-2013) ( 5.1.3.7 Los instrumentos de medición y los instrumentos clave utilizados en la producción deben calibrarse periódicamente. El equipo utilizado para la mezcla en seco debe poder asegúrese de que el producto se mezcle uniformemente.  8.7.7.3 Se deben verificar los parámetros clave del proceso relacionados con la uniformidad de la mezcla (como el tiempo de mezcla, etc.); )  4 . "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria, Buenas Prácticas de Fabricación para Alimentos en Polvo de Fórmula Infantil" (GB 23790-2010) ( 9.6.5.3 Se deben verificar los parámetros clave del proceso relacionados con la uniformidad de la mezcla (como el tiempo de mezcla, etc.); la uniformidad de la mezcla debe ser para confirmar )  **Caza de focas:**  5. "Especificaciones higiénicas de la norma nacional de seguridad alimentaria para la producción de alimentos enlatados" (GB 8950-2016) ( 8.4.3 Inspección del rendimiento del sellado  8.4.3.1 Antes de comenzar cada turno , se debe verificar la calidad del sellado del equipo de sellado y ponerlo en producción después de pasar la prueba.  8.4.3.2 Durante el proceso de producción , la calidad de la apariencia y el rendimiento del sellado deberían controlarse y probarse de acuerdo con los requisitos de los procedimientos operativos de sellado , y deberían mantenerse registros.  8.4.4 Los productos semiacabados sellados deben esterilizarse en un plazo de 2 horas . ) | 1. Se debe presentar un plan completo de inspección del producto en línea y se deben especificar el contenido, los parámetros, la frecuencia y la frecuencia de verificación de la inspección de acuerdo con la secuencia de trabajo;  2. En el caso de las fórmulas en polvo para lactantes y las fórmulas para usos médicos especiales, sírvanse proporcionar información pertinente sobre la verificación de la uniformidad;  3. Para los alimentos dietéticos especiales enlatados deberá facilitarse información relevante sobre la sellabilidad del producto final. | 1. Medidas de control en línea, si los peligros analizados por la empresa se monitorean efectivamente;  2. Centrarse en la coherencia de los parámetros y la frecuencia del punto de ajuste de la inspección en línea con el plan HACCP y el flujo del proceso;  3. Si tiene detector de metales, termómetro, etc., preste atención a los registros de calibración y mantenimiento.  4. Para productos con requisitos de uniformidad (preparaciones en polvo para lactantes, fórmulas para usos médicos especiales), si se ha confirmado la uniformidad de la mezcla;  5. En el caso de alimentos dietéticos especiales enlatados, se deberán inspeccionar las propiedades de sellado de los productos finales; | □Conforme a  □ No cumple |  |
| 4.2 Inspección y liberación de productos finales. | 1. " Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Especificaciones Higiénicas Generales para la Producción de Alimentos" (GB14881-2013) ( 9 inspecciones).  2. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria: Principios generales de los alimentos preparados para fines médicos especiales" (GB 29922-2013) ( 10.1 debe cumplir con las disposiciones pertinentes de la "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria: Especificaciones higiénicas generales para la producción de alimentos" (GB14881-2013). ) .  3. Se deben tomar muestras representativas del producto terminado lote por lote, inspeccionarlas y conservarlas de acuerdo con las regulaciones y normas nacionales pertinentes.  4. Se debe fortalecer la gestión de la calidad del laboratorio para garantizar la exactitud y autenticidad de los resultados de las pruebas.  5 . "Norma nacional de seguridad alimentaria: especificación higiénica para la producción de bebidas" (GB 12695-2016) ( 9.2 Después del llenado y taponado ( sellado ) , la apariencia del producto, la cantidad de llenado, el estado del recipiente, la estanqueidad del taponado ( sellado ) y los objetos visibles deben ser inspeccionado. | Proporcionar planes de prueba, estándares de prueba y requisitos de lanzamiento para el lanzamiento del producto final. | El informe de inspección del producto final debe cubrir los requisitos límite de las normas nacionales de seguridad alimentaria de mi país. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| 4.3 Medidas de control de moho, levaduras y materias extrañas | 1. "Buenas prácticas de fabricación de la norma nacional de seguridad alimentaria para fórmulas en polvo para lactantes" (GB 23790-2010) (Apéndice A (Apéndice normativo) Salmonella, Enterobacter sakazakii y otras enterobacterias en áreas limpias de trabajo de fórmulas para lactantes en polvo) Directrices de vigilancia ambiental;  2. Las empresas de producción deben adoptar medidas eficaces de control de materias extrañas para prevenir e inspeccionar materias extrañas, como la instalación de pantallas, imanes potentes, detectores de metales, etc. Estas medidas deben estar sujetas a un seguimiento del proceso o a una verificación de eficacia. )  3. "Principios generales de la norma nacional de seguridad alimentaria para fórmulas para fines médicos especiales" (GB 29922-2013) (Apéndice B Directrices para el monitoreo ambiental de Salmonella, Enterobacter Sakazakii y otras enterobacterias en áreas de operación de limpieza de fórmulas en polvo para fines médicos especiales;  4. Las empresas de producción deben adoptar medidas eficaces de control de materias extrañas para prevenir e inspeccionar materias extrañas, como la instalación de pantallas, imanes potentes, detectores de metales, etc. Estas medidas deben estar sujetas a un seguimiento del proceso o a una verificación de eficacia. )  5. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria - Prácticas generales de higiene para la producción de alimentos" (GB14881-2013) (Apéndice A Directrices para los procedimientos de monitoreo microbiano en el procesamiento de alimentos;  6. 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. | Proporcionar medidas de control de moho, levaduras y materias extrañas. | 1. El enfoque del monitoreo debe cubrir áreas donde los microorganismos son propensos a esconderse y reproducirse;  2. Si se verifica periódicamente la integridad de las instalaciones relacionadas utilizadas para prevenir objetos extraños. | □Conforme a  □ No cumple |  |
| **5. Declaración** | | | | | |
| 5.1 Declaración Corporativa | 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 tener la firma de la persona jurídica y el sello de la empresa. | □ Cumplir con  □No cumple |  |
| 5.2 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. | □ Cumplir con  □No cumple |  |