Условия регистрации и основные моменты проверки зарубежных производителей импортных пищевых масел

Регистрационный номер:

Название компании:

Адрес компании:

Дата заполнения формы:

Инструкция по заполнению формы:

1. Согласно «Положениям Китайской Народной Республики о регистрации и администрировании зарубежных производителей импортных пищевых продуктов» (Приказ Таможенной службы Китая № 248) , зарубежные производители пищевых масел, подающие заявку на регистрацию в Китае, обязаны создать эффективную систему управления и защиты безопасности и гигиены пищевых продуктов, чтобы гарантировать соответствие экспортируемых в Китай пищевых продуктов действующим законам и нормативным актам Китая, национальным стандартам безопасности пищевых продуктов, а также соответствующим требованиям инспекции и карантина, согласованным между Таможенной службой Китая и компетентными органами страны (региона), где они находятся. Настоящая форма предоставляется зарубежным органам, ответственным за импортируемые пищевые масла, для проведения официальных проверок производителей пищевых масел на основе перечисленных ключевых условий и оснований, а также ключевых контрольных критериев. Кроме того, зарубежным производителям пищевых масел рекомендуется заполнять и представлять подтверждающие документы на основе перечисленных ключевых условий и оснований, а также проводить самопроверки на основе ключевых контрольных критериев для самооценки перед подачей заявки на регистрацию.

2. Зарубежные компетентные органы и зарубежные предприятия по производству пищевого масла должны выносить решения о соответствии добросовестно, основываясь на фактической ситуации сравнительной инспекции.

3. Представляемые материалы должны быть заполнены на китайском или английском языке, с полным и достоверным содержанием. Приложения должны быть пронумерованы, а номера и содержание приложений должны точно соответствовать номерам пунктов и содержанию в столбце «Требования к заполнению и сопроводительные материалы» . Также необходимо предоставить каталог прилагаемых сопроводительных материалов.

4. Пищевое масло означает растительное масло, используемое для переработки или потребления, которое производится из пищевых растительных масел в качестве сырья, а также отдельные продукты или смеси растительных масел, обработанные одним или несколькими методами рафинации и фракционирования.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| проект | Условия и основания | Требования к заполнению и вспомогательные материалы | Аудит точек | Определение соответствия | Замечание |
| **1. Основная информация о предприятии** |
| 1.1 Основная информация о компании | 1. Статьи 5, 6, 7 и 8 Положений Китайской Народной Республики о регистрации и администрировании зарубежных производителей импортных продуктов питания (Таможенный приказ КНР № 248).2. Соответствующий протокол инспекции и карантина, подписанный между компетентными органами страны-заявителя и Таможней Китая.  | 1.1.1 Заполните форму основной информации для зарубежных производителей импортных пищевых масел.1.1.2 Предоставьте информацию о производстве и работе за два года, предшествующих дате проведения аудита (для предприятий, созданных менее двух лет назад, предоставьте информацию с момента их создания), включая производственную мощность, фактический годовой объем производства (по категориям продукции), объем экспорта (по категориям продукции и странам, если таковой имеется) и т. д. | 1. Предприятия должны предоставлять достоверную информацию. Основная информация должна соответствовать информации, предоставленной компетентными органами страны-экспортера, и фактическому положению дел в сфере производства и переработки.2. Пищевые масла, импортируемые в Китай, должны соответствовать перечню продукции, указанному в соответствующих соглашениях об инспекции и карантине, протоколах, меморандумах и т. д. | □Соблюдать□Не соответствует  |  |
| 1.2 Система управления | 1. Статьи 5, 6, 7 и 8 Положений Китайской Народной Республики о регистрации и администрировании зарубежных производителей импортных продуктов питания ( Приказ Таможенной службы Китая № 248).2. Соответствующий протокол инспекции и карантина, подписанный между компетентными органами страны-заявителя и Таможней Китая. | 1.2 Предоставить документы системы управления по карантину и профилактике растений, управлению безопасностью пищевых продуктов, управлению персоналом, использованию химических веществ, приемке сырья, управлению складом , инспекции экспорта готовой продукции, отзыву некачественной продукции, управлению прослеживаемостью и т. д. | Предприятия должны разработать и эффективно внедрить документы системы управления, охватывающие, помимо прочего, карантин и контроль растений, управление безопасностью пищевых продуктов, управление персоналом, использование химических веществ, приемку сырья, управление складами, инспекцию экспорта готовой продукции, отзыв некачественной продукции, управление прослеживаемостью и т. д., а также эффективно внедрять их. | □ Соблюдать□Не соответствует |
| 1.3 Организация управления | 1. Статьи 5, 6, 7 и 8 Положений Китайской Народной Республики о регистрации и администрировании зарубежных производителей импортных продуктов питания (Таможенный приказ КНР № 248).2. Протокол об инспекции и карантине пищевых масел, импортируемых в Китай, подписанный между компетентными органами страны-заявителя и Таможней Китая. | 1.3 Предоставьте информацию об организации управления предприятием и кадровом составе отделов или должностей, связанных с управлением здоровьем растений и безопасностью пищевых продуктов. | Предприятиям следует создать отделы или должности, ответственные за управление здоровьем растений и безопасностью пищевых продуктов, и укомплектовать их управленческим персоналом, имеющим профессиональный опыт в области здоровья растений и безопасности пищевых продуктов. | □Соблюдать□Не соответствует |
| **2. Расположение предприятия и планировка цеха** |
| 2.1 Выбор площадки и заводская среда | 1. 3.1 и 3.2 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общая практика гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881) .2. 3.2 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016). | 2.1.1 Предоставьте план этажа завода с указанием названий различных производственных зон.2.1.2 Площадка, используемая для хранения и сушки масла, не должна загрязнять пищевые и растительные масла , например, асфальтовое покрытие. | 1. Планировка завода отвечает потребностям производства и переработки.2. Вблизи завода нет источников загрязнения. | □Соблюдать□Не соответствует |  |
| 2.2 Планировка мастерской | 1. 4.1 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов, Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881).2. 4.2, 4.3 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016). | 2.2 Предоставьте план цеха. Зона розлива растительного масла должна быть отделена от других производственных зон для предотвращения перекрестного загрязнения. | 1. Вокруг производственной зоны предприятия не должно быть никаких загрязняющих факторов, которые могут повлиять на безопасность продукции. | □Соблюдать□Не соответствует  |
| **3. Помещения и оборудование** |
| 3.1 Производственное и технологическое оборудование | 1. Раздел 5.2.1 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов, Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881).2. 5.4 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки ( GB 8955-2016). | 3.1 Предоставьте список основного производственного оборудования и объектов, а также возможности проектирования, производства и переработки. | 1. Предприятия должны быть оснащены производственным и технологическим оборудованием, соответствующим их производственным и технологическим возможностям. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |  |
| 3.2 Складские помещения | .10 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов «Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов» (GB14881).Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016) . | 3.2 Предоставьте информацию о резервуаре для хранения, складе или грузовой площадке. | 1. Предприятиям следует создавать относительно самостоятельные, закрытые складские помещения, совместимые с производством. Температура, влажность и санитарные условия в складских помещениях должны соответствовать условиям хранения продукции. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |
| **4. Вода/Лед/Пар** |
| 4.1 Производство и обработка воды/пара/льда (если применимо) | 1. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Стандарт гигиены питьевой воды (GB 5749).2. 5.2 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016) .3. 5.1.1 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов «Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов» ( GB14881). | 4.1.1 Предоставить материалы, соответствующие требованиям к конденсату пара, используемому при переработке пищевого масла и находящемуся в непосредственном контакте с продуктом (если применимо). | Предприятия должны проверять качество производственной воды (если она используется), чтобы убедиться в ее соответствии требованиям безопасности. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |  |
| **5. Сырье и упаковочные материалы** |
| 5.1 Приемка сырья и вспомогательных материалов | 1. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Общая гигиеническая практика при производстве пищевых продуктов (GB14881) № 7. | 5.1 Предоставить меры приемки сырья, стандарты приемки, записи о приемке и записи о борьбе с вредителями и т. д. | 1. Предприятия должны проводить проверки карантина растений и безопасности растений в отношении сырья до его поступления на завод или принимать необходимые меры по борьбе с вредителями. | □Соблюдать□Не соответствует |  |
| 5.2 Источник сырья  | 1. Таблица 1 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов — Пределы содержания патогенных бактерий в пищевых продуктах (GB29921).2. «Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Стандарт использования пищевых добавок» (GB 2760) .3. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Пределы содержания микотоксинов в пищевых продуктах (GB 2761) .4. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Пределы содержания загрязняющих веществ в пищевых продуктах (GB 2762) .5. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Максимальные уровни остатков пестицидов в пищевых продуктах ( GB 2763).6. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов для растительного масла (GB 2716-2018).7. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Пищевые растительные масла (GB 19641-2015).8. Положение о безопасности сельскохозяйственных генетически модифицированных организмов.9. «Меры по проверке и карантину импортируемых и экспортируемых генетически модифицированных продуктов». | 5.2.1 Предоставление сертификационных материалов по качеству сырья.5.2.2 Предоставить материалы, подтверждающие, что сырье для производства компании поступает из районов, где не встречаются карантинные вредные организмы, представляющие интерес для Китая, и что поставщик сырья имеет квалификацию, соответствующую местным требованиям.5.2.3 Вид сырья: генетически модифицированное или немодифицированное. Предоставьте соответствующие сертификационные материалы. | 1. Используемое сырье должно соответствовать китайским законам и правилам, национальным стандартам безопасности пищевых продуктов, а также соответствующим соглашениям по инспекции и карантину, протоколам, меморандумам и другим требованиям.2. Установлена ли на предприятии оценка квалификации сырья и внедрена ли система прослеживаемости закупленного сырья в соответствии с требованиями соглашения. | □Соблюдать□Не соответствует |
| 5.3 Упаковочные материалы | 1. 8.5 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общая практика гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881-2013).2. Гигиенический кодекс производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016), 7.4. | 5.3.1 Предоставить сертификат, подтверждающий, что внутренние и внешние упаковочные материалы подходят для упаковки продукции.5.3.2 Предоставьте шаблон этикетки для готовой продукции, экспортируемой в Китай (если применимо) | 1. Упаковочные материалы не влияют на безопасность и товарные характеристики пищевых продуктов при определенных условиях хранения и использования.2. Упаковочные этикетки должны соответствовать требованиям двусторонних соглашений об инспекции и карантине, меморандумов и протоколов. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо | .  |
| **6. Контроль производства и переработки** |
| 6.1 Функционирование системы контроля безопасности и гигиены пищевых продуктов | 1. 8 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881-2013).2. 8.1 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016).3. Система анализа рисков и критических контрольных точек (HACCP) – Общие требования к предприятиям по производству пищевых продуктов (GB/T 27341). | 6.1.1 Опишите технологический процесс производства и переработки, укажите критические контрольные точки (ККТ) и принятые меры по контролю опасностей.6.1.2 Если принята система ХАССП, предоставьте рабочие листы анализа опасностей и листы плана ХАССП, записи мониторинга ККТ, записи исправлений и образцы записей проверки (при необходимости). | 1. Процесс производства и переработки на предприятии, а также соответствующие основные параметры процесса должны быть научными и стандартизированными для обеспечения безопасности продукции, а в ключевых звеньях, где существуют риски безопасности, должны быть приняты специальные меры по контролю опасностей или установлены критические контрольные точки (ККТ). | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |   |
| 6.2 Контроль температуры | 1. 7.3 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016). | 6.2.1 Учет температурно-влажностных условий во время хранения. | 1. Хранение сырья насыпью должно осуществляться в отдельных силосах и резервуарах в зависимости от типа и качества. В процессе хранения необходимо контролировать и регистрировать температуру и влажность масла. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |
| 6.3 Использование пищевых добавок и обогатителей (где применимо) | 1. Статья 7.3 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общая гигиеническая практика производства пищевых продуктов (GB14881-2013) .2. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016), 7.2.3. «Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Стандарт использования пищевых добавок» (GB 2760-2014).4. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Стандарт использования обогатителей питательных веществ в пищевых продуктах (GB 14880-2014). | 6.3 Перечень пищевых добавок и обогатителей, используемых в процессе производства и переработки (включая название, назначение, добавляемое количество и т. д.) (при необходимости). | 1. Пищевые добавки и усилители питания, используемые в производстве, соответствуют китайским нормам использования пищевых добавок. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |
| **7. Очистка и дезинфекция** |
| 7.1 Очистка и дезинфекция | 1. 8.2.1 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов , Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881). | 7.1 Оснастить оборудованием для очистки и дезинфекции, моющими и дезинфицирующими средствами, подходящими для производства (предоставить список), а также предоставить записи об их использовании и записи о сохранности. | 1. Меры по очистке и дезинфекции должны исключать перекрестное загрязнение и соответствовать требованиям гигиены. | □Соблюдать□Не соответствует  |   |
| **8. Контроль рисков безопасности** |
| 8.1 Контроль химического загрязнения | 1. 8.3 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общая гигиеническая практика при производстве пищевых продуктов ( GB14881-2013).2. 8.4 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016) .3. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Пределы содержания загрязняющих веществ в пищевых продуктах (GB2762-2017).4. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Максимальные уровни остатков пестицидов в пищевых продуктах (GB2763-2019)5. «Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Стандарт использования пищевых добавок» (GB 2760).6. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов — Стандарт использования обогатителей питательных веществ в пищевых продуктах (GB14880).7. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов для растительного масла (GB 2716-2018 ).8. Национальный стандарт безопасности пищевых растительных масел (GB19641-2015). | 8.1.1 Предоставить меры контроля рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов, и соответствующие записи мониторинга содержания тяжелых металлов, остатков пестицидов, пищевых добавок (если используются) и т. д. в продуктах .8.1.2 Протоколы контроля основных параметров технологического процесса при переработке пищевых масел и продуктов их переработки. | 1. Обеспечить соответствие требованиям Китая и страны происхождения.2. Состояние мониторинга параметров процесса. | □Соблюдать□Не соответствует□ Не применимо |    |
| 8.2 Физический контроль загрязнения | 1. 8.4 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881-2013).2. 8.5 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016) . | 8.2 Обеспечить меры контроля за посторонними веществами. | 1. Для контроля наличия посторонних предметов необходимо установить экраны, фильтры, металлодетекторы и т. д., а также разработать и контролировать эксплуатационные характеристики. Любые обнаруженные посторонние предметы следует незамедлительно анализировать на предмет их происхождения и принимать соответствующие меры контроля. | □Соблюдать□Не соответствует |
| 8.3 Контроль биологического загрязнения | 1. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов — Предельно допустимые уровни микотоксинов в пищевых продуктах (GB 2761).2. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов — Пределы содержания патогенных бактерий в пищевых продуктах (GB29921). | 8.3 Предоставить меры контроля микробного риска и соответствующие записи мониторинга продукции. | 1. Товар соответствует требованиям Китая и страны-производителя. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |
| 8.4 Борьба с переносчиками болезней | 1. Раздел 6.4 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общая гигиеническая практика производства пищевых продуктов ( GB14881-2013).2. 6.2, 7.3 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов их переработки (GB 8955-2016) . | 8.4.1 Предприятие должно установить меры борьбы с комарами, крысами и другими переносчиками инфекций на всех производственных этапах.8.4.2 Фотографии защитных сооружений, таких как экраны, щиты от грызунов и воздушные завесы, установленных в закрытых производственных и складских помещениях, таких как фасовочные цеха и склады.8.4.3. Протоколы осмотров на наличие насекомых-вредителей при хранении масла и соответствующие меры борьбы, принятые при обнаружении плесени, повреждений насекомыми и т.п. | 1. Не допускайте влияния вредителей, таких как комары, мухи и грызуны, на безопасность и гигиену производства.2. Учет насекомых-вредителей при хранении масличных семян . | □ Соблюдать□Не соответствует |  |
| 8.5 Управление отходами | 1. Раздел 6.5 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов, Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881). | 8.5 Предоставить систему управления отходами и соответствующие записи по переработке. | 1. Контейнеры для пищевых продуктов и контейнеры для хранения отходов в цехе должны быть четко обозначены и различимы.2. Отходы следует хранить раздельно и своевременно утилизировать, чтобы не допустить загрязнения производства. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |  |
| **9. Прослеживаемость продукции** |
| 9.1 Прослеживаемость и отзыв | 1. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Общая практика гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881) 11. | 9.1 Кратко опишите процедуру прослеживаемости продукции. На примере номера партии готовой продукции объясните, как проследить путь готовой продукции вплоть до сырья. | 1. Должна быть установлена процедура прослеживаемости для достижения двусторонней прослеживаемости всей цепочки сырья, производства и переработки, а также готовой продукции. | □Соблюдать□Не соответствует  |  |
| 9.2 Входящее и исходящее управление | 1. Разделы 11 и 14.1 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов, Общие гигиенические правила производства пищевых продуктов (GB14881). | 9.2 Обеспечить управление поступлением и расходом продукции на складе. | 1. Продукция должна быть проверена перед поступлением на склад, а записи о приемке, хранении и доставке должны храниться не менее 2 лет. | □Соблюдать□Не соответствует |
| **10. Управление персоналом и обучение** |
| 10.1 Управление здоровьем и гигиеной персонала | 1. Раздел 6.3 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов, Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881). | 10.1 Предоставить требования к контролю за здоровьем сотрудников перед их приемом на работу и проведению медицинских осмотров. | 1. Перед приемом на работу работники обязаны пройти медицинское обследование и получить заключение о годности к работе на пищевом предприятии.2. Сотрудники должны регулярно проходить медицинские осмотры и вести записи. | □Соблюдать□Не соответствует  | .  |
| 10.2 Обучение персонала | 1. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Общая практика гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881) 12. | 10.2 Предоставлять ежегодные планы обучения сотрудников, содержание, оценки и записи.  | 1. Содержание обучения должно охватывать соответствующие меморандумы по инспекции и карантину, соглашения и протоколы, китайские законы и правила и т. д. | □Соблюдать□Не соответствует |   |
| 10.3 Требования к управленческому персоналу | 1. Раздел 13.3 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов, Общие гигиенические правила производства пищевых продуктов (GB14881). | 10.3 Предоставить записи об обучении управленческого персонала соответствующим положениям законов и правил по охране здоровья растений и безопасности пищевых продуктов страны/региона, где находится экспортируемая продукция, и Китая, а также проводить выборочные проверки на местах и задавать вопросы и ответы при необходимости. | 1. Деловые способности производственного и управленческого персонала компании должны соответствовать требованиям работы, и они должны быть знакомы с соответствующими положениями законов и правил по охране здоровья растений и безопасности пищевых продуктов страны/региона и Китая, а также с требованиями протокола, подписанного обеими сторонами, и настоящей спецификацией.2. Обладать соответствующей квалификацией и способностями, подходящими для данной работы. | □Соблюдать□Не соответствует |
| **11. Самоанализ и самоконтроль** |   |
| 11. Проверка продукции | 1. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Общая гигиеническая практика при производстве пищевых продуктов (GB14881) № 9.2. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов - Гигиенические правила производства пищевых растительных масел и продуктов из них (GB 8955-2016 ) 9.3. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов для растительного масла (GB 2716-2018).4. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов на основе масел (GB 15196-2015).5. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Пищевые растительные масла (GB 19641-2015).6. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Стандарт использования пищевых добавок (GB 2760-2014).7. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Стандарт использования обогатителей питательных веществ в пищевых продуктах (GB 14880-2012).8. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Предельные значения микотоксинов в пищевых продуктах (GB 2761-2017).9. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Предельные значения загрязняющих веществ в пищевых продуктах ( GB 2762-2017).10. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Максимальные уровни остатков пестицидов в пищевых продуктах (GB 2763-2019).11. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Общие правила маркировки предварительно упакованных пищевых продуктов (GB 7718-2011).12. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Общие правила маркировки пищевой ценности предварительно упакованных пищевых продуктов (GB 28050-2011).13. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Нормы предельной концентрации радиоактивных веществ в пищевых продуктах (GB 14882-1994). | 11.1 Предоставить сведения, индикаторы, методы и частоту проведения инспекций по карантину растений и проверке безопасности пищевых продуктов.11.2 Если предприятие имеет собственную лабораторию, оно должно представить доказательства ее возможностей и квалификации; если предприятие доверяет проведение исследований сторонней лаборатории, оно должно предоставить квалификацию доверенной лаборатории.11.3 Протоколы проверок и испытаний. | 1. Предприятия должны проводить испытания на карантин растений, проверку безопасности пищевых продуктов и другие испытания своей продукции для обеспечения ее соответствия китайским требованиям, а также хранить записи испытаний не менее 2 лет.2. Предприятия должны иметь возможность проводить карантин растений и инспекции и испытания безопасности пищевых продуктов или поручить проведение инспекций и испытаний учреждениям, имеющим соответствующую квалификацию. | □Соблюдать□Не соответствует |  |
| **12. Борьба с вредителями** |
| 12.1 Профилактика и борьба с карантинными вредителями, представляющими опасность для Китая | Двусторонние инспекционные и карантинные меморандумы, соглашения и протоколы | 12.1 Предоставить список карантинных вредителей, вызывающих беспокойство в Китае, а также системы мониторинга и записи. | 1. Предприятия должны принимать эффективные меры по предотвращению заражения продукции вредителями во время производства и хранения, а также осуществлять мониторинг карантинных вредителей, вызывающих озабоченность в Китае, при этом записи мониторинга должны храниться не менее двух лет. | □ Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |  |
| 12.2 Идентификация вредителей | Двусторонние инспекционные и карантинные меморандумы, соглашения и протоколы | 12.2 Предоставить записи о вредителях, обнаруженных в процессе производства и хранения, а также записи о самоидентификации или идентификации профессиональной организацией. | 1. Предприятия должны иметь возможность идентифицировать вредные организмы, обнаруженные в процессе производства и хранения, или поручить проведение идентификации профессиональным учреждениям, а также вести учет работ, который должен храниться не менее 2 лет. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |
| 12.3 Борьба с вредителями | Двусторонние инспекционные и карантинные меморандумы, соглашения и протоколы | 12.3 Предоставить записи о мерах борьбы с вредителями, принятых в производственных и складских помещениях. | 1. Предприятиям следует проводить мероприятия по борьбе с вредителями в производственных и складских помещениях регулярно или по мере необходимости. Информация о проведенных мероприятиях должна регистрироваться и храниться не менее двух лет. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |
| 12.4 Фумигация (при необходимости) | Двусторонние инспекционные и карантинные меморандумы, соглашения и протоколы | 12.4 Предоставить методы фумигационной обработки, квалификацию фумигационных организаций и персонала. | 1. Метод фумигационной обработки должен соответствовать требованиям китайской стороны, а учреждения и персонал, осуществляющий фумигацию, должны иметь соответствующую квалификацию или условия. | □Соблюдать□Не соответствует□Не применимо |
| **13. Отказ от ответственности** |
| 13.1 Корпоративное заявление | 1. Статьи 8 и 9 Положений Китайской Народной Республики о регистрации и администрировании зарубежных производителей импортных продуктов питания (Таможенный приказ Китая № 248) . |   | 1. Должна быть подпись юридического лица и печать компании. | □Соблюдать□Не соответствует  |   |
| 13.2 Подтверждение компетентного органа | 1. Статьи 8 и 9 Положений Китайской Народной Республики о регистрации и администрировании зарубежных производителей импортных продуктов питания (Таможенный приказ Китая № 248) . |   | 1. Должен быть подписан и заверен печатью компетентного органа. | □Соблюдать□Не соответствует  |   |

 

WeChat WhatsApp