Условия регистрации и основные моменты проверки зарубежных производителей импортных сушеных овощей

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 продуктов питания» (Приказ Главного таможенного управления № 248), зарубежные производители свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, подающие заявку на регистрацию в Китае, обязаны поддерживать санитарные условия, соответствующие действующим китайским законам, правилам, стандартам и спецификациям, а также требованиям Протокола инспекции и карантина свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, импортируемых в Китай. Данная форма предоставляется зарубежным органам, ответственным за импорт свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, для проведения официальных проверок производителей свежих и сушеных овощей и сушеных бобов на основе перечисленных ключевых условий и критериев, а также ключевых критериев проверки. Кроме того, зарубежные производители свежих и сушеных овощей и сушеных бобов должны заполнить и представить подтверждающие документы на основе перечисленных ключевых условий и критериев, а также провести самопроверку на основе ключевых критериев проверки для самооценки перед подачей заявки на регистрацию.

2. Зарубежные компетентные органы и зарубежные производители свежих и сушеных овощей и бобовых должны выносить решения о соответствии добросовестно, основываясь на фактической ситуации сравнительной проверки.

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. Свежие и сушеные овощи – это свежие овощи или различные овощные продукты, обработанные с помощью процессов сушки, таких как консервирование, дегидрирование и сушка в духовке. К ним относятся листовые овощи, стеблевые овощи, цветная капуста, пасленовые, дыни и другие овощи, бобовые, корнеплоды и съедобные грибы. Сушеные бобы – это высушенные семена бобовых, за исключением соевых бобов.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 (Приказ Главного таможенного управления № 248).  2. Протокол об инспекции и карантине свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, импортируемых в Китай, подписанный между компетентными органами страны-заявителя и Главным таможенным управлением. | 1.1.1 Заполните форму 1. Основная информация для зарубежных производителей импортируемых свежих и сушеных овощей и сушеных бобов. 1.1.2 Предоставьте информацию о производстве и деятельности за два года, предшествующих дате аудита (для компаний, созданных менее двух лет назад, предоставьте информацию с момента основания), включая производственную мощность, фактический годовой объем производства (по ассортименту) и объем экспорта (по ассортименту и стране, если доступно). | 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. Свежие и сушеные овощи и сушеные бобы, экспортируемые в Китай, должны соответствовать перечню продукции, указанному в соответствующих соглашениях, протоколах, меморандумах и т. д. по инспектированию и карантину свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, экспортируемых в Китай. | □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 Главного таможенного управления № 248).  2. Протокол об инспекции и карантине свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, импортируемых в Китай, подписанный между компетентными органами страны-заявителя и Главным таможенным управлением. | 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 (Приказ Главного таможенного управления № 248).  2. Протокол об инспекции и карантине свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, импортируемых в Китай, подписанный между компетентными органами страны-заявителя и Главным таможенным управлением. | 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, Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881). | 2.1.1 Предоставьте план этажа завода с указанием названий различных производственных зон.    2.1.2 Предоставить фотографии местности, где расположен завод, а также указать на фотографиях информацию об окружающей среде (городские, пригородные, промышленные, сельскохозяйственные и жилые зоны) . | 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). | 2.2 Предоставить план цеха, на котором обозначены потоки людей, логистика, вода, процедуры обработки и различные зоны очистки. | 1. Площадь и высота цеха должны быть адаптированы к производственной мощности и размещению оборудования, соответствовать технологическому процессу, а также требованиям безопасности и санитарии к обрабатываемой продукции, не допускать перекрестного загрязнения.  2. В мастерской должны быть открывающиеся двери и окна, а проходы, соединяющиеся с внешним миром, должны быть оборудованы устройствами, препятствующими проникновению насекомых, грызунов, птиц, летучих мышей и других летающих животных. | □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). | 3.1 Предоставьте список основного оборудования и сооружений, а также проектные и технологические возможности. | 1. Предприятия должны быть оснащены производственным оборудованием, соответствующим их производственным и технологическим возможностям. | □Соблюдать  □Не соответствует |  |
| 3.2 Складские помещения | 1. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Общая гигиеническая практика при производстве пищевых продуктов ( GB14881), № 10. | 3.2 Если имеется холодильное хранилище, опишите требования к контролю температуры и методы мониторинга. (Если применимо) | 1. Складские помещения должны отвечать основным требованиям по хранению продукции, а также требованиям по предотвращению проникновения насекомых, контролю температуры и влажности. | □Соблюдать  □Не соответствует |  |
| **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. 5.1.1 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов «Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов» (GB14881). | 4.1.1 Предприятия должны обеспечить соответствие качества воды требованиям производства и переработки и предоставлять необходимые отчеты об испытаниях производственной и технологической воды.  4.1.2 Вода, используемая в пищевой промышленности, и другая вода, не контактирующая с пищевыми продуктами (например, косвенный конденсат, сточные воды или канализационные воды), должны транспортироваться по совершенно отдельным трубопроводам, чтобы избежать перекрестного загрязнения. | 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 и контроль 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 и добавок, включая стандарты приемки и методы приемки. | 1. Критерии приемки сырья и добавок должны соответствовать китайским нормам и стандартам.  2. Перед поступлением сырья на завод предприятия должны провести проверку сырья на предмет карантина растений и его безопасности или принять необходимые меры по борьбе с вредителями для обеспечения соответствия сырья требованиям безопасности производства, а также составить протоколы приемки и протоколы по борьбе с вредителями, которые должны храниться не менее 2 лет. | □Соблюдать    □Не соответствует |  |
| 5.2 Источник сырья | 1. Национальный стандарт 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). | 5.2.1 Предоставьте последний отчет об испытаниях продукции, подтверждающий ее соответствие национальным стандартам безопасности пищевых продуктов Китая (где применимо).  5.2.1 Предоставить материалы, подтверждающие, что сырье, производимое предприятием, должно поступать из районов, где не встречаются карантинные вредные организмы, представляющие интерес для Китая, а поставщики сырья имеют квалификацию, соответствующую местным требованиям. | 1. Все используемое сырье должно соответствовать китайским законам и правилам, национальным стандартам безопасности пищевых продуктов, а также соответствующим соглашениям, протоколам и меморандумам по инспекции и карантину свежих и сушеных овощей и сухих бобов, импортируемых в Китай.  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 Пищевые добавки (где применимо) | 1. Статья 7.3 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881).  2. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Стандарт использования пищевых добавок (GB 2760 ). | 5.3 Перечень пищевых добавок, используемых при производстве и переработке (включая наименование, назначение, количество добавляемого вещества и т. д.). | 1. Пищевые добавки, используемые в производстве, соответствуют китайским нормам использования пищевых добавок. | □Соблюдать  □Не соответствует  □Не применимо |  |
| 5.4 Упаковочные материалы | 1. 8.5 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов, Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881).  2. Соответствующие двусторонние соглашения, меморандумы и протоколы об инспекции и карантине | 5.4.1 Предоставить подтверждение того, что внутренние и внешние упаковочные материалы подходят для упаковки продукции.  5.4.2 Предоставить формат этикетки для готовой продукции, экспортируемой в Китай. | 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 |  |
| **6. Контроль производства и переработки** | | | | | |
| 6.1 Функционирование системы контроля безопасности и гигиены пищевых продуктов | 1. 8 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов - Общие гигиенические правила производства пищевых продуктов (GB14881-2013).  2. 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 микотоксинов | 1. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов — Предельно допустимые уровни микотоксинов в пищевых продуктах (GB 2761). | отчет о выборочной проверке для подтверждения того, что микотоксины в произведенных, переработанных и хранящихся продуктах соответствуют национальным стандартам безопасности пищевых продуктов Китая. | в продуктах после производства, переработки и хранения на перерабатывающем предприятии разумной.  2. Результаты испытаний должны соответствовать национальным стандартам безопасности пищевых продуктов Китая . | □ Соблюдать  □Не соответствует  □Не применимо |  |
| 6.3 Использование пищевых добавок и обогатителей (где применимо) | 1. Статья 7.3 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общие гигиенические правила производства пищевых продуктов (GB14881).  2. «Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Стандарт использования пищевых добавок» (GB 2760).  3. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов — Стандарт использования обогатителей питательных веществ в пищевых продуктах (GB14880). | 6.3 Предоставьте список пищевых добавок и обогатителей пищевых продуктов, используемых в процессе производства и переработки (включая название, назначение, добавленное количество и т. д.). | 1. Результаты испытаний должны соответствовать национальным стандартам безопасности пищевых продуктов Китая. | □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 Обеспечить меры по очистке и дезинфекции, включая методы и частоту очистки и дезинфекции, а также проверку эффективности очистки и дезинфекции. | 1. Меры по очистке и дезинфекции должны исключать перекрестное загрязнение и соответствовать требованиям гигиены. | □Соблюдать  □Не соответствует |  |
| **8. Химическая обработка, борьба с отходами, вредителями и грызунами** | | | | | |
| 8.1 Химический контроль | 1. 8.3 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общая гигиеническая практика при производстве пищевых продуктов ( GB14881-2013). | 8.1 Кратко опишите требования к использованию и хранению химических веществ. | 1. Система управления химическими веществами является разумной и может эффективно предотвращать загрязнение продукции используемыми химикатами. | □Соблюдать  □Не соответствует  □ Не применимо |  |
| 8.2 Управление физическим загрязнением | 1. 8.4 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов – Общие гигиенические правила производства пищевых продуктов (GB14881-2013). | 8.2 Предоставить систему управления и соответствующие записи обработки для предотвращения физического загрязнения. | 1. Необходимо создать систему управления для предотвращения загрязнения инородными телами, анализа возможных источников и путей заражения, а также разработки соответствующих планов и процедур контроля.  2. Для максимального повышения эффективности следует принимать такие меры, как техническое обслуживание оборудования, контроль гигиены, управление на месте, внешнее управление персоналом и надзор за процессами.  Минимизируйте риск загрязнения пищевых продуктов посторонними предметами, такими как стекло, металл и пластик.  3. Для снижения риска загрязнения пищевых продуктов металлом или другими посторонними предметами следует принять эффективные меры, такие как установка экранов, ловушек, магнитов и металлоискателей. | □Соблюдать  □Не соответствует | . |
| 8.3 Борьба с вредителями и грызунами | 1. Раздел 6.4 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов, Общие правила гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881). | 8.3 Предоставьте методы борьбы с вредителями и план размещения. Если это будет делать третья сторона, укажите её квалификацию. | 1. Не допускайте влияния вредителей, таких как комары, мухи и грызуны, на безопасность и гигиену производства. | □Соблюдать  □Не соответствует |  |
| 8.4 Управление отходами | 1. Раздел 6.5 Национального стандарта безопасности пищевых продуктов , Общие гигиенические правила производства пищевых продуктов ( GB14881). | 8.4 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 |  |
| **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 меморандум по инспекции и карантину, соглашение и протокол для свежих и сушеных овощей и сухих бобов, импортируемых в Китай, а также китайские законы, правила и стандарты . | □ 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 в области здоровья растений и безопасности пищевых продуктов страны/региона и Китая, а также с требованиями подписанного обеими сторонами протокола об экспорте свежих и сушеных овощей и сушеных бобов в Китай и настоящей спецификацией.  2. Обладать соответствующей квалификацией и способностями, подходящими для данной работы. | □Соблюдать  □Не соответствует |  |
| **11. Самоанализ и самоконтроль** | | | | | |
| 11. Проверка готовой продукции | 1. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Общая практика гигиены при производстве пищевых продуктов (GB14881) 9 .  2. «Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов – Стандарт использования пищевых добавок» (GB 2760) .  3. Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов. Предельные значения 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) . | 11.1 Укажите элементы, показатели, методы контроля и периодичность контроля готовой продукции.  11.2 Если предприятие имеет собственную лабораторию, оно должно представить доказательства возможностей и квалификации лаборатории; если предприятие поручает проведение исследований сторонней лаборатории, оно должно представить доказательства квалификации лаборатории . | 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 | Меморандум о взаимопонимании, соглашение и протокол по инспекции и карантину свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, импортируемых в Китай. | 12.1 Предприятие должно представить в Китай список карантинных вредителей, вызывающих беспокойство, а также систему мониторинга и результаты мониторинга. | 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 | Меморандум о взаимопонимании, соглашение и протокол по инспекции и карантину свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, импортируемых в Китай. | 12.2 Предприятие должно представлять записи о вредителях, обнаруженных в процессе производства и хранения, а также идентификационные записи, заказанной профессиональными организациями. | 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 | Меморандум о взаимопонимании, соглашение и протокол по инспекции и карантину свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, импортируемых в Китай . | 12.3 Предприятие должно представлять отчеты о мероприятиях по борьбе с вредителями, проведенных в производственных и складских помещениях. | 1. Предприятия должны проводить мероприятия по борьбе с вредителями в производственных и складских помещениях регулярно или по мере необходимости . Информация о соответствующих мероприятиях должна регистрироваться и храниться не менее 2 лет. | □ Соблюдать  □Не соответствует  □ Не применимо |  |
| 12.4 Фумигация (при необходимости) | Меморандум о взаимопонимании, соглашение и протокол по инспекции и карантину свежих и сушеных овощей и сушеных бобов, импортируемых в Китай. |  | 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 (Приказ Главного таможенного управления № 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 (Приказ Главного таможенного управления № 248) . |  | 1. Должен быть подписан и заверен печатью компетентного органа. | □Соблюдать  □Не соответствует |  |