海外輸入食肉生産企業の登録条件と比較・検査のポイント

登録番号:

会社名：

会社の住所:

フォームに記入した日付:

フォームに記入する手順:

1. 「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する条例」（関税総局第248号）に基づき、適用される海外食肉及び食肉製品生産企業の衛生条件中国で登録するには、中国の法律、規制、基準に準拠する必要があります。関連する規制は、中国に輸出される食肉の検査および検疫に関する議定書の要件に準拠している必要があります。

2. 中国に輸出される食肉および食肉製品の海外管轄当局は、この表に基づいて食肉および食肉製品生産企業に対する公的検査を実施し、実際の検査条件に基づいて真実の適合性を判断するものとする。中国税関総署輸出入食品安全局の関連要件に従って、このフォームと海外の食肉生産企業が提供する証明書資料を提出してください。

3. 中国に輸出する食肉および食肉製品の海外生産企業は、本様式に従って登録を申請する前に自己評価および自主検査を実施しなければならない。本フォームの「記入要件および補足資料」欄の内容に従って補足資料をご用意ください。認証資料はカタログ化され、その番号と内容は「記入要件と認証資料」欄の番号と内容に一致する必要があり、中国語と英語で記入され、内容が真実で完全である必要があります。

4. 英語の内容は参考用であり、中国語の内容が優先されます。

5.この表の適用範囲：食肉とは、人間の消費のために使用される、または安全で人間の消費に適していると判断された家畜および家禽のすべての部分を指します。これには、家畜および家禽の枝肉、カット肉および食用副産物が含まれます。このうち食用副産物とは家畜および家禽を指します。屠殺および加工後、内臓、脂肪、血液、骨、皮膚、頭、ひづめ（または爪）、尾などの食用製品が得られます。 HSコード範囲：第02章、第05章（ケーシングを除く）、第15章（牛肉および羊の動物性脂肪）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| プロジェクト | 主な条件と根拠 | 要件とサポート資料の記入 | 見直しのポイント | 適合性の判定 | 述べる |
| **1. 企業の基本情報** | | | | | |
| 1.基本的な状況 | 1. 「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する条例」（関税総局第 248 号）の第 5 条、第 6 条、第 7 条および第 8 条。  2. 「輸出入食品安全管理に関する中華人民共和国の措置」（関税総局第 249 号）。  3. 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694)。  4. 申請国の管轄当局と税関総署の間で署名された、中国に輸出される食肉の検査と検疫に関する議定書。 | 輸入食肉及び食肉製品海外生産企業登録申請書」に必要事項を記入します。 | 1. 企業は情報を真実に記入する必要があり、基本情報は輸出国の管轄当局から提出された情報および実際の生産および加工条件と一致していなければなりません。  役人）は、企業の生産、加工および公的検査および監督の要件を満たすことができなければならない。  3. 中国への輸出を目的とした肉製品は、議定書で指定された製品範囲に準拠する必要があります。  4. 屠殺ラインの速度は屠殺後の検査を効果的に実施できるものでなければならず、脱骨、分割、処理能力は屠殺能力に見合ったものでなければなりません。  5. 冷蔵保管能力は、冷凍/冷蔵肉製品を継続的に生産および保管できる能力を満たしている必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| **2.企業の所在地、工場のレイアウト、施設および設備** | | | | | |
| 2.1 企業用地の選定と工場環境 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 12694) の3.1 および3.2 。 | 2.1 工場が位置する環境の写真を提供してください。写真には、周囲の環境情報（都市部、郊外、工業地帯、農業地帯、住宅地など）が示されている必要があります。 | 工場エリアの周囲に汚染源があってはなりません | □適合  □満たしていない |  |
| 2.2 工場レイアウト | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の3.1、3.3、および 4.1 。 | 2.2 工場エリアの平面図を提供します。平面図には、生きた動物の保管エリア、隔離/緊急屠殺エリア、屠殺エリア、分別エリア、出荷エリア、化学物質保管室、研究室 (該当する場合)、および無害処理エリアを示す必要があります。 (該当する場合) およびその他の異なる機能エリアを示し、生きた動物輸送車両の入場、積み込み、および出発ルートを示し、廃棄物の輸送ルート情報を示します。 | 工場エリアのレイアウトは、生産および加工のニーズを満たす必要があり、家畜および家禽の相互汚染、廃棄物の輸送および最終製品の配送を回避する必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 2.3ワークショップの設計とレイアウト | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の4.1、4.2 、および5 。 | 2.3 生産作業場の平面図を提供する。作業場平面図には、作業員更衣室、屠殺作業場、切断作業場、食用副産物加工作業場、工具の範囲を明確に示す必要がある。洗浄および消毒室、予冷室（食用副産物の予冷施設などの機能エリアを含む）、内部および外部の包装エリア、急速冷凍および冷蔵保管エリアは、人および製品の流れの方向を示します。ワークショップで。 | 作業場のレイアウトは、生産と加工のニーズを満たし、相互汚染を避けるために合理的である必要があります。異なる種類の家畜や家禽を同じ屠殺場で同時に屠殺してはなりません。  。 | □適合  □満たしていない |  |
| 2.4生産設備 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 5.4。 | 2.4 主要な設備と施設のリストを提供します。 | 企業は生産能力に見合った生産設備を備えるべきです。 | □適合  □満たしていない |  |
| 2.5 倉庫設備 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の8.2 。 | 2.5 倉庫の衛生管理要件を簡単に説明し、保管状況を反映できる倉庫内の関連写真を提供します。 | 企業は、中国に輸出する食肉には明確なラベルが貼られていること、特別な場所で保管されていること、保管および輸送環境が清潔で衛生的であることを確認する必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| **3. 加工水・氷・蒸気の供給** | | | | | |
| 3.1 加工水の水質処理 (該当する場合) | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の5.1.1および 11.2.2 。  2.「飲料水の衛生基準」(GB 5749)。 | 3.1 会社独自の水源の場合は、水質管理の関連措置を説明し、最新の生産水水質検査報告書（該当する場合）を提供してください。 | 塩素処理中に添加される塩素の量は、「飲料水の衛生基準」(GB 5749) の要件に準拠する必要があります。塩素を添加しない場合、企業は水質が「飲料水の衛生基準」の要件を満たしていることを確認する必要があります。飲料水」(GB 5749)。 | □適合  □満たしていない  □該当なし |  |
| 3.2 水/氷/蒸気の微生物制御 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の5.1.1および 11.2.2 。 | 3.2.1食品と直接接触するプロセス水および氷/蒸気の微生物モニタリング計画を提供します。微生物モニタリングの範囲は生産水、氷・蒸気を対象とし、検査項目、頻度、検査方法、判定基準などを計画に盛り込む必要があります。  3.2.2 水、氷、蒸気の最新の微生物検査レポートを提供します。 | GB 5749)の要件に準拠する必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| **4.生きた動物の供給源** | | | | | |
| 4.1 生体の原産地と飼育場 | 中国に輸出される食肉の検査と検疫に関する議定書は、申請国の管轄当局と税関総局の間で署名された。 | 4.1.1生きた動物の原産国/地域/地域情報表を提供します。  4.1.2生きた動物が由来する繁殖農場のリストを提供します。企業が独自の農場を持っているか、契約農場を持っているかを示す必要があります。 | 企業は、中国に輸出される生肉動物が議定書で規定された国または地域（または議定書で明確に規定された特定の省/地域）からのものであることを確認し、外国地域からの生肉動物を購入できないことを確認するための効果的な措置を講じる必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 4.2生体検疫証明書  ※月齢の判定（牛に適用） | 1. 申請国の管轄当局と税関総局との間で署名された、中国に輸出される食肉の検査および検疫に関する議定書  2. 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 6.2.1 。 | 4.2.1屠殺のために送られる生きた動物の検疫証明書のサンプルを提供する。  4.2.2 月齢判定基準と作業手順書（牛に適用）を提供する。 | 1. 検疫証明書は公的部門によって確認され、原材料が適格な地域から来ていること、飼育場まで追跡できること、および関連記録が保存されていることを確認する必要があります。  2. 月齢の測定は正確であり、操作方法は合理的で操作が容易であること（牛に適用可能）。 | □適合  □満たしていない |  |
| **5. 食肉の屠殺と切断** | | | | | |
| 5.1 食肉検査  5.1.1 検査手順  5.1.2 枝肉/肉の拒否または合格の基準 | 1. 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 6 および 10.5。  2. 申請国の管轄当局と税関総署の間で署名された、中国に輸出される食肉の検査と検疫に関する議定書。 | 5.1.1 屠殺前および屠殺後の検査を誰が、どの位置/工程で実施するかを簡単に説明します。  5.1.2作業条件下での屠殺後検査作業エリアの関連写真を提供すること。作業エリアの写真には、屠畜後検査作業台、汚染された枝肉トリミングエリア、疑わしい枝肉保管エリア、不適格な枝肉保管施設、屠殺組立ラインの緊急事態が含まれる必要がある。停止ボタンなど  5.1.3 枝肉/肉の拒否または受け入れの基準を提供します。 | 1.屠殺前および屠殺後の検査に合格した肉のみが中国に輸出できます。  2. 死後検査後、内臓と死体が正確に一致していることを確認する必要があります。  3.糞便胆汁汚染による相互汚染は避けるべきです。 | □適合  □満たしていない |  |
| HACCPシステムの構築と運用 | 1. 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 12694) の 11.1。  2. 「危険分析重要管理点 (HACCP) システムに基づく食品生産企業の一般要件」 (GB/T 27341)。 | 5.2.1 中国への輸出を目的としたすべての製品について、生産および加工のフローチャート、危険性分析ワークシート、および HACCP 計画を提供する。  5.2.2 CCP ポイント監視記録、修正記録、検証記録サンプル フォームを提供します。 | 1. HACCP 計画は、生物学的、物理的、化学的危害を分析し、効果的に制御する必要があります。  2. 製造プロセスは、相互汚染を避けるために合理的である必要があります。  3. CCP ポイントの設定は科学的かつ実行可能である必要があり、是正措置と検証措置が適切である必要があります。  4. HACCP 計画には、中国への輸出を目的としたすべての製品を含める必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 5.3 衛生標準作業手順  \*牛海綿状脳症（BSE）特別リスク物質（SRM）に対する衛生標準作業手順（牛に適用）を確立および実施する | 1. 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の5.4.5、5.4.6、7.2、7.3、7.4、7.5、10.4、11.2 。  申請国の管轄当局と税関総局との間で署名された、中国に輸出される食肉の検査および検疫に関する議定書に規定されている特別リスク物質 (SRM)要件。 | 5.3.1機器、施設、工具、作業服の洗浄と消毒が、いつ、誰によって、どのような頻度で行われるかを簡単に説明します。  5.3.2 屠体の汚染につながる可能性のある肛門、内臓、毛皮などの除去などの体位/プロセスの衛生標準作業要件を簡単に説明または提供します。 。  5.3.3 牛の特別リスク物質（SRM）の範囲、SRM 除去の標準作業要件を簡潔に説明または提供し、SRM 除去位置の設定を明確にし、さまざまな位置の特定の作業を改良します。 | 1.衛生的な標準操作手順は、相互汚染を排除し、衛生要件に準拠できる必要があります。  2. 企業は、特別リスク物質 (SRM) の範囲を明確にし、SRM 除去の運用要件を確立し、従業員トレーニングを実施し、SRM を効果的に管理し、交差汚染を防止する (該当する場合) 必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 5.4自己吟味と自制 | 1. 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 6.1 および 7.1。  2. 申請国の管轄当局と税関総署の間で署名された、中国に輸出される食肉の検査と検疫に関する議定書に規定されている微生物要件。 。 | 5.4.1 企業の微生物モニタリング計画を提出する。モニタリング計画の範囲には、中国に輸出されるすべての製品が含まれるべきである。計画には、モニタリング項目、頻度、判断基準、不適格な処理措置などが記載されなければならない。  5.4.2 過去 6 か月間の微生物モニタリング結果の分析レポートを提供します。  5.4.3 企業が独自の検査室を有する場合、その検査室の能力および資格の証明を提出しなければならない。企業が第三者の委託検査室を委託する場合は、委託検査室の資格を提供しなければならない。 | 企業は自主検査・自主管理計画を策定し、原材料・製品検査のサンプリング・検査・判定基準は中国の要求事項に準拠し、製品の安全性と衛生性を確保する必要がある。 | □適合  □満たしていない |  |
| **6.食用副産物の加工 (該当する場合)** | | | | | |
| 6. 食用副産物の加工と取り扱い | 1. 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 4.1.6、7.6、および 7.7。  2. 申請国の管轄当局と税関総局との間で署名された、中国に輸出される食肉の検査と検疫に関する議定書に規定されている食用副産物の要件。 | 6.1 食用副産物の処理室/エリアの平面図を提供します。平面図には、食用副産物の処理室/蹄 (爪) 除去処理エリア、予冷施設、および包装室の位置が示されている必要があります。人の流れや物流の方向性を把握し、生産状況を提供します。 食用副産物加工工場の写真。  6.2 食用副産物の処理に関するプロセスフロー図、危険性分析ワークシート、および HACCP 計画を提供する。  6.3食用副産物の衛生標準作業手順 (SOP) を提供する SOP には、少なくとも食用副産物の加工領域、適格製品の決定基準または製品の欠陥の拒否基準、製品の温度管理要件、製品のバッチ管理を記載する必要があります。要件など。  6.4 食用に適さない枝肉の内臓に病変が見つかった場合に、食用副産物の漏洩を防ぐために、対応する食用副産物を正確に特定して処分できるようにするために確立された必要な手順について説明してください。不適格な動物の製品が中国に輸出されることを禁止する（頭、ひづめ、爪などの食用副産物に適用）。  6.5 食用副生微生物監視計画書を添付すること。これには、少なくともサンプリング方法、頻度、監視および検査項目、検出限界、適合性の判断基準等を記載する必要がある。  6.6 内臓処理エリアと枝肉分割処理エリアに空間的・時間的隔離措置を講じ、相互汚染を回避するための認証資料を提供する（アヒル/ガチョウの肥育プロセスに適用）。 | 1.食用副産物作業場は、企業が宣言した登録製品に対応し、十分な面積と合理的なレイアウトを備えた家畜および家禽の頭、爪、足、臓物およびその他の製品作業場であり、汚れたエリアと清潔なエリアが分離されている必要があります。相互汚染を避けてください。  2. 食用副産物の処理能力は、屠殺能力に見合ったものでなければならない。  3. 頭、ひづめ、爪などの食用副産物が死後検査前に除去されている場合、内臓に病変が見つかったときに、対応する食用副産物が正確に特定され、処分できるようにする必要があります。不適格な動物の副産物が中国に輸出されるのを防ぐため、死骸は人間の消費には適していません。  4. 中国に輸出される製品の微生物監視計画には、食用副産物が含まれるべきである。  5. アヒル/ガチョウの肥育工程では、内臓抜き工程を肉切断工程と同時に処理しないでください(アヒル/ガチョウの肥育工程に適用されます)。 | □適合  □満たしていない  □該当なし |  |
| **7.温度管理** | | | | | |
| 7.1作業場の温度管理 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 4.3。 | 7.1 予冷施設、分割作業場、冷凍室、冷蔵倉庫の温度要件を簡単に説明します。 | 作業場の温度は、製品プロセスの要件に従って指定された範囲内に制御する必要があります。予冷設備の温度は0 ℃ ～4 ℃に制御され、冷凍室の温度は-28℃以下に制御されます。 -18 ℃以下に管理。 | □適合  □満たしていない |  |
| 7.2製品温度/酸排出制御 | 1. 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 12694) の 7.6。  2. 申請国の管轄当局と税関総署（該当する場合）の間で署名された、中国に輸出される食肉の検査および検疫に関する議定書に指定されている温度および pH 値の要件。 | 7.2.1 冷却後の肉および副産物の中心温度の要件を簡単に説明します。  7.2.2 冷却方法と設備（該当する場合）を含む肉の酸性化手順を提供する。  7.2.3予冷および成熟温度曲線、および枝肉の背最長筋の中心における pH 値の検出記録を提供する（該当する場合） 。 | 1. 屠殺後に枝肉と食用副産物を予冷する必要がある場合は、直ちに予冷する必要があります。冷却後の畜肉の中心温度は7 ℃以下、家禽肉の中心温度は4 ℃以下、内臓製品の中心温度は3 ℃以下に保つ必要があります。加工、切断、骨抜きなどはできるだけ早く行ってください。  2. できるだけ早く処理できるように、処理時間を制限する必要があります。冷凍製品を製造する場合、肉の中心温度は冷蔵保管に入る前に48 時間以内に -15 °C以下に達する必要があります。  3. 酸性化後の肉の pH 値は、プロトコルの要件 (該当する場合) に準拠する必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| **8. 化学薬品および梱包材の管理** | | | | | |
| 8.1化学物質の管理と保管 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 7.8 および 11.2.7。 | 8.1.1 化学物質の使用と保管の要件を簡単に説明します。  8.1.2 化学薬品保管室の写真を提供してください。 | 1. 化学物質 (消毒剤やその他の洗浄剤を含む) は、現地の管轄当局および中国の要件に準拠する必要があります。  2. 化学物質は専用の場所に保管し、厳密に管理し、明確にラベルを付ける必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 8.2 内部および外部の梱包材の管理と保管 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 12694) の 8.1。 | 8.2 内部および外部の包装材料が食肉の包装に適していることを証明するものを提出してください。 | 包装材料には有毒物質や有害物質が含まれていてはならず、肉の感覚特性を変えてはなりません。 | □適合  □満たしていない |  |
| **9. 廃棄物の処理と害虫駆除** | | | | | |
| 9.1 廃棄物の処理 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 3.3.2、3.3.3、4.1.5、5.2.3、5.4.4、5.8、6.3.7、6.4。 | 9.1.1 作業場での食用製品の容器と廃棄物保管容器の区別の写真を提供します。  9.1.2 廃棄物処理手順の要件を簡単に説明します。無害な処理に第三者を使用する場合は、第三者企業の対応する資格を提供してください。 | 1. 食用製品の容器と廃棄物保管容器には明確にマークを付けて区別する必要があります。  2. 廃棄物は個別に保管し、生産への汚染を避けるために適時に処理する必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 9.2害虫およびげっ歯類の防除 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 5.2.2、5.5.2、5.7.2、5.8.1、11.2.9。 | 9.2 害虫駆除のレイアウト計画を提供する 第三者が責任を負う場合は、第三者の資格を提供します。 | 生産の安全性と健康に対する害虫やげっ歯類の影響は避けるべきです。 | □適合  □満たしていない |  |
| **10. 製品のトレーサビリティとリコール** | | | | | |
| 10. 製品のトレーサビリティとリコール システム。 | 1. 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 12694) の 9。  2. 申請国の管轄当局と税関総局の間で署名された、中国に輸出される食肉の検査と検疫に関する議定書に規定されているトレーサビリティとリコールの要件。 | 10.1 製品のトレーサビリティ手順を簡単に説明します。完成製品のバッチ番号を例として、完成製品を対応する飼育場または前のステップの供給元企業まで追跡する方法を説明します。  10.2独立した冷蔵倉庫を提供する企業は、製品供給会社が中国で登録資格を取得していることを証明する文書を提出する必要があります（該当する場合）。  10.3独立冷蔵倉庫企業による中国へ輸出される製品の保管管理の簡単な説明を提供し、中国へ輸出される製品の供給源および受領と保管の運用要件（該当する場合）を説明します。 。 | 1.バッチ番号の構成により動物や製品の産地を特定し、バッチ管理と販売記録の受領により一歩進んで一歩戻るトレーサビリティ管理を行うこと。  2. 独立した冷蔵倉庫企業が中国に輸出する製品は、中国で登録資格を取得した屠殺・分別企業からのものであり、製品受領後の温度管理要件を満たしている必要があります。受け取った製品の再梱包、ラベル貼りなどの加工はできません。 | □適合  □満たしていない |  |
| **11.人事管理と研修** | | | | | |
| 11.1 従業員の資格と健康管理 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 10.1 および 10.2。 | 11.1 従業員に雇用前の健康管理と従業員の健康診断要件を提供します。 | 1. 従業員は雇用前に健康診断を受け、食品加工企業で働くのに適していることを証明する必要があります。  2. 従業員は定期的に健康診断を受け、記録を保管する必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 11.2 人材トレーニング | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 10.5。 | 11.2 従業員に年間研修計画、内容、評価、記録を提供する。 | 研修内容は、中国に輸出される食肉の検査と検疫手順、中国の規制と基準、SRM管理（牛に適用）などをカバーする必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| **12. 声明** | | | | | |
| 12.1 企業声明 |  | 輸入食肉及び食肉製品海外生産企業登録申請書」に必要事項を記入します。 | 法人の署名と会社の印章が必要です。 | □適合  □満たしていない |  |
| 12.2獣医師当局による確認 |  | 輸入食肉及び食肉製品海外生産企業登録申請書」に必要事項を記入します。 | それには管轄獣医師の署名と管轄当局の押印が必要です。 | □適合  □満たしていない |  |