et points clés pour la comparaison et l'inspection des entreprises de production étrangères de produits aquatiques importés

Numéro d'enregistrement :

Nom de l'entreprise:

Adresse professionnelle :

Date de remplissage du formulaire :

Instructions pour remplir le formulaire :

1. Conformément au « Règlement de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés » (Ordonnance générale des douanes n° 24 8 ), les conditions sanitaires des entreprises de production de produits aquatiques à l'étranger qui demandent l'enregistrement en Chine doit être conforme aux lois, réglementations et normes chinoises. Les réglementations pertinentes sont conformes aux exigences du Protocole d'inspection et de quarantaine pour les produits aquatiques exportés vers la Chine. Ce formulaire permet aux autorités étrangères en charge des produits aquatiques importés de procéder à des inspections officielles des entreprises de production de produits aquatiques sur la base des principales conditions et bases énumérées, et en même temps des points d'examen que les entreprises de fabrication de produits aquatiques doivent remplir ; et soumettre des pièces justificatives sur la base des principales conditions et bases énumérées, un auto-examen peut également être effectué sur la base des points clés de l'examen pour l'auto-évaluation avant qu'une entreprise ne demande son enregistrement.

2. Les autorités compétentes étrangères et les entreprises étrangères de production de produits aquatiques devraient établir honnêtement leur conformité sur la base de la situation réelle des inspections comparatives.

3. Les documents soumis doivent être remplis en chinois ou en anglais et le contenu doit être véridique et complet. Les pièces jointes doivent être numérotées. Le numéro et le contenu de la pièce jointe doivent correspondre avec précision au numéro du projet et au contenu indiqué dans les « Exigences de remplissage et documents de certification ». " colonne. Dans le même temps, un répertoire des pièces jointes des pièces justificatives doit être soumis.

4. « Produits aquatiques » désigne les produits d'animaux et de plantes aquatiques et leurs produits destinés à la consommation humaine, notamment les méduses, les mollusques, les crustacés, les échinodermes, les céphalochordés, les poissons, les amphibiens, les reptiles, les mammifères aquatiques et autres produits d'animaux aquatiques et leurs produits, ainsi que les algues. et autres produits végétaux marins et leurs produits, n'incluent pas les animaux aquatiques vivants ni les matériels de propagation d'animaux et de plantes aquatiques.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| projet | Conditions et base | | Remplir les exigences et les documents justificatifs | Points de révision | Détermination de la conformité | Remarque |
| **1. Situation de base de l'entreprise** | | | | | | |
| 1. Situation de base de l'entreprise | 1. Articles 5, 6, 7 et 8 du " Règlement de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance n° 24 8 de l'Administration générale des douanes )  2. " Mesures relatives à l'administration de la sécurité sanitaire des produits alimentaires importés et exportés de la République populaire de Chine " (Ordonnance n° 249 sur l'administration générale des douanes) .  3 . Le protocole d'inspection et de quarantaine des produits aquatiques exportés vers la Chine signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes . | | 1.1Remplissez le formulaire d'informations de base pour les entreprises de production étrangères de produits aquatiques importés . | 1. Les entreprises doivent remplir les informations de manière véridique et les informations de base doivent être cohérentes avec les informations soumises par les autorités compétentes du pays exportateur et avec les conditions réelles de production et de transformation.  2. Les produits aquatiques destinés à être exportés vers la Chine doivent être conformes à la portée du produit stipulé dans les accords, protocoles, mémorandums, etc. pertinents sur l'inspection et la quarantaine des produits aquatiques exportés vers la Chine .  3. Les ressources humaines (entreprises et fonctionnaires) doivent être en mesure de répondre aux exigences de la production et de la transformation des entreprises ainsi qu'à l'inspection et à la supervision officielles.  4. La capacité de stockage réfrigéré doit permettre de produire et de stocker en continu des produits aquatiques congelés/réfrigérés. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **2. Emplacement de l'entreprise et disposition de l'atelier** | | | | | | |
| 2.1 Sélection du site et environnement de l'usine | | 1. 3.1 et 3.2 dans « Spécifications générales d'hygiène des normes nationales de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. 3.1 et 3.2 dans « Spécifications hygiéniques pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 2.1.1 Fournir un plan d'étage de la zone de l'usine et indiquer les noms des différentes zones d'exploitation.  2.1.2 Fournir des photos de l'environnement où se trouve l'usine. Les photos doivent indiquer les informations sur l'environnement environnant (zones urbaines, suburbaines, industrielles, agricoles et résidentielles) . | 1. L’aménagement de la zone de l’usine répond aux besoins de production et de transformation.  2. Il n’y a aucune source de pollution autour de la zone de l’usine. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.2 Aménagement de l'atelier | | 1. 4.1 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. « Normes d'hygiène pour la production de produits aquatiques »  (GB 20941 ) 4.1 . | 2.2 Fournir un plan d'étage de l'atelier , marquant le flux des personnes, la logistique, le débit d'eau, les procédures de traitement et les différentes zones de nettoyage. | 1. L'aménagement de l'atelier doit être raisonnable pour répondre aux exigences de production et de transformation et éviter la contamination croisée. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **3. Installations et équipements** | | | | | | |
| 3.1 Équipements de production et de transformation | | dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. « Normes nationales de sécurité alimentaire et spécifications d'hygiène pour la production de produits aquatiques »  (GB 20941 ) 5.2.1 . | 3.1 Fournir une liste des principaux équipements et installations , ainsi que des capacités de conception et de traitement. | 1. Les entreprises doivent être équipées d'équipements de production adaptés à leur capacité de production . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 3.2 Installations d'entreposage | | dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. « Normes nationales de sécurité alimentaire et spécifications d'hygiène pour la production de produits aquatiques »  (GB 20941 ) 10.2 . | 3.2 S'il existe un entrepôt frigorifique , veuillez décrire les exigences en matière de contrôle de la température et les méthodes de surveillance . (le cas échéant). | 1. Les installations de stockage peuvent répondre aux exigences de température de stockage des produits . |  |  |
| **4. Eau /glace/vapeur** | | | | | | |
| 4.1 Eau/vapeur/glace pour la production et la transformation (le cas échéant) | | 1. « Normes d'hygiène pour l'eau potable » (GB 5749)  2. 5.1.1 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) .  3. 5.1.1 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) . | 4.1.1 Fournir des photos de sources d'eau préparées par vous-même ou d'installations d'approvisionnement en eau secondaire, et expliquer s'il existe une personne dédiée chargée du verrouillage et d'autres mesures de protection des aliments. (le cas échéant)  4.1.2 Fournir un plan de surveillance de l'eau de production et de traitement et de la glace/vapeur (le cas échéant) en contact direct avec les aliments, comprenant les éléments d'inspection bactériologique, les méthodes, la fréquence, les enregistrements, les résultats des tests et les deux derniers rapports de tests.  4.1.3 Fournir les additifs de chaudière utilisés lors de la production de vapeur en contact direct avec les aliments et expliquer s'ils répondent aux exigences de production et de transformation des aliments. | 1. Le plan de surveillance de l’eau de production doit couvrir toutes les sorties d’eau de l’usine.  2. Si le projet et la méthode répondent aux exigences de la « Norme sur l'eau potable » (GB5749).  3. Les installations d'approvisionnement en eau souterraine doivent formuler et mettre en œuvre des procédures de contrôle de l'assainissement et disposer de mesures appropriées de protection des aliments.  4. Les additifs de chaudière utilisés lors de la production de vapeur en contact direct avec les aliments doivent être conformes aux exigences de production et de transformation des aliments. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| **5. Matières premières et matériaux d'emballage** | | | | | | |
| 5.1 Acceptation des matières premières et des excipients | | 1. 7 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. 7 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 5.1 Fournir des mesures d'acceptation pour les matières premières et les additifs , y compris les normes d'acceptation et les méthodes d'acceptation. | 1. Les normes d'acceptation des matières premières et des additifs sont conformes aux réglementations et normes chinoises . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 5.2 Origine des matières premières | | 1. 7.2 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) .  2. L'utilisation d'abats, d'œufs, de peaux, de nageoires, d'écailles, d'os, de coquilles et d'autres tissus non musculaires d'animaux aquatiques comme matières premières pour les produits aquatiques doit être conforme aux normes nationales de sécurité alimentaire.  Produits aquatiques frais et congelés d'origine animale » (GB 2733).  3. Les matières premières des produits aquatiques d'origine animale doivent être conformes à la « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les produits aquatiques d'origine animale frais et congelés » (GB 2733).  4. Les matières premières des produits à base d'algues doivent être conformes à la « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les algues et leurs produits » (GB 19643).  5. Tableau 1 des « Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les bactéries pathogènes dans les aliments » (GB29921).  6. 3.6 et 3.7 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les produits aquatiques d'origine animale » (GB10136) . | 5.2.1 Si les matières premières sont des matières premières de produits aquatiques ou des matières premières de produits aquatiques bruts contenant des biotoxines, veuillez fournir le dernier rapport d'essai . (le cas échéant)  5.2.2 S'il s'agit d'un navire de pêche, fournir les documents de licence officiels et les descriptions des méthodes de pêche de la zone d'exploitation du navire de pêche, de la durée d'exploitation et des espèces pêchées. (le cas échéant)  5.2.3 S'il s'agit d'une matière première d'élevage, fournir le certificat de qualification de l'élevage. (le cas échéant) | 1. Les matières premières des produits aquatiques contenant des biotoxines telles que les coquillages bivalves et les poissons-globes doivent être testées pour détecter les toxines, inspectées et traitées conformément aux réglementations en vigueur afin de garantir la sécurité des matières premières.  2. Les matières premières utilisées doivent être conformes aux exigences des accords, protocoles, mémorandums et autres réglementations pertinents sur l'inspection et la quarantaine des produits aquatiques exportés vers la Chine. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 5.3 Matières premières des coquillages bivalves (le cas échéant) | | 1. 7.2 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) .  2. Tableau 1 des « Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les bactéries pathogènes dans les aliments » (GB29921) .  3. 3.6 et 3.7 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les produits aquatiques d'origine animale » (GB10136-2015) . | 5.3.1 Fournir une description de l'emplacement de la zone maritime d'où proviennent les matières premières conchylicoles et le certificat de permis officiel du ramasseur de mollusques bivalves .  5.3.2 Fournir des méthodes de traitement de purification des matières premières des coquillages.  5.3.3 Prévoir des mesures de surveillance pour les toxines des mollusques et crustacés crus . | 1. Les mollusques bivalves doivent provenir d’eaux d’aquaculture ou de pêche officiellement autorisées et être purifiés si nécessaire. Les producteurs ou les cueilleurs de matières premières conchylicoles doivent détenir une licence délivrée par l'autorité officielle compétente.  2. Effectuer régulièrement des tests de toxines sur les matières premières des coquillages pour vérifier la sécurité des matières premières. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 5. 4 Agents alimentaires (le cas échéant) | | 1. Article 7.3 des « Spécifications générales d'hygiène des normes nationales de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881).  2. Article 7.3 des « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941).  3. « Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires » (GB 2760). | 5.4 Liste des additifs alimentaires utilisés dans la production et la transformation (y compris le nom, le but, la quantité ajoutée, etc.). | 1. Les additifs alimentaires utilisés dans la production sont conformes à la réglementation chinoise sur l’utilisation des additifs alimentaires. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 5.5 Matériaux d'emballage | | 1. 8,5 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. 8,5 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) .  3. Accords , mémorandums et protocoles bilatéraux pertinents en matière d'inspection et de quarantaine . | 5.5.1 Fournir la preuve que les matériaux d'emballage interne et externe conviennent à l'emballage du produit.  5.5.2 Fournir des styles d'étiquettes pour les produits finis destinés à être exportés vers la Chine . | 1. Les matériaux d'emballage n'affectent pas la sécurité alimentaire et les caractéristiques du produit dans des conditions spécifiques de stockage et d'utilisation.  2. Les marquages des emballages doivent être conformes aux exigences des accords, mémorandums et protocoles bilatéraux d'inspection et de quarantaine . | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **de la production et de la transformation** | | | | | | |
| 6.1 Mise en place et fonctionnement du système HACCP | | 1. 8.1 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) .  2. "Exigences générales pour les entreprises de production alimentaire dans le cadre du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)" (GB/T 27341) . | des organigrammes de production et de transformation, des feuilles de travail d'analyse des dangers et des plans HACCP pour tous les produits à exporter vers la Chine .  6.1.2 Fournir des enregistrements de surveillance des points CCP, des enregistrements de correction et des exemples de formulaires d'enregistrement de vérification . | 1. Le plan HACCP doit analyser et contrôler efficacement les risques biologiques, physiques et chimiques .  2. Le processus de production doit être raisonnable pour éviter la contamination croisée .  3. La définition des points CCP doit être scientifique et réalisable, et les mesures correctives et de vérification doivent être appropriées. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 6.2 Contrôle de la température | | 1. 8. 2.2.1.4, 8.2.2.1.6 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) .  2. 8.2.2.2.1 (applicable aux produits aquatiques réfrigérés) dans les « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 6.2.1 Fournir la méthode de décongélation des matières premières, ainsi que le temps de décongélation et les exigences en matière de contrôle de la température (le cas échéant).  6.2.2 Fournir des exigences en matière de contrôle de la température et des équipements de surveillance de la température pour les ateliers de transformation et les entrepôts de stockage. (Applicable aux produits aquatiques réfrigérés). | 1. Contrôlez le temps et la température de décongélation des matières premières.  2. Les ateliers de transformation des produits aquatiques réfrigérés doivent disposer de mesures de contrôle de la température. Les produits aquatiques transformés doivent être déplacés dès que possible vers un environnement réfrigéré. La salle réfrigérée doit être équipée d'indicateurs de température. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 6. 3 Produits aquatiques surgelés | | 1. 8. 2.2.2.2 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 6.3.1 Fournir les exigences en matière de contrôle de la méthode de congélation, de la durée et de la température de congélation pour les produits aquatiques congelés ainsi que la base de leur détermination .  6.3.2 Si les produits aquatiques doivent être consommés crus, indiquer la température et la durée du traitement par le froid. | 1. Déterminez le temps et la température de congélation en fonction de l'épaisseur, de la forme et du volume de production des produits aquatiques pour garantir qu'ils traversent la zone de production maximale de cristaux de glace dans les plus brefs délais.  2. Lorsque vous mangez des produits aquatiques crus, il doit y avoir suffisamment de méthodes de traitement par le froid pour garantir la destruction des parasites nocifs pour le corps humain. Conserver au congélateur pendant 7 jours à une température ambiante inférieure à -20°C ;  3. Congeler jusqu'à ce qu'il soit solide à une température ambiante de -35°C ou moins, et conserver pendant 15 heures à une température ambiante de -35°C ou moins ;  4. Congeler jusqu'à ce qu'il soit solide à une température ambiante de -35 °C ou moins et conserver pendant 24 heures à une température ambiante de -20 °C ou moins. | □ Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 6.4 Produits aquatiques séchés (le cas échéant) | | 1. 8.2.2.2.3 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 6. 4 Fournir le temps de séchage, la température de séchage, l'humidité environnementale, l'activité de l'eau du produit fini ainsi que les méthodes d'emballage et de stockage pour le traitement des produits aquatiques secs. | 1. Assurez-vous que l’activité de l’eau des produits secs se situe dans une plage sûre. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 6.5 Produits aquatiques marinés ( le cas échéant | | 1. 8.2.2.2.4 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 6.5 Fournir du sucre/ salinité des produits aquatiques marinés. | 1. Une salinité appropriée doit être utilisée dans la production de produits marinés pour empêcher la reproduction de bactéries non halophiles. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 6. 6 fruits de mer en conserve ( le cas échéant) | | 1. 8.2.2.2.5 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 6.6.1 Fournir les exigences en matière de température et de durée de stérilisation pour les produits aquatiques en conserve de différentes spécifications , ainsi que le dernier enregistrement de stérilisation/température.  6.6.2 Fournir des rapports sur la pénétration et la distribution de la chaleur pour les contenants de stérilisation de produits aquatiques en conserve de différentes spécifications. | 1. Une température et une durée de stérilisation suffisantes doivent être garanties pour les produits aquatiques en conserve. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| **7. Nettoyage et désinfection** | | | | | | |
| 7.1 Nettoyage et désinfection | | 1. 8.2.1 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. 8.2.1 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 7.1 Fournir des mesures de nettoyage et de désinfection , y compris les méthodes et la fréquence de nettoyage et de désinfection , ainsi que la vérification des effets du nettoyage et de la désinfection. | 1. Les mesures de nettoyage et de désinfection doivent permettre d'éliminer la contamination croisée et de répondre aux exigences d'hygiène . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 7.2 Surveillance microbienne de l'environnement | | 1. 8.2.2.1.2 et 8.2.2.1.3 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 7.2 Fournir un plan de surveillance microbienne du produit pour l'environnement et le processus de production , y compris les éléments de surveillance, la fréquence, les normes de jugement et les mesures correctives en cas de résultats positifs. | 1. La surveillance doit porter sur les zones où les micro-organismes ont tendance à se cacher et à se reproduire .  2. Réglage du point d'échantillonnage. Par exemple, lorsque des travaux d'entretien majeurs, des activités de construction ou des conditions sanitaires se détériorent, les points d'échantillonnage nécessaires seront ajoutés au plan de surveillance .  3. S'il convient d'ajuster la fréquence de mise en œuvre du plan de surveillance environnementale en fonction des résultats des tests et de la gravité des risques de pollution .  4. Mesures correctives pour des résultats positifs . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **8. Lutte contre les produits chimiques, les déchets, les parasites et les rongeurs** | | | | | | |
| 8.1Contrôle chimique | | 1. 8.3 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013) .  2. 8.3 dans « Spécifications hygiéniques pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 8.1 Décrire brièvement les exigences en matière d'utilisation et de stockage des produits chimiques . | 1. Empêcher les produits chimiques utilisés de contaminer les produits. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 8.2Gestion des déchets | | 1. 8. 1.4 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB 20941) . | 8.2.1 Fournir des images de la distinction entre les contenants de produits comestibles et les contenants de stockage de déchets dans l'atelier .  8.2.2 Décrire brièvement les exigences relatives aux procédures d'élimination des déchets . | 1. Les conteneurs de produits comestibles et les conteneurs de stockage des déchets dans l'atelier doivent être clairement marqués et distingués .  2. Les déchets doivent être stockés séparément et traités à temps pour éviter toute pollution de la production . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 8.3 Lutte contre les nuisibles et les rongeurs | | 1. 6.4 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881) | 8.3 Fournir des méthodes de lutte antiparasitaire et des plans d'aménagement. Si cela est entrepris par un tiers, fournir les qualifications de celui-ci . | 1. L’impact des insectes nuisibles et des rongeurs nuisibles sur la sécurité et la santé de la production doit être évité. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **9. Traçabilité des produits** | | | | | | |
| 9 Traçabilité et rappel | | 1. 11 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. "Spécifications hygiéniques pour la production de produits aquatiques" (GB 20941 ) 11 . | 9. Décrire brièvement la procédure de traçabilité du produit, en prenant comme exemple le numéro de lot d'un lot de produits finis pour expliquer comment retracer le produit fini jusqu'à la matière première. | 1. Des procédures de traçabilité doivent être établies pour assurer une traçabilité bidirectionnelle sur toute la chaîne des matières premières, des processus de production et de transformation et des produits finis. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **10. Gestion du personnel et formation** | | | | | | |
| 10.1 Gestion de la santé et de l'hygiène du personnel | | 1. 6.3 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. 6.3 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB20941) . | 10.1 Fournir aux employés des exigences en matière de gestion de la santé avant l'emploi et d'examen physique des employés . | 1. Avant d'embaucher des employés, ils doivent subir un examen physique et prouver qu'ils sont aptes à travailler dans une entreprise de transformation des aliments .  2. Les employés doivent subir des examens physiques réguliers et tenir des registres | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 10.2 Formation du personnel | | 1. 12 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. 12 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB20941) . | 10.2 Fournir aux employés des plans de formation annuels, du contenu, des évaluations et des dossiers. | 1. Le contenu de la formation doit couvrir le mémorandum d'inspection et de quarantaine des produits aquatiques exportés vers la Chine , les accords et protocoles, les réglementations et normes chinoises , etc. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **11. Auto-examen et maîtrise de soi** | | | | | |  |
| 1 1. Inspection du produit fini | | 1. 9 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. 9 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production de produits aquatiques » (GB20941) .  3. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les produits aquatiques frais et congelés d'origine animale » (GB 2733).  4. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les produits aquatiques d'origine animale » (GB 10136).  5. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les condiments aquatiques » ( GB 10133).  6. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les algues et leurs produits » (GB 19643).  7. «[Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires » ( GB 2760 )](javascript:void(0);) .  8. « Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les mycotoxines dans les aliments » (GB 2761).  9. «[Normes nationales de sécurité alimentaire » Limites des contaminants dans les aliments" ( GB 2762 )](javascript:void(0);) .  10. Norme nationale de sécurité alimentaire, limites maximales de résidus de pesticides dans les aliments (GB 2763 ) .  "Norme nationale de sécurité alimentaire pour limiter la concentration de substances radioactives dans les aliments" (GB 14882).  "Norme nationale de sécurité alimentaire pour les concombres de mer séchés" (GB 31602). | 1 1 .1 Fournir les éléments d'inspection des produits finis, les indicateurs, les méthodes et la fréquence d'inspection.  1 1 .2 L'entreprise dispose de son propre laboratoire et soumet des certificats de capacités et de qualifications du laboratoire d'entreprise ; l'entreprise confie à un laboratoire tiers confié la fourniture des qualifications de laboratoire confiées. | 1. Les éléments d'inspection des produits finis sont conformes aux normes chinoises . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **12. Déclaration** | | | | | | |
| 12.1 Déclaration d'entreprise | | 1. Articles 8 et 9 des "Dispositions de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" . | 12.1 Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de produits aquatiques importés » . | Il doit porter la signature de la personne morale et le sceau de la société . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 12.2 Confirmation par l' autorité compétente | | 1. Articles 8 et 9 des "Dispositions de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" . | 12.2 Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de produits aquatiques importés ». | Il doit être signé par l' autorité compétente et tamponné par l'autorité compétente. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |