de produits apicoles 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° 248), les conditions sanitaires des entreprises de production et de transformation de produits apicoles à l'étranger qui s'appliquent pour 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 apicoles exportés vers la Chine.

2. Les autorités étrangères en charge des produits apicoles importés doivent procéder à des inspections officielles des entreprises de production de produits apicoles sur la base de ce tableau et prendre honnêtement des déterminations de conformité sur la base des conditions réelles de l'inspection. Soumettez ce formulaire et les documents de certification fournis par les fabricants étrangers de produits apicoles conformément aux exigences pertinentes du Bureau de la sécurité alimentaire des importations et des exportations de l'Administration générale des douanes de Chine.

3. Les entreprises étrangères de production de produits apicoles doivent procéder à une auto-évaluation et à une auto-inspection avant de demander leur enregistrement selon ce formulaire. Fournissez les pièces justificatives conformément au contenu de la colonne « Exigences de remplissage et pièces justificatives » de ce formulaire. Les documents de certification doivent être catalogués, et le nombre et le contenu doivent correspondre au nombre et au contenu de la colonne « Exigences de remplissage et documents de certification ». Ils doivent être remplis en chinois et en anglais, et le contenu doit être véridique et complet.

4. Le contenu anglais est uniquement à titre de référence, le contenu chinois prévaudra.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| projet | Principales conditions et bases | Remplir les exigences et les documents justificatifs | Points de révision | Détermination de la conformité | Remarque |
| **1. Informations de base de l'entreprise** | | | | | |
| 1.Situation de base | 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° 248 de l'Administration générale des douanes) .  2. " Mesures de la République populaire de Chine concernant la gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires à l'importation et à l'exportation" (Ordonnance n° 249 de l'Administration générale des douanes). .  3. « Normes nationales de sécurité alimentaire, Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ).  4. Le protocole d'inspection et de quarantaine des produits apicoles exportés vers la Chine signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes . | 1. Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de produits apicoles 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 ressources humaines de l'entreprise doivent être en mesure de répondre aux exigences de l'entreprise en matière de production, de transformation et de contrôle de qualité et de sécurité .  Les produits apicoles destinés à être exportés vers la Chine doivent être conformes à la portée du produit spécifiée dans le protocole. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **2. Emplacement de l'entreprise, disposition de l'atelier, installations et équipements** | | | | | |
| 2.1 Sélection de l'emplacement de l'entreprise | 3.1 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 2.1 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, etc. ). | Il ne devrait y avoir aucune source de pollution autour de la zone de l’usine. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.2 Environnement et agencement de l'usine | 3.2 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 2.2 Fournir un plan d'étage de la zone de l'usine. Le plan d'étage doit indiquer différentes zones fonctionnelles telles que la production et la transformation, le stockage des matières premières/produits finis, les salles de stockage de produits chimiques et les laboratoires (le cas échéant) . | L'aménagement de la zone de l'usine répond aux besoins de production et de transformation, et les zones fonctionnelles sont raisonnablement divisées pour éviter le risque de contamination des produits. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.3 Conception et aménagement de l'atelier | 4.1 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 2.3 Fournir un plan d'étage de l'atelier de production. Le plan d'étage de l'atelier doit clairement indiquer la gamme de zones propres et de zones non propres ; indiquer les zones fonctionnelles telles que les vestiaires du personnel, la production et la transformation, ainsi que les salles de nettoyage et de désinfection des outils ; sens de circulation du personnel et des produits dans l'atelier . | L'aménagement de l'atelier doit être raisonnable pour répondre aux besoins de production et de transformation et éviter la contamination croisée . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.4 Structure et matériaux du bâtiment de l'atelier | 4.2 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire, Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) . | 2.4 Fournir des photos du plafond, des murs, des planchers, des portes et des fenêtres de l'atelier pour illustrer leurs matériaux. | structure du bâtiment et les matériaux de l'atelier répondent aux exigences d'hygiène pour la production et la transformation des aliments et sont faciles à nettoyer pour éviter la contamination des aliments. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.5 Installations et équipements de production | et 6.2 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire, Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 1 4881 ) . | 2.5.1 Fournir une liste des principaux équipements et installations de production et de transformation .  2.5.2 Fournir des photos de la production et de la transformation principales ainsi que de l'approvisionnement en eau, du drainage, du nettoyage et de la désinfection, du stockage des déchets, de l'hygiène personnelle, de l'éclairage, du contrôle de la température (le cas échéant) et d'autres équipements et installations . | Les entreprises doivent être équipées d'équipements de production adaptés à leur capacité de production et être en mesure de garantir que les conditions d'hygiène du processus de production et de transformation répondent aux exigences . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.6 Installations d'entreposage | 5.1.8 et 10 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 2. 6 Décrivez brièvement les exigences de gestion pour le stockage des matières premières et des produits finis, et fournissez des images pertinentes du stockage qui peuvent refléter la situation de stockage . | Il est nécessaire de garantir que les matières premières, les produits semi-finis et les produits finis exportés vers la Chine sont clairement marqués et stockés dans des zones spéciales. L'environnement de stockage et de transport est propre et hygiénique. Les entrepôts soumis à des exigences de température doivent disposer d'installations de contrôle de la température. qui répondent aux exigences . | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **3. Approvisionnement en eau de traitement** | | | | | |
| 3.1 Traitement de la qualité de l'eau de traitement (le cas échéant) | 5.1.1 et 5.1.2 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) .  2. « Normes d'hygiène pour l'eau potable » (GB 5749). | 3.1 S'il s'agit de la propre source d'eau de l'entreprise, veuillez décrire les mesures pertinentes pour le contrôle de la qualité de l'eau et fournir le dernier rapport d'essai de qualité de l'eau de production (le cas échéant). | La quantité de chlore ajoutée pendant le traitement de chloration doit être conforme aux exigences des « Normes d'hygiène pour l'eau potable » (GB 5749) ; si du chlore n'est pas ajouté, l'entreprise doit s'assurer que la qualité de l'eau répond aux exigences des « Normes d'hygiène pour l'eau potable » ; Eau potable" (GB 5749). | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| **4. Sources de matières premières pour les produits apicoles** | | | | | |
| 4.1 Liens apicoles | Le protocole d'inspection et de quarantaine des produits apicoles exportés vers la Chine signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes . | 4.1.1 Liste des ruchers/agitateurs à miel qui fournissent des matières premières à l'entreprise (la liste doit inclure les informations de localisation des ruchers/agitateurs à miel) et leurs matériaux de certification approuvés par les autorités compétentes du pays .  4. 1. 2 Pour les matières premières des produits apicoles provenant d'un pays tiers , fournir des documents de certification (le cas échéant) attestant que les matières premières proviennent de produits apicoles conformes au protocole d'inspection et de quarantaine pour les produits apicoles exportés vers la Chine .  4.1.3 Documents prouvant que les matières premières des produits apicoles répondent aux exigences du protocole bilatéral. | Les ruchers ou les salles de brassage du miel qui fournissent des matières premières pour les produits apicoles exportés vers la Chine doivent être agréés par les autorités compétentes du pays dans lequel ils se trouvent et effectivement supervisés, et se conformer aux exigences pertinentes du protocole bilatéral. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 4.2 Acceptation des matières premières | Le protocole d'inspection et de quarantaine des produits apicoles exportés vers la Chine signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes .  7.1 et 7.2 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 4. 2.1 Décrire brièvement les exigences de gestion de l'entreprise pour les fournisseurs de matières premières de produits apicoles (y compris les ruchers et les salles d'agitation du miel qui fournissent les matières premières, etc. ) .  4.2.2 Fournir un système d'acceptation des matières premières (comprenant des indicateurs, des limites, des exigences d'acceptation, etc. , y compris la manière d'empêcher les sources de miel toxiques et nocives d'entrer dans l'usine).  4.2.3 Fournir un système de gestion des risques pour empêcher que les produits apicoles soient infectés par des agents pathogènes des maladies des abeilles . | 1. Les matières premières utilisées pour fabriquer les produits apicoles exportés vers la Chine doivent être sûres, hygiéniques et adaptées à la consommation humaine.  2. Prendre des mesures efficaces conformément aux dispositions du protocole bilatéral pour empêcher la propagation des maladies des abeilles concernées par les produits apicoles exportés vers la Chine. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 4.3 Produits liés à l'alimentation | 7.4 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 4.3.1. Décrire brièvement les exigences relatives à l'achat de matériaux d'emballage alimentaire, de détergents, de désinfectants, etc.  4.3.2. Décrire brièvement les exigences en matière de désinfection pour les matériaux d'emballage qui sont en contact direct avec les produits de la ruche . | Les produits alimentaires doivent être conformes aux exigences de sécurité alimentaire et éviter la contamination des aliments. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **5. Contrôle des processus** | | | | | |
| 5.1 Processus de traitement | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire Norme d'hygiène du miel » (GB14963) .  2. Le protocole d'inspection et de quarantaine des produits apicoles exportés vers la Chine signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes . | 5.1.1 (Applicable aux entreprises de miel) Brève description de la technologie de transformation du miel (y compris si le miel est chauffé et la température et la pression maximales de chauffage, la taille des mailles du tamis filtrant, si le processus de déshydratation et de concentration est utilisé, si des additifs alimentaires et d'autres matières premières sont ajoutés, etc.) .  5.1.2 (Applicable aux entreprises de gelée royale) Décrire brièvement la technologie de production et de transformation.  5.1.3 Conformément aux dispositions du protocole bilatéral, prendre des mesures efficaces pour éliminer les risques de maladies des abeilles .  5.1.4 Fournir des photos des principaux équipements de traitement . | 1. Le miel exporté vers la Chine doit être conforme à la définition de base du miel. Les produits apicoles doivent conserver leurs propriétés naturelles et aucun autre additif alimentaire ou matière première alimentaire ne doit être ajouté.  2. Veiller à ce que les produits apicoles exportés vers la Chine ne transmettent pas les maladies des abeilles associées stipulées dans le protocole bilatéral. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 5.2 Situation du contrôle d'hygiène | 6.1, 6.6 et 8 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire, Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 5.2.1 Décrire brièvement les exigences de base et les systèmes de gestion pour le contrôle de l'hygiène pendant la production et la transformation .  5.2.2 Fournir des photos des mesures de contrôle d'hygiène mises en œuvre dans les ateliers de transformation . | Des mesures efficaces de contrôle de l'hygiène doivent être mises en œuvre pendant le processus de production et de transformation pour garantir la sécurité et l'hygiène des produits apicoles exportés vers la Chine. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 5.3 Examen de soi et maîtrise de soi | "Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire " (GB 14881 ) 9 | 5.3.1 Si l'entreprise dispose de son propre laboratoire , elle doit soumettre le certificat de capacité et de qualification du laboratoire d'entreprise ; si l'entreprise confie le laboratoire à un tiers , elle doit fournir les documents de certification de qualification du laboratoire confié.  5. 3.2 Fournir un plan de surveillance d'entreprise, comprenant les éléments de surveillance, la fréquence, les normes de jugement , les mesures de traitement non qualifiées, etc. | Les entreprises doivent établir des plans d'auto-inspection et d'autocontrôle, et les normes d'échantillonnage, d'essai et de jugement pour les tests de matières premières et de produits doivent être conformes aux exigences chinoises pour garantir la sécurité et l'hygiène des produits. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **8. Gestion des produits chimiques et des matériaux d'emballage** | | | | | |
| 8.1 Gestion et stockage des produits chimiques | 7.4 et 8.3 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 8.1.1 Décrire brièvement les exigences relatives à l'utilisation et au stockage des produits chimiques.  8.1.2 Fournir des photos des salles de stockage de produits chimiques. | 1. Les produits chimiques (y compris les désinfectants et autres agents de nettoyage) doivent être conformes aux autorités locales compétentes et aux exigences chinoises.  2. Les produits chimiques doivent être stockés dans des zones dédiées, strictement gérées et clairement étiquetées. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 8.2 Gestion et stockage des matériaux d'emballage internes et externes | 7.5 et 8.5 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 8.2 Fournir la preuve que les matériaux d'emballage interne et externe conviennent au conditionnement des produits apicoles . | Les matériaux d'emballage ne doivent pas contenir de substances toxiques ou nocives et ne doivent pas modifier les propriétés sensorielles des produits apicoles . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **9. Élimination des déchets et lutte antiparasitaire** | | | | | |
| 9.1 Élimination des déchets | 6.5 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 9.1.1 Fournir des photos de l'identification des contenants de produits comestibles et des contenants de stockage de déchets dans l'atelier.  9.1.2 Décrivez brièvement les exigences relatives aux procédures de traitement des déchets ; si un tiers est utilisé pour un traitement inoffensif, veuillez fournir les qualifications correspondantes de la société tierce. | 1. Les contenants de produits comestibles et les contenants de stockage de déchets 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 |  |
| 9.2 Lutte contre les nuisibles et les rongeurs | 6.4 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 9.2 Fournir un plan d'aménagement de lutte antiparasitaire. Si un tiers assume la responsabilité, fournir les qualifications du tiers. | 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 |  |
| **10. Traçabilité et rappel des produits** | | | | | |
| 10. Système de traçabilité et de rappel des produits | 11 et 14 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) .  le protocole d'inspection et de quarantaine des produits apicoles exportés vers la Chine signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes . | 10.1 Décrire brièvement la procédure de traçabilité du produit. En prenant comme exemple le numéro de lot d'un lot de produits finis, expliquer comment tracer le produit fini jusqu'au rucher correspondant ou à l'entreprise source de l'étape précédente .  10.2 Fournir des photos de l'identification des lots de matières premières, de produits finis et de produits semi-finis traitant des produits apicoles pendant les projets de stockage et de transformation . | 1. L'origine des animaux ou des produits doit être identifiée grâce à la composition des numéros de lot, et la gestion de la traçabilité d'un pas en avant et d'un pas en arrière doit être réalisée grâce à la gestion des lots et à la réception des enregistrements de ventes.  2. Il convient de garantir que les produits sont efficacement étiquetés dans tous les aspects, tels que la transformation et le stockage. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **11. Gestion du personnel et formation** | | | | | |
| 11.1 Qualifications des employés et gestion de la santé | 6.3 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 11.1 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, les employés 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 |  |
| 11.2 Formation du personnel | 12 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 11.2 Fournir aux employés des plans de formation annuels, du contenu, des évaluations et des dossiers. | des produits apicoles exportés vers la Chine , les réglementations et normes chinoises de contrôle, etc. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **12. Déclaration** | | | | | |
| 12.1 Déclaration d'entreprise |  | 12.1 Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de produits apicoles 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 vétérinaire |  | 12.2 Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de produits apicoles importés ». | Il doit être signé par le vétérinaire compétent et visé par l'autorité compétente. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |