Conditions d'enregistrement et points clés pour la comparaison et l'inspection des fabricants étrangers de boyaux 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 n° 248 de l'Administration générale des douanes), les conditions sanitaires des entreprises de production d'enveloppes à l'étranger qui demandent à être enregistrées en La Chine doit se conformer aux dispositions pertinentes des lois, réglementations et normes chinoises.

2. Les autorités étrangères compétentes pour les boyaux importés doivent procéder à des inspections officielles des fabricants de boyaux sur la base de ce tableau et établir de manière véridique des déterminations de conformité sur la base des conditions d'inspection réelles. Soumettez ce formulaire et les documents de certification fournis par les fabricants d'enveloppes étrangers 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 fabricants de boîtiers étrangers doivent procéder à une auto-évaluation et à une auto-inspection avant de demander un 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. Situation 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. "Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille" (GB 12694).  4. "Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire" (GB 14881). | 1. Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de boyaux 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 (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. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **2. Emplacement de l'entreprise, disposition de l'atelier, installations et équipements** | | | | | |
| 2.1 Sélection du site d'entreprise et environnement d'usine | 3.1 et 3.2 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694) . | 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. ). | Restez à au moins 3 kilomètres des fermes d'élevage, des abattoirs, des hôpitaux vétérinaires, des marchés d'animaux et de tout autre lieu à haut risque de transmission de maladies animales et d'autres sources de pollution, et soyez séparé des autres bâtiments par des murs. Tenir à l'écart des endroits toxiques et nocifs et autres sources de pollution. Sa conception et sa construction doivent éviter l'accumulation de saletés et le contact avec des matériaux toxiques.  Zone d'usine et zone de construction. Conditions routières principales, telles que la pose d'une chaussée dure adaptée à la circulation des véhicules (comme une chaussée en béton ou en asphalte, etc.), la chaussée est lisse, facile à laver et il n'y a pas d'accumulation d'eau. Il est interdit d'élever des animaux non liés à l'abattage et à la transformation dans la zone de l'usine. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.2 Plan d'usine | 3.1, 3.3 et 4.1 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694) . | 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) . | La conception et l'aménagement doivent être raisonnables. Existe-t-il des installations de stockage pour les matières premières, les matières auxiliaires, les produits finis, les matériaux d'emballage, les produits chimiques, etc., ainsi que des installations de stockage temporaires pour les déchets et les ordures, adaptées à la capacité de production et répondant aux exigences d'hygiène ? le flux de personnes, la logistique et le flux d'air doivent être raisonnables pour éviter la contamination croisée. Il y a des installations et des équipements pour la désinfection des coffres des véhicules et des pneus à l'entrée . | □ 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 | La superficie et la hauteur de l'atelier doivent être compatibles avec la capacité de production et l'emplacement des équipements, et répondre aux exigences en matière de flux de processus et d'hygiène de traitement des boyaux traités ; le sol de l'atelier doit être construit avec des matériaux non toxiques et non toxiques ; antidérapant, bonne étanchéité, anti-adsorption et facile à nettoyer, et possède les caractéristiques nécessaires pour faciliter la structure de drainage et de nettoyage le maintient propre et exempt d'accumulation d'eau, garantissant que les eaux usées s'écoulent des zones propres vers les zones non propres. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.4 Équipements de production | "Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire " (GB 1 4881 ) . | 2.4 Fournir une liste des principaux équipements et installations. | Les entreprises doivent être équipées d'équipements de production proportionnés à leur capacité de production  Il doit être installé de manière raisonnable et facile à nettoyer et à entretenir. Les surfaces des objets, appareils et équipements en contact avec les boîtiers doivent être constituées de matériaux non toxiques, résistants à la corrosion, à la rouille, anti-adsorption et faciles à nettoyer. Leur structure doit être facile à nettoyer et à désinfecter, à maintenir propre. et lisse, et être nettoyé et nettoyé efficacement à des fréquences appropriées. Désinfecté et bien entretenu. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.5 Installations d'entreposage | 5.1.8 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 2.5 Décrivez brièvement les exigences de gestion de l'assainissement de l'entrepôt et fournissez des images pertinentes de l'entrepôt qui peuvent refléter la situation de stockage . | Les entreprises doivent s'assurer que les boyaux exportés vers la Chine sont clairement marqués, stockés dans des zones spéciales et que l'environnement de stockage et de transport est propre et hygiénique.  L'entrepôt de stockage des produits finis doit être maintenu propre, avec une température et une humidité constantes, et doit disposer d'installations anti-moisissure, anti-rats, anti-insectes et anti-mouches ainsi que d'installations de contrôle de la température et de l'humidité. clairement marqués pour la traçabilité et doivent être maintenus à une certaine distance des murs et des sols ; aucun article ne doit être autorisé dans l'entrepôt. Les boyaux salés doivent être conservés au réfrigérateur, la température doit être contrôlée en dessous de 10°C et enregistrée régulièrement . | □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). | Les eaux de production et de traitement (y compris la vapeur) doivent être conformes aux normes officielles locales.  Testez au moins une fois par an et les résultats des tests doivent être conformes aux normes officielles locales en matière d'eau de production et de traitement. Le laboratoire d'essais confié doit posséder les qualifications correspondantes reconnues ou approuvées par l'autorité locale compétente. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| **4. Origine des boyaux** | | | | | |
| 4.1 Origine des matières premières pour les boyaux |  | 4.1.1 Fournir des informations relatives à l'abattoir .  4.1.2 Fournir une liste des fermes d'élevage d'où proviennent les animaux vivants. Elle doit indiquer si l'entreprise possède ses propres fermes ou des fermes sous contrat.  4.1.3 Fournir des échantillons de certificats de quarantaine pour les animaux vivants envoyés à l'abattage. | Type de matière première de boyau et si elle provient d'un abattoir officiel sous contrôle vétérinaire. Les animaux destinés à l'abattage doivent passer l'inspection et la quarantaine avant et après l'abattage et être qualifiés pour la consommation humaine, et doivent disposer d'un certificat de quarantaine délivré par le service vétérinaire officiel du lieu d'origine. Les animaux destinés à l'abattage doivent être surveillés pour détecter les maladies et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires conformément à la réglementation. Les animaux non qualifiés ne doivent pas être utilisés pour la transformation des produits de boyaux. Qu'il provienne d' un pays tiers . | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **5. Contrôle des processus** | | | | | |
| 5.1 Gestion de la qualité | " Boyaux naturels " (GB /T 7740 ) | 5.1.1 Fournir les documents système pertinents .  5.1.2 Fournir des enregistrements de surveillance, des enregistrements de correction et des échantillons d'enregistrements de vérification des points clés . | Qu'il soit basé sur ou équivalent au système HACCP, qu'il analyse la source, l'utilisation prévue, la méthode d'emballage, la méthode de consommation, le processus du produit et d'autres informations sur les matières premières, qu'il identifie les dangers possibles dans les processus d'abattage, de découpe et de production et de transformation. , et prend les mesures de prévention et de contrôle correspondantes ; Pour les processus clés qui affectent la sécurité et l'hygiène des boyaux, des procédures opérationnelles claires doivent être formulées pour garantir un contrôle efficace, une correction rapide des écarts, une amélioration continue des déficiences et de bons enregistrements . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 5.2 Situation du contrôle d'hygiène | "Normes nationales de sécurité alimentaire" 6.1 , 6.6 et 8 dans « Normes 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 (y compris le personnel, les installations et l'équipement, l'environnement de l'atelier, les substances toxiques et dangereuses, le nettoyage et la désinfection, etc.)  5.2.2 Fournir des images des mesures de contrôle d'hygiène mises en œuvre dans les ateliers de transformation | Établir et mettre en œuvre efficacement des procédures de contrôle sanitaire pour le traitement des boyaux afin de garantir que l'eau de traitement (glace), les surfaces en contact avec les aliments, l'hygiène des opérations de transformation, la santé et l'hygiène du personnel, les installations sanitaires, les polluants externes, la lutte antiparasitaire et les substances toxiques et dangereuses sont sous contrôle et enregistré. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 5.3 Examen de soi et maîtrise de soi | 9 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 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.  Les entreprises doivent surveiller la sécurité et la qualité sanitaire des produits en effectuant des tests conformément aux lois, réglementations et normes officielles pertinentes, y compris les micro-organismes, les médicaments vétérinaires et les additifs alimentaires, les maladies infectieuses, etc.  Si une entreprise confie à un laboratoire tiers la réalisation d'essais, le laboratoire doit disposer des qualifications correspondantes reconnues ou approuvées par l'autorité compétente locale et des capacités d'essai nécessaires pour entreprendre les projets d'essais de produits de l'entreprise. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **6. Gestion des produits chimiques et des matériaux d'emballage** | | | | | |
| 6.1 Gestion et stockage des produits chimiques | 1. 7.8 et 11.2.7 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694).  2. 7.4 et 8.3 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 6.1.1 Décrire brièvement les exigences relatives à l'utilisation et au stockage des produits chimiques.  6.1.2 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 |  |
| 6.2 Gestion et stockage des matériaux d'emballage internes et externes | 8.1 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694). | 6.2 Fournir la preuve que les matériaux d'emballage internes et externes conviennent au conditionnement des boyaux de saucisses . | Les matériaux d'emballage ne doivent pas contenir de substances toxiques ou nocives et ne doivent pas modifier les propriétés sensorielles des boyaux . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **7. Élimination des déchets et lutte antiparasitaire** | | | | | |
| 7.1Élimination des déchets | 5.8 , 6.3.7, 6.4 dans les « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694) . | 7.1.1 Fournir des photos de l'identification des contenants de produits comestibles et des contenants de stockage de déchets dans l'atelier .  7.1.2 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 |  |
| 7.2 Lutte contre les nuisibles et les rongeurs | 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1 et 11.2.9 dans les « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694). | 7.2 Fournir le plan d'implantation de la lutte antiparasitaire. Si un tiers en 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 |  |
| **8. Traçabilité et rappel des produits** | | | | | |
| 8. Système de traçabilité et de rappel des produits | 1. 9 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694).  2. 11 et 14 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) . | 8.1 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'à l'élevage correspondant ou à l'entreprise source de l'étape précédente.  8.2. Fournir des images d'identification des lots de matières premières, de produits finis et de produits semi-finis de traitement des boyaux pendant les projets de stockage et de traitement. | 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. Établir et mettre en œuvre efficacement un système de traçabilité des produits, enregistrer et conserver avec précision les informations sur la sécurité alimentaire et les informations sur les lots et l'identification liées à la chaîne alimentaire, et assurer l'intégrité et l'efficacité de la traçabilité des produits. Établir et mettre en œuvre efficacement un système de rappel de produits pour garantir que les produits d'usine sont rapidement avertis lorsque des problèmes de sécurité, de santé et de qualité surviennent et sont rappelés si nécessaire. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **9. Gestion du personnel et formation** | | | | | |
| 9.1 Qualifications des employés et gestion de la santé. | 10.1 et 10.2 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694). | 9.1 Fournir 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 |  |
| 9.2Formation du personnel | 10.5 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694). | 9.2 Fournir aux employés des plans de formation annuels, du contenu, des évaluations et des dossiers. | Le contenu de la formation doit couvrir le protocole d'inspection et de quarantaine des viandes exportées vers la Chine, les réglementations et normes chinoises, le contrôle des MRS (applicables aux bovins), etc. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **1 0 .** | | | | | |
| 1 0 .1 Déclaration d'entreprise |  | 1. Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de boyaux importés ». | Il doit porter la signature de la personne morale et le sceau de la société. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 10.2 Confirmation par l'Autorité vétérinaire |  | 1. Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de boyaux importés » . | Il doit être signé par le vétérinaire compétent et visé par l'autorité compétente. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |