Conditions d'enregistrement et points clés pour l'inspection comparative des fabricants étrangers de lait maternisé importé

Numéro d'enregistrement :

Nom de l'entreprise:

Adresse professionnelle :

Date de remplissage du formulaire :

Instructions pour remplir le formulaire :

1. Conformément au « Règlement sur la gestion de l'enregistrement des entreprises de production de produits alimentaires importés à l'étranger » (selon l'ordonnance n° 248 de l'Administration générale des douanes), les conditions d'hygiène des entreprises de production de lait maternisé à l'étranger qui demandent à être enregistrées en Chine doivent être conformes. aux lois, réglementations et normes chinoises pertinentes stipule qu'il se conforme aux exigences du Protocole d'inspection et de quarantaine pour les produits laitiers exportés vers la Chine. Ce formulaire est destiné aux autorités compétentes étrangères en charge des laits maternisés importés pour effectuer des inspections officielles des entreprises de production de lait maternisé pour nourrissons sur la base des principales conditions et bases énumérées, et en même temps, sur la base des points d'examen, de la production de lait maternisé pour nourrissons à l'étranger ; Les entreprises doivent effectuer des inspections officielles sur la base des principales conditions et bases énumérées.

2. Les autorités compétentes étrangères et les entreprises étrangères de production de lait maternisé pour nourrissons doivent établir honnêtement leur conformité sur la base de la situation réelle de l'inspection comparative.

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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| projet | Conditions et base | Remplir les exigences et les documents justificatifs | Points de révision | Détermination de la conformité | Remarque |
| **A. Informations de base** | | | | | |
| 1. Informations de base de l'entreprise | Articles 8 et 9 du Règlement sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés (Arrêté n° 248 de l'Administration générale des douanes) . | 1. Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) ». | 1. Le nom enregistré, l'adresse, le numéro d'enregistrement, etc. sont conformes aux informations d'enregistrement pertinentes contenues dans la « Déclaration officielle de conformité pour l'enregistrement des produits laitiers importés » et le « Format de la liste des entreprises laitières étrangères demandant l'enregistrement » soumis par l'autorité officielle compétente. . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2. Aménagement de l'atelier | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, Bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB23790-2010) 5.1, 9.6.5.1, 9.6.6.1.  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 5.1. | 2. Plan d'étage de l'atelier fourni. La figure montre le flux de personnes, la direction de la logistique, les fonctions des différentes zones de traitement et l'éventail des zones présentant différents niveaux de propreté. | 1. L'aménagement de l'atelier doit permettre d'identifier clairement la division des zones avec différents niveaux de propreté.  2. Disposition raisonnable des personnes et de la logistique pour éviter la contamination croisée.  3. Les entreprises de formulation de produits infantiles qui utilisent des procédés humides et des procédés mixtes sec-humide devraient isoler efficacement les zones sèches et les zones humides. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 3. Projet d'exportation de produits chinois | 1. Les « Règles d'examen des licences de production de lait en poudre pour nourrissons et jeunes enfants » (version 2013) exigent la segmentation, le lait en poudre pour nourrissons (0 à 6 mois, segment 1), le lait en poudre pour nourrissons plus âgés (6 à 12 mois, segment 2 Stage) et du lait maternisé en poudre (12-36 mois, Stage 3). | 3. Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) ». | 1. Si la segmentation des produits à exporter vers la Chine est conforme aux exigences de segmentation de mon pays. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 4. Volume de production réel de produits laitiers pour nourrissons au cours des deux dernières années (tonnes/an). |  | 4. Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) ». |  | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| **B. Informations sur la production** | | | | | |
| 1. Processus de production | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB23790-2010 ) 3, 9.6. | 1Fournir un diagramme de flux de processus.  1.1 S'il est produit par voie humide, les matériaux soumis doivent également inclure :  a) Rapport de vérification du traitement thermique (stérilisation thermique et autres procédés).  1.2 S'il est produit par voie sèche, les matériaux fournis doivent également comprendre :  a ) Mesures visant à assurer l'uniformité du mélange des produits.  b) Le dernier rapport de vérification du degré de mélange du lait maternisé pour nourrissons exporté vers la Chine.  1.3 S'il est produit par un procédé de mélange humide et sec, le contenu fourni doit également inclure les éléments suivants :  a) Rapport de vérification du traitement thermique (stérilisation thermique et autres procédés) ;  b) Mesures pour assurer le mélange des produits ;  c) Le dernier rapport de vérification du degré de mélange du lait maternisé pour nourrissons exporté vers la Chine.  1.4 Fournir les documents pertinents prouvant le caractère scientifique et rationnel de la formule des produits exportés vers la Chine, notamment :  a ) Fournir un processus de développement de formules pour les produits exportés vers la Chine .  b ) Fournir des documents explicatifs sur les caractéristiques des formules et les objectifs de recherche et développement des produits exportés vers la Chine , prouvant l'utilisation de matières premières, d'excipients et d'additifs dans les formules des produits exportés vers la Chine , et la définition d'indices nutritionnels , avec référence à l'apport quotidien en nutriments des nourrissons et des jeunes enfants recommandé par les organisations internationales et la quantité des normes nationales de sécurité alimentaire de la Chine . Fournir la preuve du caractère scientifique et rationnel de la formule ( énumérer en détail toutes les normes pertinentes ou les conclusions des expériences scientifiques qui en découlent, les expériences scientifiques indiquent la source exacte et la durée de l'expérience, fournir les certificats d'essai correspondants, les certificats d'essai, etc.) ;  c ) Fournir une déclaration écrite indiquant que les ingrédients nutritionnels contenus dans la formule du produit exporté vers la Chine sont raisonnablement adaptés, peuvent favoriser la croissance et le développement des nourrissons et des jeunes enfants et peuvent répondre aux exigences des lois et réglementations chinoises pertinentes . | 1. Le diagramme de flux du processus doit décrire de manière complète et claire toutes les étapes du traitement.  2. Efficacité du traitement thermique (stérilisation thermique et autres procédés).  3. Le caractère scientifique des mesures visant à garantir le degré de mélange du produit. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2. Capacité et équipement de production | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 6.1.1.1.  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB23790-2010) 6.1.3.2. | 2. Remplissez le contenu pertinent du « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) ». | 1. Les entreprises doivent disposer d’équipements de transformation adaptés au processus de production.  2. Si la capacité de production des principaux équipements correspond à la capacité de production déclarée par l'entreprise. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 3. Système de gestion de la qualité de la santé | 1. Exigences générales du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) pour les entreprises de production alimentaire (GB/T 27341-20 09 ). | 3. Remplissez le contenu pertinent du « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé pour nourrissons importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) » et fournissez les pièces jointes correspondantes. | 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.  4. Si le plan HACCP inclut tous les produits demandés pour l'enregistrement. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 4. Mesures d'isolement et de nettoyage (ou nettoyage) entre différents produits | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 7.3.  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB23790-2010) 9.6.6.5. | 4. Remplissez le contenu pertinent du « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) ». Les mesures d'isolement et de nettoyage (ou de nettoyage) fournies doivent inclure les méthodes d'isolement et de nettoyage (ou de nettoyage), la fréquence et les mesures de vérification des effets. | 1. Les mesures de nettoyage (ou de nettoyage) sont complètes et les résultats peuvent être vérifiés. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 5. Plan de surveillance environnementale et plan de test de la propreté de l'air pour les zones de travail de nettoyage | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, Bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB23790-2010) 5.1.8 et annexe A.  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » ( GB12693-2010) 9.1.3. | 5. Le plan de surveillance environnementale et le plan de test de la propreté de l'air pour la zone de travail de nettoyage fournie doivent inclure les éléments de test, les normes de jugement, la fréquence des tests, les méthodes de test, les paramètres des points d'échantillonnage, les mesures correctives en cas de résultats positifs et les deux derniers rapports de test. | 1. La surveillance devrait cibler 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.  5. S'il faut surveiller la pureté de l'air dans la zone propre. Zone de travail très propre ≤ 30cfu/plat ; zone de travail quasi-propre ≤ 50cfu/plat. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 6. Nettoyage et désinfection | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 7.3.  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB23790-2010) 7.3.3 | 6. Remplissez le contenu pertinent du « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé pour nourrissons importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) » et les procédures de nettoyage et de désinfection fournies doivent couvrir l'ensemble de la chaîne de production. | 1. Si le décapage ou d’autres méthodes sont utilisés pour éliminer les protéines et les sels dénaturés des surfaces chauffées des tuyaux et des équipements.  2. Vérification des résidus de produit de nettoyage (détection de conductivité, valeur du pH, etc.).  3. Vérification de l'effet nettoyant (détection de micro-organismes, inspection sensorielle, etc.). | □ Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 7. Gestion des produits chimiques | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 9.2. | 7. Énumérez les noms des produits chimiques tels que les désinfectants et les agents de nettoyage utilisés par l'entreprise dans les zones de travail de production. | 1. Si les désinfectants et les agents de nettoyage peuvent être appliqués sur les surfaces en contact avec les aliments. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 8. Alimentation en eau/glace/vapeur | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB23790-2010) 5.3.1, 5.3.2.  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 5.3.1 et 5.3.2. | 8.1 Remplissez le contenu pertinent du « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé pour nourrissons importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) » et fournissez les pièces jointes correspondantes.  8.2 Le schéma d'approvisionnement en eau et de drainage fourni doit refléter le sens d'écoulement de l'eau.  8.3 Le plan de surveillance fourni pour l'eau de production et la glace/vapeur (le cas échéant) en contact direct avec les aliments doit inclure les éléments d'inspection bactériologique, les méthodes, la fréquence et les deux derniers rapports d'essai. | 1. Les schémas d’approvisionnement en eau et de drainage doivent être complets et clairs.  2. Le plan de surveillance de l’eau de production doit couvrir toutes les sorties d’eau de l’usine.  3. Si les éléments et méthodes de test répondent aux exigences des « Normes nationales de sécurité alimentaire et normes relatives à l'eau potable » (GB5749-2006 ) . | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| **C. Informations sur les matières premières** | | | | | |
| 1. Lait cru | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 8.2.  5 du " Règlement sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés " ( Arrêté n° 248 de l'Administration générale des douanes) .  3. « Norme nationale de sécurité alimentaire sur le lait cru » (GB 19301-2010). | 1. Si des matières premières à base de lait cru sont utilisées, remplissez le contenu pertinent de C.1 (1) dans le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) » . | 1. Le lait cru est conforme à la « Norme nationale de sécurité alimentaire pour le lait cru » (GB 19301-2010).  2. La source de lait provient de zones sans épidémie. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 2. Produits laitiers <lait entier (poudre), lait écrémé (poudre), lactosérum (poudre), etc.> | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 8.2.  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB23790-2010) 8.2.  3. Les préparations pour nourrissons n'utilisent pas de fructose ou d'amidon non prégélatinisé. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations pour nourrissons » (GB10765-2010) et « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations pour nourrissons à des fins médicales spéciales » (GB25596-2010).  Les matières premières et additifs alimentaires utilisés doivent être sans gluten et aucune matière première irradiée n'est utilisée. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations pour nourrissons » (GB10765-2010), « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations alimentaires destinées aux nourrissons plus âgés et aux jeunes enfants » (GB10767-2010).  Ne pas utiliser d'huile végétale hydrogénée « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations pour nourrissons » (GB10765), « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations alimentaires pour nourrissons plus âgés et jeunes enfants » (GB10767-2010). | 2. Si des matières premières à base de lait cru sont utilisées, remplissez le contenu pertinent de C.1 (2) dans le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) » . | 1. Les entreprises doivent soumettre une liste complète des matières premières laitières.  2. Les matières premières laitières utilisées doivent être conformes aux normes nationales de sécurité alimentaire de la Chine.  3. Les principales matières premières des produits à base de lait (y compris la poudre de base, la poudre de lactosérum, la poudre de protéine de lactosérum, le lait écrémé/en poudre et le lait entier/en poudre) doivent provenir d'entreprises étrangères agréées et enregistrées. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 3. Système d'audit des fournisseurs de matières premières | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 8.2.  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB23790-2010) 8.2. | 3. Fournir les procédures d'examen des fournisseurs de matières premières et la liste des fournisseurs qualifiés des principales matières premières.  Les pièces jointes fournies doivent indiquer le nom et le numéro de la pièce jointe dans cette colonne. | 1. Les entreprises doivent établir des procédures d'examen des fournisseurs et stipuler des procédures de sélection, d'examen et d'évaluation des fournisseurs. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **D. Traçabilité et rappel des produits** | | | | | |
| 1. Traçabilité des produits | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 12. | 1 Remplissez D.1 dans le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de préparations pour nourrissons importées (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) »  S'il y a une marque, une marque ou un numéro imprimé sur l'emballage du produit à des fins de traçabilité, veuillez expliquer la signification de la marque, de la marque ou du numéro utilisé pour la traçabilité, où il est imprimé sur l'emballage et comment les consommateurs utilisent la marque, la marque ou le numéro. . | 1. Les entreprises doivent clairement décrire la signification de l'identification du produit, des marques ou des numéros utilisés pour la traçabilité. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2. Rappel de produit | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 12. | 2 Remplissez D.2 dans la « Demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) » . |  | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **E. Tests de produits** | | | | | |
| 1. Laboratoire d'essais en usine de produits finis | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 10.  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB23790-2010) 10. | 1 Remplissez E.1 dans le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide) » et fournissez les pièces jointes correspondantes. | 1. Les capacités de tests en laboratoire peuvent couvrir la « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations pour nourrissons » (GB10765-2010) et  Les indicateurs de test correspondants figurent dans la « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations alimentaires pour nourrissons plus âgés et jeunes enfants » ( GB 10767-2010). | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2. Procédures d'élimination des matières premières non qualifiées, des produits semi-finis et des produits finis | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 8.2.3. | 2. Fournir des procédures d'élimination pour les matières premières, les produits semi-finis et les produits finis non qualifiés. |  | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **F. Emplacement de l'entreprise et environnement de l'usine** | | | | | |
| 1. Adresse professionnelle et environnement | 1 "Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire" (GB14881-201 3 ). | 1 Fournissez des photos de l'emplacement de l'usine et de l'environnement environnant (par exemple, une carte de localisation par satellite). | 1. S'il existe des sources de pollution autour des installations du bâtiment autour de l'entreprise et de la zone de l'usine.  2. L'aménagement de la zone d'usine de l'entreprise répond aux besoins de production et de transformation. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2. Tableau de lutte contre les nuisibles et les rongeurs | 2. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 7.5. | 2 Fournissez des diagrammes de lutte antiparasitaire. | 1. Les points de lutte antiparasitaire sont raisonnablement disposés et peuvent prévenir et contrôler efficacement les parasites. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **G. Déclaration** | | | | | |
| 1. Déclaration d'entreprise | 1. Articles 6 et 7 du "Règlement sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés". | 1. L'entreprise fait une déclaration dans la partie G de la "Demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé pour nourrissons importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide)" . | 1. Il doit porter la signature de la personne morale et le sceau de la société. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2. Déclaration officielle | 1. Articles 6 et 7 du "Règlement sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés". | 2. L'autorité compétente étrangère fait une déclaration dans la partie H de la "Demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de lait maternisé pour nourrissons importé (lait maternisé en poudre et lait maternisé liquide)" . | 1. Il doit être signé par l'autorité compétente et tamponné par l'autorité compétente.  2. Rapport d'examen de l'examen et de l'inspection de l'entreprise concernée par l'autorité compétente du pays (région) où elle est située. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |