



Conditions d'enregistrement et points clés pour la comparaison et l'inspection des entreprises de production étrangères d'huiles comestibles importées

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 à l'étranger de produits alimentaires importés de la République populaire de Chine » (Ordonnance des douanes chinoises n° 248) , les entreprises de production d'huiles comestibles à l'étranger qui demandent à être enregistrées en Chine doivent établir un système efficace de sécurité alimentaire et système de gestion et de protection de l'hygiène pour garantir que les aliments exportés vers la Chine sont conformes aux lois, réglementations et normes nationales de sécurité alimentaire chinoises en vigueur, ainsi qu'aux exigences pertinentes en matière d'inspection et de quarantaine convenues entre les douanes chinoises et les autorités compétentes du pays (région) où ils sont situés. Ce formulaire est destiné



aux autorités étrangères en charge des huiles comestibles importées pour effectuer des inspections officielles des entreprises de production d'huiles comestibles sur la base des principales conditions et bases énumérées, et en même temps, sur la base des points d'examen, que les entreprises de production d'huiles comestibles étrangères 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 que l'entreprise ne demande l'enregistrement.

2. Les autorités compétentes étrangères et les fabricants étrangers d'huiles comestibles 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.

4. L'huile comestible fait référence à un produit unique ou à un mélange d'huiles végétales préparées à partir d'huiles végétales comestibles destinées à la transformation ou à la consommation, et d'huiles végétales transformées par une ou plusieurs méthodes de raffinage et de fractionnement.



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					
1.1 Situation de base de l'entreprise	<p>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 douanière chinoise n° 248).</p> <p>2. Protocoles d'inspection et de quarantaine pertinents signés entre l'autorité compétente du pays demandeur et les douanes chinoises.</p>	<p>1.1.1 Remplissez 1. Formulaire d'informations de base pour les entreprises de production étrangères d'huile comestible importée.</p> <p>1.1.2 Fournir des informations sur la production et l'exploitation des 2 années précédentes à compter de la date de l'examen (si l'entreprise a été créée il y a moins de 2 ans, fournir des informations depuis la création de l'entreprise), y compris la capacité de production, la production annuelle réelle (statistiques par variété), volume des exportations (le cas échéant) Variétés et statistiques nationales), etc.</p>	<p>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.</p> <p>2. L'huile comestible destinée à être exportée vers la Chine doit être conforme à la portée du produit stipulé dans les accords, protocoles, mémorandums, etc. d'inspection et de quarantaine pertinents.</p>	<p><input type="checkbox"/> Conforme à</p> <p><input type="checkbox"/> Ne répond pas</p>	
1.2 Système de gestion	<p>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</p>	<p>1.2 Fournir des documents du système de gestion sur la prévention et le contrôle de la quarantaine végétale, la gestion de la sécurité alimentaire, la gestion du personnel, l'utilisation de produits chimiques, l'acceptation des matières premières, la gestion de l'entreposage, l'inspection des</p>	<p>Les entreprises doivent établir des documents de système de gestion couvrant, sans s'y limiter, la prévention et le contrôle phytosanitaires, la gestion de la sécurité alimentaire, la gestion du personnel, l'utilisation de produits chimiques, l'acceptation des</p>	<p><input type="checkbox"/> Conforme à</p> <p><input type="checkbox"/> Ne répond pas</p>	



	<p>importés" (Ordonnance douanière chinoise n° 248).</p> <p>2. Protocoles d'inspection et de quarantaine pertinents signés entre l'autorité compétente du pays demandeur et les douanes chinoises.</p>	<p>exportations de produits finis, le rappel de produits non qualifiés, la gestion de la traçabilité, etc.</p>	<p>matières premières, la gestion de l'entreposage, l'inspection des exportations de produits finis, le rappel de produits non qualifiés, la gestion de la traçabilité, etc., et les mettre en œuvre efficacement.</p>		
<p>1.3 Structure organisationnelle de gestion</p>	<p>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 douanière chinoise n° 248).</p> <p>2. Le protocole d'inspection et de quarantaine pour l'huile comestible exportée vers la Chine, signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et les douanes chinoises.</p>	<p>1.3 Fournir des informations sur l'organisation de la gestion de l'entreprise et la dotation en personnel des départements ou des postes liés à la gestion de l'hygiène des usines et de la sécurité alimentaire.</p>	<p>Les entreprises devraient créer des départements ou des postes responsables de la gestion de l'hygiène des usines et de la sécurité alimentaire, et les doter de gestionnaires ayant une formation professionnelle liée à l'hygiène des usines et à la sécurité alimentaire.</p>	<p><input type="checkbox"/> Conforme à</p> <p><input type="checkbox"/> Ne répond pas</p>	
2. Emplacement de l'entreprise et disposition de l'atelier					



2.1 Sélection du site et environnement de l'usine	3.2 dans «Spécifications générales d'hygiène des normes nationales de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881) . 2. 3.2 dans «Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016).	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 Le sol utilisé pour le stockage et le séchage du pétrole ne doit pas contaminer les huiles alimentaires et végétales , comme les sols en asphalte, etc.	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.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	
2.2 Aménagement de l'atelier	1. 4.1 dans «Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881). 2. 4.2 et 4.3 dans «Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire	2.2 Fournir un plan d'étage de l'atelier. La zone de remplissage d'huile comestible doit être séparée des autres zones d'exploitation pour éviter toute contamination croisée.	1. Il ne devrait y avoir aucun facteur susceptible de polluer la sécurité des produits autour de la zone de production de l'entreprise.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	



	pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016).				
3. Installations et équipements					
3.1 Équipements de production et de transformation	1. 5.2.1 dans «Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881). 2. 5.4 dans «Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016).	3.1 Fournir une liste des principaux équipements et installations de production, ainsi que des capacités de conception, de production et de transformation.	1. Les entreprises doivent être équipées d'équipements de production et de transformation adaptés à leurs capacités de production et de transformation.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas <input type="checkbox"/> Sans objet	
3.2 Installations d'entreposage	10 dans «Normes nationales de sécurité alimentaire, Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire »	3.2 Fournir des renseignements sur les réservoirs de stockage, les entrepôts ou les cours.	1. Les entreprises devraient établir des installations de stockage relativement indépendantes et fermées, adaptées à la production. La température, l'humidité	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas <input type="checkbox"/> Sans objet	



	(GB14881). dans «Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016) .		l'assainissement et d'autres conditions dans l'installation de stockage sont adaptées au stockage du produit.		
4. Eau/glace/vapeur					
4.1 Eau/vapeur/glacé pour la production et la transformation (le cas échéant)	1. «Normes nationales de sécurité alimentaire et normes d'hygiène pour l'eau potable »(GB 5749). 2. 5.2 dans «Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016) . 5.1.1 dans «Normes nationales de sécurité alimentaire Spécificatio ns générales d'hygiène	4.1.1 Fournir des matériaux conformes à la réglementation concernant l'eau de condensation de la vapeur utilisé dans le processus de traitement de l'huile comestible et qui est en contact direct avec le produit. (le cas échéant)	Les entreprises doivent tester la qualité de l'eau de production (si elle est utilisée) pour s'assurer qu'elle répond aux exigences de sécurité	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas <input type="checkbox"/> Sans objet	



	pour la production alimentaire » (GB14881).				
5. Matières premières et matériaux d'emballage					
5.1 Acceptation des matières premières et des excipients	1. 7 dans «Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881).	5.1 Fournir des mesures d'acceptation, des normes d'acceptation, des dossiers d'acceptation et des dossiers de lutte antiparasitaire pour les matières premières, etc.	1. Les entreprises doivent effectuer une quarantaine végétale et des inspections de sécurité des matières premières avant d'entrer dans l'usine, ou prendre les mesures nécessaires de lutte antiparasitaire.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	
5.2 Origine des matières premières	1. Tableau 1 des « Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les bactéries pathogènes dans les aliments »(GB29921). 2. "Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires" (GB 2760) . 3. «Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les mycotoxines dans les aliments »(GB 2761) . 4. «Limites des normes nationales de sécurité	5.2.1 Fournir des matériaux prouvant la qualité des matières premières. 5.2.2 Fournir des documents prouvant que les matières premières produites par l'entreprise proviennent de zones où les organismes de quarantaine ne posent pas de problème à la Chine et que les fournisseurs de matières premières possèdent des qualifications qui répondent aux exigences locales. 5.2.3 Le type de matières premières est généralement modifié ou non généralement modifié Fournir des supports pertinents.	1. Les matières premières utilisées doivent être conformes aux lois et réglementations chinoises, aux normes nationales de sécurité alimentaire et aux accords, protocoles, mémorandums, etc. d'inspection et de quarantaine pertinents. 2. Si l'entreprise a établi une évaluation de la conformité des matières premières et mis en œuvre une gestion de la traçabilité des matières premières achetées conformément aux exigences de l'accord.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	



	<p>alimentaire concernant les contaminants dans les aliments »(GB 2762) .</p> <p>5. «Norme nationale de sécurité alimentaire, limites maximales de résidus de pesticides dans les aliments »(GB 2763).</p> <p>6. «Huile végétale conforme à la norme nationale de sécurité alimentaire »(GB 2716-2018).</p> <p>7. «Norme nationale de sécurité alimentaire pour les huiles végétales comestibles »(GB 19641-2015).</p> <p>8. Règlement sur la sécurité des organismes agricoles génétiquement modifiés.</p> <p>9. "Mesures d'inspection et de quarantaine des produits génétiquement modifiés à l'entrée et à la sortie".</p>				
5.3 Matériaux d'emballage	«Normes nationales de sécurité	5.3.1 Fournir la preuve que les matériaux d'emballage interne et	1. Les matériaux d'emballage n'affectent pas la sécurité	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	.



	<p>alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013).</p> <p>2. «Spécifications hygiéniques pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016) 7.4.</p>	<p>externe conviennent à l'emballage du produit.</p> <p>5.3.2 Fournir des styles d'étiquettes pour les produits finis destinés à être exportés vers la Chine. (le cas échéant)</p>	<p>alimentaire et les caractéristiques du produit dans des conditions spécifiques de stockage et d'utilisation.</p> <p>2. Les marquages des emballages doivent être conformes aux exigences des accords, mémorandums et protocoles bilatéraux d'inspection et de quarantaine.</p>	<p><input type="checkbox"/> Sans objet</p>	
6 Contrôle de la production et de la transformation					
<p>6.1 État de fonctionnement du système de contrôle de la sécurité alimentaire et de l'hygiène</p>	<p>1. 8 dans «Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013).</p> <p>2. 8.1 dans «Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016).</p> <p>3. «Exigences générales</p>	<p>6.1.1 Fournir le flux du processus de production et de transformation, indiquer les points de contrôle critiques (CCP) et les mesures de contrôle des dangers prises.</p> <p>6.1.2 Si le système HACCP est adopté fournir une feuille de travail d'analyse des dangers et un plan HACCP, des enregistrements de surveillance CCP, des enregistrements de correction et des exemples de formulaires d'enregistrement de vérification (le cas échéant).</p>	<p>1. Le flux du processus de production et de transformation de l'entreprise et les principaux paramètres de processus correspondants doivent être scientifiques et standardisés pour garantir la sécurité des produits, et des mesures spéciales de contrôle des risques ou des points de contrôle critiques (CCP) doivent être établis dans les maillons clés où des risques pour la sécurité existent.</p>	<p><input type="checkbox"/> Conforme à</p> <p><input type="checkbox"/> Ne répond pas</p> <p><input type="checkbox"/> Sans objet</p>	



	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).				
6.2 Contrôle de la température	1. 7.3 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits » (GB 8955-2016).	6.2.1 Enregistrer les conditions de température et d'humidité pendant le stockage.	1. Les silos et réservoirs de stockage qui stockent les matières premières en vrac doivent être stockés dans différents silos et réservoirs selon différentes variétés et niveaux de qualité. Pendant le stockage de l'huile, les conditions de température et d'humidité doivent être vérifiées et enregistrées.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas <input type="checkbox"/> Sans objet	
6.3 Utilisation d'additifs alimentaires et de fortifiants nutritionnels (le cas échéant)	1. Article 7.3 des « Normes nationales de sécurité alimentaire, Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881-2013). 2. « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs	6.3 Liste des additifs alimentaires et des suppléments nutritionnels utilisés dans la production et la transformation (y compris les noms, les utilisations, les quantités ajoutées, etc.) (le cas échéant).	1. Les additifs alimentaires et suppléments nutritionnels utilisés dans la production sont conformes à la réglementation chinoise sur l'utilisation des additifs alimentaires.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas <input type="checkbox"/> Sans objet	



	<p>produits »(GB 8955-2016) 7.2.</p> <p>3. «Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires »(GB 2760-2014).</p> <p>4. «Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'exhausteurs de nutrition alimentaire » (GB 14880-2014).</p>				
7. Nettoyage et désinfection					
7.1 Nettoyage et désinfection	<p>1. 8.2.1 dans «Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881).</p>	<p>7.1 Équiper le matériel de nettoyage et de désinfection, les produits de lavage, les désinfectants, etc. adaptés à la production (fournir une liste), fournir des enregistrements d'utilisation et conserver des enregistrements.</p>	<p>1. Les mesures de nettoyage et de désinfection doivent permettre d'éliminer la contamination croisée et de répondre aux exigences d'hygiène.</p>	<p><input type="checkbox"/> Conforme à</p> <p><input type="checkbox"/> Ne répond pas</p>	
8. Contrôle des risques de sécurité					
8.1 Contrôle de la pollution chimique	<p>«Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire »</p>	<p>8.1.1 Fournir des mesures de contrôle des risques en matière de sécurité alimentaire et des dossiers de surveillance associés pour les métaux lourds, les résidus de pesticides et les additifs alimentaires (le cas échéant)</p>	<p>1. Assurer le respect des exigences de la Chine et du pays d'origine.</p> <p>2. Surveillance des paramètres du processus.</p>	<p><input type="checkbox"/> Conforme à</p> <p><input type="checkbox"/> Ne répond pas</p> <p><input type="checkbox"/> Sans objet</p>	



	<p>(GB14881-2013).</p> <p>2. 8.4 dans «Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016) .</p> <p>3. «Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les contaminants dans les aliments » (GB2762-2017).</p> <p>4. «Limites maximales de résidus de pesticides dans les aliments selon la norme nationale de sécurité alimentaire » (GB2763-2019)</p> <p>5. "Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires" (GB 2760).</p> <p>6. «Norme nationale de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'exhausteurs</p>	<p>dans les produits .</p> <p>8.1.2 Enregistrements pour la surveillance des paramètres clés du processus pendant le traitement de l'huile comestible et de ses produits.</p>			
--	--	---	--	--	--



	<p>de nutrition alimentaire » (GB14880).</p> <p>7. «Huile végétale conforme à la norme nationale de sécurité alimentaire »(GB 2716-2018).</p> <p>8. «Norme nationale de sécurité alimentaire pour les huiles végétales comestibles » (GB19641-2015).</p>				
8.2 Contrôle de la pollution physique	<p>1. 8.4 dans «Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013).</p> <p>2. 8,5 dans «Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016) .</p>	8.2 Fournir des mesures de contrôle des corps étrangers.	1. Des écrans, des filtres, des détecteurs de métaux, etc. doivent être installés pour contrôler les corps étrangers, des spécifications de fonctionnement doivent être formulées et surveillées. La source de tout corps étranger découvert doit être analysée rapidement et des mesures de contrôle correspondantes doivent être prises.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	



8.3 Contrôle de la pollution biologique	1. «Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les mycotoxines dans les aliments »(GB 2761). 2. «Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les bactéries pathogènes dans les aliments » (GB29921).	8.3 Fournir des mesures pour contrôler les risques microbiens dans les produits et les dossiers de surveillance associés.	1. Le produit répond aux exigences de la Chine et du pays d'origine.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas <input type="checkbox"/> Sans objet	
8.4 Lutte biologique contre les vecteurs de maladies	1. 6.4 dans «Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013). 2. 6.2 et 7.3 dans «Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016) .	8.4.1 L'entreprise met en place des mesures de contrôle contre les moustiques, les rats et autres organismes vecteurs dans tous les aspects de la production. 8.4.2 Photos d'écrans, de panneaux anti-rongeurs, de rideaux coupe-vent et d'autres installations de protection installés dans des lieux de production et de stockage fermés tels que des ateliers de remplissage et des entrepôts. 8.4.3 Enregistrements de l'inspection parasitaire de l'huile pendant le stockage et mesures de traitement correspondantes prises en cas de détection de moisissure, d'érosion par les insectes, etc.	1. L'impact des moustiques, mouches et autres insectes nuisibles et rongeurs sur la sécurité et l'hygiène de la production doit être évité 2. Enregistrements d'insectes nuisibles pendant le stockage du pétrole .	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	
8.5 Gestion des déchets	1. 6.5 dans «Spécifications générales	8.5 Fournir un système de gestion des déchets et les dossiers de traitement	1. Les conteneurs de produits comestibles et les conteneurs de	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	



	d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881).	associés.	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.	<input type="checkbox"/> Sans objet	
9. Traçabilité des produits					
9.1 Traçabilité et rappel	1. 11 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881).	9.1 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.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	
9.2 Gestion des entrées et sorties	1. 11 et 14.1 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881).	9.2 Assurer la gestion des entrées et des sorties de produits.	1. Les produits doivent être inspectés avant d'entrer dans l'entrepôt et les enregistrements d'acceptation, de stockage et de sortie doivent être conservés pendant au moins 2 ans.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> 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 « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire »	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.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	.



	(GB14881).		2. Les employés doivent subir des examens physiques réguliers et tenir des registres.		
10.2 Formation du personnel	1. 12 dans «Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire »(GB14881).	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 les mémoires, accords et protocoles pertinents en matière d'inspection et de quarantaine, les réglementations et normes chinoises, etc.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	
10.3 Exigences de gestion	1. 13.3 dans «Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire »(GB14881).	10.3 Fournir des dossiers de formation au personnel de direction sur les réglementations pertinentes du pays/de la région où se trouvent les produits exportés et les lois et réglementations chinoises en matière de santé publique et de sécurité alimentaire, et effectuer des contrôles ponctuels sur place et des questions et réponses si nécessaire.	1. Les capacités commerciales du personnel de production et de gestion de l'entreprise doivent être adaptées aux exigences du poste, et ils doivent être familiers avec les réglementations pertinentes du pays/de la région et avec les lois et réglementations chinoises en matière de santé publique et de sécurité alimentaire, ainsi que les exigences du protocole signé par les deux parties et de ce cahier des charges. 2. Avoir les qualifications et les capacités adaptées à leur travail.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	
11. Auto-examen et maîtrise de soi					
11. Inspection du produit	1. 9 dans «Spécifications générales d'hygiène des normes nationales de	11.1 Fournir les éléments, les indicateurs, les méthodes et la fréquence d'inspection et de	1. Les entreprises doivent effectuer des tests phytosanitaires, de sécurité	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	



	<p>sécurité alimentaire pour la production alimentaire »(GB14881).</p> <p>2. 9 dans «Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'huiles végétales comestibles et de leurs produits »(GB 8955-2016).</p> <p>3. «Huile végétale conforme à la norme nationale de sécurité alimentaire »(GB 2716-2018).</p> <p>4. «Norme nationale de sécurité alimentaire pour les produits péroliers comestibles »(GB 15196-2015).</p> <p>5. «Norme nationale de sécurité alimentaire pour les huiles végétales comestibles »(GB 19641-2015).</p> <p>6. «Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires »(GB</p>	<p>quarantaine des végétaux et de l'inspection de la salubrité des aliments.</p> <p>11.2 Si l'entreprise dispose de son propre laboratoire, elle doit présenter la preuve de ses capacités et qualifications de laboratoire ; si l'entreprise confie un laboratoire tiers, elle doit fournir les qualifications de laboratoire confiés.</p> <p>11.3 Dossiers d'inspection et d'essai.</p>	<p>alimentaire et autres sur leurs produits pour garantir leur conformité aux exigences chinoises, et conserver les enregistrements des tests pendant au moins 2 ans.</p> <p>2. Les entreprises doivent disposer de capacités d'inspection et d'essais phytosanitaires et de sécurité alimentaire des produits, ou confier à une institution possédant les qualifications appropriées la réalisation d'inspections et d'essais.</p>		
--	--	---	---	--	--



	<p>2760-2014).</p> <p>7. «Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'exhausteurs de nutrition alimentaire » (GB 14880-2012).</p> <p>8. «Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les mycotoxines dans les aliments »(GB 2761-2017).</p> <p>9. «Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les contaminants dans les aliments »(GB 2762-2017).</p> <p>10. «Limites maximales de résidus de pesticides dans les aliments selon la norme nationale de sécurité alimentaire » (GB 2763-2019).</p> <p>11. «Normes nationales de sécurité alimentaire pour les principes généraux d'étiquetage des aliments emballés » (GB 7718-2011).</p>				
--	---	--	--	--	--



	<p>12. «Principes généraux de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'étiquetage nutritionnel des aliments emballés » (GB 28050-2011).</p> <p>13. "Norme nationale de sécurité alimentaire pour limiter la concentration de substances radioactives dans les aliments" (GB 14882-1994).</p>				
12. Lutte antiparasitaire					
12.1 Prévention et contrôle des organismes de quarantaine préoccupant la Chine	Mémoires, accords et protocoles bilatéraux d'inspection et de quarantaine	12.1 Fournir la liste des organismes de quarantaine qui préoccupent la Chine, ainsi que le système de surveillance et les registres de surveillance.	surveiller les organismes de quarantaine qui préoccupent la Chine et tenir des registres de surveillance pendant au moins deux ans.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas <input type="checkbox"/> Sans objet	
12.2 Identification des organismes nuisibles	Mémoires, accords et protocoles bilatéraux d'inspection et de quarantaine	12.2 Fournir des enregistrements des organismes nuisibles trouvés pendant la production et l'entreposage, ainsi que des enregistrements d'auto-identification ou d'identification par une agence professionnelle.	1. Les entreprises devraient avoir la capacité d'identifier les organismes nuisibles trouvés pendant la production et le stockage, ou confier à une organisation professionnelle l'identification et l'établissement de registres de travail, qui devraient être conservés pendant	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas <input type="checkbox"/> Sans objet	



			au moins deux ans.		
12.3 Lutte antiparasitaire	Mémoires, accords et protocoles bilatéraux d'inspection et de quarantaine	12.3 Fournir des enregistrements des mesures de lutte antiparasitaire mises en œuvre dans les zones de production et de stockage	1. Les entreprises doivent mettre en œuvre régulièrement ou si nécessaire des mesures de lutte antiparasitaire dans les zones de production et de stockage. Les mesures de prévention et de contrôle pertinentes doivent être enregistrées et conservées pendant au moins 2 ans.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas <input type="checkbox"/> Sans objet	
12.4 Traitement de fumigation (si nécessaire)	Mémoires, accords et protocoles bilatéraux d'inspection et de quarantaine	12.4 Fournir les méthodes de traitement par fumigation, les qualifications des institutions et du personnel de fumigation.	1. La méthode de traitement par fumigation doit être conforme aux exigences chinoises, et les institutions et le personnel mettant en œuvre la fumigation doivent avoir les qualifications ou conditions appropriées.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas <input type="checkbox"/> Sans objet	
13. Déclaration					
13.1 Déclaration d'entreprise	1. Articles 8 et 9 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 douanière chinoise n° 248).		1. Il doit porter la signature et le sceau de la personne morale.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	



13.2 Confirmation par l'autorité compétente	1. Articles 8 et 9 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 douanière chinoise n° 248).		1. Il doit être signé par l'autorité compétente et tamponné par l'autorité compétente.	<input type="checkbox"/> Conforme à <input type="checkbox"/> Ne répond pas	
--	---	--	--	---	--



WeChat



WhatsApp