Conditions d'enregistrement et points clés pour la comparaison et l'inspection des entreprises de production étrangères d'ovoproduits 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 d'ovoproduits 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 ovoproduits exportés vers la Chine.

2. Les autorités compétentes à l'étranger pour les ovoproduits importés doivent procéder à des inspections officielles des fabricants d'ovoproduits sur la base de ce tableau et effectuer des déterminations de conformité honnêtes sur la base des conditions d'inspection réelles. Soumettez ce formulaire et les documents de certification fournis par les fabricants étrangers de produits à base d'œufs 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 étrangers d'ovoproduits 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. Champ d'application de ce tableau : Les ovoproduits font référence aux ovoproduits solides (avec ou sans coquille) ou liquides qui sont transformés avec des œufs comme matière première principale, avec ou sans ajout de matières auxiliaires, et traités par des processus pertinents.

5. 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 sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés de la République populaire de Chine " (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. Protocole d'inspection et de quarantaine pour les ovoproduits 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 d'œufs frais et de produits à base d'œufs importés » | 1. Les entreprises doivent remplir les informations de manière véridique. 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 ovoproduits à exporter vers la Chine doivent être conformes à la portée du produit spécifié 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. La zone de l'usine doit être divisée en zones de production et zones de non-production doit être évitée pendant le transport des matières premières, des déchets et de la livraison des produits finis. | □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 de flux de processus et d'hygiène de transformation des ovoproduits traités ; le flux de personnes et la logistique ne doivent pas provoquer de contamination croisée. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.4 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 ) | 2.4 Fournir une liste des principaux équipements et installations | Les entreprises doivent être équipées d'équipements de production proportionnés à leur capacité de production | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.5 Nettoyage et désinfection des installations de production | 1. 5.1.3 dans "Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire " (GB 1 4881 )  2. « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'œufs et de produits à base d'œufs » (GB 21710) | 2.5.1 Fournir un plan de nettoyage des installations de production, comprenant le personnel de nettoyage, les méthodes, l'heure, la fréquence et les ingrédients des agents de nettoyage.  2.5.2 Fournir le dernier rapport de vérification de l'effet de nettoyage.  2.5.3 Fournir la liste et la quantité du matériel de nettoyage. | 1. Le plan de nettoyage de l’entreprise doit garantir que les installations de production peuvent être nettoyées en temps opportun et que les installations de nettoyage et de désinfection ne provoqueront pas de contamination croisée.  2. Le rapport de vérification de l'effet de nettoyage doit garantir que les produits ultérieurs ne seront pas contaminés.  3. L’équipement de nettoyage peut répondre aux besoins de production. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.6 Installations d'entreposage | 5.1.8, 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 des entrepôts de stockage de matières premières et de produits finis, et fournissez des images pertinentes de l'entrepôt de stockage qui peuvent refléter la situation de stockage. | Les entreprises doivent s'assurer que les ovoproduits exportés vers la Chine sont clairement étiquetés, 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. . | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **3. Alimentation en eau de traitement/glace/vapeur** | | | | | |
| 3.1 Traitement de la qualité de l'eau de traitement (le cas échéant) | 1. 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) | L’eau utilisée pour la production et la transformation (y compris la vapeur) doit être conforme aux normes chinoises.  Testez au moins une fois par an et les résultats des tests doivent être conformes aux normes de mon pays 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 |  |
| 3.2 Approvisionnement en eau de traitement et eau auxiliaire (le cas échéant) | 1. 5.1.1 et 5.1.2 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 )  2. 5.1.1 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'œufs et de produits à base d'œufs » (GB 21710) | 3.2 Fournir l'eau de traitement de l'entreprise et un système de gestion de l'eau auxiliaire | Des canalisations complètement indépendantes doivent être utilisées pour fournir de l'eau auxiliaire (telle que de l'eau de refroidissement, de l'eau de nettoyage des canalisations) et marquées (par exemple en utilisant des couleurs différentes). La canalisation d'eau auxiliaire et la canalisation d'eau de traitement ne doivent pas être interconnectées ou siphonnées. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| **4. Matières premières et matériaux d'emballage** | | | | | |
| 4.1 Zones d'origine et fermes d' œufs crus | 1. Protocole d'inspection et de quarantaine pour les ovoproduits exportés vers la Chine signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes | 4.1 Fournir un tableau d'information sur les pays/provinces/régions d'où proviennent les œufs crus  Il convient d'indiquer si l'entreprise est sa propre ferme d'élevage ou une ferme d'élevage coopérative . | Les entreprises doivent prendre des mesures efficaces pour distinguer et garantir que les œufs crus destinés aux ovoproduits exportés vers la Chine proviennent de pays ou de régions spécifiés dans le protocole (ou de provinces/régions spécifiques clairement spécifiées dans le protocole) et que les œufs frais proviennent de zones épidémiques ou de pays étrangers. ne peut pas être acheté . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 4.2 Acceptation des matières premières | Protocole d'inspection et de quarantaine pour les ovoproduits 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 Fournir les exigences de gestion de l'entreprise pour les fournisseurs d'œufs crus.  4.2.2 Fournir un système d'acceptation des matières premières . | 1. Les œufs crus utilisés dans la production d’ovoproduits exportés vers la Chine doivent être sûrs, hygiéniques et adaptés à la consommation humaine.  2. Respecter les dispositions des lois, réglementations et protocoles bilatéraux de notre pays. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 4.3 Contrôle des additifs alimentaires (le cas échéant) | 1. 7.3 et 8.3.1 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881)  2. « Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires » (GB 2760-2014) | 4.3 Soumettre une liste de tous les additifs alimentaires utilisés dans le produit ainsi que l'utilisation maximale et les quantités résiduelles des principaux additifs alimentaires, et les énumérer du plus au moins. | Les entreprises doivent établir des procédures de contrôle des additifs alimentaires. Le champ d'application, le dosage et les quantités résiduelles des additifs alimentaires doivent être conformes aux exigences des normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation des additifs alimentaires (GB2760). | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 4.4 Acceptation des matériaux d'emballage internes et externes | 7.4 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881) | 4.4 Fournir des matériaux de certification de sécurité pour les matériaux d'emballage internes et externes | Les matériaux d'emballage ne doivent pas contenir de substances toxiques ou nocives et ne doivent pas modifier les caractéristiques sensorielles des ovoproduits. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **5. Contrôle des processus** | | | | | |
| 5.1 Mise en place et fonctionnement du système HACCP | 1. 13.2 et 13.3 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire, Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881)  2. « Exigences générales pour les entreprises de production alimentaire dans le cadre du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) » ( GB/T 27341 ) | 5.1.1 Fournir des organigrammes de production et de transformation, des feuilles de travail d'analyse des dangers et des plans HACCP pour tous les produits destinés à être exportés vers la Chine.  5.1.2 Fournir des exemples de formulaires d'enregistrement de surveillance des points CCP, d'enregistrement de correction et d'enregistrement de vérification. | 1. Le plan HACCP doit analyser et contrôler efficacement les risques biologiques, physiques et chimiques  2. Le processus de production doit être raisonnable pour éviter la contamination croisée.  3. La définition des points CCP doit être scientifique et réalisable, et les mesures correctives et de vérification doivent être appropriées.  4. Le plan HACCP doit inclure tous les produits destinés à être exportés vers la Chine  5. Se conformer aux exigences des normes et protocoles nationaux de sécurité alimentaire de la Chine . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 5.2 Paramètres de chauffage des produits traités thermiquement (le cas échéant) | 1. « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'œufs et de produits à base d'œufs » (GB 21710 )  Exigences relatives aux paramètres de traitement thermique stipulées dans le protocole d'inspection et de quarantaine pour les ovoproduits exportés vers la Chine, signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes. | des exemples de paramètres de chauffage et de courbes temps-température de chauffage pour tous les ovoproduits traités thermiquement destinés à être exportés vers la Chine. | Le processus de production et les paramètres des produits traités thermiquement doivent être conformes aux exigences des normes et protocoles nationaux de sécurité alimentaire de la Chine . | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 5.3 Auto -inspection et maîtrise de soi | 1. 9.4, Annexe A des « Normes générales d'hygiène pour les entreprises de production alimentaire » (GB14881)  Exigences en matière de tests microbiens stipulées dans le protocole d'inspection et de quarantaine pour les ovoproduits exportés vers la Chine, signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes. | les ovoproduits destinés à être exportés vers la Chine . Le plan doit énumérer les éléments de surveillance, la fréquence, les normes de jugement, les mesures de traitement non qualifiées, etc.  5.3.2 Fournir des rapports d'analyse sur les résultats de la surveillance microbienne au cours des six derniers mois ;  5.3.3 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 un laboratoire tiers , elle doit fournir les qualifications du laboratoire confié ; | 1. Les entreprises doivent établir un plan d'auto-inspection et d'autocontrôle. 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.  2. Les entreprises devraient effectuer une surveillance microbienne sur les surfaces en contact avec les aliments et les matériaux d'emballage lors du processus d'emballage des produits prêts à consommer traités thermiquement.  3. Les laboratoires tiers doivent disposer de qualifications en matière d'essais pour les projets d'essais confiés  4. Les résultats des tests doivent être conformes à la « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les œufs et les produits à base d'œufs » (GB2749) et aux normes nationales de sécurité alimentaire associées. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 5.4 Surveillance des salmonelles pendant le processus de production | 8.2 dans « Code d'hygiène des normes nationales de sécurité alimentaire pour la production d'œufs et de produits à base d'œufs » (BG21710) | 5.4.1 Fournir un plan de surveillance des salmonelles pendant la production et la transformation.  5.4.2 Fournir les deux derniers résultats de surveillance de Salmonella. | Les entreprises doivent fournir des plans de surveillance des salmonelles et des résultats de surveillance, et doivent se conformer aux dispositions de l'annexe A « Lignes directrices pour les procédures de surveillance des salmonelles pendant la transformation des œufs et des produits à base d'œufs » des « Spécifications d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'œufs et d'œufs ». Produits" (BG21710) |  |  |
| **6. Gestion des produits chimiques** | | | | | |
| 6.1 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 ) | 6.1.1 Brève description des exigences en matière de manipulation et de stockage des produits chimiques  6.1.2 Fournir des photos de la salle de stockage des 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 |  |
| **7. Élimination des déchets et lutte antiparasitaire** | | | | | |
| 7.1Élimination des déchets | 6.5 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) | 7.1.1 Fournir des images de la distinction entre les contenants de produits comestibles et les 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 | 6.4 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) | 7.2 Fournir un plan d'aménagement de lutte antiparasitaire. Si un tiers est responsable de cette responsabilité, fournir les qualifications du tiers. | L'impact des parasites et des rongeurs sur la sécurité et la santé de la production doit être évité | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **8. Traçabilité et rappel des produits** | | | | | |
| 8.1 Informations sur l'emballage et la traçabilité du produit | 11.4 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881) | 8.1 Fournir les règles d'étiquetage , les échantillons d'étiquettes et les instructions d'informations sur la traçabilité (la signification du logo, de la marque ou du numéro utilisé pour la traçabilité et la position d'impression sur l'emballage ) | 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 |  |
| 8.2 Système de traçabilité et de rappel des produits | 1. 11.1 et 14.1.1 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881) | 8.2 Décrire brièvement la procédure de traçabilité des produits En prenant comme exemple le numéro de lot d'un lot de produits finis, expliquer comment tracer les produits finis jusqu'à l'abattoir correspondant. | doit être identifiée grâce à la composition d'identification , et la traçabilité bidirectionnelle doit être réalisée grâce à la gestion des lots et à la réception des registres de ventes. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **9. Gestion du personnel et formation** | | | | | |
| 9.1 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 ) | 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. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 9.2Formation du personnel | "Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire " (GB 14881 ) 12 | 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 ovoproduits exportés vers la Chine , les réglementations et normes chinoises, etc. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **1 0 .** | | | | | |
| 1 0 .1 Déclaration d'entreprise |  | 10. 1. Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger d'œufs et de produits à base d'œufs importés » | Il doit y avoir la signature d'une personne morale et le sceau de l'entreprise. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 1 0.2 . Confirmation par l'autorité vétérinaire compétente |  | 10.2 Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger d'œufs et de produits à base d'œufs importés » | Doit être signé par le vétérinaire compétent et tamponné par l'autorité compétente | □Conforme à  □Ne répond pas |  |