Conditions d'enregistrement et points clés pour la comparaison et l'inspection des entreprises de production étrangères d'œufs frais importés

Numéro d'enregistrement :

Nom de l'entreprise:

Adresse professionnelle :

Date de remplissage du formulaire :

Instructions pour remplir le formulaire :

1. Conformément au "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 générale des douanes n° 248), les conditions sanitaires des entreprises de production et de transformation d'œufs frais 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 œufs frais exportés vers la Chine.

2. Les autorités étrangères en charge des œufs frais importés procéderont à des inspections officielles des entreprises de production d'œufs frais sur la base de ce tableau et établiront honnêtement leur conformité sur la base des conditions réelles de l'inspection. Soumettez ce formulaire et les documents de certification fournis par les entreprises de production d'œufs frais à l'étranger conformément aux exigences pertinentes du Bureau de la sécurité alimentaire des importations et des exportations de l'Administration générale des douanes de Chine.

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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| projet | Principales conditions et bases | Remplir les exigences et les documents justificatifs | Points de révision | Détermination de la conformité | Remarque |
| **1. Informations de base de l'entreprise** | | | | | |
| 1.Situation de base | 1. Articles 5, 6, 7 et 8 du "Règlement 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 des œufs frais 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 œufs frais destinés à être exportés vers la Chine doivent être conformes au champ d'application 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 œufs frais en cours de transformation ; 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 | "Normes nationales de sécurité alimentaire" 5 et 6.2 dans « Normes générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 1 4881 ) | 2.4 Fournir une liste des principaux équipements et installations pour la production et la transformation | Les entreprises doivent être équipées d'équipements de production proportionnés à leur capacité de production | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.5 Installations d'entreposage | 5.1.8, 10 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) | 2.5 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 œufs frais 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. . | □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) | 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) | 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. Source de matières premières d'œufs frais** | | | | | |
| 4.1 Zones d'origine et fermes d'œufs frais | Protocole d'inspection et de quarantaine des œufs frais 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 frais  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 frais exportés vers la Chine proviennent de pays ou de régions stipulés dans le protocole (ou de provinces/régions spécifiques clairement stipulées dans le protocole), et que les œufs frais provenant de zones épidémiques ou de pays étrangers ne peuvent pas être achetés. . | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 4.2 Acceptation des matières premières | Protocole d'inspection et de quarantaine des œufs frais 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 de matières premières d’œufs frais.  4.2.2 Fournir un système d'acceptation des matières premières . | 1. Les matières premières utilisées pour produire des œufs frais exportés vers la Chine doivent être sûres, hygiéniques et adaptées à la consommation humaine.  2. Respecter les dispositions des lois, réglementations et protocoles bilatéraux de notre pays. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **5. Contrôle des processus** | | | | | |
| 5.1 Situation du contrôle d'hygiène | 6.1, 6.6, 8 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) | 5.1.1 Décrire brièvement les exigences de base et les systèmes de gestion pour le contrôle de l'hygiène pendant la production et la transformation.  5.1.2 Fournir des photos des mesures de contrôle d'hygiène mises en œuvre dans les ateliers de transformation | Des mesures efficaces de contrôle de l'hygiène doivent être mises en œuvre pendant le processus de production et de transformation pour éviter la contamination croisée et garantir la sécurité et l'hygiène des œufs frais exportés vers la Chine. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 5.2 Nettoyage et désinfection des œufs de nettoyage (le cas échéant) | "Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire " (GB 14881 ) 8  8.6.3, 8.6.6 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'œufs et de produits à base d'œufs » (GB21710) | 5.2.1 Fournir des procédures de nettoyage et de désinfection pour le nettoyage des œufs.  5.2.2 Fournir les noms et les ingrédients des agents nettoyants et désinfectants.  5.2.3 Fournir le nom, les ingrédients et la quantité d'application de l'agent de revêtement, ainsi que le rapport de sécurité de l'agent de revêtement. | Des procédures de nettoyage et de désinfection doivent être élaborées, des nettoyants et désinfectants qualifiés doivent être sélectionnés et les risques pour la sécurité des nettoyants et désinfectants doivent être contrôlés ;  L'agent d'enrobage doit être conforme aux normes en vigueur et la quantité appropriée doit être contrôlée pour garantir que les micro-organismes ne se multiplieront pas et que les œufs frais ne seront pas contaminés par l'agent d'enrobage. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 5.3 Examen de soi et maîtrise de soi | "Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire " (GB 14881 ) 9 | 5.3.1 Si l'entreprise dispose de son propre laboratoire , elle doit soumettre le certificat de capacité et de qualification du laboratoire d'entreprise ; si l'entreprise confie un laboratoire tiers , elle doit fournir les documents de certification de qualification du laboratoire confié.  5. 3.2 Fournir un plan de surveillance de l'entreprise, y compris les éléments de surveillance, la fréquence, les normes de jugement , les mesures de traitement non qualifiées, etc. | Les entreprises doivent établir des plans d'auto-inspection et d'autocontrôle, et les normes d'échantillonnage, d'essai et de jugement pour les tests de matières premières et de produits doivent être conformes aux exigences chinoises pour garantir la sécurité et l'hygiène des produits. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **6. Gestion des produits chimiques et des matériaux d'emballage** | | | | | |
| 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 |  |
| 6.2 Gestion et stockage des matériaux d'emballage internes et externes | 7.5 et 8.5 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881 ) | 6.2 Fournir la preuve de la sécurité des 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 œufs frais. | □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 | des œufs frais 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 |  |