Conditions d'enregistrement et points clés pour la comparaison et l'inspection des entreprises de production étrangères de produits carnés 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 n° 248 de l'Administration générale des douanes), les conditions sanitaires des entreprises de production de produits carnés à l'étranger qui demandent l'enregistrement en Chine doit se conformer aux lois, réglementations et normes chinoises. Les réglementations pertinentes sont conformes aux exigences du Protocole sur l'inspection et la quarantaine de la viande exportée vers la Chine.

2. Les autorités étrangères en charge des produits carnés importés effectuent des inspections officielles des entreprises de production de produits carnés sur la base de ce tableau et déterminent honnêtement la conformité sur la base des conditions d'inspection réelles. Une fois rempli, soumettez ce formulaire et les documents de certification fournis par l'entreprise de production de produits carnés à l'étranger au Bureau de la sécurité alimentaire des importations et des exportations de l'Administration générale des douanes de Chine.

3. Les entreprises étrangères de production de produits carnés 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. Champ d'application de ce tableau : Les produits à base de viande désignent les produits à base de viande contenant de la viande de bétail et de volaille ou leurs sous-produits comestibles comme matières premières principales, avec ou sans ajout de matières auxiliaires, qui ont été marinés, marinés, en sauce, Produits carnés cuits à la vapeur, bouillis, fumés, rôtis, cuits au four, séchés et huilés, transformés par friture, façonnage, fermentation, modulation et autres procédés de production connexes.

5. Plage de codification HS : chapitre 16.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 6 et 8 du " Règlement de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance n° 248 de l'Administration générale des douanes) .2. « Normes nationales de sécurité alimentaire, Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881).3. "Normes d'hygiène de production pour les entreprises de produits à base de viande cuite" (GB 19303).4. Le protocole d'inspection et de quarantaine des produits carnés 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 pour les entreprises de production à l'étranger de viande et de produits carnés importés ». | 1. Les entreprises doivent remplir les informations de manière véridique et les informations de base doivent être cohérentes avec les informations soumises par les autorités compétentes du pays exportateur et avec les conditions réelles de production et de transformation.2. Les ressources humaines (entreprises et fonctionnaires) doivent être en mesure de répondre aux exigences de la production et de la transformation des entreprises ainsi qu'à l'inspection et à la supervision officielles.3. Les produits carnés destinés à être exportés vers la Chine doivent être conformes à la portée du produit spécifiée dans le protocole.4. La capacité de stockage à température normale et de stockage réfrigéré doit répondre à la capacité de production et de stockage continus de produits carnés à température normale et réfrigérés. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| **2. Emplacement de l'entreprise, disposition de l'atelier et installations d'équipement** |
| 2.1 Sélection du site d'entreprise et environnement d'usine | 3.1.1 et 3.1.2 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). | Il ne devrait y avoir aucune source de pollution autour de la zone de l’usine. | □Conforme à□ Ne répond pas |  |
| 2.2 Plan d'implantation de l'usine | 1. 4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3 dans « Spécifications générales d'hygiène des normes nationales de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB 14881).2. 4.1.5 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303). | 2.2 Fournir un plan d'étage de la zone de l'usine de l'entreprise. Le plan d'étage doit indiquer différentes zones fonctionnelles telles que la zone de production et de transformation, la zone de stockage des matières premières et auxiliaires, la zone de stockage des produits finis, la zone d'expédition, la salle de stockage des produits chimiques, le laboratoire (le cas échéant). ), etc. ; le plan d'étage doit indiquer l'itinéraire d'entrée, de déchargement et de départ ; indiquer les itinéraires d'entrée, de chargement et de départ des véhicules de transport des produits carnés ; | L'aménagement de la zone de l'usine doit répondre aux besoins de production et de transformation. La zone de l'usine doit être divisée en zones de production et zones de non-production. La contamination croisée de la viande crue, le transport des déchets et la livraison des produits finis doivent être évités. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| 2.3 Conception et aménagement de l'atelier | 4.2, 5.1.5 et 5.1.6 dans « Spécifications générales d'hygiène des normes nationales de sécurité alimentaire 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 l'étendue de la zone propre et de la zone non propre ; indiquer les vestiaires du personnel et les ateliers pour chaque processus de transformation des produits carnés (salle de décongélation de la viande crue, salle de mélange et de marinage, salle de traitement thermique, salle de séchage à l'air ou de fermentation, salle de stockage temporaire d'additifs alimentaires, salle de pesée, salle de stockage de fumigants, etc.), salle de nettoyage et de désinfection des outils, zone de conditionnement interne et externe, zone de congélation rapide et de stockage réfrigéré et d'autres zones fonctionnelles ; indiquer la direction du flux des personnes et des produits dans l'atelier. | L'aménagement de l'atelier doit être raisonnable pour répondre aux besoins de production et de transformation et éviter la contamination croisée. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| 2.4 Équipements de production | 1. 5.2 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881)2. 4.4 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303). | 2.4.1 Fournir une liste des principaux équipements et installations.2.4.2 Fournir des diagrammes de distribution thermique de l'équipement de traitement thermique et des rapports de détection de la température du centre du produit. | 1. Les entreprises doivent être équipées d'équipements de production proportionnés à leur capacité de production.2. Les équipements de traitement thermique doivent être soumis à des tests de répartition et de pénétration de la chaleur et être vérifiés régulièrement. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| 2.5 Installations d'entreposage | 6.5 et 6.6 dans "Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite" (GB 19303) . | 2.5 Décrivez brièvement les exigences de gestion de l'assainissement de l'entrepôt et fournissez des images pertinentes de l'entrepôt qui peuvent refléter la situation de stockage . | Les entreprises doivent s'assurer que la viande exportée vers la Chine est clairement étiquetée, stockée dans des zones spéciales et que l'environnement de stockage et de transport est propre et hygiénique . | □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, 5.2 et 11.2.2 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694).2. « 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). | La quantité de chlore ajoutée pendant le traitement de chloration doit être conforme aux exigences des « Normes d'hygiène pour l'eau potable » (GB 5749) ; si du chlore n'est pas ajouté, l'entreprise doit s'assurer que la qualité de l'eau répond aux exigences des « Normes d'hygiène pour l'eau potable » ; Eau potable" (GB 5749). | □Conforme à□Ne répond pas□Sans objet |  |
| 3.2 Contrôle microbien de l'eau, de la glace et de la vapeur | 5.1.1 et 11.2.2 dans les « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694). | 3.2.1 Plan de surveillance microbienne pour l'eau de production et la glace/vapeur en contact direct avec les aliments. La portée de la surveillance microbienne doit couvrir l'eau de production et la glace/vapeur. Le contenu du plan doit inclure les éléments de test, la fréquence, les méthodes de test et les normes de jugement.3.2.2 Fournir le dernier rapport d'analyse microbiologique de l'eau, de la glace et de la vapeur. | Les éléments de test, les méthodes et les résultats des tests doivent être conformes aux exigences des « Normes d'hygiène pour l'eau potable » (GB 5749). | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| **4. Matières premières et matériaux d'emballage** |
| Source de viande crue | Article 2 des " Dispositions de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance n° 248 de l'Administration générale des douanes) . | 4.1 Énumérer les pays et les entreprises d'où provient la viande crue utilisée pour fabriquer des produits carnés destinés à être exportés vers la Chine, ainsi que leurs numéros d'enregistrement et certificats d'enregistrement en Chine. | 1. Les entreprises doivent prendre des mesures efficaces pour distinguer et garantir que la viande crue des produits carnés exportés vers la Chine répond aux exigences des protocoles pertinents d'inspection et de quarantaine des viandes.2. La viande crue doit provenir d'abattoirs, d'ateliers de découpe et d'entrepôts frigorifiques professionnels enregistrés en Chine. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| 4.2 Acceptation de la viande crue | 1. 7.1 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881).2. 6.1.1.1 et 6.1.1.2 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303). | 4.2.1 Énumérer les espèces animales impliquées dans la viande crue de tous les produits carnés destinés à être exportés vers la Chine.4.2.2 Fournir des normes d'acceptation de la viande crue, y compris les éléments d'acceptation et les indicateurs d'acceptation. | 1. Si les produits carnés contiennent de la viande crue provenant de plusieurs espèces animales, tous les types de viande crue doivent répondre aux exigences des protocoles pertinents.2. Les articles d'acceptation pour la viande crue doivent couvrir les exigences des « Produits frais (congelés) du bétail et de la volaille » (GB2707).3. La viande crue peut être retracée jusqu'aux entrepôts frigorifiques professionnels, aux usines de découpe et aux abattoirs. Elle doit être confirmée comme qualifiée par le service officiel et les registres pertinents doivent être conservés. | □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. 6.1.1.4 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303).3. « Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires » (GB 2760). | 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 | 6.4 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303). | 4.4 Fournir la preuve que les matériaux d'emballage interne et externe conviennent au conditionnement de la viande. | Les matériaux d'emballage ne doivent pas contenir de substances toxiques ou nocives et ne doivent pas modifier les propriétés sensorielles de la viande. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| **5. Transformation des produits carnés** |
| 5.1 Paramètres de chauffage des produits traités thermiquement (le cas échéant) | 1. 6.3.11 et 6.3.4 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits de viande cuite » (GB 19303)2. Les exigences relatives aux paramètres de traitement thermique spécifiées dans le protocole d'inspection et de quarantaine pour les produits carnés exportés vers la Chine, signé par l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes. | 5.1 Fournir des exemples de paramètres de chauffage et de courbes temps-température de chauffage pour tous les produits traités thermiquement destinés à être exportés vers la Chine , et expliquer que les paramètres de chauffage répondent aux exigences des protocoles d'inspection et de quarantaine des viandes correspondants pour l'exportation vers la Chine. | Le processus de production et les paramètres des produits traités thermiquement doivent être conformes aux exigences du protocole,Par exemple : l'article 12 du « Protocole sur les exigences hygiéniques pour les produits à base de porc traités thermiquement importés d'Italie » de la République populaire de Chine « Produits à base de porc traités thermiquement tels que visés dans ce protocole » fait référence au traitement thermique à condition que la température du morceau de viande entier atteint au moins 70 °C et est maintenue pendant 30 minutes. Porc désossé, ou porc désossé traité dans des conditions de traitement thermique offrant les mêmes garanties de santé publique et de santé ». | □ Conforme à□Ne répond pas□Sans objet |  |
| 5.2 Paramètres de traitement des produits marinés (le cas échéant) | 1. 6.3.11 et 6.3.12 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303).2. Les exigences en matière de processus de décapage et de vieillissement stipulées dans le protocole d'inspection et de quarantaine pour les produits carnés exportés vers la Chine, signé par l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes. | 5.2 Fournir les paramètres de processus de tous les produits marinés destinés à être exportés vers la Chine (y compris le temps de décapage et de maturation, la température, l'humidité, le pH et l'activité de l'eau, etc.). | Si le processus de production et les paramètres des produits marinés sont conformes aux exigences du protocole d'inspection et de quarantaine correspondant pour la viande exportée vers la Chine,Par exemple : l'article 12 du « Protocole sur les exigences d'hygiène pour les produits de charcuterie importés d'Italie par la République populaire de Chine » « Les produits de charcuterie mentionnés dans ce protocole font référence à la viande de porc désossée qui a été salée pendant au moins 313 jours conformément aux un processus de production similaire à celui du jambon de Parme". | □Conforme à□Ne répond pas□Sans objet |  |
| 5.3 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. 6.3.1 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303).3. « 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 ).4. « Spécifications d'application HACCP pour la production de produits carnés » ( GB/T 20809). | 5.3.1 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.5.3.2 Fournir des enregistrements de surveillance des points CCP, des enregistrements de correction et des exemples de formulaires 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. | □ Conforme à□Ne répond pas |  |
| 5.4 Procédures opérationnelles standard en matière d'assainissement | 1. 5, 6.2 et 6.3.3 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303).2. Annexe C dans « Spécifications d'application HACCP pour la production de produits carnés » ( GB/T 20809). | 5.4.1 Décrire brièvement quand, par qui et à quelle fréquence le nettoyage et la désinfection de l'équipement, des installations, des outils et des vêtements de travail seront effectués.5.4.2 Décrire brièvement ou fournir les exigences opérationnelles standard en matière d'hygiène pour le nettoyage des outils, le traitement thermique, l'emballage et d'autres positions/processus pouvant entraîner une contamination croisée. | Les procédures opérationnelles standard en matière d'hygiène doivent permettre d'éliminer la contamination croisée et de se conformer aux exigences en matière d'hygiène. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| 5.5 Examen de soi et maîtrise de soi | 1. 9.4, Annexe A des « Normes générales d'hygiène pour les entreprises de production alimentaire » (GB14881).2. 7.1 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303).3. Exigences en matière de tests microbiens stipulées dans le protocole d'inspection et de quarantaine pour les produits carnés exportés vers la Chine, signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes. | 5.5.1 Fournir le plan de surveillance microbienne de l'entreprise. La portée du plan de surveillance doit inclure tous les produits 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.5.5.2 Fournir un rapport d'analyse des résultats de la surveillance microbienne au cours des six derniers mois.5.5.3 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 confiées. | 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 | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| **6. Contrôle de la température** |
| 6. Contrôle de la température de l'environnement de traitement | 1. 7.2.4 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881).2. 4.5.2, 6.1.2.2, 6.1.2.4 et 6.3.4 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303). | 6. Décrire brièvement les exigences en matière de température pour l'entreposage de la viande crue, les salles de salaison des produits carnés et l'entreposage des produits finis. | La température de l'atelier doit être contrôlée dans la plage spécifiée conformément aux exigences du processus de production. Le congélateur de la viande crue et des produits carnés (le cas échéant) est inférieur à -18 ℃ ; la température de stockage au froid de la viande crue et des produits carnés (le cas échéant) est de 0 ℃ ~ 4 ℃ ; la salle de salaison est de 2 ℃ ~ 4 ℃ . | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| **7. Gestion des produits chimiques, élimination des déchets et lutte antiparasitaire** |
| 7.1 Gestion et stockage des produits chimiques | 7.8 et 11.2.7 dans les « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694). | 7.1.1 Décrire brièvement les exigences relatives à l'utilisation et au stockage des produits chimiques.7.1.2 Fournir des photos des salles de stockage de produits chimiques. | 1. Les produits chimiques (y compris les désinfectants et autres agents de nettoyage) doivent être conformes aux exigences chinoises.2. Les produits chimiques doivent être stockés dans des zones dédiées, strictement gérées et clairement étiquetées. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| 7.2 Émissions liées au traitement des déchets | 5.4 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303). | 7.2.1 Fournir des photos de l'identification des contenants de produits comestibles et des contenants de stockage de déchets dans l'atelier .7.2.2 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. | Les conteneurs de produits comestibles et les conteneurs de stockage de déchets doivent être clairement marqués et distingués ;Les déchets doivent être stockés séparément et traités en temps opportun pour éviter toute contamination de la production. | □ Conforme à□Ne répond pas |  |
| 7.3 Lutte contre les nuisibles et les rongeurs | 1. 6.4 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB 14881).2. 5.6.1 dans « Normes d'hygiène pour les entreprises de produits à base de viande cuite » (GB 19303). | 7.3 Fournir un plan d'aménagement pour la lutte antiparasitaire. Si un tiers est responsable, fournir les qualifications du tiers, le nom et la composition chimique de l'insecticide et du rodenticide, ainsi que le certificat officiel des autorités compétentes du pays exportateur autorisant son utilisation. | 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 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).2. Exigences en matière de traçabilité et de rappel stipulées dans le protocole d'inspection et de quarantaine des viandes exportées vers la Chine signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes. | 8.1 Décrire brièvement la procédure de traçabilité du produit, en prenant comme exemple un lot de numéros de lot de produits finis pour expliquer comment retracer le produit fini jusqu'à l'abattoir correspondant. | La source de la viande crue doit être identifiée grâce à la composition du numéro de lot, et une traçabilité bidirectionnelle doit être assurée grâce à la gestion des lots et à la réception des registres de ventes. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| 8.2 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). | 8.2 Fournir des échantillons d'emballage et d'étiquettes, une description des informations de 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 |  |
| **9. Gestion du personnel et formation** |
| 9.1 Qualifications des employés et gestion de la santé | 10.1 et 10.2 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694). | 9.1 Fournir aux employés des exigences en matière de gestion de la santé avant l'emploi et d'examen physique des employés. | 1. Avant d'embaucher, les employés doivent subir un examen physique et prouver qu'ils sont aptes à travailler dans une entreprise de transformation des aliments.2. Les employés doivent subir des examens physiques réguliers et tenir des registres. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| 9.2 Formation du personnel | 10.5 dans « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'abattage et la transformation du bétail et de la volaille » (GB 12694). | 9.2 Fournir aux employés des plans de formation annuels, du contenu, des évaluations et des dossiers. | Le contenu de la formation doit couvrir les protocoles d'inspection et de quarantaine pour la viande exportée vers la Chine ainsi que les réglementations et normes chinoises. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| **10. Déclaration** |
| 10.1 Déclaration d'entreprise |  | 1. Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de viande et de produits carnés importés » . | Il doit porter la signature de la personne morale et le sceau de la société. | □Conforme à□Ne répond pas |  |
| 10.2 Confirmation par l'Autorité vétérinaire |  | 1. Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de viande et de produits carnés importés » . | Il doit être signé par le vétérinaire compétent et visé par l'autorité compétente. | □Conforme à□Ne répond pas |  |