Conditions d'enregistrement et points clés pour la comparaison et l'inspection des entreprises de production étrangères d'aliments diététiques spéciaux 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 étrangères de production de produits alimentaires importés » (Ordonnance générale des douanes n° 248), les conditions d'hygiène des entreprises étrangères de production d'aliments diététiques spéciaux qui demandent l'enregistrement en Chine doit être conforme aux lois, réglementations et normes chinoises applicables. Ce formulaire est destiné aux autorités compétentes étrangères en charge des aliments diététiques spéciaux importés pour effectuer des inspections officielles des fabricants d'aliments diététiques spéciaux sur la base des principales conditions et bases énumérées, et en même temps sur la base des points clés de l'examen, des fabricants d'aliments diététiques spéciaux étrangers ; sur la base des principales conditions et bases énumérées, remplissez et soumettez les pièces justificatives et effectuez un auto-examen par rapport aux points d'examen pour l'auto-évaluation avant que l'entreprise ne demande l'enregistrement.

2. Les autorités compétentes étrangères et les fabricants étrangers d'aliments diététiques spéciaux doivent établir honnêtement leur conformité sur la base de la situation réelle de l'inspection comparative.

3. Les documents soumis doivent être remplis en chinois ou en anglais et le contenu doit être véridique et complet. Les pièces jointes doivent être numérotées. Le numéro et le contenu de la pièce jointe doivent correspondre avec précision au numéro du projet et au contenu indiqué dans les « Exigences de remplissage et documents de certification ». " colonne. Dans le même temps, un répertoire des pièces jointes des pièces justificatives doit être soumis.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| projet | Conditions et base | Remplir les exigences et les documents justificatifs | Points de révision | Détermination de la conformité | Remarque |
| **1. Situation de base de l'entreprise** | | | | | |
| 1. Informations de base de l'entreprise | " 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 générale de l'Administration douanière n° 248) | Remplissez 1. Formulaire d'informations de base pour les fabricants étrangers d'aliments diététiques spéciaux importés. | 1. Le nom enregistré, l'adresse, le numéro d'enregistrement, etc. correspondent aux informations d'enregistrement pertinentes dans le « Formulaire de demande » soumis par l'autorité officielle compétente. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| 2Informations sur les produits à exporter vers la Chine | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations pour nourrissons » (GB 10765-2010) ; « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations pour nourrissons destinées aux nourrissons plus âgés et aux jeunes enfants » (GB10767-2010) ; Objectifs" (GB 25596-2010); "Norme nationale de sécurité alimentaire pour les suppléments nutritionnels alimentaires complémentaires" (GB 22570-2014) ; « Norme nationale de sécurité alimentaire – Principes généraux des formules à des fins médicales spéciales » (GB 29922-2013) ; « Norme nationale de sécurité alimentaire – Principes généraux des aliments nutritionnels pour sportifs » (GB 24154-2015) ; Norme de sécurité pour les femmes enceintes et les nourrices « Aliments complémentaires nutritionnels » (GB 31601-2015) ;  2. Article 80 de la « Loi sur la sécurité alimentaire de la République populaire de Chine » Les préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales doivent être enregistrées auprès du département de supervision et d'administration de la sécurité alimentaire du Conseil d'État.  Article 82 Le déclarant ou l'enregistreur des aliments santé, des préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et du lait maternisé en poudre pour nourrissons est responsable de l'authenticité des documents soumis. Le département de supervision et d'administration de la sécurité alimentaire du gouvernement populaire au niveau provincial ou supérieur doit publier dans les plus brefs délais le catalogue des aliments santé enregistrés ou déposés, des préparations pour nourrissons à des fins médicales spéciales et du lait en poudre pour nourrissons, et garder confidentiels les secrets d'affaires des entreprises. appris lors de l’enregistrement ou du dépôt. Les entreprises produisant des aliments diététiques, des préparations pour nourrissons à des fins médicales spéciales et du lait en poudre pour nourrissons doivent organiser la production conformément aux formules de produits enregistrées ou déposées, aux processus de production et aux autres exigences techniques. | 1. Nom du produit  2. Spécifications de l'emballage  3. Type d'emballage  4. Code SH / code CIQ  5. Si vous êtes inscrit auprès du département chinois de supervision et d'administration de la sécurité alimentaire, veuillez fournir le certificat d'enregistrement correspondant (les préparations destinées à des fins médicales spéciales incluent les préparations destinées à des fins médicales spéciales et les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales). | 1. Se concentrer sur la question de savoir si les produits enregistrés fournis par l'entreprise sont conformes aux termes et définitions des normes pertinentes ;  2. Si la préparation alimentaire destinée à des fins médicales spéciales a obtenu un certificat d'enregistrement et si le nom du produit, les spécifications d'emballage et le type d'emballage sont conformes à ceux spécifiés dans le certificat d'enregistrement ; | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| **2. Matières premières et matériaux d'emballage** | | | | | |
| 2.1 Matières premières du produit | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations pour nourrissons » (GB 10765-2010), « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations pour nourrissons à des fins médicales spéciales » (GB 25596-2010)  (Aucun fructose, aucun amidon prégélatinisé n'est utilisé ; les matières premières et additifs alimentaires utilisés ne doivent pas contenir de gluten. Aucune matière première irradiée n'est utilisée ; aucune huile végétale hydrogénée n'est utilisée ;)  2 . « Norme nationale de sécurité alimentaire – Principes généraux des préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales » (GB 29922-2013) ( 7.2.5 Pour les matières premières à base de soja, il convient de s'assurer que l'activité uréase est négative.)  3. « Norme nationale de sécurité alimentaire - Suppléments nutritionnels alimentaires » (GB 22570-2014) ( 3.2.1 La matrice alimentaire doit être constituée de matières premières alimentaires prêtes à la consommation et sa qualité doit être conforme aux normes correspondantes et / ou aux réglementations pertinentes.  3.2.2 Le soja et ses produits transformés doivent être traités à haute température et par d'autres procédés pour éliminer les facteurs antinutritionnels, tels que les inhibiteurs de trypsine, etc.  4. « Aliments complémentaires nutritionnels selon la norme nationale de sécurité alimentaire pour les femmes enceintes et les mères allaitantes » (GB 31601-2015) ( 3.2.1 Les protéines de haute qualité doivent provenir d'un ou plusieurs produits à base de soja, de produits à base de soja, de lait et de produits laitiers, et son contenu Représentant 18 à 35 % de la qualité des compléments alimentaires destinés aux femmes enceintes et aux mères allaitantes .  3.2.2 Les matières premières utilisées dans les suppléments nutritionnels destinés aux femmes enceintes et aux mères allaitantes doivent être conformes aux normes correspondantes et/ou aux réglementations pertinentes.  3.2.3 Le soja et ses produits transformés doivent être traités à haute température et par d'autres procédés pour éliminer les facteurs antinutritionnels, tels que les inhibiteurs de trypsine, etc.  3.2.4 La graisse hydrogénée ne doit pas être utilisée.  5. « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'aliments en conserve » (GB 8950-2016) (7.2 Le bétail, la volaille, les produits aquatiques, les fruits et légumes et autres matières premières doivent être acceptés conformément aux normes pertinentes avant d'être mis en service.  6 . « Normes nationales de sécurité alimentaire et spécifications d'hygiène pour la production de boissons » (GB 12695-2016)  ( 7,4 souches Pour les produits utilisant des souches bactériennes , les souches bactériennes doivent être conformes aux normes ou réglementations nationales en vigueur . Avant d'être mises en production et utilisées, les caractéristiques des souches bactériennes doivent être strictement testées pour garantir leur activité et éviter toute contamination par d'autres bactéries. Les souches utilisées pour la fermentation doivent être conservées à une température adaptée en fonction des caractéristiques des souches afin de maintenir la vitalité des souches. ) | 1. Fournissez les ingrédients du produit par ordre croissant de quantité ajoutée et indiquez la proportion ;  2. Si les principales matières premières contiennent du lait cru, des légumes (y compris des champignons comestibles cultivés), de la viande et des produits carnés, des produits apicoles, des produits aquatiques et des nids d'oiseaux, le pays d'origine des matières premières doit être indiqué ;  3. Si le soja est utilisé comme matière première principale, il convient d'indiquer s'il s'agit de soja génétiquement modifié. | 1. Se concentrer sur les risques d'épidémie liés aux matières premières alimentaires d'origine animale et végétale, si elles proviennent de zones épidémiques, si le processus de production ultérieur peut éliminer les risques ;  2. Si le soja est utilisé comme matière première, il convient de veiller à ce qu'il s'agisse de soja génétiquement modifié et que ses produits transformés doivent être traités à haute température pour éliminer les facteurs anti-nutritionnels.  3. Dans les suppléments nutritionnels destinés aux femmes enceintes et aux mères allaitantes, les protéines de haute qualité doivent provenir d'un ou plusieurs types de soja, de produits à base de soja, de lait et de produits laitiers, et leur contenu représente 18 à 35 % de la qualité nutritionnelle. suppléments pour femmes enceintes et mères allaitantes ;  4. N'utilisez pas d'huiles hydrogénées ou de matières premières irradiées dans les aliments destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| 2.2 Autres matières premières (si des additifs alimentaires sont utilisés, ils doivent être étiquetés conformément à la catégorie « Norme nationale de sécurité alimentaire - Norme pour l'utilisation d'additifs alimentaires » (GB 2760-20 14)) | 1. "Norme nationale de sécurité alimentaire - Principes généraux des préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales" (GB 29922-2013)  ( 7.3.8 Les suppléments nutritionnels tels que les vitamines et les minéraux dont la qualité est susceptible de changer pendant le stockage doivent être soumis à une vérification de la qualification des matières premières et à une inspection si nécessaire pour garantir qu'ils répondent aux exigences de la réglementation sur les matières premières.  8.5 Additifs alimentaires et compléments nutritionnels alimentaires  8.5.1 Les additifs alimentaires et les exhausteurs de nutrition alimentaire doivent être utilisés de manière rationnelle conformément à la variété, à la portée et au dosage spécifiés dans les normes nationales de sécurité sanitaire des aliments.  8.5.2 Peser avec précision les additifs alimentaires et les suppléments nutritionnels alimentaires lors de leur utilisation, et tenir des registres. )  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire – Suppléments nutritionnels alimentaires complémentaires » (GB 22570-2014)  dispositions des normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires (GB 2760-2014).  3.9.2 L'utilisation de fortifiants nutritionnels doit être conforme aux dispositions de la « Norme nationale de sécurité alimentaire – Norme pour l'utilisation d'amplificateurs nutritionnels alimentaires » (GB 14880-2012). Parmi eux, la dose quotidienne d'éthylènediaminetétraacétate de fer et de sodium ne doit pas dépasser 2,8 mg en termes de fer .  3.9.3 Les spécifications de qualité des additifs alimentaires et des suppléments nutritionnels doivent être conformes aux normes correspondantes et aux réglementations pertinentes. ) | Fournir les noms des additifs utilisés conformément aux « Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires » (GB 2760-2014). | Les additifs alimentaires et les exhausteurs de nutrition alimentaire doivent être utilisés de manière rationnelle conformément à la variété, à la portée et au dosage spécifiés dans les normes nationales de sécurité alimentaire. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| 2.3 Normes de qualité et de sécurité mises en œuvre pour diverses matières premières | "Normes nationales de sécurité alimentaire - Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire" (GB14881-2013) ( 7.2.1 Les matières premières alimentaires achetées doivent être inspectées pour vérifier la licence du fournisseur et les certificats de qualification du produit ; pour les matières premières alimentaires qui ne peuvent pas fournir de certificats de qualification, elles doivent être inspectés conformément aux normes de sécurité alimentaire). | Fournir des normes de qualité et de sécurité pour la mise en œuvre des matières premières, y compris des indicateurs, des limites et des exigences d'acceptation. | Comparez les normes nationales pertinentes pour déterminer si les matières premières utilisées répondent aux exigences de notre pays. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| 2.4 Système d'audit des fournisseurs de matières premières | GB "Norme nationale de sécurité alimentaire - Principes généraux des préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales" (GB 29922-2013)  ( 7.2.2 Les entreprises devraient établir un système de gestion des fournisseurs et stipuler les procédures de sélection, d'examen et d'évaluation des fournisseurs.  7.2.6 Les processus et les mesures de sécurité adoptés par les fournisseurs doivent être évalués et, si nécessaire, des examens réguliers sur site ou une surveillance des processus doivent être effectués. ) | Fournir un système d'audit pour les fournisseurs de matières premières, comprenant la sélection des fournisseurs, l'audit, les procédures d'évaluation, etc., une liste des fournisseurs qualifiés et un dossier d'évaluation des principaux fournisseurs de matières premières. | Concentrez-vous sur l’examen du respect des normes de qualité et de sécurité des matières premières. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| 2.5 Matériaux d'emballage intérieur du produit | 1. "Normes nationales de sécurité alimentaire - Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire" (GB14881-2013) ( 7.4.1 Lors de l'achat de matériaux d'emballage alimentaire, de conteneurs, de détergents, de désinfectants et d'autres produits liés à l'alimentation, les documents de certification du produit doivent être inspectés et la gestion des licences doit être mise en œuvre. Les produits liés à l'alimentation doivent également vérifier la licence du fournisseur. Les produits liés à l'alimentation tels que les matériaux d'emballage alimentaire doivent être inspectés avant de pouvoir être utilisés.)  2. "Norme nationale de sécurité alimentaire - Principes généraux des préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales" (GB 29922-2013) ( 8.6 Emballage  8.6.1 Doit être conforme aux dispositions pertinentes des « Normes nationales de sécurité alimentaire – Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013) .  8.6.2 Les matériaux d'emballage doivent être propres, non toxiques et conformes aux réglementations nationales en vigueur.  8.6.3 Les matériaux d'emballage ou les gaz d'emballage doivent être non toxiques et ne doivent pas affecter la sécurité alimentaire et les caractéristiques du produit dans des conditions spécifiques de stockage et d'utilisation.  8.6.4 Les matériaux d'emballage réutilisables tels que les bouteilles en verre, les récipients en acier inoxydable, etc. doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés si nécessaire avant utilisation. )  3. "Norme nationale de sécurité alimentaire - Code d'hygiène pour la production d'aliments en conserve" (GB 8950-2016) ( 7.5 Le matériau, le revêtement intérieur, le revêtement de réparation des coutures et le scellant des récipients d'emballage utilisés pour les aliments en conserve doivent être conformes aux normes de sécurité pertinentes.)  4. "Normes nationales de sécurité alimentaire - Spécifications hygiéniques pour la production de boissons" (GB 12695-2016)  ( 7.3.2 Les conteneurs et matériaux d'emballage doivent être conformes aux normes ou réglementations en vigueur et n'affectent pas la sécurité alimentaire et les caractéristiques du produit dans des conditions de stockage et d'utilisation spécifiques. Les additifs pour les conteneurs et matériaux d'emballage en contact avec les aliments doivent être conformes à la norme GB9685 et aux exigences réglementaires pertinentes.) | Décrivez en détail la composition des matériaux d'emballage intérieur du produit et énumérez les normes de qualité et de sécurité des matériaux d'emballage intérieur. | Concentrez-vous sur la question de savoir si l'entreprise fournit des informations sur la certification de sécurité pour les matériaux d'emballage intérieur, telles que les déclarations de l'entreprise, etc. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| **3.Informations sur le processus de production** | | | | | |
| 3.1 Fournir un organigramme détaillé du processus de production, qui doit inclure les paramètres du processus et décrire le processus. | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, Bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB 23790-2010) (9.6 Étapes de traitement spécifiques).  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire – Principes généraux des formules destinées à des fins médicales spéciales » (GB 29922-2013) ( 8.7.1 Exigences générales : Chaque étape de transformation du processus de production de formules destinées à des fins médicales spéciales doit être conforme aux exigences de la étapes de traitement spécifiques au processus correspondantes et doivent être conformes aux dispositions de 8.7.2 ~ 8.7.9 ) . | Fournissez un organigramme détaillé, qui doit inclure les paramètres du processus et décrire le processus. | 1. Faites attention à savoir si le processus de production de l'entreprise répond à la définition du produit ;  2. S'il appartient aux catégories des préparations pour nourrissons et des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales, il convient de veiller à ce que la technologie de transformation appartenant à des étapes de transformation spécifiques soit conforme aux normes pertinentes. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| 3.2 Fournir des procédures de nettoyage et de désinfection couvrant toute la chaîne de production. | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB 23790-2010) ( 7.3 Nettoyage et désinfection).  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire – Principes généraux des préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales » (GB 29922-2013) ( 6.3 Nettoyage et désinfection).  3. « Norme nationale de sécurité alimentaire – Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013) ( 8.2.1 Nettoyage et désinfection). | Fournir des procédures de nettoyage et de désinfection couvrant toute la chaîne de production. | Faites attention à la vérification des effets de nettoyage et de désinfection. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| 3.3. Fournir une liste des principaux équipements et capacités de production. | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire – Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013) ( 5.2 Équipement).  2. « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'aliments en conserve » (GB 8950-2016) ( 5.5 Équipement de stérilisation).  3. « Normes nationales de sécurité alimentaire – Spécifications hygiéniques pour la production de boissons » (GB 12695-2016) ( 5.3 Équipement). | 1. Fournir le nom, le modèle, les capacités de conception et de traitement ainsi que des photos des principaux équipements de traitement. | Les entreprises doivent disposer d'équipements de transformation correspondant au processus de production. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| 3.4 Fournir une feuille de travail d'analyse des dangers et un plan HACCP . | 1. "Norme nationale de sécurité alimentaire - 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 27341-2009) .  2. "Norme nationale de sécurité alimentaire - Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire" (GB14881-2013) ( 8.1.1 Les principaux liens de sécurité alimentaire dans le processus de production doivent être clarifiés au moyen de méthodes d'analyse des dangers, et les mesures de contrôle pour les principaux liens de sécurité alimentaire doivent être établi.  Donner. Dans les zones où se trouvent les liens clés, des documents pertinents doivent être fournis pour mettre en œuvre les mesures de contrôle, tels que les tableaux d'ingrédients (alimentation), les procédures opérationnelles de travail, etc.  8.1.2 Encourager l'utilisation du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques ( HACCP ) pour le contrôle de la salubrité des aliments dans le processus de production. )  3. "Norme nationale de sécurité alimentaire - Principes généraux pour les préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales" (GB 29922-2013) ( 8.7.7 Contrôle des facteurs clés du mélange à sec dans le processus sec et le processus composite sec-humide d'aliments en poudre pour produits spéciaux à des fins médicales) | 1. Fiche d’analyse des dangers de production et de transformation et plan HACCP .  2. Fournir des enregistrements de surveillance des points CCP , le cas échéant, veuillez fournir les mesures et enregistrements pertinents des écarts par rapport aux principales limites du CCP . | 1. Concentrez-vous sur la définition et les principales limites des points CCP ainsi que sur la mise en œuvre de la correction et de la vérification.  2. Si le plan HACCP inclut tous les produits demandés pour l'enregistrement. | □Conforme à  □ Ne répond pas  □ Sans objet |  |
| 3.5 S'il existe un processus de stérilisation thermique, des matériaux prouvant l'efficacité de la stérilisation thermique ainsi que des exigences spécifiques en matière de température et de durée de stérilisation doivent être fournis. | 1 . "Norme nationale de sécurité alimentaire - Principes généraux des préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales" (GB 29922-2013) ( C.6 Traitement thermique des produits) .  2. « Code d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'aliments en conserve » (GB 8950-2016) ( 5.5.2 Une fois l'équipement de stérilisation installé, un test de répartition de la chaleur doit être effectué sur celui-ci pour confirmer que la répartition de la chaleur est uniforme avant de l'utiliser. peut être mis en service. Afin d'assurer l'approvisionnement en chaleur et le transfert de chaleur, en partant du principe que le fluide n'est pas obstrué , un test de distribution thermique doit être effectué au moins une fois tous les trois ans si la structure, les tuyaux, les vannes, les procédures, etc. du changement d'équipement, le test de répartition thermique doit être retesté si nécessaire.)  3. « Norme nationale de sécurité alimentaire – Spécifications hygiéniques pour la production de boissons » (GB 12695-2016) ( 8.2.7 Le processus de stérilisation doit comporter des enregistrements ou des graphiques des paramètres de stérilisation correspondants ( tels que la température, la durée, la pression, etc. ) , et des inspections régulières doivent être effectuées pour voir si les réglementations sont respectées.) | S'il existe un processus de stérilisation thermique, des documents prouvant l'efficacité de la stérilisation thermique ainsi que les exigences spécifiques en matière de température et de durée de stérilisation doivent être fournis. | 1. Le processus de stérilisation doit comporter des enregistrements ou des graphiques des paramètres de stérilisation correspondants ( tels que la température, la durée, la pression, etc. ) , et des inspections régulières doivent être effectuées pour voir s'ils répondent aux exigences spécifiées. | □Conforme à  □ Ne répond pas  □ Sans objet |  |
| **4. Système de contrôle de la qualité et de la sécurité des produits** | | | | | |
| 4.1 Inspection de contrôle en ligne du produit | 1 . "Norme nationale de sécurité alimentaire - Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire " (GB14881-2013) ( 8 Contrôle de la sécurité alimentaire dans le processus de production) ;  2. "Norme nationale de sécurité alimentaire - Principes généraux des préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales" (GB 29922-2013)  ( 8 Contrôle de la sécurité alimentaire dans le processus de production) ;  **Uniformité:**  3. « Norme nationale de sécurité alimentaire – Principes généraux des préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales » (GB 29922-2013) ( 5.1.3.7 Les instruments de mesure et les instruments clés utilisés dans la production doivent être étalonnés régulièrement. L'équipement utilisé pour le mélange à sec doit pouvoir assurer un mélange uniforme du produit.  8.7.7.3 Les paramètres clés du processus liés à l'uniformité du mélange (tels que le temps de mélange, etc.) doivent être vérifiés ; l'uniformité du mélange doit être confirmée ; )  4 . « Norme nationale de sécurité alimentaire, Bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB 23790-2010) ( 9.6.5.3 Les paramètres clés du processus liés à l'uniformité du mélange (tels que le temps de mélange, etc.) doivent être vérifiés ; l'uniformité du mélange doit être vérifiée. à confirmer )  **Scellage:**  5. « Spécifications hygiéniques de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production d'aliments en conserve » (GB 8950-2016) ( 8.4.3 Inspection des performances d'étanchéité  8.4.3.1 Avant de commencer chaque quart de travail , la qualité d'étanchéité de l'équipement de scellage doit être vérifiée et mise en production après avoir réussi le test.  8.4.3.2 Pendant le processus de production , la qualité de l'apparence et les performances d'étanchéité doivent être contrôlées et testées conformément aux exigences des procédures opérationnelles d'étanchéité , et des enregistrements doivent être conservés.  8.4.4 Les produits semi-finis scellés doivent être stérilisés dans les 2 heures . ) | 1. Un plan complet d'inspection du produit en ligne doit être soumis, et le contenu de l'inspection, les paramètres, la fréquence et la fréquence de vérification doivent être spécifiés en fonction de la séquence de travail ;  2. Pour les préparations en poudre pour nourrissons et les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales, veuillez fournir les informations pertinentes sur la vérification de l'homogénéité ;  3. Pour les aliments diététiques spéciaux en conserve, des informations pertinentes sur la scellabilité du produit final doivent être fournies. | 1. Mesures de contrôle en ligne, si les dangers analysés par l'entreprise sont efficacement surveillés ;  2. Se concentrer sur la cohérence des paramètres de point de consigne et de la fréquence des inspections en ligne avec le plan HACCP et le flux de processus ;  3. Si vous disposez d'un détecteur de métaux, d'un thermomètre, etc., faites attention aux dossiers d'étalonnage et de maintenance.  4. Pour les produits soumis à des exigences d'homogénéité (préparations en poudre pour nourrissons, préparations destinées à des fins médicales spéciales), si l'uniformité du mélange a été confirmée ;  5. Pour les aliments diététiques spéciaux en conserve, les propriétés d'étanchéité des produits finaux doivent être inspectées ; | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| 4.2 Inspection et libération des produits finaux | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire – Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013) ( 9 inspections).  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire – Principes généraux des préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales » (GB 29922-2013) ( 10.1 doit être conforme aux dispositions pertinentes de la « Norme nationale de sécurité alimentaire – Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013 ). ) .  3. Des échantillons représentatifs du produit fini doivent être prélevés lot par lot, inspectés et conservés conformément aux réglementations et normes nationales en vigueur.  4. La gestion de la qualité en laboratoire doit être renforcée pour garantir l'exactitude et l'authenticité des résultats des tests.  5 . "Norme nationale de sécurité alimentaire - Spécifications hygiéniques pour la production de boissons" (GB 12695-2016) ( 9.2 Après le remplissage et le bouchage ( scellage ) , l'apparence du produit, la quantité de remplissage, l'état du récipient, l'étanchéité du bouchage ( scellage ) et les objets visibles doivent être inspecté.) | Fournir des plans de test, des normes de test et des exigences de version pour la version finale du produit. | Le rapport final d’inspection du produit doit couvrir les exigences limites des normes nationales de sécurité alimentaire de mon pays. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| 4.3 Mesures de contrôle des moisissures, des levures et des corps étrangers | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire Bonnes pratiques de fabrication pour les préparations en poudre pour nourrissons » (GB 23790-2010) (Annexe A (Annexe normative) Salmonella, Enterobacter sakazakii et autres entérobactéries dans les zones de travail propres des préparations en poudre pour nourrissons) Directives de surveillance environnementale ;  2. Les entreprises de production doivent adopter des mesures efficaces de contrôle des corps étrangers pour prévenir et inspecter les corps étrangers, telles que l'installation d'écrans, d'aimants puissants, de détecteurs de métaux, etc. Ces mesures doivent être soumises à une surveillance des processus ou à une vérification de leur efficacité. )  3. « Principes généraux de la norme nationale de sécurité alimentaire pour les préparations à des fins médicales spéciales » (GB 29922-2013) (Annexe B Directives pour la surveillance environnementale des salmonelles, des entérobactéries Sakazakii et d'autres entérobactéries dans les zones d'opération de nettoyage des préparations en poudre à des fins médicales spéciales ;  4. Les entreprises de production doivent adopter des mesures efficaces de contrôle des corps étrangers pour prévenir et inspecter les corps étrangers, telles que l'installation d'écrans, d'aimants puissants, de détecteurs de métaux, etc. Ces mesures doivent être soumises à une surveillance des processus ou à une vérification de l'efficacité. )  5. « Norme nationale de sécurité alimentaire – Pratiques générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013) (Annexe A Lignes directrices pour les procédures de surveillance microbienne dans la transformation des aliments ;  6. Un système de gestion pour prévenir la contamination par des matières étrangères devrait être établi, les sources et voies possibles de pollution devraient être analysées et des plans et procédures de contrôle correspondants devraient être formulés. | Prévoir des mesures de contrôle des moisissures, des levures et des corps étrangers. | 1. La surveillance doit cibler les zones où les micro-organismes ont tendance à se cacher et à se reproduire ;  2. Si l'intégrité des installations associées utilisées pour empêcher les corps étrangers est régulièrement vérifiée. | □Conforme à  □ Ne répond pas |  |
| **5. Déclaration** | | | | | |
| 5.1 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 n° 248 de l'Administration générale des douanes) . |  | 1. Il doit porter la signature de la personne morale et le sceau de la société. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 5.2 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 n° 248 de l'Administration générale des douanes) . |  | 1. Il doit être signé par l'autorité compétente et tamponné par l'autorité compétente. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |