Conditions d'enregistrement et points clés pour la comparaison et l'inspection des fabricants étrangers de pâtes farcies importées

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 d'hygiène des entreprises de production de pâtes farcies à l'étranger qui demandent l'enregistrement en Chine doivent être conformes aux lois, réglementations et normes chinoises. Les réglementations pertinentes sont conformes aux exigences du Protocole d'inspection et de quarantaine pour les pâtes farcies exportées vers la Chine. Ce formulaire est destiné aux autorités compétentes d'outre-mer en charge des pâtes farcies importées pour effectuer des inspections officielles des entreprises de production de pâtes farcies sur la base des principales conditions et bases énumérées, et en même temps sur la base des points d'examen que les entreprises de production de pâtes farcies d'outre-mer doivent remplir ; et soumettre le rapport sur la base des principales conditions et bases énumérées. L'auto-examen peut également être effectué sur la base des pièces justificatives et des points clés de l'examen, qui peuvent être utilisés pour l'auto-évaluation avant que l'entreprise ne demande l'enregistrement.

2. Les autorités compétentes étrangères et les fabricants étrangers de pâtes farcies 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 documents de certification doit être soumis.

4. Les « pâtes farcies » désignent la farine de blé ou d'autres matières premières riches en amidon transformées en cuir, à partir d'une ou plusieurs matières premières telles que la viande de bétail et de volaille, les fruits et légumes, les produits aquatiques, les ovoproduits, les produits laitiers, etc. provenant d'entreprises enregistrées en Chine En tant que garnitures, les produits à base de riz et de farine contenant des garnitures sont produits par des techniques de transformation telles que la préparation, le chauffage (ou sans chauffage), la congélation rapide, le stockage au froid (congelé), etc., avec ou sans ajout de produits emballés individuellement. sachets d'assaisonnement et peuvent être consommés après un simple traitement.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| projet | Conditions et base | Remplir les exigences et les documents justificatifs | Points de révision | Détermination de la conformité | Remarque |
| **1. Situation de base de l'entreprise** | | | | | |
| 1.1 Situation de base de l'entreprise | 1. Articles 5, 6, 7 et 8 du "Règlement de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance n° 248 de l'Administration générale des douanes).  2. Le protocole d'inspection et de quarantaine des pâtes farcies exportées vers la Chine signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes. | 1.1.1 Remplissez 1. Formulaire d'informations de base pour les fabricants étrangers de pâtes farcies importées. 1.1.2 Fournir des informations sur la production et l'exploitation des 2 années précédentes à compter de la date de l'examen (si l'entreprise a été créée il y a moins de 2 ans, fournir des informations depuis la création de l'entreprise), y compris la capacité de production, la production annuelle réelle (statistiques par variété). ), volume des exportations (le cas échéant) Variété et statistiques nationales), etc. | 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 pâtes farcies à exporter vers la Chine doivent être conformes à la portée du produit stipulé dans les accords, protocoles, mémorandums, etc. pertinents sur l'inspection et la quarantaine des pâtes farcies exportées vers la Chine. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 1.2 Système de gestion | 1. Articles 5, 6, 7 et 8 du "Règlement de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance n° 248 de l'Administration générale des douanes). | 1.2 Fournir des documents du système de gestion sur la prévention et le contrôle de la quarantaine végétale, la gestion de la sécurité alimentaire, la gestion du personnel, l'utilisation de produits chimiques, l'acceptation des matières premières, la gestion de l'entreposage, l'inspection des exportations de produits finis, le rappel de produits non qualifiés, la gestion de la traçabilité, etc. | Les entreprises doivent établir des documents de système de gestion couvrant, sans toutefois s'y limiter, la prévention et le contrôle phytosanitaires, la gestion de la sécurité alimentaire, la gestion du personnel, l'utilisation de produits chimiques, l'acceptation des matières premières, la gestion de l'entreposage, l'inspection des exportations de produits finis, le rappel de produits non qualifiés, la gestion de la traçabilité, etc. les rendre efficaces à mettre en œuvre. | □ Conforme à  □Ne répond pas |
| 1.3 Structure organisationnelle de gestion | 1. Articles 5, 6, 7 et 8 du "Règlement de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance n° 248 de l'Administration générale des douanes).  2. Le protocole d'inspection et de quarantaine des pâtes farcies exportées vers la Chine signé entre l'autorité compétente du pays demandeur et l'Administration générale des douanes. | 1.3 Fournir des informations sur l'organisation de la gestion de l'entreprise et la dotation en personnel des départements ou des postes liés à la gestion de l'hygiène des usines et de la sécurité alimentaire. | Les entreprises devraient créer des départements ou des postes responsables de la gestion de l'hygiène des usines et de la sécurité alimentaire, et les doter de gestionnaires ayant une formation professionnelle liée à l'hygiène des usines et à la sécurité alimentaire. | □Conforme à  □Ne répond pas |
| **2. Emplacement de l'entreprise et disposition de l'atelier** | | | | | |
| 2.1 Sélection du site et environnement de l'usine | 1. 3.1 et 3.2 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881).  2. 4.2 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les nouilles surgelées et les produits à base de riz » (GB 19295-2011). | 2.1.1 Fournir un plan d'étage de la zone de l'usine et indiquer les noms des différentes zones d'exploitation.    2.1.2 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) . | 1. L’aménagement de la zone de l’usine répond aux besoins de production et de transformation.  2. Il n’y a aucune source de pollution autour de la zone de l’usine. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 2.2 Aménagement de l'atelier | 1. 4.1 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881). | 2.2 Fournir un plan d'étage de l'atelier, marquant le flux des personnes, la logistique, le débit d'eau, les procédures de traitement et les différentes zones de nettoyage. | 1. La superficie et la hauteur de l'atelier doivent être compatibles avec la capacité de production et l'emplacement des équipements, répondre au flux de processus et aux exigences de sécurité et de santé des produits traités et éviter la contamination croisée.  2. Les portes et fenêtres pouvant être ouvertes dans l'atelier et les passages reliant le monde extérieur doivent être dotés d'installations pour empêcher les insectes, les rats, les oiseaux, les chauves-souris et autres animaux volants. | □ Conforme à  □Ne répond pas |
| **3. Installations et équipements** | | | | | |
| 3.1 Équipements de production et de transformation | 1. 5.2.1 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881). | 3.1 Fournir une liste des principaux équipements et installations, ainsi que des capacités de conception et de traitement. | 1. Les entreprises doivent être équipées d'équipements de production adaptés aux capacités de production et de transformation. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 3.2 Installations d'entreposage | 1. 10 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881). | 3.2 S'il existe un entrepôt frigorifique, veuillez décrire les exigences en matière de contrôle de la température et les méthodes de surveillance. (le cas échéant) | 1. Les installations de stockage peuvent répondre aux exigences de base en matière de stockage des produits, de prévention des insectes, de contrôle de la température et de l'humidité. | □Conforme à  □Ne répond pas |
| **4. Eau/glace/vapeur** | | | | | |
| 4.1 Eau/vapeur/glace pour la production et la transformation (le cas échéant) | 1. « Normes nationales de sécurité alimentaire et normes d'hygiène pour l'eau potable » (GB 5749).  2. 5.1.1 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881). | 4.1.1 Fournir des photos de sources d'eau préparées par vous-même ou d'installations d'approvisionnement en eau secondaire, et expliquer s'il existe une personne dédiée chargée du verrouillage et d'autres mesures de protection des aliments. (le cas échéant)  4.1.2 Fournir un plan de surveillance de l'eau de production et de traitement et de la glace/vapeur (le cas échéant) en contact direct avec les aliments, y compris les éléments d'inspection bactériologique, les méthodes, la fréquence, les enregistrements et les résultats des tests.  4.1.3 Fournir les additifs de chaudière utilisés lors de la production de vapeur en contact direct avec les aliments et expliquer s'ils répondent aux exigences de production et de transformation des aliments. | 1. Le plan de surveillance de l’eau de production doit couvrir toutes les sorties d’eau de l’usine.  2. Si le projet et la méthode répondent aux exigences de la « Norme nationale de sécurité alimentaire et de la norme sur l'eau potable » (GB5749).  3. Les installations d'approvisionnement en eau doivent formuler et mettre en œuvre des procédures de contrôle de l'assainissement et disposer de mesures appropriées de protection des aliments.  4. Les additifs de chaudière utilisés lors de la production de vapeur en contact direct avec les aliments doivent être conformes aux exigences de production et de transformation des aliments. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| **5. Matières premières et matériaux d'emballage** | | | | | |
| 5.1 Réception et contrôle des matières premières et des excipients | 1. 7 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881).  2. 3.1 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les nouilles surgelées et les produits à base de riz » (GB 19295-2011). | 5.1 Fournir des mesures d'acceptation pour les matières premières et les additifs, y compris les normes d'acceptation et les méthodes d'acceptation. | 1. Les normes d'acceptation des matières premières et des additifs sont conformes aux réglementations et normes chinoises.  2. Les entreprises doivent inspecter les conditions phytosanitaires et de sécurité végétale des matières premières avant d'entrer dans l'usine, ou prendre les mesures de lutte antiparasitaire nécessaires pour garantir que les matières premières répondent aux exigences de sécurité de la production, et établir des registres d'acceptation et de lutte antiparasitaire, et conserver les registres pour pas moins de 2 ans. | □Conforme à    □Ne répond pas |  |
| 5.2 Origine des matières premières | 1. « Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les bactéries pathogènes dans les aliments » (GB29921).  2. "Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires" (GB 2760) .  3. « Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les mycotoxines dans les aliments » (GB 2761) .  4. « Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les contaminants dans les aliments » (GB 2762) .  5. « Limites maximales de résidus de pesticides dans les aliments selon la norme nationale de sécurité alimentaire » (GB 2763)  6. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les céréales » (GB 2715-2016). | 5.2.1 Fournir le dernier rapport de test attestant que le produit est conforme aux normes nationales de sécurité alimentaire de la Chine. (le cas échéant)  5.2.2 Fournir des documents prouvant que les matières premières produites par l'entreprise doivent provenir de zones où les organismes de quarantaine ne préoccupent pas la Chine et que les fournisseurs de matières premières ont des qualifications qui répondent aux exigences locales. | 1. Les matières premières utilisées doivent être conformes aux lois et réglementations chinoises, aux normes nationales de sécurité alimentaire et aux accords, protocoles, mémorandums et autres réglementations pertinents sur l'inspection et la quarantaine des pâtes farcies exportées vers la Chine.  2. Si l'entreprise a établi une évaluation de la conformité des matières premières et mis en œuvre une gestion de la traçabilité des matières premières achetées conformément aux exigences de l'accord. | □ Conforme à  □Ne répond pas |
| 5.3 Additifs alimentaires (le cas échéant) | 1. Article 7.3 des « Normes nationales de sécurité sanitaire des aliments, Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881).  2. « Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires » (GB 2760). | 5.3 Liste des additifs alimentaires utilisés dans la production et la transformation (y compris le nom, le but, la quantité ajoutée, etc.). | 1. Les additifs alimentaires utilisés dans la production sont conformes à la réglementation chinoise sur l’utilisation des additifs alimentaires. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |
| 5.4 Matériaux d'emballage | 1. 8.5 dans « Spécifications générales d'hygiène des normes nationales de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881).  2. 4.1 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les nouilles et les produits à base de riz surgelés » ( GB 19295-2011).  3. Accords, mémorandums et protocoles bilatéraux pertinents en matière d'inspection et de quarantaine. | 5.4.1 Fournir la preuve que les matériaux d'emballage interne et externe conviennent à l'emballage du produit.  5.4.2 Fournir des styles d'étiquettes pour les produits finis destinés à être exportés vers la Chine. | 1. Les matériaux d'emballage n'affectent pas la sécurité alimentaire et les caractéristiques du produit dans des conditions spécifiques de stockage et d'utilisation.    2. Les marquages des emballages doivent être conformes aux exigences des accords, mémorandums et protocoles bilatéraux d’inspection et de quarantaine. | □ Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **6. Contrôle de la production et de la transformation** | | | | | |
| 6.1 Mise en place et fonctionnement du système HACCP | 1. « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881-2013) .  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). | 6.1.1 Fournir des organigrammes de production et de transformation, des feuilles de travail d'analyse des dangers et des plans HACCP pour tous les produits à exporter vers la Chine.  6.1.2 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. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 6.2 Contrôle des mycotoxines | 1. « Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les mycotoxines dans les aliments » (GB 2761).  2. 4.2 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les nouilles surgelées et les produits à base de riz » (GB 19295-2011). | des rapports d'inspection par échantillonnage indiquant que les mycotoxines présentes dans les produits fabriqués, transformés et stockés sont conformes aux normes nationales de sécurité alimentaire de la Chine. | Si le système de contrôle de l’usine de transformation pour les mycotoxines présentes dans les produits après la production, la transformation et le stockage est raisonnable.  2. Les résultats des tests doivent être conformes aux normes nationales chinoises de sécurité alimentaire. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |
| 6.3 Utilisation d'additifs alimentaires et de fortifiants nutritionnels (le cas échéant) | 1. Article 7.3 des « Normes nationales de sécurité sanitaire des aliments, Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » ( GB14881).  2. « Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires » (GB 2760).  3. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'exhausteurs de nutrition alimentaire » (GB14880). | 6.3 Fournir la technologie de production et de transformation, le plan de surveillance des produits et les résultats de la surveillance. | 1. Les résultats des tests doivent être conformes aux normes nationales chinoises de sécurité alimentaire. | □Conforme à  □Ne répond pas  □ Sans objet |
| **7. Nettoyage et désinfection** | | | | | |
| 7.1 Nettoyage et désinfection | 1. 8.2.1 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881). | 7.1 Fournir des mesures de nettoyage et de désinfection, y compris les méthodes et la fréquence de nettoyage et de désinfection, ainsi que la vérification des effets du nettoyage et de la désinfection. | 1. Les mesures de nettoyage et de désinfection doivent permettre d’éliminer la contamination croisée et de répondre aux exigences d’hygiène. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **8. Lutte contre les produits chimiques, les déchets, les parasites et les rongeurs** | | | | | |
| 8.1 Contrôle chimique | 1. 8.3 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013). | 8.1 Décrire brièvement les exigences d'utilisation et de stockage des produits chimiques. | 1. Le système de gestion des produits chimiques est raisonnable et peut empêcher efficacement les produits chimiques utilisés de contaminer les produits. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| Gestion de la pollution physique | 1. 8.4 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013)  2. 3.5 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les nouilles surgelées et les produits à base de riz » (GB 19295-2011). | 8.2 Fournir des systèmes de gestion et des dossiers de traitement associés pour prévenir la pollution physique. | 1. Un système de gestion pour prévenir la contamination par des matières étrangères doit être établi, les sources et voies possibles de pollution doivent être analysées et les plans et procédures de contrôle correspondants doivent être formulés .  2. Des mesures telles que l'entretien des équipements, la gestion de l'assainissement, la gestion sur site, la gestion du personnel externe et la supervision du processus de transformation doivent être adoptées pour maximiser le  Minimisez le risque de contamination des aliments par du verre, du métal, du plastique et d'autres corps étrangers.  3. Des mesures efficaces telles que des écrans, des capteurs, des aimants et des détecteurs de métaux doivent être prises pour réduire le risque de contamination des aliments par du métal ou d'autres corps étrangers. | □ Conforme à  □Ne répond pas |
| 8.3 Lutte contre les nuisibles et les rongeurs | 1. 6.4 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881). | 8.3 Fournir des méthodes de lutte antiparasitaire et des plans d'aménagement. Si cela est entrepris par un tiers, fournir les qualifications de ce tiers. | 1. L’impact des moustiques, mouches et autres insectes nuisibles et rongeurs sur la sécurité et l’hygiène de la production doit être évité. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 8.4 Gestion des déchets | 1. 6.5 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881). | 8.4 Fournir un système de gestion des déchets et les dossiers de traitement associés. | 1. Les conteneurs de produits comestibles et les conteneurs de stockage des déchets dans l'atelier doivent être clairement marqués et distingués.  2. Les déchets doivent être stockés séparément et traités à temps pour éviter toute pollution de la production. | □Conforme à  □Ne répond pas | . |
| **9. Traçabilité des produits** | | | | | |
| 9.1 Traçabilité et rappel | 1.11 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881). | 9.1 Décrire brièvement la procédure de traçabilité du produit, en prenant comme exemple le numéro de lot d'un lot de produits finis pour expliquer comment retracer le produit fini jusqu'à la matière première. | 1. Des procédures de traçabilité doivent être établies pour parvenir à une traçabilité bidirectionnelle de l’ensemble de la chaîne des matières premières, des processus de production et de transformation et des produits finis. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 9.2 Gestion des entrées et sorties | 1. 11 et 14.1 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881). | 9.2 Assurer la gestion des entrées et sorties de produits. | 1. Les produits doivent être inspectés avant d'entrer dans l'entrepôt et les enregistrements d'acceptation, de stockage et de sortie doivent être conservés pendant au moins 2 ans. | □Conforme à  □Ne répond pas |
| **10. Gestion du personnel et formation** | | | | | |
| 10.1 Gestion de la santé et de l'hygiène du personnel | 1. 6.3 dans « Spécifications générales d'hygiène de la norme nationale de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881). | 10.1 Fournir aux employés des exigences en matière de gestion de la santé avant l'emploi et d'examen physique des employés. | 1. Avant d'embaucher des employés, ils doivent subir un examen physique et prouver qu'ils sont aptes à travailler dans une entreprise de transformation des aliments.  2. Les employés doivent subir des examens physiques réguliers et tenir des registres. | □Conforme à  □Ne répond pas | . |
| 10.2 Formation du personnel | 1. 12 dans « Spécifications générales d'hygiène des normes nationales de sécurité alimentaire pour la production alimentaire » (GB14881). | 10.2 Fournir aux employés des plans de formation annuels, du contenu, des évaluations et des dossiers. | 1. Le contenu de la formation doit couvrir le mémorandum d'inspection et de quarantaine, les accords et protocoles, les réglementations et normes chinoises pour les pâtes farcies exportées vers la Chine, etc. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 10.3 Exigences de gestion | 1. 13.3 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881). | 10.3 Fournir au personnel de direction des dossiers de formation sur les dispositions pertinentes du pays/de la région où se trouvent les produits exportés et les lois et réglementations chinoises en matière de santé végétale et de sécurité alimentaire, et effectuer des contrôles ponctuels sur place et des questions et réponses si nécessaire. | 1. Les capacités commerciales du personnel de production et de gestion de l'entreprise doivent être adaptées aux exigences du poste, et ils doivent être familiers avec les dispositions pertinentes des lois et réglementations sur la santé des végétaux et la sécurité alimentaire du pays/de la région et de la Chine, ainsi qu'avec les exigences du Protocole sur l'exportation de pâtes farcies vers la Chine signé par les deux parties et les exigences de la présente spécification.  2. Avoir les qualifications et les capacités adaptées à leur travail. | □Conforme à  □Ne répond pas |
| **11. Auto-examen et maîtrise de soi** | | | | | |
| 11. Inspection du produit fini | 1. 9 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881) .  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour les nouilles surgelées et les produits à base de riz » (GB 19295-2011).  3. "Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires" (GB 2760) .  4. « Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les mycotoxines dans les aliments » (GB 2761) .  5. « Limites des normes nationales de sécurité alimentaire concernant les contaminants dans les aliments » (GB 2762) .  6. « Limites maximales de résidus de pesticides dans les aliments selon la norme nationale de sécurité alimentaire » (GB 2763) . | 11.1 Fournir les éléments d'inspection des produits finis, les indicateurs, les méthodes et la fréquence d'inspection.  11.2 Si une 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 confié, elle doit fournir les qualifications de laboratoire confiées . | 1. Les entreprises doivent effectuer des tests phytosanitaires, de sécurité alimentaire et autres sur leurs produits pour garantir leur conformité aux exigences chinoises, et conserver les enregistrements des tests pendant au moins 2 ans.  2. Les entreprises doivent disposer de capacités d'inspection et d'essais phytosanitaires et de sécurité alimentaire des produits, ou confier à une institution possédant les qualifications appropriées la réalisation d'inspections et d'essais. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **12. Lutte antiparasitaire** | | | | | |
| 12.1 Prévention et contrôle des organismes de quarantaine préoccupant la Chine |  | 12.1 L'entreprise doit soumettre une liste des organismes de quarantaine préoccupants pour la Chine, ainsi que son système de surveillance et ses résultats. | 1. Les entreprises doivent prendre des mesures efficaces dans le processus de production et de stockage pour empêcher les produits d'être infectés par des organismes nuisibles, surveiller les organismes de quarantaine qui préoccupent la Chine et tenir des registres de surveillance pendant au moins deux ans. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |  |
| 12.2 Identification des organismes nuisibles |  | 12.2 Les entreprises doivent soumettre des enregistrements des organismes nuisibles trouvés pendant la production et le stockage ainsi que des enregistrements d'identification des institutions professionnelles qui leur sont confiées. | 1. Les entreprises doivent avoir la capacité d'identifier les organismes nuisibles trouvés pendant la production et le stockage, ou confier à une organisation professionnelle l'identification et l'établissement de registres de travail, qui doivent être conservés pendant au moins 2 ans. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |
| 12.3 Lutte antiparasitaire |  | 12.3 L'entreprise doit soumettre des registres des mesures de lutte antiparasitaire mises en œuvre dans les zones de production et de stockage. | 1. Les entreprises doivent mettre en œuvre régulièrement ou si nécessaire des mesures de lutte antiparasitaire dans les zones de production et de stockage. Les mesures de prévention et de contrôle pertinentes doivent être enregistrées et conservées pendant au moins 2 ans. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |
| 12.4 Traitement de fumigation (si nécessaire) |  | 12.4 | 1. La méthode de traitement par fumigation doit être conforme aux exigences chinoises, et les institutions et le personnel mettant en œuvre la fumigation doivent avoir les qualifications ou conditions appropriées. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet |
| **13. Déclaration** | | | | | |
| 13.1 Déclaration d'entreprise | 1. Articles 8 et 9 du "Règlement de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance 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 |  |
| 13.2 Confirmation par l'autorité compétente | 1. Articles 8 et 9 du "Règlement de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance 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 |  |