และประเด็นสำคัญสำหรับการเปรียบเทียบและตรวจสอบ สถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำนำเข้าในต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ตาม " ข้อบังคับ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 24 8 ) เงื่อนไขสุขอนามัยของวิสาหกิจการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในต่างประเทศที่บังคับใช้ การจดทะเบียนในประเทศจีนควรปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานของจีน กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องสอดคล้องกับข้อกำหนดของพิธีสารการตรวจสอบและกักกันสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ส่งออกไปยังประเทศจีน แบบฟอร์มนี้มีไว้สำหรับหน่วยงานต่างประเทศที่รับผิดชอบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำนำเข้าเพื่อดำเนินการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามเงื่อนไขหลักและพื้นฐานที่ระบุไว้ และในขณะเดียวกัน สถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในต่างประเทศควรกรอก และส่งเอกสารประกอบตามเงื่อนไขหลักและพื้นฐานที่ระบุไว้ นอกจากนี้ การตรวจสอบตนเองยังสามารถทำได้โดยอิงตามประเด็นสำคัญในการทบทวนการประเมินตนเองก่อนที่องค์กรจะยื่นขอจดทะเบียน

2. เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจในต่างประเทศและองค์กรการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในต่างประเทศควรทำการพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามสถานการณ์จริงของการตรวจสอบเปรียบเทียบ

3. เอกสารที่ส่งมาควรกรอกเป็นภาษาจีนหรือภาษาอังกฤษ และเนื้อหาควรเป็นจริงและครบถ้วน หมายเลขเอกสารแนบและเนื้อหาควรสอดคล้องกับหมายเลขโครงการและเนื้อหาใน "ข้อกำหนดในการกรอกและเอกสารรับรอง" " คอลัมน์ ในเวลาเดียวกันควรส่งไดเร็กทอรีของเอกสารแนบของเอกสารประกอบ

4. “ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ” หมายถึง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและพืชและผลิตภัณฑ์จากสัตว์เหล่านี้เพื่อการบริโภคของมนุษย์ ได้แก่ แมงกะพรุน สัตว์จำพวกหอย สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง สัตว์จำพวกครัสเตเชียน สัตว์จำพวกเอคโนเดิร์ม สัตว์จำพวกเซฟาโลคอร์ด ปลา สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ สัตว์เลื้อยคลาน สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมในน้ำ และสัตว์น้ำอื่น ๆ ผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์รวมทั้งสาหร่าย และผลิตภัณฑ์จากพืชทะเลอื่นๆ และผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ไม่รวมถึงสัตว์น้ำที่มีชีวิต สัตว์น้ำ และ วัสดุ ขยายพันธุ์พืช

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไขและพื้นฐาน | | กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **1. สถานการณ์พื้นฐานขององค์กร** | | | | | | |
| 1. สถานการณ์พื้นฐานขององค์กร | 1. มาตรา 5, 6, 7 และ 8 ของ " ข้อบังคับ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการสถานประกอบการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 24 8 )  2. " มาตรการบริหาร ความปลอดภัยด้านอาหารนำเข้าและส่งออกของสาธารณรัฐประชาชนจีน " (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรเลขที่ 249 )  3 . ระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกัน ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและฝ่ายบริหารทั่วไปของศุลกากร | | 1.1 กรอก แบบฟอร์มข้อมูลพื้นฐานสำหรับสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำนำเข้าในต่าง ประเทศ | 1. องค์กร ควรกรอกข้อมูลตามความเป็นจริงและ ข้อมูลพื้นฐานควร สอดคล้องกับข้อมูลที่ส่งโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของ ประเทศ ผู้ส่งออก และเงื่อนไขการผลิตและการประมวลผลที่เกิดขึ้นจริง  2. ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่มีจุดประสงค์เพื่อ ส่งออก ไปยังประเทศจีน ควร เป็นไปตาม ขอบเขตผลิตภัณฑ์ ที่กำหนดไว้ในข้อตกลง ระเบียบการ บันทึก ฯลฯ ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการตรวจสอบและกักกันผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ส่งออกไปยังประเทศ จีน  3. ทรัพยากรบุคคล (องค์กรและเจ้าหน้าที่) ควรสามารถตอบสนองความต้องการของการผลิตและการประมวลผลขององค์กร รวมถึงการตรวจสอบและการกำกับดูแลอย่างเป็นทางการ  4. ความจุในการแช่เย็นควรเป็นไปตามความสามารถในการผลิตและจัดเก็บผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็ง/แช่เย็นได้อย่างต่อเนื่อง | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **2. ที่ตั้งองค์กรและรูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ** | | | | | | |
| 2.1 การเลือกสถานที่ และ สภาพแวดล้อมของโรงงาน | | 1. 3.1 และ 3.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. 3.1 และ 3.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) | 2.1.1 จัดทำผังพื้นที่โรงงานและระบุชื่อพื้นที่ปฏิบัติการต่างๆ  2.1.2 จัดเตรียมรูปภาพสภาพแวดล้อมที่โรงงานตั้งอยู่ รูปภาพควรระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง ชานเมือง อุตสาหกรรม เกษตรกรรม และที่อยู่อาศัย ) | 1. แผนผังพื้นที่โรงงานตอบสนองความต้องการด้านการผลิตและการแปรรูป  2. ไม่มีแหล่งกำเนิดมลพิษรอบๆ บริเวณโรงงาน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.2 รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ | | 1. 4.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. “มาตรฐานสุขอนามัยในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ”  (กิกะไบต์ 20941 ) 4.1 . | 2.2 จัดทำ แผนผังชั้นของการประชุมเชิงปฏิบัติการ ทำเครื่องหมาย การไหลของผู้คน การขนส่ง การไหลของน้ำ ขั้นตอนการประมวลผล และ พื้นที่ ทำความสะอาดต่างๆ | 1. รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการควรสมเหตุสมผลเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านการผลิตและการแปรรูป และหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **3. สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์** | | | | | | |
| 3.1 อุปกรณ์การผลิตและการแปรรูป | | ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติและข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ”  (กิกะไบต์ 20941 ) 5.2.1 . | 3.1 จัดทำ รายการอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกหลัก และความสามารถในการออกแบบและการประมวลผล | 1. สถานประกอบการควร ติดตั้งอุปกรณ์การผลิตให้เหมาะสมกับกำลังการ ผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 3.2 สิ่งอำนวยความสะดวกคลังสินค้า | | ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติและข้อกำหนดด้านสุขอนามัย สำหรับการผลิต ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ”  (กิกะไบต์ 20941 ) 10.2 . | 3.2 หากมี ห้องเย็น โปรด อธิบายข้อกำหนดในการควบคุมอุณหภูมิ และ วิธีการตรวจ สอบ (ถ้ามี) | 1. สิ่งอำนวยความสะดวกการจัดเก็บสามารถตอบสนอง ความ ต้องการอุณหภูมิการจัด เก็บ ผลิตภัณฑ์ |  |  |
| **4.น้ำ /น้ำแข็ง/ไอน้ำ** | | | | | | |
| 4.1 น้ำ/ไอน้ำ/น้ำแข็งสำหรับการผลิตและการแปรรูป (ถ้ามี) | | 1. “มาตรฐานสุขอนามัยน้ำดื่ม” (GB 5749)  2. 5.1.1 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 )  3. 5.1.1 ใน " ข้อกำหนด ด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 4.1.1 จัดเตรียมรูปถ่ายแหล่งน้ำที่จัดเตรียมเองหรือแหล่งน้ำสำรอง และอธิบายว่ามีบุคคลที่รับผิดชอบ การปิดล็อค และมาตรการปกป้องอาหารอื่น ๆ หรือไม่ (ถ้ามี)  4.1.2 จัดทำแผนการติดตามสำหรับการผลิตและการแปรรูปน้ำและน้ำแข็ง/ไอน้ำ (ถ้ามี) โดยสัมผัสโดยตรงกับอาหาร รวมถึงรายการตรวจสอบทางแบคทีเรีย วิธีการ ความถี่ บันทึก ผลการทดสอบ และรายงานการทดสอบสองฉบับล่าสุด  4.1.3 จัดหาสารเติมแต่งสำหรับหม้อไอน้ำที่ใช้ในการผลิตไอน้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร และอธิบายว่าสารดังกล่าวตรงตามข้อกำหนดด้านการผลิตและการแปรรูปอาหารหรือไม่ | 1. แผนการตรวจติดตามน้ำในการผลิตควรครอบคลุมท่อจ่ายน้ำทุกแห่งในโรงงาน  2. โครงการและวิธีการเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานน้ำดื่ม" (GB5749) หรือไม่  3. สิ่งอำนวยความสะดวกการจัดหาน้ำใต้น้ำจะต้องกำหนดและดำเนินการตามขั้นตอนการควบคุมสุขอนามัยและมีมาตรการปกป้องอาหารที่เหมาะสม  4. สารเติมแต่งในหม้อต้มที่ใช้เมื่อผลิตไอน้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารควรเป็นไปตามข้อกำหนดในการผลิตและการแปรรูปอาหาร | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **5. วัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์** | | | | | | |
| 5.1 การยอมรับวัตถุดิบและสารเพิ่มปริมาณ | | 1. 7 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. 7 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) | 5.1 จัดให้มี มาตรการการยอมรับ วัตถุดิบและสารเติมแต่ง รวมถึงมาตรฐานการยอมรับและวิธีการยอมรับ | 1. มาตรฐานการยอมรับวัตถุดิบและสารเติมแต่ง เป็นไปตาม กฎระเบียบและมาตรฐานของ จีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.2 แหล่งที่มาของ วัตถุดิบ | | 1. 7.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 )  2. การใช้เครื่องในสัตว์น้ำ ไข่ หนัง ครีบ เกล็ด กระดูก เปลือกหอย และเนื้อเยื่ออื่นที่ไม่ใช่กล้ามเนื้อเป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ  ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดและแช่แข็งจากสัตว์” (GB 2733)  3. วัตถุดิบของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ได้จากสัตว์ควรเป็นไปตาม "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากสัตว์สดและแช่แข็ง" (GB 2733)  4. วัตถุดิบของผลิตภัณฑ์สาหร่ายควรเป็นไปตาม "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสาหร่ายและผลิตภัณฑ์" (GB 19643)  5. ตารางที่ 1 ของ "ขีดจำกัดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร" (GB29921)  6. 3.6 และ 3.7 ใน " มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากสัตว์" (GB10136 ) | 5.2.1 หากวัตถุดิบเป็น วัตถุดิบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหรือวัตถุดิบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดิบที่มีสารพิษชีวภาพโปรดจัดทำ รายงานผลการทดสอบ ล่าสุด (ถ้ามี)  5.2.2 หาก เป็นเรือประมง ให้จัดเตรียมเอกสารใบอนุญาตอย่างเป็นทางการและคำอธิบายวิธีการประมงเกี่ยวกับพื้นที่ปฏิบัติการของเรือประมง เวลาทำการ และชนิดพันธุ์ประมง (ถ้ามี)  5.2.3 หาก เป็นวัตถุดิบในการเพาะพันธุ์ต้องแสดงใบรับรองคุณสมบัติของฟาร์มเพาะพันธุ์ด้วย (ถ้ามี) | 1. วัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีสารพิษชีวภาพ เช่น หอยสองฝาและปลาปักเป้า ควรได้รับการทดสอบสารพิษและตรวจสอบและดำเนินการตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของวัตถุดิบ  2. วัตถุดิบที่ใช้ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของข้อตกลง ระเบียบการ บันทึก และข้อบังคับอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและกักกันผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ส่งออกไปยังประเทศจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 5.3 วัตถุดิบหอยสองฝา (ถ้ามี) | | 1. 7.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 )  2. ตารางที่ 1 ของ "ขีดจำกัดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร" (GB29921 )  3. 3.6 และ 3.7 ใน " มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากสัตว์" (GB10136-2015 ) | 5.3.1 ระบุ ตำแหน่งที่ตั้งของพื้นที่ทะเลซึ่งเป็นที่มาของวัตถุดิบหอย และใบรับรองใบอนุญาตอย่างเป็นทางการของผู้เก็บเกี่ยวหอยสอง ฝา  5.3.2 จัดให้มีวิธีการทำให้บริสุทธิ์สำหรับวัตถุดิบหอย  5.3.3 จัดให้มี มาตรการติดตามสารพิษจาก หอย ใน หอย ดิบ | 1. หอยสองฝาควรมาจากแหล่งเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำหรือแหล่งประมงที่ได้รับอนุญาตอย่างเป็นทางการ และต้องทำให้บริสุทธิ์เมื่อจำเป็น ผู้ปลูกหรือผู้เก็บเกี่ยววัตถุดิบหอยควรได้รับใบอนุญาตจากหน่วยงานที่มีอำนาจอย่างเป็นทางการ  2. ทำการทดสอบสารพิษจากหอยในวัตถุดิบหอยอย่างสม่ำเสมอเพื่อตรวจสอบความปลอดภัยของวัตถุดิบ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 5. ตัวแทนอาหาร 4 รายการ (ถ้ามี) | | 1. มาตรา 7.3 ของ "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881)  2. มาตรา 7.3 ของ "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941)  3. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" (GB 2760) | 5.4 รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการผลิตและการแปรรูป (รวมถึงชื่อ วัตถุประสงค์ ปริมาณการเติม ฯลฯ) | 1. วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการผลิต เป็นไปตามกฎระเบียบของจีนเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 5.5 วัสดุ บรรจุภัณฑ์ | | 1. 8.5 ใน " ข้อกำหนด ด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. 8.5 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัย มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 )  3. ข้อตกลงการตรวจสอบและการกักกันระดับทวิภาคีที่เกี่ยวข้อง บันทึก และ ระเบียบการ | 5.5.1 แสดงหลักฐานว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอกมีความเหมาะสมสำหรับบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์  5.5.2 จัดทำรูปแบบฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่จะส่งออกไปยังประเทศ จีน | 1. วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ภายใต้การเก็บรักษาและเงื่อนไขการใช้งานเฉพาะ  2. เครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์ควรเป็นไปตาม ข้อกำหนดของข้อตกลงการตรวจสอบและกักกัน บันทึกข้อตกลง และระเบียบการระดับ ทวิภาคี | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **6 การควบคุมการผลิตและการประมวลผล** | | | | | | |
| 6.1 การจัดตั้งและดำเนินการระบบ HACCP | | 1. 8.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 )  2. "ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับวิสาหกิจการผลิตอาหารภายใต้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (HACCP)" (GB/T 27341 ) | 6.1.1 จัดเตรียม แผนภูมิขั้นตอนการผลิตและการประมวลผล เอกสารงานวิเคราะห์อันตราย และแผน HACCP สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้งหมด ที่ตั้งใจจะส่งออกไปยังประเทศ จีน  6.1.2 จัดทำ บันทึกการตรวจสอบจุด CCP บันทึกการแก้ไข และแบบฟอร์มตัวอย่างบันทึกการตรวจ สอบ | 1. แผน HACCP ควร วิเคราะห์และควบคุมอันตรายทางชีวภาพ กายภาพ และเคมีอย่างมี ประสิทธิภาพ  2. กระบวนการผลิต ควรมี ความเหมาะสม เพื่อหลีกเลี่ยง การปน เปื้อน ข้าม  3. การกำหนดจุด CCP ควรเป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์และเป็นไปได้ และมาตรการแก้ไขและทวนสอบควรมีความเหมาะสม | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 6.2 การควบคุมอุณหภูมิ | | 1. 8. 2.2.1.4, 8.2.2.1.6 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัย มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 )  2. 8.2.2.2.1 (ใช้ได้กับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น) ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัย มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) | 6.2.1 จัดให้มีวิธีการละลายวัตถุดิบ และข้อกำหนดด้านเวลาในการละลายและการควบคุมอุณหภูมิ (ถ้ามี)  6.2.2 จัดให้มีข้อกำหนดการควบคุมอุณหภูมิและอุปกรณ์ตรวจสอบอุณหภูมิสำหรับการประชุมเชิงปฏิบัติการการประมวลผลและคลังสินค้าจัดเก็บ (ใช้ได้กับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น) | 1. ควบคุมเวลาและอุณหภูมิการละลายของวัตถุดิบ  2. โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นควรมีมาตรการควบคุมอุณหภูมิ ควรย้ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูปไปยังสภาพแวดล้อมแช่เย็นโดยเร็วที่สุด | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 6. 3 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็ง | | 1. 8. 2.2.2.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) | 6.3.1 จัดให้มีวิธีการแช่แข็ง เวลา และข้อกำหนดในการควบคุมอุณหภูมิการแช่แข็งสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็ง และพื้นฐานสำหรับการ พิจารณา  6.3.2 หาก จะรับประทานผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำดิบ ให้ระบุอุณหภูมิและเวลาในการแช่เย็น | 1. กำหนดเวลาและอุณหภูมิในการแช่แข็งตามความหนา รูปร่าง และปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อให้มั่นใจว่าผ่านเขตการผลิตผลึกน้ำแข็งสูงสุดโดยเร็วที่สุด  2. เมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดิบ ควรมีวิธีการรักษาความเย็นที่เพียงพอเพื่อให้แน่ใจว่าปรสิตที่เป็นอันตรายต่อร่างกายมนุษย์จะถูกฆ่า เก็บแช่แข็งเป็นเวลา 7 วันที่อุณหภูมิแวดล้อมต่ำกว่า -20°C;  3. แช่แข็งจนแข็งที่อุณหภูมิแวดล้อม -35°C หรือต่ำกว่า และเก็บไว้เป็นเวลา 15 ชั่วโมงที่อุณหภูมิแวดล้อม -35°C หรือต่ำกว่า  4. แช่แข็งจนแข็งที่อุณหภูมิแวดล้อม -35°C หรือต่ำกว่า และเก็บไว้เป็นเวลา 24 ชั่วโมงที่อุณหภูมิแวดล้อม -20°C หรือต่ำกว่า | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 6. 4 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแห้ง (ถ้ามี) | | 1. 8.2.2.2.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) | 6. 4 ระบุเวลาในการอบแห้ง อุณหภูมิในการอบแห้ง ความชื้นในสิ่งแวดล้อม กิจกรรมทางน้ำของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และวิธีการบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแห้ง | 1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแอคติวิตีทางน้ำของผลิตภัณฑ์แห้งอยู่ในช่วงที่ปลอดภัย | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 6. 5 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดอง (ถ้ามี) | | 1. 8.2.2.2.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) | 6.5 จัดหา น้ำตาล/ ความเค็มของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดอง | 1. ควรใช้ความเค็มที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ดองเพื่อป้องกันการแพร่พันธุ์ของแบคทีเรียที่ไม่ใช่ฮาโลฟิลิก | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 6. อาหารทะเลกระป๋อง 6 ชิ้น ( ถ้ามี) | | 1. 8.2.2.2.5 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) | 6.6.1 ระบุข้อกำหนดด้านอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำกระป๋องที่มีข้อกำหนดเฉพาะที่แตกต่างกัน และ บันทึก การฆ่าเชื้อ/อุณหภูมิล่าสุด  6.6.2 จัดให้มีรายงานการซึมผ่านความร้อนและการกระจายความร้อนสำหรับภาชนะฆ่าเชื้อของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำกระป๋องที่มีข้อกำหนดแตกต่างกัน | 1. ควรมั่นใจอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อและเวลาในการฆ่าเชื้อที่เพียงพอสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำกระป๋อง | □สอดคล้องกับ  □ ไม่ตรงตาม |  |
| **7. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ** | | | | | | |
| 7.1 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ | | 1. 8.2.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. 8.2.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) | 7.1 จัดให้มี มาตรการ ทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ รวมถึง วิธีการและความถี่ ในการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และ การตรวจสอบผลการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ | 1. มาตรการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ควรสามารถลดการปนเปื้อนข้ามและเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุข อนามัย | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 7.2 การติดตาม จุลินทรีย์ ในสิ่งแวดล้อม | | 1. 8.2.2.1.2 และ 8.2.2.1.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941) | 7.2 จัดทำ แผนการตรวจติดตามจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์สำหรับสิ่งแวดล้อมและกระบวนการผลิต รวมถึง รายการตรวจสอบ ความถี่ มาตรฐานการตัดสินใจ และ มาตรการแก้ไขเพื่อให้ได้ผลลัพธ์เชิงบวก | 1. จุดเน้นของการติดตามควรครอบคลุมพื้นที่ที่จุลินทรีย์ มี แนวโน้มที่จะซ่อนตัวและ ผสมพันธุ์  2. การตั้งค่าจุดสุ่มตัวอย่าง ตัวอย่างเช่น เมื่อการบำรุงรักษาที่สำคัญ กิจกรรมการก่อสร้าง หรือสภาพสุขอนามัยแย่ลง จุดเก็บตัวอย่างที่จำเป็นจะถูกเพิ่มลงในแผนการ ติดตาม  3. จะ ปรับความถี่ในการดำเนินการตามแผนติดตามสิ่งแวดล้อมโดยพิจารณาจากผลการทดสอบและความรุนแรงของความเสี่ยงด้านมลพิษหรือ ไม่  4. มาตรการแก้ไขเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่เป็น บวก | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **8. การควบคุมสารเคมี ของเสีย สัตว์รบกวน และสัตว์ฟันแทะ** | | | | | | |
| การควบคุม สารเคมี | | 1. 8.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013 )  2. 8.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) | 8.1 อธิบายโดยย่อเกี่ยวกับ ข้อกำหนด การใช้ และการเก็บรักษา สาร เคมี | 1. ป้องกันสารเคมีที่ใช้ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| การจัดการ ของเสีย | | 1. 8. 1.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) | 8.2.1 ให้ ภาพความแตกต่างระหว่างภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะใน โรงงาน  8.2.2 อธิบายข้อกำหนด สำหรับ ขั้นตอนการกำจัดของเสีย โดย ย่อ | 1. ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะในโรงงานควรมีการทำเครื่องหมายและแยกแยะอย่าง ชัดเจน  2. ของเสียควรเก็บแยกต่างหากและดำเนินการให้ทันเวลาเพื่อหลีกเลี่ยงมลภาวะต่อการ ผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 8.3 การควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะ | | 1. 6.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 8.3 จัดให้มี วิธี การควบคุมสัตว์รบกวน และ แผนการจัดวาง หาก ดำเนินการโดยบุคคลที่สาม ให้ระบุคุณสมบัติของบุคคลที่ สาม | 1. ควรหลีกเลี่ยงผลกระทบของแมลงศัตรูพืชและสัตว์ฟันแทะที่มีต่อสุขภาพและความปลอดภัยในการผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **9. การตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์** | | | | | | |
| 9 การติดตามและการเรียกคืน | | 1. 11 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB 20941 ) 11 | 9. อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์โดยย่อ โดยนำหมายเลขชุดของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปหนึ่งชุดมาเป็นตัวอย่างเพื่ออธิบายวิธีการติดตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปยังวัตถุดิบ | 1. ควรกำหนดขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับเพื่อให้บรรลุการตรวจสอบย้อนกลับแบบสองทางแบบเต็มรูปแบบของวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและการประมวลผล และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **10. การบริหารงานบุคคลและการฝึกอบรม** | | | | | | |
| 10.1 การจัดการด้านสุขภาพและสุขอนามัยของบุคลากร | | 1. 6.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. 6.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB20941 ) | 10.1 จัดให้ มี ข้อกำหนดด้าน การจัดการ สุขภาพก่อนการจ้างงาน และการตรวจร่างกาย ของ พนักงาน | 1. ก่อนจ้างพนักงาน ควร ได้รับการตรวจร่างกายและพิสูจน์ว่าพวกเขาเหมาะสมที่จะทำงานในสถานประกอบการแปรรูป อาหาร  2. พนักงานควร ได้รับการตรวจร่างกายอย่างสม่ำเสมอ และ เก็บบันทึก | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 10.2 การฝึกอบรมบุคลากร | | 1. 12 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. 12 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB20941 ) | 10.2 จัดเตรียม แผนการฝึกอบรม เนื้อหา การประเมิน และ บันทึก ประจำปีให้กับพนักงาน | 1. เนื้อหาการฝึกอบรมควรครอบคลุมถึงบันทึก การตรวจสอบและกักกัน ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน ข้อตกลงและ ระเบียบปฏิบัติ กฎระเบียบและมาตรฐานของ จีน เป็นต้น | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **11. การตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง** | | | | | |  |
| 1 1. การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | | 1. 9 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. 9 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ทางน้ำ" (GB20941 )  3. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากสัตว์สดและแช่แข็ง" (GB 2733)  4. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากสัตว์" (GB 10136)  5. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับเครื่องปรุงรสทางน้ำ" ( GB 10133)  6. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสาหร่ายและผลิตภัณฑ์" (GB 19643)  7. " [มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" (](javascript:void(0);) GB [2760 )](javascript:void(0);)  8. "ขีดจำกัดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของสารพิษจากเชื้อราในอาหาร" (GB 2761)  9. “ [มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ” ขีดจำกัดของสารปนเปื้อนในอาหาร" (](javascript:void(0);) GB [2762 )](javascript:void(0);)  10. มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ ขีดจำกัดสารตกค้างสูงสุดของสารกำจัดศัตรูพืชในอาหาร (GB 2763 )  "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการจำกัดความเข้มข้นของสารกัมมันตภาพรังสีในอาหาร" (GB 14882)  "มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติสำหรับปลิงทะเลแห้ง" (GB 31602) | 1 1 .1 จัดให้มีรายการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ตัวชี้วัด วิธีการตรวจสอบ และความถี่  1 1 .2 องค์กรมีห้องปฏิบัติการของตนเองและส่งใบรับรองความสามารถและคุณสมบัติของห้องปฏิบัติการขององค์กร องค์กรมอบหมายให้ ห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมายจากบุคคลที่สาม เพื่อให้ คุณสมบัติ ห้องปฏิบัติการที่ได้รับความไว้วางใจ | 1. รายการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เป็นไปตามมาตรฐานของ จีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **12. คำชี้แจง** | | | | | | |
| 12.1 คำชี้แจงของบริษัท | | 1. มาตรา 8 และ 9 ของ "บทบัญญัติ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ " | 12.1 กรอก " แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิต ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ นำเข้าในต่างประเทศ " | ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและตราประทับของ บริษัท | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 12.2 การยืนยันโดย หน่วยงาน ผู้มีอำนาจ | | 1. มาตรา 8 และ 9 ของ "บทบัญญัติ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ " | 12.2 กรอก " แบบฟอร์มคำขอ จดทะเบียนวิสาหกิจการผลิต ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ นำเข้า ในต่างประเทศ " | ควร ลงนาม โดย หน่วยงาน ผู้มีอำนาจ และประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |