ผลิตภัณฑ์ผึ้ง นำเข้า ในต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ตาม "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) เงื่อนไขสุขอนามัยขององค์กรการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ผึ้งในต่างประเทศที่ใช้บังคับ สำหรับการจดทะเบียนในประเทศจีนควรปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานของจีน กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของพิธีสารการตรวจสอบและกักกันสำหรับผลิตภัณฑ์ผึ้งที่ส่งออกไปยังประเทศจีน

2. หน่วยงานต่างประเทศที่รับผิดชอบผลิตภัณฑ์ผึ้งนำเข้าจะต้องดำเนินการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ผึ้งตาม ตารางนี้ และพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเงื่อนไขที่แท้จริงของการตรวจสอบตามความเป็นจริง ส่งแบบฟอร์มนี้และเอกสารการรับรองที่ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ผึ้งในต่างประเทศจัดทำขึ้นตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของสำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารนำเข้าและส่งออกของกรมศุลกากรแห่งประเทศจีน

3. สถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ผึ้งในต่างประเทศจะต้องประเมินตนเองและดำเนินการตรวจสอบตนเองก่อนยื่นขอจดทะเบียนตามแบบฟอร์มนี้ จัดเตรียมเอกสารประกอบตามเนื้อหาในคอลัมน์ "ข้อกำหนดในการกรอกและเอกสารประกอบ" ในแบบฟอร์มนี้ ควรจัดทำรายการเอกสารการรับรอง และหมายเลขและเนื้อหาควรสอดคล้องกับหมายเลขและเนื้อหาในคอลัมน์ "ข้อกำหนดในการกรอกและเอกสารรับรอง" ควรกรอกเป็นภาษาจีนและภาษาอังกฤษ และเนื้อหาควรเป็นจริงและครบถ้วน

4. เนื้อหาภาษาอังกฤษมีไว้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น เนื้อหาภาษาจีนจะมีผลเหนือกว่า

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไข หลัก และพื้นฐาน | กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **1. ข้อมูลพื้นฐานขององค์กร** | | | | | |
| 1.สถานการณ์พื้นฐาน | 1. มาตรา 5, 6, 7 และ 8 ของ "ข้อบังคับ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วย การจดทะเบียนและการจัดการสถานประกอบการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 )  2. " มาตรการ ของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วย การจัดการความปลอดภัยด้านอาหารนำเข้าและส่งออก" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 249) -  3. "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 )  4. โปรโตคอลการตรวจสอบและกักกันสำหรับ ผลิตภัณฑ์ผึ้ง ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและฝ่ายบริหารทั่วไปของศุลกากร | 1. กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิต ผลิตภัณฑ์ผึ้ง นำเข้าในต่างประเทศ " | 1. องค์กรควรกรอกข้อมูลตามความเป็นจริงและข้อมูลพื้นฐานควรสอดคล้องกับข้อมูลที่ส่งโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกและเงื่อนไขการผลิตและการประมวลผลที่เกิดขึ้นจริง  2. ทรัพยากรบุคคล ขององค์กร ควรสามารถตอบสนอง ข้อกำหนดด้าน การผลิต การประมวลผล และคุณภาพและการควบคุมความปลอดภัย ขององค์กรได้  ผลิตภัณฑ์ผึ้ง ที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน ควรเป็นไปตามขอบเขตผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้ในระเบียบการ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **2. ที่ตั้งองค์กร รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์** | | | | | |
| 2.1 การเลือกสถานที่ตั้งองค์กร | 3.1 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 2.1 จัดเตรียมรูปภาพสภาพแวดล้อมที่โรงงานตั้งอยู่ รูปภาพควรระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง ชานเมือง อุตสาหกรรม เกษตรกรรม และที่อยู่อาศัย ฯลฯ ) | ไม่ควรมีแหล่งกำเนิดมลพิษบริเวณรอบโรงงาน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| สภาพแวดล้อมและ แผนผัง โรงงาน | 3.2 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 2.2 จัดทำแผนผังชั้นของพื้นที่โรงงาน แผนผังชั้นควรระบุ พื้นที่การทำงานที่แตกต่างกัน เช่น การผลิตและการแปรรูป การจัดเก็บวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ห้องเก็บสารเคมี และห้องปฏิบัติการ (ถ้ามี ) | แผนผังพื้นที่โรงงานตอบสนองความต้องการในการผลิตและการแปรรูป และ แบ่งเขตการทำงานตามสมควรเพื่อป้องกันความเสี่ยงของการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.3 การออกแบบและเค้าโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการ | 4.1 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 2.3 จัดทำแผนผังชั้นของโรงปฏิบัติงานการผลิต ควรระบุช่วงของพื้นที่สะอาดและพื้นที่ที่ไม่สะอาดอย่างชัดเจน ระบุพื้นที่ทำงาน เช่น ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า การผลิตและการแปรรูป และ ห้องทำความสะอาดเครื่องมือและฆ่าเชื้อ ทิศทาง การไหลของบุคลากรและผลิตภัณฑ์ในโรงงาน | เค้าโครงของโรงปฏิบัติงานควรสมเหตุสมผลเพื่อตอบสนองความต้องการด้านการผลิตและการแปรรูป และหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน ข้าม | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.4 โครงสร้างอาคารและวัสดุการประชุมเชิงปฏิบัติการ | 4.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 ) | 2.4 จัดเตรียมภาพถ่ายเพดาน ผนัง พื้น ประตู และหน้าต่างของเวิร์กช็อปเพื่อแสดงวัสดุ | โครงสร้างอาคารและวัสดุของ โรงงาน ตรงตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับการผลิตและการแปรรูปอาหาร และ ทำความสะอาดง่าย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.5 สิ่งอำนวยความสะดวก การผลิต และ อุปกรณ์ | และ 6.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุข อนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 1 4881 ) | 2.5.1 จัดทำ รายการ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกหลัก สำหรับการผลิตและการแปรรูป  2.5.2 จัดเตรียมรูปถ่ายของการผลิตและการแปรรูปหลัก ตลอดจนการประปา การระบายน้ำ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การจัดเก็บของเสีย สุขอนามัยส่วนบุคคล แสงสว่าง การควบคุมอุณหภูมิ (ถ้ามี) และอุปกรณ์และ สิ่งอำนวยความสะดวก อื่น ๆ | องค์กรควรติดตั้งอุปกรณ์การผลิตที่เหมาะสมกับกำลังการผลิต และสามารถมั่นใจได้ว่าเงื่อนไขด้านสุขอนามัยของกระบวนการผลิตและการประมวลผลเป็นไปตาม ข้อกำหนด | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.6 สิ่งอำนวยความสะดวกคลังสินค้า | 5.1.8 และ 10 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับ การผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 2. 6 อธิบายข้อกำหนดการจัดการสำหรับการจัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปโดยย่อ และจัดเตรียมรูปภาพที่เกี่ยวข้องในการจัดเก็บที่สามารถสะท้อนถึงสถานการณ์การจัด เก็บ | จำเป็นต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าวัตถุดิบผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปของผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนมีการทำเครื่องหมายและจัดเก็บไว้ในพื้นที่พิเศษอย่างชัดเจน สภาพแวดล้อมในการจัดเก็บและการขนส่งสะอาดและถูกสุขลักษณะ คลังสินค้าที่มีข้อกำหนดด้านอุณหภูมิควรมี สิ่งอำนวยความสะดวก ในการควบคุมอุณหภูมิ ที่ตรงตามข้อกำหนด | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **3. การจัดหาน้ำเพื่อการแปรรูป** | | | | | |
| 3.1 การบำบัดคุณภาพน้ำของน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต (ถ้ามี) | 5.1.1 และ 5.1.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับ การผลิตอาหาร " (GB 14881 )  2. "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับน้ำดื่ม" (GB 5749) | 3.1 หากเป็นแหล่งน้ำของบริษัท โปรดอธิบายมาตรการที่เกี่ยวข้องในการควบคุมคุณภาพน้ำ และจัดทำรายงานผลการทดสอบคุณภาพน้ำในการผลิตล่าสุด (ถ้ามี) | ปริมาณคลอรีนที่เติมระหว่างการบำบัดคลอรีนควรเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับน้ำดื่ม" (GB 5749) หากไม่ได้เติมคลอรีน องค์กรควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณภาพน้ำเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับ น้ำดื่ม" (GB 5749) | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **4. แหล่งที่มา ของวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์ผึ้ง** | | | | | |
| 4.1 ลิงค์การเลี้ยงผึ้ง | ระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกัน ผลิตภัณฑ์ผึ้ง ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและฝ่ายบริหารทั่วไปของศุลกากร | 4.1.1 รายชื่อโรงเลี้ยงผึ้ง/เครื่องปั่นน้ำผึ้งที่จัดหาวัตถุดิบให้กับองค์กร (รายการควรรวมถึงข้อมูลสถานที่ตั้งของโรงเลี้ยงผึ้ง/เครื่องปั่นน้ำผึ้ง) และ เอกสาร รับรองที่ได้รับอนุมัติจากหน่วยงานผู้มีอำนาจของ ประเทศ  4. 1.2 สำหรับวัตถุดิบของ ผลิตภัณฑ์ผึ้ง จากประเทศที่สาม ให้จัดเตรียม เอกสารรับรอง (ถ้ามี) ว่าวัตถุดิบมาจากผลิตภัณฑ์ผึ้งที่สอดคล้องกับระเบียบการตรวจสอบและกักกันสำหรับผลิตภัณฑ์ผึ้งที่ส่งออกไปยังประเทศ จีน  4.1.3 เอกสารที่พิสูจน์ว่าวัตถุดิบของผลิตภัณฑ์ผึ้งเป็นไปตามข้อกำหนดของพิธีสารทวิภาคี | โรงเลี้ยงผึ้งหรือห้องผสมน้ำผึ้ง ที่ จัดหา วัตถุดิบ สำหรับ ผลิตภัณฑ์ผึ้ง ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน ควร ได้รับการอนุมัติจาก หน่วย งาน ผู้มีอำนาจ ของประเทศ ที่พวกมันตั้งอยู่ และได้รับการดูแลอย่างมีประสิทธิภาพ และปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของพิธีสารทวิภาคี | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 4.2 การรับวัตถุดิบ | ระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกัน ผลิตภัณฑ์ผึ้ง ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและฝ่ายบริหารทั่วไปของศุลกากร  7.1 และ 7.2 ใน "ข้อกำหนดเฉพาะด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับ การผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 4. 2.1 อธิบายโดยย่อเกี่ยวกับข้อกำหนดการจัดการของบริษัทสำหรับซัพพลายเออร์วัตถุดิบผลิตภัณฑ์ผึ้ง (รวมถึงโรงเลี้ยงผึ้งและห้องผสมน้ำผึ้งที่จัดหาวัตถุดิบ ฯลฯ )  4.2.2 จัดให้มีระบบการยอมรับวัตถุดิบ (รวมถึงตัวชี้วัด ขีดจำกัด ข้อกำหนดการยอมรับ ฯลฯ รวมถึงวิธีการป้องกัน แหล่งน้ำผึ้งที่เป็นพิษและเป็นอันตราย ไม่ให้เข้ามาในโรงงาน)  4.2.3 จัดให้มีระบบบริหารความเสี่ยงเพื่อป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์ผึ้งติดโรคจากโรค ผึ้ง | 1. วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ผึ้งที่ส่งออกไปยังประเทศจีน จะต้องปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และเหมาะสมกับการบริโภคของมนุษย์  2. ใช้มาตรการที่มีประสิทธิผลตามบทบัญญัติของพิธีสารทวิภาคีเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรคผึ้งที่เกี่ยวข้องผ่านผลิตภัณฑ์ผึ้งที่ส่งออกไปยังประเทศจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 4.3 ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร | 7.4 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 4.3.1. อธิบายข้อกำหนดโดยย่อสำหรับการซื้อวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหาร ผงซักฟอก สารฆ่าเชื้อ ฯลฯ  4.3.2. อธิบายข้อกำหนดในการฆ่าเชื้อโดยย่อสำหรับวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสโดยตรงกับผลิตภัณฑ์จาก ผึ้ง | ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารควรปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารและหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนในอาหาร | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **5. การควบคุมกระบวนการ** | | | | | |
| 5.1 กระบวนการแปรรูป | 1. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ มาตรฐานสุขอนามัย น้ำผึ้ง ” (GB14963 )  2. ระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกัน ผลิตภัณฑ์ผึ้ง ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและฝ่ายบริหารทั่วไปของศุลกากร | 5.1.1 (ใช้ได้กับบริษัทน้ำผึ้ง) คำอธิบายโดยย่อเกี่ยวกับ เทคโนโลยีการประมวลผลน้ำผึ้ง (รวมถึงว่าน้ำผึ้งได้รับความร้อนหรือไม่ อุณหภูมิและความดันสูงสุดในการให้ความร้อน ขนาดตาข่ายของตะแกรงกรอง ไม่ว่าจะใช้กระบวนการคายน้ำและความเข้มข้นหรือไม่ วัตถุเจือปนอาหารและ วัตถุดิบ อื่น ๆ เป็นต้น )  5.1.2 (ใช้กับกิจการนมผึ้ง) อธิบายสั้น ๆ เกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูป  5.1.3 ตามบทบัญญัติของพิธีสารทวิภาคี ให้ใช้มาตรการที่มีประสิทธิภาพเพื่อขจัดความเสี่ยงของโรค ผึ้ง  5.1.4 จัดเตรียมรูปภาพของอุปกรณ์การประมวลผล หลัก | 1. น้ำผึ้งที่ส่งออกไปยังประเทศจีนควรเป็นไปตามคำจำกัดความพื้นฐานของน้ำผึ้ง ผลิตภัณฑ์ผึ้งควรคงคุณสมบัติตามธรรมชาติไว้ และไม่ควรเติมวัตถุเจือปนอาหารหรือวัตถุดิบอาหารอื่น ๆ  2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ผึ้งที่ส่งออกไปยังประเทศจีนไม่แพร่โรคจากผึ้งที่เกี่ยวข้องตามที่กำหนดไว้ในพิธีสารทวิภาคี | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.2 สถานการณ์ การควบคุมสุขอนามัย | 6.1, 6.6 และ 8 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 5.2.1 อธิบายโดยย่อเกี่ยวกับข้อกำหนดพื้นฐานและระบบการจัดการสำหรับการควบคุมสุขอนามัยในระหว่างการผลิตและการแปรรูป  5.2.2 จัดเตรียมรูปภาพของมาตรการควบคุมสุขอนามัยที่นำไปใช้ในโรงงาน แปรรูป | ควรมีการนำมาตรการควบคุมสุขอนามัยที่มีประสิทธิภาพมาใช้ในระหว่างกระบวนการผลิตและการแปรรูป เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์ผึ้งที่ส่งออกไปยังประเทศจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.3 การตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง | "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) 9 | 5.3.1 หากสถานประกอบการมี ห้องปฏิบัติการ ของ ตนเอง จะต้องส่งหลักฐานความสามารถและคุณสมบัติของห้องปฏิบัติการขององค์กรนั้น หากสถานประกอบการมอบหมายให้ ห้องปฏิบัติการ ที่ได้รับมอบหมายจากบุคคลที่สาม จะ ต้อง จัดเตรียมวัสดุที่พิสูจน์คุณสมบัติของห้องปฏิบัติการที่ได้รับ มอบหมาย  5. 3.2 จัดทำแผนการติดตามผลขององค์กร รวมถึงรายการตรวจสอบ ความถี่ มาตรฐาน การตัดสินใจ มาตรการการจัดการที่ไม่มีเงื่อนไข เป็นต้น | องค์กรควรจัดทำแผนการตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง และมาตรฐานการสุ่มตัวอย่าง การทดสอบ และการตัดสินสำหรับการทดสอบวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของจีนเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **8. การจัดการสารเคมีและวัสดุบรรจุภัณฑ์** | | | | | |
| 8.1 การจัดการและการเก็บรักษาสารเคมี | 7.4 และ 8.3 ใน " ข้อกำหนดเฉพาะด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 8.1.1 อธิบายข้อกำหนดโดยย่อสำหรับการใช้และการเก็บรักษาสารเคมี  8.1.2 จัดให้มีภาพห้องเก็บสารเคมี | 1. สารเคมี (รวมถึงสารฆ่าเชื้อและสารทำความสะอาดอื่นๆ) ควรเป็นไปตามหน่วยงานผู้มีอำนาจในท้องถิ่นและข้อกำหนดของจีน  2. ควรจัดเก็บสารเคมีในพื้นที่เฉพาะ มีการจัดการอย่างเข้มงวดและมีฉลากชัดเจน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 8.2 การจัดการและการจัดเก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอก | 7.5 และ 8.5 ใน "ข้อกำหนดด้านสุข อนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 8.2 แสดง หลักฐานว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอกมีความเหมาะสมสำหรับบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ผึ้ง | วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ควรมีสารพิษและเป็นอันตราย และไม่ควรเปลี่ยน คุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของ ผลิตภัณฑ์ ผึ้ง | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **9. การกำจัดของเสียและการควบคุมศัตรูพืช** | | | | | |
| 9.1 การกำจัดของเสีย | 6.5 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 9.1.1 จัดเตรียมรูปภาพแสดงภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะในโรงงาน  9.1.2 อธิบายข้อกำหนดโดยย่อสำหรับขั้นตอนการบำบัดของเสีย หากใช้บุคคลที่สามเพื่อการบำบัดที่ไม่เป็นอันตราย โปรดระบุคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องของบริษัทบุคคลที่สาม | 1. ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะควรมีการทำเครื่องหมายและแยกแยะให้ชัดเจน  2. ของเสียควรจัดเก็บแยกต่างหากและดำเนินการให้ทันเวลาเพื่อหลีกเลี่ยงมลภาวะต่อการผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 9.2 การควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะ | 6.4 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 9.2 จัดทำแผนโครงร่างการควบคุมสัตว์รบกวน หากบุคคลที่สามรับผิดชอบ ให้จัดเตรียมคุณสมบัติของบุคคลที่สาม | ควรหลีกเลี่ยงผลกระทบของแมลงศัตรูพืชและสัตว์ฟันแทะที่มีต่อสุขภาพและความปลอดภัยในการผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **10. การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์** | | | | | |
| 10. ระบบตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนผลิตภัณฑ์ | 11 และ 14 ใน "ข้อกำหนดด้านสุข อนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 )  ระเบียบ ปฏิบัติการตรวจสอบและกักกัน สำหรับผลิตภัณฑ์ผึ้ง ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและฝ่ายบริหารทั่วไปของศุลกากร | 10.1 อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์โดยย่อ โดยใช้หมายเลขชุดของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเป็นตัวอย่าง อธิบายวิธีการติดตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปยัง แหล่งเลี้ยงผึ้ง ที่เกี่ยวข้อง หรือบริษัทต้นทางของขั้นตอนก่อน หน้า  10.2 จัดเตรียมรูปภาพการระบุชุดของวัตถุดิบแปรรูปผลิตภัณฑ์ผึ้ง ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปในระหว่างโครงการจัดเก็บและ แปรรูป | 1. แหล่งที่มาของสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ควรระบุด้วยองค์ประกอบของหมายเลขรุ่น และการจัดการการตรวจสอบย้อนกลับแบบก้าวไปข้างหน้าหนึ่งก้าวและถอยหลังหนึ่งก้าวควรบรรลุผลผ่านการจัดการชุดการผลิตและการรับบันทึกการขาย  2. ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์มีการติดฉลากอย่างมีประสิทธิภาพในทุกด้าน เช่น การแปรรูปและการเก็บรักษา | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **11. การบริหารงานบุคคลและการฝึกอบรม** | | | | | |
| 11.1 คุณสมบัติพนักงานและการจัดการด้านสุขภาพ | 6.3 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 11.1 จัดให้มีการจัดการด้านสุขภาพก่อนการจ้างงานและข้อกำหนดการตรวจร่างกายของพนักงาน | 1. ก่อนการจ้างงาน ลูกจ้างควรได้รับการตรวจร่างกายและพิสูจน์ว่าพวกเขาเหมาะสมที่จะทำงานในสถานประกอบการแปรรูปอาหาร  2. พนักงานควรได้รับการตรวจร่างกายอย่างสม่ำเสมอและเก็บบันทึก | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 11.2 การฝึกอบรมบุคลากร | 12 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 11.2 จัดเตรียมแผนการฝึกอบรม เนื้อหา การประเมิน และบันทึกประจำปีให้กับพนักงาน | ผลิตภัณฑ์ผึ้ง ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน กฎระเบียบและการควบคุมมาตรฐานของจีน เป็นต้น | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **12. คำชี้แจง** | | | | | |
| 12.1 คำชี้แจงของบริษัท |  | 12.1 กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิต ผลิตภัณฑ์ผึ้ง นำเข้าในต่างประเทศ " | ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและตราประทับของบริษัท | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 12.2 การยืนยันโดยหน่วยงานสัตวแพทย์ |  | 12.2 กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิต ผลิตภัณฑ์ผึ้ง นำเข้าในต่างประเทศ " | ควรลงนามโดยสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |