เงื่อนไขการขึ้นทะเบียนและประเด็นสำคัญในการตรวจสอบเปรียบเทียบ ผู้ผลิต รังนก และผลิตภัณฑ์รังนก นำเข้าจาก ต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศ (ภูมิภาค) ซึ่งเป็นที่ตั้งของสถานประกอบการผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์รังนกในต่างประเทศที่ยื่นขอจดทะเบียนในประเทศจีนตาม "กฎระเบียบการจัดการการจดทะเบียนของวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศของอาหารนำเข้าของสาธารณรัฐประชาชนจีน" ของจีน" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) จะต้องได้รับอนุมัติจากฝ่ายบริหารทั่วไปของศุลกากร การประเมินและทบทวนความเท่าเทียมกันโดยกระทรวงเกษตรและกิจการชนบท สถานประกอบการผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์รังนกได้รับอนุญาตจากหน่วยงานผู้มีอำนาจ ของประเทศ (ภูมิภาค) ที่ตั้งอยู่ ได้รับการอนุมัติจากหน่วยงานและอยู่ภายใต้การกำกับดูแลที่มีประสิทธิภาพ สร้างระบบการจัดการและการป้องกันความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหารที่มีประสิทธิภาพ ผลิตและส่งออกอย่างถูกกฎหมายในประเทศ (ภูมิภาค) ที่ตั้งอยู่ และรับรองว่าอาหารที่ส่งออกไปยังประเทศจีนเป็นไปตามกฎหมายจีนที่เกี่ยวข้อง และกฎระเบียบและมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ ปฏิบัติตามข้อกำหนดการตรวจสอบและกักกันที่เกี่ยวข้องซึ่งตกลงกันระหว่างฝ่ายบริหารทั่วไปของศุลกากรจีนกับหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศ (ภูมิภาค) ที่ตั้งอยู่ แบบฟอร์มนี้มีไว้สำหรับหน่วยงานผู้มีอำนาจในต่างประเทศที่รับผิดชอบรังนกนำเข้าและผลิตภัณฑ์รังนก เพื่อดำเนินการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์รังนก ตามเงื่อนไขและพื้นฐานหลักที่ระบุไว้ และขัดแย้งกับประเด็นสำคัญในการทบทวนในเวลาเดียวกัน สถานประกอบการผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์รังนกในต่างประเทศจะต้องกรอกและส่งเอกสารประกอบและดำเนินการตรวจสอบตนเองกับจุดตรวจสอบเพื่อประเมินตนเองก่อนที่บริษัทจะยื่นขอจดทะเบียนตามเงื่อนไขและพื้นฐานที่ระบุไว้

2. เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจในต่างประเทศและผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์รังนกในต่างประเทศควรพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามสถานการณ์จริงของการตรวจสอบเปรียบเทียบตามความเป็นจริง

3. เอกสารที่ส่งมาควรกรอกเป็นภาษาจีนหรือภาษาอังกฤษ และเนื้อหาควรเป็นจริงและครบถ้วน หมายเลขเอกสารแนบและเนื้อหาควรสอดคล้องกับหมายเลขโครงการและเนื้อหาใน "ข้อกำหนดในการกรอกและเอกสารรับรอง" คอลัมน์ " ในเวลาเดียวกันควรส่งไดเร็กทอรีของเอกสารแนบของเอกสารประกอบ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไขหลักและพื้นฐาน | กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **1. สถานการณ์พื้นฐาน ขององค์กร** | | | | | |
| 1. สถานการณ์ พื้นฐาน | 1 บทความ 4, 5, 7 และ 8 ของ " ข้อบังคับ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการองค์กรการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 )  2. " มาตรการ ของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจัดการความปลอดภัยของอาหารนำเข้าและส่งออก " (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 249) ข้อ 18 .  3 . ระเบียบการตรวจสอบและกักกัน รังนกและผลิตภัณฑ์รังนกที่ส่งออกไปยังประเทศจีนลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและกรมศุลกากร ทั่วไป | 1. กรอก " แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจ การผลิต รังนก และผลิตภัณฑ์รังนก นำเข้าใน ต่างประเทศ " | 1. องค์กรควรกรอกข้อมูลตามความเป็นจริงและข้อมูลพื้นฐานควรสอดคล้องกับข้อมูลที่ส่งโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกและเงื่อนไขการผลิตและการประมวลผลที่เกิดขึ้นจริง  2. ทรัพยากรบุคคล (องค์กรและเจ้าหน้าที่) ควรสามารถตอบสนองความต้องการของการผลิตและการประมวลผลขององค์กรและการตรวจสอบและการกำกับดูแลอย่างเป็นทางการ  3. รังนกที่วางแผนจะส่งออกไปยังประเทศจีนควรเป็นไปตามขอบเขตผลิตภัณฑ์ที่ระบุในระเบียบการ  4. ข้อกำหนดด้านบรรจุภัณฑ์และการติดฉลากเป็นไปตามระเบียบการทวิภาคีและมาตรฐานระดับชาติ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **2 . ที่ตั้งองค์กร แผนผังโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์** | | | | | |
| 2.1 สภาพแวดล้อมระดับภูมิภาคที่องค์กรตั้งอยู่ | “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ”  “มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร” (GB 14881 ) | 2.1 จัดเตรียมรูปภาพสภาพแวดล้อมที่โรงงานตั้งอยู่ รูปภาพควรระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง ชานเมือง อุตสาหกรรม เกษตรกรรม และที่อยู่อาศัย) | ไม่ควรมีแหล่งกำเนิดมลพิษบริเวณรอบโรงงาน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.2 โครงร่าง องค์กร | “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ”  "มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881 ) | 2.2 จัดทำแผนผังชั้นขององค์กร (ทำเครื่องหมาย พื้นที่ ปฏิบัติการที่แตกต่างกัน ใช้ลูกศรสีเพื่อทำเครื่องหมายการไหลเวียนของผู้คนและลอจิสติกส์ และทำเครื่องหมายพื้นที่จัดเก็บขยะ) | รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการมีความสมเหตุสมผล และการสัญจรของผู้คนและโลจิสติกส์หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.3 อุปกรณ์การผลิต | 1. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ”  5.2 ในมาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร (GB 14881)  2. ระเบียบปฏิบัติว่าด้วยการตรวจสอบและกักกัน รังนกที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและสำนักงานศุลกากร ทั่วไป | 2.3.1 จัดทำ รายการ อุปกรณ์การประมวลผลหลัก 2. 3.2 จัดเตรียมรูปถ่ายและรายงานการทดสอบอุปกรณ์บำบัดความร้อน - | 1. สถานประกอบการควรติดตั้งอุปกรณ์การผลิตให้เหมาะสมกับกำลังการผลิต  2. สถานประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์รังนกที่ส่งออกไปยังประเทศจีนจากพื้นที่ที่ได้รับผลกระทบจากไข้หวัดนกมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการบำบัดความร้อนที่สอดคล้องกัน ผลิตภัณฑ์รังนกที่ส่งออกไปยังประเทศจีนจะต้องผ่านการบำบัดความร้อนอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อฆ่าเชื้อไวรัสไข้หวัดนกด้วย " อุณหภูมิแกนกลางไม่น้อยกว่า 70 °C และทำความร้อนอย่างน้อย 3.5 วินาที" | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **3. การจัดหา น้ำ เพื่อการแปรรูป** | | | | | |
| 3.1 การควบคุม คุณภาพน้ำของน้ำ ในกระบวนการผลิต | 1. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ”  มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร (GB 14881) มาตรา 5.1.1 และ 5.1.2  2. "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับน้ำดื่ม" (GB 5749) | 3.1 หากเป็นแหล่งน้ำของบริษัท โปรดอธิบายมาตรการที่เกี่ยวข้องในการควบคุมคุณภาพน้ำ และจัดทำรายงานผลการทดสอบคุณภาพน้ำในการผลิตล่าสุด (ถ้ามี) | ปริมาณคลอรีนที่เติมระหว่างการบำบัดคลอรีนควรเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับน้ำดื่ม" (GB 5749) หากไม่ได้เติมคลอรีน องค์กรควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณภาพน้ำเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับ น้ำดื่ม" (GB 5749) | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **4. แหล่งที่มาของวัตถุดิบ** | | | | | |
| 4.1 แหล่งที่มาของ วัตถุดิบรังนก | ระเบียบการตรวจสอบและกักกันรังนกที่ส่งออกไปยังประเทศจีนลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและกรมศุลกากรทั่วไป | 4.1.1 จัดทำ บัญชีรายชื่อ โรงเรือนนกนางแอ่น (ถ้ำ) ที่มาของวัตถุดิบ (พร้อมเลขทะเบียน ปริมาณรังนก)  4. 1.2 สำหรับวัตถุดิบรังนกจากประเทศที่สาม ให้จัดเตรียมรายชื่อรังนก (ถ้ำ) ที่จดทะเบียนอย่างเป็นทางการจากประเทศต้นทางและหมายเลขทะเบียน (ถ้ามี) | บ้านนกนางแอ่นหรือถ้ำรังนกที่ส่งออกผลิตภัณฑ์รังนกไปยังประเทศจีนจะต้องได้รับการจดทะเบียนจากหน่วยงานผู้มีอำนาจอย่างเป็นทางการและรายงานไปยังประเทศจีนเพื่อยื่นเรื่อง | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 4.2 การรับวัตถุดิบ | “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ”  และ 7.2 ใน "มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881 ) | 4.2 จัดให้มีระบบการ รับ วัตถุดิบ | ส่วน สำคัญ ในกระบวนการผลิตรังนก และวัตถุดิบ ที่ใช้ ในการผลิตและการแปรรูป ควรเป็นไปตามกฎระเบียบด้านสุขภาพ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **5. การควบคุมกระบวนการ** | | | | | |
| 5.1 ขั้นตอนสำคัญในกระบวนการประมวลผลและการควบคุม | 1. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ”  "มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881 )  2. ข้อกำหนดการรักษาความร้อนที่กำหนดไว้ในระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกันรังนกที่ลงนามโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและกรมศุลกากรทั่วไป | 5.1.1 จัดทำแผนภูมิการไหลของกระบวนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์  5. 1.2 จัดให้มี ขั้นตอนการปฏิบัติงานมาตรฐานสำหรับ กระบวนการทำความสะอาดและทำให้ แห้ง  5. 1. 3 จัดเตรียมขั้นตอนการปฏิบัติงานของกระบวนการบำบัดความร้อน (ถ้ามี) | 1. กระบวนการผลิตควรมีความเหมาะสม  2. สำหรับกระบวนการสำคัญที่ส่งผลต่อความปลอดภัยและสุขภาพของรังนก ควรกำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ชัดเจนเพื่อให้มั่นใจว่ามีการควบคุมที่มีประสิทธิภาพ การแก้ไขความเบี่ยงเบนอย่างทันท่วงที การปรับปรุงข้อบกพร่องอย่างต่อเนื่อง และบันทึกที่ดี  3. กระบวนการทำความสะอาดควรรวมเวลาและความถี่ในการแช่ที่เพียงพอเพื่อให้แน่ใจว่าปริมาณไนไตรต์ในรังนกที่เสร็จแล้วจะตรงตามข้อกำหนดขีดจำกัด  4. กระบวนการอบแห้งควรควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการอบแห้งของผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.2 การตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง | 1. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ”  มาตรฐาน สุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร ( GB 14881) 9 | 5. 2.1 หากองค์กรมีห้องปฏิบัติการของตนเอง จะต้องส่งหลักฐาน ความสามารถ และคุณสมบัติของห้องปฏิบัติการ หากองค์กรมอบหมายให้ห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมายจากบุคคลที่สาม จะต้องจัดเตรียมคุณสมบัติห้องปฏิบัติการที่ได้รับความไว้วางใจ  5. 2.2 จัดทำแผนการติดตามผลขององค์กร รวมถึงรายการตรวจสอบ ความถี่ มาตรฐาน การตัดสินใจ มาตรการการจัดการที่ไม่มีเงื่อนไข เป็นต้น  5. 2.3 จัดให้มีผลการตรวจสอบไนไตรต์ ปริมาณไนไตรต์ของผลิตภัณฑ์หลังการเก็บรักษา 6 เดือน หลังจากการเก็บรักษา 1 ปี และหลังจากการเก็บรักษา 2 ปี (ถ้ามี) | องค์กรควรจัดทำแผนการตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง และมาตรฐานการสุ่มตัวอย่าง การทดสอบ และการตัดสินสำหรับการทดสอบวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของจีนเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์ | □ สอดคล้องกับ  □ ไม่ตรงตาม |  |
| **6. การจัดการวัตถุเจือปนอาหารและวัสดุบรรจุภัณฑ์** | | | | | |
| 6.1 การควบคุมวัตถุเจือปนอาหาร | 1. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ”  7.3 ในมาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร (GB 14881)  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" ( GB2760) | 6.1 จัดทำรายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้และปริมาณ (ถ้ามี) | องค์กรควรกำหนดขั้นตอนการควบคุมวัตถุเจือปนอาหารและการใช้วัตถุเจือปนอาหารควรเป็นไปตามข้อกำหนดของ GB2760 ของจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 6.2 การจัดการและการจัดเก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอก | 1. "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับการใช้วัตถุเจือปนสำหรับภาชนะบรรจุอาหารและวัสดุบรรจุภัณฑ์" (GB9685) 2. ข้อกำหนดด้านบรรจุภัณฑ์ที่กำหนดไว้ในระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกันรังนกที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและฝ่ายบริหารทั่วไป ของกรมศุลกากร | 6.2 จัดทำรายการวัสดุบรรจุภัณฑ์และหลักฐานว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอกเหมาะสำหรับบรรจุภัณฑ์รังนก | ผลิตภัณฑ์รังนกที่ส่งออกไปยังประเทศจีนจะต้องบรรจุด้วยวัสดุใหม่ที่สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของจีนและมาตรฐานด้านสุขภาพระหว่างประเทศ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **7. การบริหารงานบุคคลและการฝึกอบรม** | | | | | |
| 7.1 คุณสมบัติพนักงานและสถานะสุขภาพ | 1. มาตรา 45 ของ "กฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน"  2. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ”  "มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881 ) | 7.1 จัดให้มีข้อกำหนดการจัดการด้านสุขภาพก่อนการจ้างงานและการตรวจร่างกายของพนักงาน | ก่อนการจ้างงาน พนักงานควรได้รับการตรวจร่างกายและได้รับการรับรองว่าเหมาะสมที่จะทำงานในสถานประกอบการแปรรูปอาหาร พนักงานแปรรูปอาหารควรได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีและได้รับใบรับรองสุขภาพ สุ่มตรวจสอบบันทึกที่เกี่ยวข้อง | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 7.2 การฝึกอบรมบุคลากร | “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ”  มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร (GB 14881) . | 7.2 จัดเตรียมแผนการฝึกอบรม เนื้อหา การประเมิน และบันทึกประจำปีให้กับพนักงาน | เนื้อหาการฝึกอบรมควรครอบคลุมถึงขั้นตอนการตรวจสอบและกักกันรังนกที่ส่งออกไปยังประเทศจีน กฎระเบียบและมาตรฐานของจีน เป็นต้น | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **8. การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์** | | | | | |
| 8.1 ระบบการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ | 1. มาตรา 42 ของ "กฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน" 2. ข้อกำหนดในการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนที่กำหนดไว้ในระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกันสำหรับ รังนกและผลิตภัณฑ์รังนก ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน ซึ่งลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและกรมศุลกากรทั่วไป | 8.1 อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์โดยย่อ โดยใช้ชุดหมายเลขชุดผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเป็นตัวอย่างเพื่ออธิบายวิธีการติดตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปยัง โรงเรือนนกนางแอ่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ำ ) | สร้างและใช้ระบบตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์อย่างมีประสิทธิผล บันทึกและรักษาข้อมูลความปลอดภัยของอาหาร ข้อมูลชุดและข้อมูลการระบุที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหารอย่างถูกต้อง ผลิตภัณฑ์รังนกที่ส่งออกไปยังประเทศจีนจะต้องระบุวัตถุดิบรังนกจากรังนกต่างๆ (ถ้ำ) ได้อย่างมีประสิทธิภาพในระหว่างกระบวนการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **9. คำชี้แจง** | | | | | |
| 9.1 คำชี้แจงของบริษัท |  | 9.1 กรอก แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบ การการผลิต รังนก และผลิตภัณฑ์รังนก นำเข้าใน ต่าง ประเทศ | ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและตราประทับของบริษัท | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 9.2 การยืนยันโดยหน่วยงานสัตวแพทย์ |  | 9.2 กรอก แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบ การการผลิต รังนก และผลิตภัณฑ์รังนก นำเข้าใน ต่าง ประเทศ | ควรลงนามโดยสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |