เงื่อนไขการลงทะเบียนและประเด็นสำคัญสำหรับการเปรียบเทียบและตรวจสอบผู้ผลิตปลอกนำเข้าจากต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ตาม "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) เงื่อนไขสุขอนามัยของวิสาหกิจการผลิตปลอกในต่างประเทศที่ยื่นขอจดทะเบียนใน จีนควรปฏิบัติตามบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องของกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานของจีน

2. เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจในต่างประเทศสำหรับเคสที่นำเข้าจะต้องดำเนินการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของผู้ผลิตเคสตาม ตารางนี้ และทำการพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเงื่อนไขการตรวจสอบจริงตามความเป็นจริง ส่งแบบฟอร์มนี้และเอกสารรับรองที่ผู้ผลิตกล่องในต่างประเทศจัดทำขึ้นตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของสำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารนำเข้าและส่งออกของกรมศุลกากรแห่งประเทศจีน

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

4. เนื้อหาภาษาอังกฤษมีไว้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น เนื้อหาภาษาจีนจะมีผลเหนือกว่า

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไข หลัก และพื้นฐาน | กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **1. สถานการณ์พื้นฐานขององค์กร** |
| 1.สถานการณ์พื้นฐาน | 1. มาตรา 5, 6, 7 และ 8 ของ "ข้อบังคับ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วย การจดทะเบียนและการจัดการสถานประกอบการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 )2. " มาตรการ ของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วย การจัดการความปลอดภัยด้านอาหารนำเข้าและส่งออก" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 249)3. "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)4. "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881) | 1. กรอก " แบบฟอร์มคำขอ จดทะเบียนวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศ ของ ปลอก นำเข้า " | 1. องค์กรควรกรอกข้อมูลตามความเป็นจริงและข้อมูลพื้นฐานควรสอดคล้องกับข้อมูลที่ส่งโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกและเงื่อนไขการผลิตและการประมวลผลที่เกิดขึ้นจริง2. ทรัพยากรบุคคล (องค์กรและเจ้าหน้าที่) ควรสามารถตอบสนองความต้องการของการผลิตและการประมวลผลขององค์กรและการตรวจสอบและการกำกับดูแลอย่างเป็นทางการ | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **2. ที่ตั้งองค์กร รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์** |
| 2.1 ที่ตั้งองค์กรและสภาพแวดล้อมโรงงาน | 3.1 และ 3.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694 ) | 2.1 จัดเตรียมรูปภาพสภาพแวดล้อมที่โรงงานตั้งอยู่ รูปภาพควรระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง ชานเมือง อุตสาหกรรม เกษตรกรรม และที่อยู่อาศัย ฯลฯ ) | อยู่ห่างจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ โรงพยาบาลสัตว์ ตลาดค้าสัตว์ และสถานที่อื่นๆ ที่มีความเสี่ยงสูงต่อการแพร่กระจายโรคจากสัตว์และแหล่งมลพิษอื่นๆ อย่างน้อย 3 กิโลเมตร และ อยู่ห่างจากอาคารอื่นๆ ด้วยกำแพง เก็บให้ห่างจากสถานที่ที่เป็นพิษและเป็นอันตรายและแหล่งมลพิษอื่น ๆ การออกแบบและการก่อสร้างควรหลีกเลี่ยงการสะสมของสิ่งสกปรกและการสัมผัสกับวัสดุที่เป็นพิษพื้นที่โรงงานและพื้นที่อาคาร สภาพถนนสายหลัก เช่น การวางพื้นผิวถนนแข็งที่เหมาะกับการสัญจรของยานพาหนะ (เช่น พื้นคอนกรีต หรือยางมะตอย เป็นต้น) พื้นผิวถนนเรียบ ล้างง่าย และไม่มีน้ำสะสม ห้ามเลี้ยงสัตว์ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการฆ่าและการแปรรูปในบริเวณโรงงาน | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 2.2 แผนผังโรงงาน | 3.1, 3.3 และ 4.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694 ) | 2.2 จัดทำแผนผังชั้นของพื้นที่โรงงาน แผนผังชั้นควรระบุ พื้นที่การทำงานที่แตกต่างกัน เช่น การผลิตและการแปรรูป การจัดเก็บวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ห้องเก็บสารเคมี และห้องปฏิบัติการ (ถ้ามี ) | การออกแบบและการจัดวางควรมีความสมเหตุสมผล มีสถานที่จัดเก็บวัตถุดิบ วัสดุเสริม ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป วัสดุบรรจุภัณฑ์ สารเคมี ฯลฯ และสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บขยะและขยะชั่วคราวที่เหมาะสมกับกำลังการผลิตและตรงตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยหรือไม่ การไหลเวียนของผู้คน การขนส่ง และการไหลของอากาศ ควรมีความเหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม มี สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์สำหรับ ฆ่าเชื้อกล่องยานพาหนะและยางบริเวณทางเข้า | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 2.3 การออกแบบและเค้าโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการ | 4.1 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 2.3 จัดทำแผนผังชั้นของโรงปฏิบัติงานการผลิต ควรระบุช่วงของพื้นที่สะอาดและพื้นที่ที่ไม่สะอาดอย่างชัดเจน ระบุพื้นที่ทำงาน เช่น ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า การผลิตและการแปรรูป และ ห้องทำความสะอาดเครื่องมือและฆ่าเชื้อ ทิศทางการไหลของบุคลากรและผลิตภัณฑ์ในโรงงาน | พื้นที่และความสูงของการประชุมเชิงปฏิบัติการควรสอดคล้องกับกำลังการผลิตและการจัดวางอุปกรณ์ และเป็นไปตามข้อกำหนดการไหลของกระบวนการและสุขอนามัยในการประมวลผลของปลอกที่กำลังดำเนินการ พื้นของการประชุมเชิงปฏิบัติการควรสร้างด้วยวัสดุปลอดสารพิษที่ไม่ ลื่น การปิดผนึกที่ดี ป้องกันการดูดซับ และทำความสะอาดง่าย และมีคุณสมบัติอำนวยความสะดวก โครงสร้างการระบายน้ำและการทำความสะอาดช่วยให้สะอาด ปราศจากการสะสมของน้ำ ทำให้มั่นใจได้ว่าน้ำเสียจะไหลจากบริเวณที่สะอาดไปยังบริเวณที่ไม่สะอาด | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 2.4 อุปกรณ์การผลิต | " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 1 4881 ) | 2.4 จัดทำรายการอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่สำคัญ | สถานประกอบการควรติดตั้งอุปกรณ์การผลิตให้เหมาะสมกับกำลังการผลิตควรตั้งค่าให้เหมาะสมและง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา พื้นผิวของสิ่งของ อุปกรณ์ และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเคสควรทำจากวัสดุปลอดสารพิษที่ทนต่อการกัดกร่อน กันสนิม ป้องกันการดูดซับ และทำความสะอาดง่าย โครงสร้าง ควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย รักษาความสะอาด และเรียบและ ทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพด้วยความถี่ที่เหมาะสม | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 2.5 สิ่งอำนวยความสะดวกคลังสินค้า | 5.1.8 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 2.5 อธิบายข้อกำหนดการจัดการสุขาภิบาลของคลังสินค้าโดยย่อ และจัดเตรียมรูปภาพที่เกี่ยวข้องในคลังสินค้าที่สามารถสะท้อนถึงสถานการณ์ในการจัด เก็บ | องค์กรควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลอกที่ส่งออกไปยังประเทศจีนมีการทำเครื่องหมายไว้อย่างชัดเจน เก็บในพื้นที่พิเศษ และสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บและการขนส่งสะอาดและถูกสุขลักษณะคลังสินค้าจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปควรรักษาความสะอาด มีอุณหภูมิและความชื้นคงที่ และมีสิ่งอำนวยความสะดวกป้องกันโรคราน้ำค้าง ป้องกันหนู ป้องกันแมลงและแมลงวัน ตลอดจนมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการควบคุมอุณหภูมิและความชื้น ผลิตภัณฑ์ในคลังสินค้าควรมีความชัดเจน ทำเครื่องหมายเพื่อตรวจสอบย้อนกลับและควรเก็บไว้ห่างจากผนังและพื้น ไม่อนุญาตให้เก็บสิ่งของที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เปลือกเค็มต้องเก็บไว้ในตู้เย็น โดยควรควบคุมอุณหภูมิให้ต่ำกว่า 10°C และบันทึกเป็น ประจำ | □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) | น้ำในการผลิตและแปรรูป (รวมถึงไอน้ำ) ต้องเป็นไปตามมาตรฐานอย่างเป็นทางการของท้องถิ่นทดสอบอย่างน้อยปีละครั้ง และผลการทดสอบควรเป็นไปตามมาตรฐานการผลิตและน้ำแปรรูปของทางการในท้องถิ่น ห้องปฏิบัติการทดสอบที่ได้รับมอบหมายควรมีคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องซึ่งได้รับการยอมรับหรืออนุมัติโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจในท้องถิ่น | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม□ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **4. แหล่งที่มา ของปลอก** |
| 4.1 แหล่งที่มาของวัตถุดิบสำหรับปลอก |  | 4.1.1 ให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่า สัตว์4.1.2 จัดทำ รายชื่อฟาร์มเพาะพันธุ์ที่เป็นแหล่งกำเนิดของสัตว์มีชีวิต โดยควรระบุว่าสถานประกอบการมีฟาร์มของตนเองหรือฟาร์มสัญญาจ้าง4.1.3 จัดเตรียมตัว อย่างใบรับรองการกักกันสัตว์มีชีวิตที่ถูกส่งไปฆ่า | ประเภทของวัตถุดิบในโรงฆ่าสัตว์และไม่ว่าจะมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการดูแลอย่างเป็นทางการหรือไม่ สัตว์ที่จะฆ่าต้องผ่านการตรวจสอบและกักกันก่อนและหลังการฆ่า และมีคุณสมบัติสำหรับการบริโภคของมนุษย์ และต้องมีใบรับรองการกักกันจากแผนกสัตวแพทย์อย่างเป็นทางการของแหล่งกำเนิด สัตว์ที่จะฆ่าต้องได้รับการตรวจสอบโรคและยาฆ่าแมลงและยารักษาสัตว์ตกค้างตามระเบียบข้อบังคับ และต้องไม่ใช้สัตว์ที่ไม่ผ่านการรับรองในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเปลือก ไม่ว่าจะมาจากประเทศ ที่สาม | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **5. การควบคุมกระบวนการ** |
| 5.1 การจัดการคุณภาพ  | " ปลอกธรรมชาติ " (GB /T 7740 )  | 5.1.1 จัดทำเอกสารระบบที่ เกี่ยวข้อง5.1.2 จัดเตรียม บันทึกการติดตาม บันทึกการแก้ไข และตัวอย่างบันทึกการตรวจสอบ ประเด็นสำคัญ | ไม่ว่าจะขึ้นอยู่กับหรือเทียบเท่ากับระบบ HACCP ไม่ว่าจะวิเคราะห์แหล่งที่มา การใช้งานที่ตั้งใจไว้ วิธีการบรรจุ วิธีการบริโภค กระบวนการผลิตภัณฑ์ และข้อมูลอื่นๆ ของวัตถุดิบ ระบุอันตรายที่เป็นไปได้ในกระบวนการฆ่า การตัด และกระบวนการผลิตและแปรรูป และใช้มาตรการป้องกันและควบคุมที่สอดคล้องกัน สำหรับกระบวนการสำคัญที่ส่งผลต่อความปลอดภัยและสุขอนามัยของท่อ ควรกำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ชัดเจนเพื่อให้มั่นใจว่ามีการควบคุมที่มีประสิทธิภาพ การแก้ไขความเบี่ยงเบนอย่างทันท่วงที การปรับปรุงข้อบกพร่องอย่างต่อเนื่อง และบันทึกที่ ดี | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 5.2 สถานการณ์ การควบคุมสุขอนามัย | “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” 6.1 , 6.6 และ 8 ใน " มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) - | 5.2.1 อธิบายโดยย่อเกี่ยวกับ ข้อกำหนดพื้นฐานและระบบการจัดการสำหรับ การควบคุมสุขอนามัยระหว่างการผลิตและการแปรรูป (รวมถึง บุคลากร สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ สภาพแวดล้อมในโรงงาน สารพิษและอันตราย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ฯลฯ)5.2.2 จัดเตรียมรูปภาพของมาตรการควบคุมสุขอนามัยที่นำไปใช้ในโรงงานแปรรูป | จัดทำและใช้ขั้นตอนการควบคุมด้านสุขอนามัยสำหรับการประมวลผลท่ออย่างมีประสิทธิผลเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำที่ใช้ในการผลิต (น้ำแข็ง) พื้นผิวสัมผัสอาหาร สุขอนามัยในการปฏิบัติงานในกระบวนการผลิต สุขภาพและสุขอนามัยของบุคลากร สิ่งอำนวยความสะดวกในห้องน้ำ มลพิษภายนอก การควบคุมสัตว์รบกวน และสารพิษและสารอันตราย อยู่ภายใต้การควบคุมและ บันทึก | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 5.3 การตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง | 9 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) |  5.3.1 หากสถานประกอบการมี ห้องปฏิบัติการ ของ ตนเอง จะต้องส่งหลักฐานความสามารถและคุณสมบัติของห้องปฏิบัติการขององค์กรนั้น หากสถานประกอบการมอบหมายให้ห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมายจากบุคคลที่สาม จะ ต้อง จัดเตรียมวัสดุที่พิสูจน์คุณสมบัติของห้องปฏิบัติการที่ได้รับ มอบหมาย5. 3.2 จัดทำแผนการติดตามผลขององค์กร รวมถึงรายการตรวจสอบ ความถี่ มาตรฐาน การตัดสินใจ มาตรการการจัดการที่ไม่มีเงื่อนไข เป็นต้น | องค์กรควรจัดทำแผนการตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง และมาตรฐานการสุ่มตัวอย่าง การทดสอบ และการตัดสินสำหรับการทดสอบวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของจีนเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์องค์กรควรตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยและสุขภาพของผลิตภัณฑ์ผ่านการทดสอบตามกฎหมาย ข้อบังคับ และมาตรฐานอย่างเป็นทางการที่เกี่ยวข้อง รวมถึงจุลินทรีย์ ยารักษาสัตว์และวัตถุเจือปนอาหาร โรคติดเชื้อ ฯลฯหากองค์กรมอบหมายให้ห้องปฏิบัติการของบุคคลที่สามดำเนินการทดสอบ ห้องปฏิบัติการควรมีคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องซึ่งได้รับการยอมรับหรืออนุมัติโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ ในท้องถิ่น และความสามารถในการทดสอบเพื่อดำเนินโครงการทดสอบผลิตภัณฑ์ขององค์กร | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **6. การจัดการสารเคมีและวัสดุบรรจุภัณฑ์** |
| 6.1 การจัดการและการเก็บรักษาสารเคมี | 1. 7.8 และ 11.2.7 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)2. 7.4 และ 8.3 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 6.1.1 อธิบายข้อกำหนดโดยย่อสำหรับการใช้และการเก็บรักษาสารเคมี6.1.2 จัดให้มีภาพห้องเก็บสารเคมี | 1. สารเคมี (รวมถึงสารฆ่าเชื้อและสารทำความสะอาดอื่นๆ) ควรเป็นไปตามหน่วยงานผู้มีอำนาจในท้องถิ่นและข้อกำหนดของจีน2. ควรจัดเก็บสารเคมีในพื้นที่เฉพาะ มีการจัดการอย่างเข้มงวดและมีฉลากชัดเจน | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 6.2 การจัดการและการจัดเก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอก | 8.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 6.2 แสดง หลักฐานว่า วัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอกเหมาะสมกับการบรรจุหีบห่อ ไส้กรอก | วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ควรมีสารพิษและเป็นอันตราย และไม่ควรเปลี่ยน คุณสมบัติทางประสาท สัมผัส ของ บรรจุภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **7. การกำจัดของเสียและการควบคุมศัตรูพืช** |
| 7.1 การกำจัดของ เสีย | 5.8 , 6.3.7, 6.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694 ) | 7.1.1 จัดเตรียม รูปภาพ แสดงภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะในโรงงาน7.1.2 อธิบายข้อกำหนดโดยย่อสำหรับขั้นตอนการบำบัดของเสีย หากใช้บุคคลที่สามเพื่อการบำบัดที่ไม่เป็นอันตราย โปรดระบุคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องของบริษัทบุคคลที่สาม | 1. ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะควรมีการทำเครื่องหมายและแยกแยะให้ชัดเจน2. ของเสียควรเก็บแยกต่างหากและดำเนินการให้ทันเวลาเพื่อหลีกเลี่ยงมลภาวะต่อการ ผลิต | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 7.2 การควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะ | 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1, 11.2.9 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 7.2 จัดทำแผนโครงร่างการควบคุมสัตว์รบกวน หากบุคคลที่สามรับผิดชอบ ให้จัดเตรียมคุณสมบัติของบุคคลที่ สาม | ควรหลีกเลี่ยงผลกระทบของแมลงศัตรูพืชและสัตว์ฟันแทะที่มีต่อสุขภาพและความปลอดภัยในการผลิต | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **8. การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์** |
| 8. ระบบตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนผลิตภัณฑ์ | 1. 9 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)2. 11 และ 14 ใน "ข้อกำหนดด้านสุข อนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 8.1 อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์โดยย่อ โดยใช้หมายเลขชุดของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปหนึ่งชุด อธิบายวิธีการติดตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปยังฟาร์มเพาะพันธุ์ที่เกี่ยวข้องหรือบริษัทต้นทางของขั้นตอนก่อนหน้า8.2 จัดเตรียมรูปภาพการระบุ ชุด ของวัตถุดิบในการประมวลผลปลอก ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปในระหว่างโครงการจัดเก็บและแปรรูป | 1. แหล่งที่มาของสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ควรระบุด้วยองค์ประกอบของหมายเลขรุ่น และการจัดการการตรวจสอบย้อนกลับแบบก้าวไปข้างหน้าหนึ่งก้าวและถอยหลังหนึ่งก้าวควรบรรลุผลผ่านการจัดการชุดการผลิตและการรับบันทึกการขาย -2. สร้างและใช้ระบบการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์อย่างมีประสิทธิผล บันทึกและรักษาข้อมูลความปลอดภัยของอาหาร รวมถึง ข้อมูลแบทช์และการระบุที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหารอย่างถูกต้อง และบรรลุถึงความสมบูรณ์และประสิทธิผลของการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ สร้างและใช้ระบบการเรียกคืนผลิตภัณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ในโรงงานได้รับการเตือนทันทีเมื่อเกิดปัญหาด้านความปลอดภัย สุขภาพ และคุณภาพ และถูกเรียกคืนเมื่อจำเป็น | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **9. การบริหารและฝึกอบรมบุคลากร** |
| 9.1 คุณสมบัติพนักงานและการจัดการด้านสุขภาพ | 10.1 และ 10.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 9.1 จัดให้มีข้อกำหนดด้านการจัดการสุขภาพก่อนการจ้างงานและการตรวจร่างกายของพนักงาน | 1. ก่อนการจ้างงาน ลูกจ้างควรได้รับการตรวจร่างกายและพิสูจน์ว่าพวกเขาเหมาะสมที่จะทำงานในสถานประกอบการแปรรูปอาหาร2. พนักงานควรได้รับการตรวจร่างกายอย่างสม่ำเสมอและเก็บบันทึก | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| การฝึกอบรม บุคลากร | 10.5 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 9.2 จัดเตรียมแผนการฝึกอบรม เนื้อหา การประเมิน และบันทึกประจำปีให้กับพนักงาน | เนื้อหาการฝึกอบรมควรครอบคลุมถึงระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน กฎระเบียบและมาตรฐานของจีน การควบคุม SRM (ใช้กับโค) ฯลฯ | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **1 0 . คำแถลง** |
| 1 0 .1 คำชี้แจงของบริษัท |  | 1. กรอก " แบบฟอร์มคำขอ จดทะเบียนวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศ ของ ปลอก นำเข้า " | ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและตราประทับของบริษัท | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 10.2 การยืนยัน โดย หน่วยงาน สัตวแพทย์ |  | 1. กรอก " แบบ ฟอร์มคำขอ จดทะเบียนวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศ ของ ปลอก นำเข้า " | ควรลงนามโดยสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |