เงื่อนไขการขึ้นทะเบียนและประเด็นสำคัญในการตรวจสอบเปรียบเทียบผู้ผลิตนมผงสำหรับทารกนำเข้าจากต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ตาม "กฎระเบียบการจัดการการจดทะเบียนสำหรับองค์กรการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (ตามคำสั่งหมายเลข 248 ของการบริหารทั่วไปของศุลกากร) เงื่อนไขด้านสุขอนามัยขององค์กรการผลิตนมผงสำหรับทารกในต่างประเทศที่ยื่นขอจดทะเบียนในประเทศจีนควรปฏิบัติตาม ด้วยกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานของจีนที่เกี่ยวข้อง กำหนดให้เป็นไปตามข้อกำหนดของพิธีสารการตรวจสอบและกักกันสำหรับผลิตภัณฑ์นมที่ส่งออกไปยังประเทศจีน แบบฟอร์มนี้มีไว้สำหรับหน่วยงานผู้มีอำนาจในต่างประเทศที่รับผิดชอบนมผงสำหรับทารกนำเข้าเพื่อทำการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของสถานประกอบการผลิตนมผงสำหรับทารกตามเงื่อนไขหลักและพื้นฐานที่ระบุไว้ และเทียบกับจุดตรวจสอบในเวลาเดียวกันกับการผลิตนมผงสำหรับทารกในต่างประเทศ วิสาหกิจจะต้องดำเนินการตรวจสอบอย่างเป็นทางการตามเงื่อนไขหลักและพื้นฐานที่ระบุไว้ กรอกและส่งเอกสารประกอบ และดำเนินการตรวจสอบตนเองกับจุดทบทวนเพื่อการประเมินตนเองก่อนที่บริษัทจะยื่นขอจดทะเบียน

2. หน่วยงานผู้มีอำนาจในต่างประเทศและสถานประกอบการผลิตนมผงสำหรับทารกในต่างประเทศควรพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามสถานการณ์จริงของการตรวจสอบเปรียบเทียบตามความเป็นจริง

3. เอกสารที่ส่งมาควรกรอกเป็นภาษาจีนหรือภาษาอังกฤษ และเนื้อหาควรเป็นจริงและครบถ้วน หมายเลขเอกสารแนบและเนื้อหาควรสอดคล้องกับหมายเลขโครงการและเนื้อหาใน "ข้อกำหนดในการกรอกและเอกสารรับรอง" " คอลัมน์ ในเวลาเดียวกันควรส่งไดเร็กทอรีของเอกสารแนบของเอกสารประกอบ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไขและพื้นฐาน | กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **ก. ข้อมูลพื้นฐาน** | | | | | |
| 1. ข้อมูลพื้นฐานขององค์กร | มาตรา 8 และ 9 ของ ข้อบังคับว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) | 1. กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการผลิตนมผงสำหรับทารกนำเข้าในต่างประเทศ (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว)" | 1. ชื่อจดทะเบียน ที่อยู่ เลขทะเบียน ฯลฯ สอดคล้องกับข้อมูลการลงทะเบียนที่เกี่ยวข้องใน "คำชี้แจงความสอดคล้องอย่างเป็นทางการสำหรับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์นมนำเข้า" และ "รูปแบบของรายชื่อวิสาหกิจผลิตภัณฑ์นมในต่างประเทศที่ขอจดทะเบียน" ที่ยื่นโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจอย่างเป็นทางการ . | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2. รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ | 1. "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารกที่เป็นผง" (GB23790-2010) 5.1, 9.6.5.1, 9.6.6.1  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 5.1. | 2. มีแผนผังชั้นการประชุมเชิงปฏิบัติการให้ รูปภาพนี้แสดงการไหลเวียนของผู้คน ทิศทางของการขนส่ง หน้าที่ของพื้นที่แปรรูปต่างๆ และช่วงของพื้นที่ที่มีระดับความสะอาดต่างกัน | 1. รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการควรสามารถระบุการแบ่งส่วนพื้นที่ที่มีระดับความสะอาดต่างกันได้อย่างชัดเจน  2. รูปแบบที่เหมาะสมของบุคลากรและการขนส่งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม  3. โรงงานผสมนมสำหรับทารกที่ใช้กระบวนการเปียกและกระบวนการผสมแห้ง-เปียก ควร แยกพื้นที่แห้งและพื้นที่เปียกออกอย่างมีประสิทธิภาพ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 3. แผนการส่งออกสินค้าจีน | 1. "กฎการทบทวนใบอนุญาตการผลิตนมผงสูตรสำหรับทารกและเด็กเล็ก" (ฉบับปี 2013) กำหนดให้มีการแบ่งส่วน นมผงสำหรับทารก (อายุ 0-6 เดือน ส่วนที่ 1) นมผงสำหรับทารกที่มีอายุมากกว่า (อายุ 6-12 เดือน) นมผงสูตรสำหรับทารก (อายุ 12-36 เดือน ระยะที่ 3) และนมผงสูตรสำหรับทารก (อายุ 12-36 เดือน ระยะที่ 3) | 3. กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการผลิตนมผงสำหรับทารกนำเข้าในต่างประเทศ (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว)" | 1. การแบ่งส่วนของผลิตภัณฑ์ที่จะส่งออกไปยังประเทศจีนนั้นสอดคล้องกับข้อกำหนดการแบ่งส่วนในประเทศของฉันหรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 4. ปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์นมผงสำหรับทารกที่เกิดขึ้นจริงในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา (ตัน/ปี) |  | 4. กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการผลิตนมผงสำหรับทารกนำเข้าในต่างประเทศ (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว)" |  | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **B.ข้อมูลการผลิต** | | | | | |
| 1.กระบวนการผลิต | 1. "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารกที่เป็นผง" (GB23790-2010 ) 3, 9.6 | 1จัดทำแผนภาพผังกระบวนการ  1.1 หากผลิตด้วยกระบวนการเปียก วัสดุที่ยื่นจะต้องประกอบด้วย:  ก) รายงานการตรวจสอบการรักษาความร้อน (การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและกระบวนการอื่น ๆ)  1.2 ถ้าผลิตด้วยกรรมวิธีแห้ง วัสดุที่จัดให้ต้องประกอบด้วย  ก ) มาตรการเพื่อให้แน่ใจว่าการผสมผลิตภัณฑ์มีความสม่ำเสมอ  b) รายงานการตรวจสอบระดับการผสมล่าสุดของนมผงสำหรับทารกที่ส่งออกไปยังประเทศจีน  1.3 ถ้าผลิตด้วยกรรมวิธีผสมแบบเปียกและแบบแห้ง เนื้อหาที่ให้ต้องประกอบด้วยสิ่งต่อไปนี้ด้วย  ก) รายงานการตรวจสอบการรักษาความร้อน (การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและกระบวนการอื่น ๆ )  b) มาตรการเพื่อให้แน่ใจว่าการผสมผลิตภัณฑ์  ค) รายงานการตรวจสอบระดับการผสมล่าสุดของนมผงสำหรับทารกที่ส่งออกไปยังประเทศจีน  1.4 จัดหา วัสดุที่เกี่ยวข้องเพื่อพิสูจน์ความเป็นวิทยาศาสตร์และความสมเหตุสมผลของสูตรของ ผลิตภัณฑ์ ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน ได้แก่ :  ก ) จัดให้มี กระบวนการพัฒนาสูตร สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังประเทศ จีน  b ) จัดเตรียมเอกสารอธิบายเกี่ยวกับคุณลักษณะของสูตรและวัตถุประสงค์ในการวิจัยและพัฒนาของผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน พิสูจน์ การใช้วัตถุดิบ สารเพิ่มปริมาณ และสารเติมแต่งในสูตรของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน และ การกำหนด ดัชนีโภชนาการ โดยมีการอ้างอิง ไปจนถึงการบริโภคสารอาหารในแต่ละวันของทารกและเด็กเล็กที่แนะนำโดยองค์กรระหว่างประเทศและ ปริมาณ มาตรฐานความปลอดภัย อาหาร แห่งชาติของจีน จัดเตรียม หลักฐานพิสูจน์ความเป็นวิทยาศาสตร์และความสมเหตุสมผล ของ สูตร ( แสดงรายการรายละเอียด มาตรฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหมดหรือ ข้อสรุป ของการทดลอง ทางวิทยาศาสตร์ ตามนั้น การทดลอง ทางวิทยาศาสตร์ ชี้ให้เห็น แหล่งที่มา และ เวลา การทดลองที่แน่นอน จัดเตรียม ใบรับรองการทดสอบที่เกี่ยวข้อง ใบรับรองการทดสอบ ฯลฯ ) ;  ค ) จัดให้มีข้อความที่เป็นลายลักษณ์อักษร ระบุว่า ส่วนผสมทางโภชนาการในสูตรของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน มีความสอดคล้องกันอย่างสมเหตุสมผล สามารถส่งเสริมการเจริญเติบโตและพัฒนาการของทารกและเด็กเล็ก และ สามารถตอบสนอง ข้อกำหนด ของ กฎหมายและกฎระเบียบ ของ จีน ที่เกี่ยวข้อง | 1. แผนภาพผังกระบวนการควรอธิบายขั้นตอนการประมวลผลทั้งหมดอย่างสมบูรณ์และชัดเจน  2. ประสิทธิผลของการบำบัดความร้อน (การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและกระบวนการอื่น ๆ )  3. ลักษณะทางวิทยาศาสตร์ของมาตรการเพื่อรับรองระดับการผสมของผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2. กำลังการผลิตและอุปกรณ์ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 6.1.1.1  2. "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารกที่เป็นผง" (GB23790-2010) 6.1.3.2 | 2. กรอกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องใน "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการผลิตนมผงสำหรับทารกนำเข้าในต่างประเทศ (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว)" | 1. สถานประกอบการควรมีอุปกรณ์แปรรูปที่เหมาะสมกับกระบวนการผลิต  2. กำลังการผลิตของอุปกรณ์หลักตรงกับกำลังการผลิตที่องค์กรประกาศไว้หรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 3. ระบบการจัดการคุณภาพสุขภาพ | 1. ข้อกำหนดทั่วไปของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (HACCP) สำหรับสถานประกอบการผลิตอาหาร (GB/T 27341-20 09 ) | 3. กรอกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องใน "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนองค์กรการผลิตในต่างประเทศสำหรับนมสูตรสำหรับทารกนำเข้า (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว)" และจัดเตรียมเอกสารแนบที่เกี่ยวข้อง | 1. แผน HACCP ควรวิเคราะห์และควบคุมอันตรายทางชีวภาพ กายภาพ และเคมีอย่างมีประสิทธิผล  2. กระบวนการผลิตควรมี ความเหมาะสม เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม  3. การกำหนดจุด CCP ควรเป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์และเป็นไปได้ และมาตรการแก้ไขและทวนสอบควรมีความเหมาะสม  4. ไม่ว่าแผน HACCP จะรวมผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่สมัครเพื่อลงทะเบียนหรือไม่ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 4. มาตรการแยกและทำความสะอาด (หรือทำความสะอาด) ระหว่างผลิตภัณฑ์ต่างๆ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 7.3  2. "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารกที่เป็นผง" (GB23790-2010) 9.6.6.5 | 4. กรอกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องใน "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการผลิตนมผงสำหรับทารกนำเข้าในต่างประเทศ (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว)" มาตรการแยกและทำความสะอาด (หรือการทำความสะอาด) ที่ให้ไว้ควรรวมถึงวิธีการแยกและทำความสะอาด (หรือการทำความสะอาด) ความถี่ และมาตรการตรวจสอบผลกระทบ | 1. มาตรการทำความสะอาด (หรือการทำความสะอาด) มีความครอบคลุมและสามารถตรวจสอบผลลัพธ์ได้ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5. แผนการตรวจติดตามด้านสิ่งแวดล้อมและแผนทดสอบความสะอาดของอากาศเพื่อทำความสะอาดพื้นที่ทำงาน | 1. "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารกชนิดผง" (GB23790-2010) 5.1.8 และภาคผนวก A  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ ที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" ( GB12693-2010) 9.1.3 | 5. แผนการตรวจสอบสิ่งแวดล้อมและแผนการทดสอบความสะอาดของอากาศสำหรับพื้นที่ทำงานทำความสะอาดควรประกอบด้วยรายการทดสอบ มาตรฐานการพิจารณา ความถี่ในการทดสอบ วิธีการทดสอบ การตั้งค่าจุดสุ่มตัวอย่าง มาตรการแก้ไขเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่เป็นบวก และ รายงานการทดสอบ สองฉบับล่าสุด | 1. จุดเน้นของการติดตามควรครอบคลุมพื้นที่ที่จุลินทรีย์มีแนวโน้มที่จะซ่อนตัวและผสมพันธุ์  2. การตั้งค่าจุดสุ่มตัวอย่าง ตัวอย่างเช่น เมื่อการบำรุงรักษาที่สำคัญ กิจกรรมการก่อสร้าง หรือ สภาพสุขอนามัยแย่ลง จุดเก็บตัวอย่างที่จำเป็นจะถูกเพิ่มลงในแผนการติดตาม  3. จะปรับความถี่ในการดำเนินการตามแผนติดตามสิ่งแวดล้อมโดยพิจารณาจากผลการทดสอบและความรุนแรงของความเสี่ยงด้านมลภาวะหรือไม่  4. มาตรการแก้ไขเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่เป็นบวก  5.ว่าจะตรวจติดตามความสะอาดของอากาศในบริเวณที่สะอาดหรือไม่ พื้นที่ทำงานที่สะอาดสูง ≤ 30cfu/จาน พื้นที่ทำงานกึ่งสะอาด ≤ 50cfu/จาน | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 6. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 7.3  2. "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารกที่เป็นผง" (GB23790-2010) 7.3.3 | 6. กรอกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องใน "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนองค์กรการผลิตในต่างประเทศสำหรับนมสูตรสำหรับทารกนำเข้า (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว)" และขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ให้ไว้ควรครอบคลุมทั่วทั้งสายการผลิต | 1. ไม่ว่าจะใช้การดองหรือวิธีอื่นเพื่อกำจัดโปรตีนและเกลือที่เสียสภาพออกจากพื้นผิวที่ให้ความร้อนของท่อและอุปกรณ์หรือไม่  2. การตรวจสอบสารทำความสะอาดที่ตกค้าง (การตรวจจับความนำไฟฟ้า ค่า pH ฯลฯ)  3. การตรวจสอบผลการทำความสะอาด (การตรวจจับ จุลินทรีย์ การตรวจสอบทางประสาทสัมผัส ฯลฯ) | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 7. การจัดการสารเคมี | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 9.2. | 7. ระบุชื่อสารเคมี เช่น สารฆ่าเชื้อและสารทำความสะอาดที่สถานประกอบการใช้ในพื้นที่ทำงานการผลิต | 1. สามารถใช้น้ำยาฆ่าเชื้อและสารทำความสะอาดบนพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารได้หรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 8. การจ่ายน้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ | 1. "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารกที่เป็นผง" (GB23790-2010) 5.3.1, 5.3.2  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 5.3.1 และ 5.3.2 | 8.1 กรอกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องใน "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศสำหรับนมสูตรสำหรับทารกนำเข้า (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว)" และจัดเตรียมเอกสารแนบที่เกี่ยวข้อง  8.2 แผนผังการจ่ายน้ำและการระบายน้ำที่จัดไว้ให้ควรสะท้อนทิศทางการไหลของน้ำ  8.3 แผนการตรวจสอบที่จัดเตรียมไว้สำหรับน้ำในการผลิตและน้ำแข็ง/ไอน้ำ (ถ้ามี) ที่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร ควรรวมถึงรายการตรวจสอบทางแบคทีเรีย วิธีการ ความถี่ และรายงานผลการทดสอบสองฉบับล่าสุด | 1. แผนผังการจ่ายน้ำและการระบายน้ำควรครบถ้วนและชัดเจน  2. แผนการตรวจติดตามน้ำในการผลิตควรครอบคลุมท่อจ่ายน้ำทุกแห่งในโรงงาน  3. รายการและวิธีการทดสอบเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารและมาตรฐานน้ำดื่มแห่งชาติ" (GB5749-2006 ) หรือ ไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **ค. ข้อมูลวัตถุดิบ** | | | | | |
| 1. น้ำนมดิบ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 8.2.  5 ของ " ข้อบังคับเกี่ยวกับการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ " ( การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากร หมายเลข 248 )  3. “น้ำนมดิบมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 19301-2010) | 1. หากใช้วัตถุดิบน้ำนมดิบ ให้กรอก เนื้อหาที่เกี่ยวข้องตาม ข้อ ค.1 (1) ลง ใน “แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการการผลิตในต่างประเทศสำหรับนมสูตรสำหรับทารกที่นำเข้า (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว) ” | 1. น้ำนมดิบเป็นไปตาม "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับน้ำนมดิบ" (GB 19301-2010)  2. แหล่งน้ำนมมาจากพื้นที่ปลอดโรคระบาด | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 2. ผลิตภัณฑ์นม <นมทั้งตัว (ผง), นมพร่องมันเนย (ผง), หางนม (ผง) ฯลฯ> | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 8.2.  2. "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารกที่เป็นผง" (GB23790-2010) 8.2  3. นมผงสำหรับทารกไม่ใช้ฟรุกโตสหรือแป้งที่ไม่ได้รับการพรีเจลาติไนซ์ "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารก" (GB10765-2010) และ "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารกเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์พิเศษ" (GB25596-2010)  วัตถุดิบและวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ ควรปราศจากกลูเตนและไม่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการฉายรังสี "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารก" (GB10765-2010), "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับ อาหาร สูตรสำหรับทารกสูงอายุและเด็กเล็ก " (GB10767-2010)  อย่าใช้น้ำมันพืชที่เติมไฮโดรเจน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารก" (GB10765), "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับอาหารสูตรสำหรับทารกสูงอายุและเด็กเล็ก" (GB10767-2010) | 2. หากใช้วัตถุดิบน้ำนมดิบ ให้กรอก เนื้อหาที่เกี่ยวข้องตาม ข้อ ค.1 (2) ลง ใน “แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการการผลิตในต่างประเทศสำหรับนมสูตรสำหรับทารกที่นำเข้า (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว) ” | 1. สถานประกอบการควรยื่นรายการวัตถุดิบผลิตภัณฑ์นมทั้งหมด  2. วัตถุดิบนมที่ใช้ควรเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของจีน  3. วัตถุดิบหลักสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม (รวมถึงผงพื้นฐาน ผงเวย์ ผงเวย์โปรตีน นมพร่องมันเนย/ผง และนมทั้งหมด/ผง) ควรมาจากวิสาหกิจในต่างประเทศที่ได้รับอนุมัติและจดทะเบียน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 3. ระบบการตรวจสอบซัพพลายเออร์วัตถุดิบ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 8.2.  2. "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารกที่เป็นผง" (GB23790-2010) 8.2 | 3. จัดให้มีขั้นตอนการทบทวนซัพพลายเออร์วัตถุดิบและรายชื่อซัพพลายเออร์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมของวัตถุดิบหลัก  เอกสารแนบที่ให้มาควรระบุชื่อและหมายเลขของเอกสารแนบในคอลัมน์นี้ | 1. องค์กรควรกำหนดขั้นตอนการทบทวนซัพพลายเออร์และกำหนดขั้นตอนในการคัดเลือก ทบทวน และประเมินซัพพลายเออร์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **D. การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์** | | | | | |
| 1. การตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 12. | ง.1 ลง ใน "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศสำหรับนมผงสำหรับทารกที่นำเข้า (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว)"  หากมีเครื่องหมาย เครื่องหมาย หรือหมายเลขพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจสอบย้อนกลับ โปรดอธิบายความหมายของเครื่องหมาย เครื่องหมาย หรือหมายเลขที่ใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับ ตำแหน่งที่พิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ และวิธีที่ผู้บริโภคใช้เครื่องหมาย เครื่องหมาย หรือหมายเลข . | 1. สถานประกอบการควรอธิบายความหมายของการระบุผลิตภัณฑ์ เครื่องหมาย หรือหมายเลขที่ใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับให้ชัดเจน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2. การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 12. | 2 กรอก ข้อ ง.2 ใน "คำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศสำหรับนมสูตรสำหรับทารกนำเข้า (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว) " |  | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **E. การทดสอบผลิตภัณฑ์** | | | | | |
| 1. ห้องปฏิบัติการทดสอบโรงงานผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 10.  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตนมผงสำหรับทารก" (GB23790-2010) 10. | 1 กรอก E.1 ใน "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศสำหรับนมสูตรสำหรับทารกนำเข้า (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว)" และจัดเตรียมเอกสารแนบที่เกี่ยวข้อง | 1. ความสามารถในการทดสอบในห้องปฏิบัติการสามารถครอบคลุม "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับสูตรสำหรับทารก" (GB10765-2010) และ  ตัวชี้วัดการทดสอบที่เกี่ยวข้องอยู่ใน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับอาหารสูตรสำหรับทารกสูงอายุและเด็กเล็ก" ( GB 10767-2010) | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2. ขั้นตอนการกำจัดวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ไม่ผ่านการรับรอง | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 8.2.3 | 2. จัดให้มี ขั้นตอนการกำจัดวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ไม่ผ่านการรับรอง |  | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **เอฟ ที่ตั้งองค์กรและสภาพแวดล้อมโรงงาน** | | | | | |
| 1. ที่อยู่ทางธุรกิจและสภาพแวดล้อมโดยรอบ | 1 "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-201 3 ) | 1 จัดเตรียมรูปภาพสถานที่ตั้งโรงงานและสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เช่น แผนที่แสดงตำแหน่งดาวเทียม) | 1. มีแหล่งกำเนิดมลพิษรอบๆ อาคารสิ่งอำนวยความสะดวกรอบๆ สถานประกอบการและพื้นที่โรงงานหรือไม่  2. เค้าโครงของพื้นที่โรงงานขององค์กรตรงตามความต้องการในการผลิตและการแปรรูป | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2. แผนผังการควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะ | 2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 7.5. | 2 จัดเตรียมแผนผังการควบคุมสัตว์รบกวน | 1. แผนผังจุดควบคุมสัตว์รบกวนมีความสมเหตุสมผลและสามารถป้องกันและควบคุมสัตว์รบกวนและหนูได้อย่างมีประสิทธิภาพ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **ช. คำชี้แจง** | | | | | |
| 1. คำชี้แจงขององค์กร | 1. มาตรา 6 และ 7 ของ "ข้อบังคับเกี่ยวกับการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" | 1. องค์กร จัดทำคำแถลงในส่วน G ของ "การสมัครจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศสำหรับนมสูตรสำหรับทารกที่นำเข้า (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว) " | 1. ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและตราประทับของบริษัท | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2. คำแถลงอย่างเป็นทางการ | 1. มาตรา 6 และ 7 ของ "ข้อบังคับเกี่ยวกับการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" | 2. หน่วยงานผู้มีอำนาจในต่างประเทศ ออกแถลงการณ์ในส่วน H ของ "การสมัครจดทะเบียนองค์กรการผลิตในต่างประเทศสำหรับนมสูตรสำหรับทารกที่นำเข้า (นมผงสูตรและนมสูตรเหลว) " | 1. ควรลงนามโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ  2. รายงานการสอบทานการตรวจสอบและตรวจสอบองค์กรที่เกี่ยวข้องโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศ (ภูมิภาค) ที่ตั้งอยู่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |