เงื่อนไขการลงทะเบียนและควบคุมจุดตรวจสอบสำหรับสถานประกอบการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์นำเข้าในต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม :

1. ตาม "ข้อบังคับเกี่ยวกับการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (ตามคำสั่งหมายเลข 248 ของการบริหารทั่วไปของศุลกากร) เงื่อนไขด้านสุขอนามัยขององค์กรการผลิตนมในต่างประเทศที่ยื่นขอจดทะเบียนในประเทศจีนควร ปฏิบัติตามบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องของกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานของจีน และปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับพิธีสารการตรวจสอบและกักกันผลิตภัณฑ์นมที่ส่งออกไปยังประเทศจีน แบบฟอร์มนี้มีไว้สำหรับหน่วยงานผู้มีอำนาจในต่างประเทศที่รับผิดชอบ นม พาสเจอร์ไรส์ นำเข้าเพื่อทำการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของสถานประกอบการผลิตนม พาสเจอร์ไร ส์ ตามเงื่อนไขหลักที่ระบุไว้และเทียบกับประเด็นสำคัญในการทบทวน ในเวลาเดียวกัน สถานประกอบการผลิตนม พาสเจอร์ ไรส์ในต่างประเทศจะต้อง ดำเนินการตรวจสอบอย่างเป็นทางการตามเงื่อนไขและพื้นฐานที่ระบุไว้ กรอกและส่งเอกสารประกอบ และดำเนินการตรวจสอบตนเองกับจุดตรวจสอบเพื่อประเมินตนเองก่อนที่บริษัทจะยื่นขอจดทะเบียน

2. เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจในต่างประเทศและ องค์กรการผลิตนม พาสเจอร์ไรส์ ในต่างประเทศ ควรพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามสถานการณ์จริงของการตรวจสอบการควบคุมตามความเป็นจริง

3. เอกสารที่ส่งมาควรกรอกเป็นภาษาจีนหรือภาษาอังกฤษ และเนื้อหาควรเป็นจริงและครบถ้วน หมายเลขเอกสารแนบและเนื้อหาควรสอดคล้องกับหมายเลขโครงการและเนื้อหาใน "ข้อกำหนดในการกรอกและเอกสารรับรอง" " คอลัมน์ ในเวลาเดียวกันควรส่งไดเร็กทอรีของเอกสารแนบของเอกสารประกอบ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไขและพื้นฐาน | **กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ** | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **1. สถานการณ์พื้นฐานขององค์กร** | | | | | |
| 1.1 ชื่อบริษัท ที่อยู่ เลขทะเบียน หน่วยงานอนุมัติคุณสมบัติการผลิต/ส่งออก | มาตรา 9 และ 10 ของ "ข้อบังคับเกี่ยวกับการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 ) | 1.1 กรอกชื่อบริษัท ที่อยู่ เลขทะเบียน และชื่อหน่วยงานอนุมัติคุณสมบัติการผลิต/ส่งออกใน "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์นำเข้าในต่างประเทศ" | 1. ข้อมูลที่กรอกโดยองค์กรผู้สมัครควรสอดคล้องกับข้อมูลรายชื่อองค์กรที่ส่งโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัคร | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 1.2 สมัครขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ | 1. “นมพาสเจอร์ไรส์มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 19645) | 1.2 ระบุมาตรฐานที่ผลิตภัณฑ์ที่คุณยื่นขอจดทะเบียนเป็นไป ตามข้อ 1.8 ของ "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสำหรับองค์กรการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์นำเข้าในต่างประเทศ" | 1. ผลิตภัณฑ์ที่ขอขึ้นทะเบียนควรเป็นไปตามคำจำกัดความมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **2. ที่ตั้งองค์กรและรูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ** | | | | | |
| 2.1 ที่ตั้งองค์กรและสภาพแวดล้อมโรงงาน | 1. 3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 2.1.1 จัดทำผังพื้นที่โรงงานและระบุชื่อพื้นที่ปฏิบัติการต่างๆ  2.1.2 จัดเตรียมรูปภาพสภาพแวดล้อมที่โรงงานตั้งอยู่ รูปภาพควรระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง ชานเมือง อุตสาหกรรม เกษตรกรรม และที่อยู่อาศัย ) | 1. แผนผังพื้นที่โรงงานตอบสนองความต้องการด้านการผลิตและการแปรรูป  2. ไม่มีแหล่งกำเนิดมลพิษรอบๆ บริเวณโรงงาน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.2 การออกแบบและเค้าโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการ | 1. 5.12 และ 5.13 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นมตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ" (GB12693) | 2.2 จัดทำแผนผังชั้นการประชุมเชิงปฏิบัติการ รูปภาพนี้แสดงการไหลเวียนของผู้คน ทิศทางของการขนส่ง หน้าที่ของพื้นที่แปรรูปต่างๆ และช่วงของพื้นที่ที่มีระดับความสะอาดต่างกัน | 1. รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการควรสมเหตุสมผลเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านการผลิตและการแปรรูป และหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **3. สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์** | | | | | |
| 3.1 อุปกรณ์การผลิตและการแปรรูป | 6.1 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์นม" (GB12693) | 3.1 จัดทำ รายการอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกหลัก และความสามารถในการออกแบบและการประมวลผล | 1. สถานประกอบการควร ติดตั้งอุปกรณ์การผลิตให้เหมาะสมกับกำลังการ ผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 3.2 สิ่งอำนวยความสะดวกคลังสินค้า | "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693) 8.3.2.3, 11 | 3.2.1 จัดเตรียมรูปถ่ายอุปกรณ์จัดเก็บน้ำนมดิบ ความจุ และข้อกำหนดในการควบคุมอุณหภูมิ (ถ้ามี)  3.2.2 หากมี ห้องเย็น โปรด อธิบายข้อกำหนดในการควบคุมอุณหภูมิ และ วิธีการตรวจ สอบ (ถ้ามี) | 1. สิ่งอำนวยความสะดวกการจัดเก็บสามารถตอบสนอง ความ ต้องการอุณหภูมิการจัด เก็บ ผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **4. การจ่ายน้ำ/ไอน้ำ/น้ำแข็ง** | | | | | |
| 4.1 น้ำ/ไอน้ำ/น้ำแข็งสำหรับการผลิตและการแปรรูป (ถ้ามี) | 1. 5.3.1 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นมตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ" (GB12693) | 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 "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารและมาตรฐานน้ำดื่มแห่งชาติ" (GB5749) หรือไม่  3. สถานประกอบการประปาทุติยภูมิจะต้องกำหนดและดำเนินการตามขั้นตอนการควบคุมสุขอนามัยและมีมาตรการปกป้องอาหารที่เหมาะสม  4. สารเติมแต่งในหม้อต้มที่ใช้เมื่อผลิตไอน้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารควรเป็นไปตามข้อกำหนดในการผลิตและการแปรรูปอาหาร | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **5. วัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์** | | | | | |
| 5.1 น้ำนมดิบ | 1. “น้ำนมดิบมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 19301)  2. 8.2.2.1 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดี ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ " ( GB12693)  3. มาตรา 5 ของ " ระเบียบการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่าง ประเทศ " | 5.1 จัดให้มีมาตรฐานการยอมรับน้ำนมดิบ รวมถึงรายการการยอมรับและตัวชี้วัด (ถ้ามี) | 1. น้ำนมดิบเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับน้ำนมดิบ (GB 19301-2010) และ ข้อกำหนด ระดับชาติ  2. แหล่งน้ำนมมาจากพื้นที่ปลอดโรคระบาด | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 5.2 ผลิตภัณฑ์นม <นมทั้งตัว (ผง) นมพร่องมันเนย (ผง) หางนม (ผง) ฯลฯ> | 1. “นมผงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 19644)  2. "เวย์ผงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติและเวย์โปรตีนผง" (GB 11674) | 5.2.1 จัดทำรายการส่วนผสมจากนมที่ใช้  5.2.2 จัดให้มีมาตรฐานการยอมรับผลิตภัณฑ์นม รวมถึงรายการการยอมรับและตัวชี้วัด | 1. วัตถุดิบนมที่ใช้ควรเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 5.3 วัตถุดิบอื่นๆ | 1. การใช้วัตถุเจือปนอาหารและอาหารเสริมควรเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" (GB 2760) และ "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้สารเสริมโภชนาการอาหาร" (GB 14880) | 5.3 จัดทำรายการวัตถุดิบอื่นๆ ที่ใช้ | 1. สารเติมแต่ง: ขอบเขตและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารและอาหารเสริม | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 5.4 วัสดุบรรจุภัณฑ์ | 1. 9.5 ใน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693) | 5.4 แสดงหลักฐานว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอกเหมาะสำหรับบรรจุภัณฑ์นม | 1. วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ภายใต้การเก็บรักษาและเงื่อนไขการใช้งานเฉพาะ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.5 การตรวจสอบซัพพลายเออร์วัตถุดิบ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693) 8.2.1 | 5.5 จัดให้มีขั้นตอนการตรวจสอบสำหรับซัพพลายเออร์วัตถุดิบ | 1. องค์กรควรกำหนดขั้นตอนการทบทวนซัพพลายเออร์และกำหนดขั้นตอนในการคัดเลือก ทบทวน และประเมินซัพพลายเออร์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **6. การควบคุมการผลิตและการแปรรูป** | | | | | |
| 6.1 ระบบ HACCP | 1. "ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับองค์กรการผลิตอาหารภายใต้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (HACCP)" (GB/T 27341) | 6.1.1 จัดทำแผนภูมิขั้นตอนการผลิตและการประมวลผล เอกสารงานวิเคราะห์อันตราย และแผน HACCP สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ตั้งใจจะส่งออกไปยังประเทศจีน  6.1.2 หากคุณได้รับ HACCP, ISO22000 และใบรับรองอื่นๆ โปรดจัดเตรียมใบรับรองการรับรองที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) | 1. แผน HACCP ควรวิเคราะห์และควบคุมอันตรายทางชีวภาพ กายภาพ และเคมีอย่างมีประสิทธิผล  2. กระบวนการผลิตควรมีความเหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม  3. การกำหนดจุด CCP ควรเป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์และเป็นไปได้ และมาตรการแก้ไขและทวนสอบควรมีความเหมาะสม  4. ไม่ว่าแผน HACCP จะรวมผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่สมัครเพื่อลงทะเบียนหรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 6.2 เทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูป | 1. “นมพาสเจอร์ไรส์มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 19645)  2. นมพาสเจอร์ไรส์:  ตามที่กระทรวงเกษตรกำหนด "NY/T 939-2016 การระบุนมพาสเจอร์ไรส์และนมฆ่าเชื้อ UHT นมปรุงแต่ง" เงื่อนไขการพาสเจอร์ไรซ์: อุณหภูมิต่ำเป็นเวลานาน (62 ℃ ~ 65 ℃ เก็บรักษาไว้เป็นเวลา 30 นาที) หรืออุณหภูมิสูง ในช่วงเวลาสั้น ๆ (72 ℃ ~ 76 ℃ ค้างไว้ 15 วินาที หรือ 80 ℃ ~ 85 ℃ ค้างไว้ 10 วินาที ~ 15 วินาที) วิธีการรักษา | 6.2.1 จัดทำแผนภาพผังกระบวนการ โดยแสดงรายการพารามิเตอร์หลัก ของกระบวนการ เช่น อุณหภูมิ/เวลาในการอบชุบ และอธิบายกระบวนการ  6.2.2 สำหรับผู้ที่ใช้เทคโนโลยีการประมวลผลการบำบัดความร้อน ให้จัดเตรียมกราฟการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ/เวลาการบำบัดความร้อน (ถ้ามี)  6.2.3 หากใช้กระบวนการยืดอายุการเก็บรักษา (ESL) ควรระบุพารามิเตอร์กระบวนการหลักและควรอธิบายกระบวนการ และควรให้คำแนะนำหรือวัสดุพิสูจน์ว่ากระบวนการ ESL สามารถตอบสนองข้อกำหนดของมาตรฐานจีนที่เกี่ยวข้องได้ | 1. ไม่ว่ากระบวนการผลิตของบริษัทจะตรงตามคำจำกัดความของผลิตภัณฑ์หรือไม่  2. กราฟการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ/เวลาพาสเจอร์ไรซ์ของนมพาสเจอร์ไรส์สอดคล้องกับอุณหภูมิ/เวลาในการฆ่าเชื้อที่องค์กรประกาศไว้หรือไม่  3. อุณหภูมิการรักษาความร้อนของนมฆ่าเชื้อเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานแห่งชาติหรือไม่ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 6.3 บรรจุภัณฑ์ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับหลักการทั่วไปในการติดฉลากอาหารบรรจุหีบห่อ" (GB 7718)  2. "หลักการทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการติดฉลากโภชนาการของอาหารบรรจุหีบห่อ" (GB 28050) | 6.3.1 จัดทำตัวอย่างฉลากสำหรับสินค้าที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน  6.3.2 จัดให้มีขั้นตอนการตรวจสอบการปิดผนึก ซึ่งอย่างน้อยควรรวมถึงจุดตรวจสอบ ผู้ปฏิบัติงาน วิธีการตรวจสอบ และความถี่ในการตรวจสอบ (ใช้ได้กับนมสเตอริไลซ์ นมปรุงแต่ง และนมสเตอริไลซ์อื่นๆ) | 1. ฉลากผลิตภัณฑ์ควรเป็นไปตาม "หลักการทั่วไปด้านความปลอดภัยของอาหารแห่งชาติสำหรับหลักการทั่วไปในการติดฉลากอาหารบรรจุหีบห่อ" (GB 7718)  2. สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้บรรจุภัณฑ์ของเต็ดตรา แพ้ค รายการทดสอบการปิดผนึกอย่างน้อยควรมีรายการอยู่ในคู่มือ การตรวจสอบ ความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์ของเต็ดตรา แพ้ค | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 6.4 อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ | 1. "หลักการทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการติดฉลากอาหารบรรจุหีบห่อ" (GB 7718-2011) 2.5. | 6.4.1 กรอกข้อมูลดังต่อไปนี้  วิธีการจัดเก็บผลิตภัณฑ์\_\_\_\_\_\_  อายุการเก็บรักษา\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  6.4.2 จัดให้มีพื้นฐานหรือข้อมูลเพื่อยืนยันอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ | 1. พื้นฐานในการยืนยันอายุการเก็บรักษาสอดคล้องกับฉลากจริงหรือไม่  2. ไม่ว่าจะมีความสัมพันธ์ที่สอดคล้องกันระหว่างเงื่อนไขการทดสอบอายุการเก็บรักษากับการจัดเก็บและการขนส่งจริงหรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **7. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ** | | | | | |
| 7.1 ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อสำหรับสายการผลิต | 1. “แนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นมตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ”  (กิกะไบต์ 12693-2010) 7.3. | 7.1.1 จัดให้มีขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อครอบคลุมทั้งสายการผลิต  7.1.2 หากใช้ CIP (Clean in Place) ขั้นตอนการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อที่จัดให้ควรมีดังต่อไปนี้:  แผนและความถี่ของ CIP ประเภท เวลาดำเนินการ ความเข้มข้น วัตถุ และอุณหภูมิของสารฆ่าเชื้อที่ใช้ใน CIP มาตรการในการตรวจสอบผลการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ มาตรการเพื่อป้องกันไม่ให้ CIP ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)  7.1.3 หากใช้การซักแห้ง จะต้องจัดให้มี ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ความถี่ และมาตรการตรวจสอบผลการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ (ถ้ามี) | 1. ไม่ว่าจะใช้การดองหรือวิธีอื่นเพื่อกำจัดโปรตีนและเกลือที่เสียสภาพออกจากพื้นผิวที่ให้ความร้อนของท่อและอุปกรณ์หรือไม่  2. การตรวจสอบสารทำความสะอาดที่ตกค้าง (เช่น การทดสอบความนำไฟฟ้า ค่า pH ฯลฯ)  3. การตรวจสอบผลการทำความสะอาด (เช่น การทดสอบจุลินทรีย์ การทดลอง ATP เป็นต้น) | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **8. การตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง** | | | | | |
| 8.1 การตรวจสอบการควบคุมผลิตภัณฑ์ออนไลน์ | 8.1 "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010)  9.1.1.1, 9.1.1.2, 9.1.1.3 | 8.1 จัดทำแผนการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ออนไลน์ ซึ่งรวมถึง: การระบุเนื้อหาการตรวจสอบ พารามิเตอร์ ความถี่ และการตรวจสอบตามลำดับการทำงาน | 1. มาตรการควบคุมออนไลน์ ไม่ว่าอันตรายที่วิเคราะห์โดยองค์กรจะได้รับการตรวจสอบอย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 8.2 การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | 8.2 "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) 10. | 8.2 จัดทำแผนการทดสอบ มาตรฐานการทดสอบ และรายงานการทดสอบสำหรับผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายสองชุดสุดท้ายที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน |  | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **9. การควบคุมสารเคมีและแมลงศัตรูพืช** | | | | | |
| 9.1 การควบคุม สารเคมี | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) 9.2. | 9.1 อธิบายโดยย่อเกี่ยวกับข้อกำหนดการใช้และการเก็บรักษาสารเคมี | 1. ควรจัดเก็บสารเคมีในพื้นที่เฉพาะ มีการจัดการอย่างเข้มงวดและมีฉลากชัดเจน  2. ป้องกันสารเคมีที่ใช้ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 9.2 การควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010 ) 7.5. | 9.2 จัดให้มี วิธี การควบคุมสัตว์รบกวน และ แผนการจัดวาง หาก ดำเนินการโดยบุคคลที่สาม ให้ระบุคุณสมบัติของบุคคลที่ สาม | 1. ควรหลีกเลี่ยง ผลกระทบ ของแมลงศัตรูพืชและสัตว์ฟันแทะที่มีต่อสุขภาพและความปลอดภัยในการผลิต | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **10. การตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์** | | | | | |
| 10.1 การตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ | 1. 12 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) | 10.1 อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์โดยย่อ โดยใช้ชุดหมายเลขชุดผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเป็นตัวอย่างเพื่ออธิบายวิธีการติดตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปยังวัตถุดิบที่เกี่ยวข้อง | 1. ควรกำหนดขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับเพื่อให้บรรลุการตรวจสอบย้อนกลับแบบสองทางแบบเต็มรูปแบบของวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและการประมวลผล และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **11. การบริหารงานบุคคลและการฝึกอบรม** | | | | | |
| 11.1 การจัดการด้านสุขภาพและสุขอนามัยของบุคลากร | 1. 7.4 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นมตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ" (GB 12693-2010 ) | 11.1 จัดให้มี ข้อกำหนด การจัดการ ด้านสุขภาพ ก่อน การจ้างงาน และ การตรวจร่างกายของพนักงาน | 1. ก่อนจ้างพนักงาน ควร ได้รับการตรวจร่างกายและพิสูจน์ว่าพวกเขาเหมาะสมที่จะทำงานในสถานประกอบการแปรรูป อาหาร  2. พนักงานควร ได้รับการตรวจร่างกายอย่างสม่ำเสมอ และ เก็บบันทึก | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 11.2 การฝึกอบรมบุคลากร | 1. 13 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) | 11.2 จัดเตรียม แผนการฝึกอบรม เนื้อหา การประเมิน และ บันทึก ประจำปีให้กับพนักงาน | 1. เนื้อหาการฝึกอบรมควรครอบคลุมถึงพิธีสารว่าด้วยการส่งออกผลิตภัณฑ์นมไปยังประเทศจีน กฎระเบียบและมาตรฐานของ จีน เป็นต้น | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **12. คำชี้แจง** | | | | | |
| 12.1 คำชี้แจงของบริษัท | 1. มาตรา 9 ของ " ข้อบังคับ เกี่ยวกับการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" |  | 1. ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและ ตราประทับของบริษัท | □ สอดคล้องกับ  □ ไม่ตรงตาม |  |
| แถลงการณ์ อย่างเป็นทางการ | 1. มาตรา 8 ของ "ข้อบังคับเกี่ยวกับการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" |  | 1. ควรลงนามโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ  2 . รายงานการสอบทานการสอบทานและการตรวจสอบดำเนินการโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศ (ภูมิภาค) ที่บริษัทตั้งอยู่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |