เงื่อนไขการลงทะเบียนและประเด็นสำคัญสำหรับการเปรียบเทียบและตรวจสอบสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมนำเข้าในต่างประเทศ

**(ไม่รวมนมพาสเจอร์ไรส์และนมผงสำหรับทารก)**

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ตาม " ข้อบังคับ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) เงื่อนไขสุขอนามัยของวิสาหกิจการผลิตนมในต่างประเทศที่ยื่นขอจดทะเบียนใน ประเทศจีนควรปฏิบัติตามบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องของกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานของจีน ซึ่งสอดคล้องกับข้อกำหนดของพิธีสารการตรวจสอบและกักกันสำหรับผลิตภัณฑ์นมที่ส่งออกไปยังประเทศจีน แบบฟอร์มนี้มีไว้สำหรับ หน่วยงาน ผู้มีอำนาจในต่างประเทศ ของ ผลิตภัณฑ์นมนำเข้า (ไม่รวมนมพาสเจอร์ไรส์และนมผงสำหรับทารก) เพื่อดำเนินการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของสถานประกอบการผลิต นม ตามเงื่อนไขหลักและพื้นฐานที่ระบุไว้ และขัดแย้งกับประเด็นสำคัญในการทบทวน ในเวลาเดียวกัน สถานประกอบการผลิต นม ในต่างประเทศ จะต้องดำเนินการตรวจสอบเงื่อนไขและพื้นฐานอย่างเป็นทางการ กรอกและส่งเอกสารประกอบ และดำเนินการตรวจสอบตนเองกับจุดตรวจสอบเพื่อการประเมินตนเองก่อนที่บริษัทจะยื่นขอจดทะเบียน

2. เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจในต่างประเทศและ องค์กรการผลิต นม ในต่างประเทศ ควรพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามสถานการณ์จริงของการตรวจสอบเปรียบเทียบตามความเป็นจริง

3. เอกสารที่ส่งมาควรกรอกเป็นภาษาจีนหรือภาษาอังกฤษ และเนื้อหาควรเป็นจริงและครบถ้วน หมายเลขเอกสารแนบและเนื้อหาควรสอดคล้องกับหมายเลขโครงการและเนื้อหาใน "ข้อกำหนดในการกรอกและเอกสารรับรอง" " คอลัมน์ ในเวลาเดียวกันควรส่งไดเร็กทอรีของเอกสารแนบของเอกสารประกอบ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไขและพื้นฐาน | **กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ** | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **1. สถานการณ์พื้นฐานขององค์กร** | | | | | |
| 1.1 ชื่อบริษัท ที่อยู่ เลขทะเบียน หน่วยงานอนุมัติคุณสมบัติการผลิต/ส่งออก | 1. มาตรา 9 และ 10 ของ " ข้อบังคับ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการองค์กรการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 ) | 1.1 กรอก " แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศของ ผลิตภัณฑ์นม นำเข้า " (ไม่รวมนมพาสเจอร์ไรส์และนมผงสำหรับทารก)  ชื่อองค์กร ที่อยู่ เลขทะเบียน ชื่อหน่วยงานอนุมัติคุณสมบัติการผลิต/การส่งออก | 1. ข้อมูลที่กรอกโดยองค์กรผู้สมัครควรสอดคล้องกับข้อมูลรายชื่อองค์กรที่ส่งโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัคร | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 1.2 สมัครขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ | 1. " มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติสำหรับนมเปรี้ยว " (GB 19302-2010 )  ” (GB 25190-2010 )  3. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับนมดัดแปลง" (GB 5 191-2010 )  4. " นมข้นมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ " ( GB 13102-2010 )  5. " นมผงมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ"  - ( กิกะไบต์ 19644-2010 ) .  6. " เวย์ผงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ และ เวย์โปรตีนผง " ( GB 11674-2010 )  7. " มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ ครีม ครีม และครีมแอนไฮดรัส " ( GB 19646-2010 )  8. " มาตรฐานแห่ง ชาติ เพื่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ชีส " ( GB 5420-2010 )  9. " ชีสแปรรูปมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ " ( GB 25192-2010 ) | 1.2 ใน " แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศของ ผลิตภัณฑ์นม นำเข้า" (ไม่รวมนมพาสเจอร์ไรส์และนมผงสำหรับทารก ) 1.3 แสดงรายการมาตรฐานที่ผลิตภัณฑ์ที่ขอขึ้นทะเบียนเป็นไปตาม | 1. ผลิตภัณฑ์ที่ขอขึ้นทะเบียนควรเป็นไปตามคำจำกัดความมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **2. ที่ตั้งสถานประกอบการและผังโรงงาน \* (ไม่ต้องกรอกแบบฟอร์มใบสมัครเพื่อตรวจด้วยตนเองเท่านั้น จัดเตรียมให้หากจำเป็น)** | | | | | |
| 2.1 ที่ตั้งองค์กรและสภาพแวดล้อมโรงงาน | 1. 3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) | แผนผังโรงงานแสดงชื่อพื้นที่ทำงานต่างๆ  รูปภาพสภาพแวดล้อมที่โรงงานตั้งอยู่ รูปภาพควรระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง ชานเมือง อุตสาหกรรม เกษตรกรรม และที่อยู่อาศัย ) | 1. แผนผังพื้นที่โรงงานตอบสนองความต้องการด้านการผลิตและการแปรรูป  2. ไม่มีแหล่งกำเนิดมลพิษรอบๆ บริเวณโรงงาน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 2.2 การออกแบบและเค้าโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการ | 1. 5.12 และ 5.13 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นมตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ" (GB12693-2010) | แผนผังชั้นการประชุมเชิงปฏิบัติการ รูปภาพนี้แสดงการไหลเวียนของผู้คน ทิศทางของการขนส่ง หน้าที่ของพื้นที่แปรรูปต่างๆ และช่วงของพื้นที่ที่มีระดับความสะอาดต่างกัน | 1. รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการควรสมเหตุสมผลเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านการผลิตและการแปรรูป และหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| **3. สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ \* (ไม่ต้องกรอกใบสมัคร มีไว้เพื่อ ตรวจด้วยตนเอง และจัดให้ได้เมื่อจำเป็น)** | | | | | |
| 3.1 อุปกรณ์การผลิตและการแปรรูป | 6.1 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) | รายชื่ออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกหลัก และความสามารถในการออกแบบและการประมวลผล | 1. สถานประกอบการควร ติดตั้งอุปกรณ์การผลิตให้เหมาะสมกับกำลังการ ผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 3.2 สิ่งอำนวยความสะดวกคลังสินค้า | "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB12693-2010) 8.3.2.3, 11 | รูปถ่ายของอุปกรณ์จัดเก็บน้ำนมดิบ ความจุในการจัดเก็บ และข้อกำหนดในการควบคุมอุณหภูมิ (ถ้ามี)  หากมี ห้องเย็น โปรด อธิบายข้อกำหนดในการควบคุมอุณหภูมิ และ วิธีการตรวจ สอบ (ถ้ามี) | 1. สิ่งอำนวยความสะดวกการจัดเก็บสามารถตอบสนอง ความ ต้องการอุณหภูมิการจัด เก็บ ผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| **4. การจ่ายน้ำ/ไอน้ำ/น้ำแข็ง \* (ไม่ต้องกรอกใบสมัคร กรุณาใช้เพื่อตรวจสอบตนเองและจัดเตรียมให้เมื่อจำเป็น)** | | | | | |
| 4.1 น้ำ/ไอน้ำ/น้ำแข็งสำหรับการผลิตและการแปรรูป (ถ้ามี) | 1. 5.3.1 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นมตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ" (GB12693-2010) | ภาพถ่ายแหล่งน้ำที่จัดเองหรือแหล่งน้ำสำรอง และระบุว่ามีบุคคลที่รับผิดชอบ ล็อค และมาตรการปกป้องอาหารอื่นๆ หรือไม่ (ถ้า มี )  แผนการตรวจสอบสำหรับการผลิตและการแปรรูปน้ำและน้ำแข็ง/ไอน้ำ (ถ้ามี) โดยสัมผัสโดยตรงกับอาหาร รวมถึงรายการตรวจสอบทางแบคทีเรีย วิธีการ ความถี่ บันทึก ผลการทดสอบ และรายงานการทดสอบสองฉบับล่าสุด  สารเติมแต่งในหม้อต้มที่ใช้เมื่อผลิตไอน้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร และอธิบายว่าสารดังกล่าวตรงตามข้อกำหนดด้านการผลิตและการแปรรูปอาหารหรือไม่ | 1. แผนการตรวจติดตามน้ำในการผลิตควรครอบคลุมท่อจ่ายน้ำทุกแห่งในโรงงาน  2. โครงการและวิธีการเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานน้ำดื่ม" หรือไม่ (GB5749-20 06 )  3. สถานประกอบการประปาทุติยภูมิจะต้องกำหนดและดำเนินการตามขั้นตอนการควบคุมสุขอนามัยและมีมาตรการปกป้องอาหารที่เหมาะสม  4. สารเติมแต่งในหม้อต้มที่ใช้เมื่อผลิตไอน้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารควรเป็นไปตามข้อกำหนดในการผลิตและการแปรรูปอาหาร | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| **5. วัตถุดิบ วัสดุเสริม และวัสดุบรรจุภัณฑ์ \* (ไม่ต้องกรอกใบสมัคร ตรวจตัวเอง และใช้งาน จัดให้เมื่อจำเป็น)** | | | | | |
| 5.1 น้ำนมดิบ | 1. “น้ำนมดิบมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 19301-2010)  2. 8.2.2.1 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นมตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ" (GB12693-2010)  3. มาตรา 5 ของ " ระเบียบการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่าง ประเทศ " | มาตรฐานการยอมรับน้ำนมดิบ รวมถึงรายการการยอมรับและตัวชี้วัด (ถ้ามี) | 1. น้ำนมดิบเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับน้ำนมดิบ (GB 19301-2010) และข้อกำหนดระดับชาติ  2. แหล่งน้ำนมมาจากพื้นที่ปลอดโรคระบาด | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 5.2 ผลิตภัณฑ์นม <นมทั้งตัว (ผง) นมพร่องมันเนย (ผง) หางนม (ผง) ฯลฯ> | 1. “นมผงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 19644-2010)  2. "เวย์ผงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติและเวย์โปรตีนผง" (GB 11674-2010) | รายการส่วนผสมนมที่ใช้  มาตรฐานการยอมรับผลิตภัณฑ์นม รวมถึงรายการการยอมรับและตัวชี้วัด | 1. วัตถุดิบนมที่ใช้ควรเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 5.3 วัตถุดิบอื่นๆ | 1. หัวเชื้อ:  “นมเปรี้ยวมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 19302-2010) 4.1.3  “รายชื่อแบคทีเรียสายพันธุ์ที่สามารถใช้ในอาหารได้” (การกำกับดูแลสำนักงานสาธารณสุข [2553] ฉบับที่ 65)  2. วัตถุเจือปนอาหาร  มาตรา 9.4.1 ของแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์นม (GB12693-2010)  3. การใช้วัตถุเจือปนอาหารและอาหารเสริมควรเป็นไปตาม "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" (GB 2760-201 4 ) และ "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการใช้อาหารเสริมโภชนาการ" (GB 14880-201 2 ) กฎระเบียบ | รายการส่วนผสมอื่นๆ ที่ใช้ | 1. Starter: ไม่ว่าจะอยู่ในช่วงสายพันธุ์ที่ได้รับการอนุมัติจากแผนกบริหารสุขภาพของจีน  2. สารเติมแต่ง: ขอบเขตและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารและอาหารเสริม  3. หากใช้ผลิตภัณฑ์แยม การใช้สารเติมแต่งในวัตถุดิบแยมควรเป็นไปตามข้อกำหนดขีดจำกัดของ "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" (GB 2760-201 4 ) | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 5.4 วัสดุบรรจุภัณฑ์ | 1. 9.5 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) | เอกสารพิสูจน์ว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอกเหมาะสำหรับบรรจุภัณฑ์นม | 1. วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ภายใต้การเก็บรักษาและเงื่อนไขการใช้งานเฉพาะ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 5.5 การตรวจสอบซัพพลายเออร์วัตถุดิบ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) 8.2.1 | ขั้นตอนการตรวจสอบสำหรับซัพพลายเออร์วัตถุดิบ | 1. องค์กรควรกำหนดขั้นตอนการทบทวนซัพพลายเออร์และกำหนดขั้นตอนในการคัดเลือก ทบทวน และประเมินซัพพลายเออร์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| **6. การควบคุมการผลิตและการประมวลผล \* (ไม่ต้องกรอกใบสมัครจะนำไปใช้ในการตรวจสอบด้วยตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น)** | | | | | |
| 6.1 ระบบ HACCP | 1. "ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับองค์กรการผลิตอาหารภายใต้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ (HACCP)" (GB/T 27341-20 09 ) | เอกสารงานวิเคราะห์อันตราย และแผน HACCP สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน  หากคุณได้รับ HACCP, ISO22000 และใบรับรองอื่นๆ โปรดจัดเตรียมใบรับรองการรับรองที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) | 1. แผน HACCP ควรวิเคราะห์และควบคุมอันตรายทางชีวภาพ กายภาพ และเคมีอย่างมีประสิทธิผล  2. กระบวนการผลิตควรมีความเหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม  3. การกำหนดจุด CCP ควรเป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์และ เป็นไปได้ และมาตรการแก้ไขและทวนสอบควรมีความเหมาะสม  4. ไม่ว่าแผน HACCP จะรวมผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่สมัครเพื่อลงทะเบียนหรือไม่ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 6.2 เทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูป | 1. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับนมเปรี้ยว” (GB 19302-2010)  2. “นมสเตอริไลซ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 25190-2010)  3. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับนมดัดแปลง” (GB 25191-2010) | แผนภูมิผังกระบวนการ แสดงรายการพารามิเตอร์กระบวนการหลัก เช่น อุณหภูมิ/เวลาในการอบชุบ และอธิบายกระบวนการ  สำหรับผู้ที่ใช้เทคโนโลยีการประมวลผลการบำบัดความร้อน ให้ระบุกราฟอุณหภูมิ/เวลาการบำบัดความร้อน (ถ้ามี) | 1. ไม่ว่ากระบวนการผลิตของบริษัทจะตรงตามคำจำกัดความของผลิตภัณฑ์หรือไม่  2. เส้นโค้งการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ/เวลาของนม สเตอริไลซ์ สอดคล้องกับอุณหภูมิ/เวลาในการฆ่าเชื้อที่องค์กรประกาศไว้ หรือไม่  3. อุณหภูมิการรักษาความร้อนของนมฆ่าเชื้อเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานแห่งชาติหรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 6.3 บรรจุภัณฑ์ | 1. “มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติสำหรับหลักการทั่วไปในการติดฉลากอาหารบรรจุหีบห่อ” (GB 7718-201 1 )  2. "หลักการทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการติดฉลากโภชนาการของอาหารบรรจุหีบห่อ" (GB 28050-201 1 ) | ตัวอย่างฉลากสินค้าที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน  ขั้นตอนการตรวจสอบการปิดผนึกอย่างน้อยควรรวมถึงจุดตรวจสอบ ผู้ปฏิบัติงาน วิธีการตรวจสอบ และความถี่ในการตรวจสอบ (ใช้ได้กับนมสเตอริไลซ์ นมปรุงแต่ง และนมสเตอริไลซ์อื่นๆ) | 1. ฉลากผลิตภัณฑ์ควรเป็นไปตาม "หลักการทั่วไปด้านความปลอดภัยของอาหารแห่งชาติสำหรับหลักการทั่วไปในการติดฉลากอาหารบรรจุหีบห่อ" (GB 7718-201 1 )  2. สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้บรรจุภัณฑ์ของเต็ดตรา แพ้ค รายการทดสอบการปิดผนึกอย่างน้อยควรมีรายการอยู่ในคู่มือ การตรวจสอบ ความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์ของเต็ดตรา แพ้ค | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 6.4 อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ | 1. "หลักการทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการติดฉลากอาหารบรรจุหีบห่อ" (GB 7718-2011) 2.5. | กรอกข้อมูลต่อไปนี้  วิธีการจัดเก็บผลิตภัณฑ์\_\_\_\_\_\_  อายุการเก็บรักษา\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  พื้นฐานหรือข้อมูลเพื่อยืนยันอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ | 1. พื้นฐานในการยืนยันอายุการเก็บรักษาสอดคล้องกับฉลากจริงหรือไม่  2. ไม่ว่าจะมีความสัมพันธ์ที่สอดคล้องกันระหว่างเงื่อนไขการทดสอบอายุการเก็บรักษากับการจัดเก็บและการขนส่งจริงหรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| **7. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ \* (ไม่ต้องกรอกใบสมัคร กรุณานำไปใช้ในการตรวจด้วยตนเองและจัดเตรียมให้เมื่อจำเป็น)** | | | | | |
| 7.1 ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อสำหรับสายการผลิต | 1. “แนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นมตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ”  (กิกะไบต์ 12693-2010) 7.3. | ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อครอบคลุมทั้งสายการผลิต  หากใช้ CIP (Clean in Place) ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่จัดให้ควรมีดังต่อไปนี้:  แผนและความถี่ของ CIP ประเภท เวลาดำเนินการ ความเข้มข้น วัตถุ และอุณหภูมิของสารฆ่าเชื้อที่ใช้ใน CIP มาตรการในการตรวจสอบผลการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ มาตรการเพื่อป้องกันไม่ให้ CIP ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)  หากใช้การซักแห้ง จะต้องจัดให้มีขั้นตอน การทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ ความถี่ และมาตรการตรวจสอบผลการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ (ถ้ามี) | 1. ไม่ว่าจะใช้การดองหรือวิธีอื่นเพื่อกำจัดโปรตีนและเกลือที่เสียสภาพออกจากพื้นผิวที่ให้ความร้อนของท่อและอุปกรณ์หรือไม่  2. การตรวจสอบสารทำความสะอาดที่ตกค้าง (เช่น การทดสอบความนำไฟฟ้า ค่า pH ฯลฯ)  3. การตรวจสอบผลการทำความสะอาด (เช่น การทดสอบจุลินทรีย์ การทดลอง ATP เป็นต้น) - | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| **8. การตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง \* (ไม่ต้องกรอกใบสมัครเฉพาะการตรวจสอบตนเองและใช้งานจัดให้เมื่อจำเป็น)** | | | | | |
| 8.1 การตรวจสอบการควบคุมผลิตภัณฑ์ออนไลน์ | 8.1 "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010)  9.1.1.1, 9.1.1.2, 9.1.1.3 | แผนการตรวจสอบผลิตภัณฑ์แบบออนไลน์ รวมถึงสิ่งต่อไปนี้: การระบุเนื้อหาการตรวจสอบ พารามิเตอร์ ความถี่ และการตรวจสอบตามลำดับการทำงาน | 1. มาตรการควบคุมออนไลน์ ไม่ว่าอันตรายที่วิเคราะห์โดยองค์กรจะได้รับการตรวจสอบอย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 8.2 การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | 8.2 "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) 10. | แผนการทดสอบ มาตรฐานการทดสอบ และรายงานการทดสอบสำหรับผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายสองชุดสุดท้ายที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน |  | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 8.3 แผนและการดำเนินการตรวจสอบความเป็นหมันในสายการผลิต (ถ้ามี) | 1. “นมสเตอริไลซ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 25190-2010 ) 4.6.  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับนมดัดแปลง" (GB25191-2010 ) 4.6.1.  3. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ การตรวจสอบทางจุลชีววิทยาด้านอาหารในเชิงพาณิชย์" (GB 4789.26-201 3 ) | โปรแกรมตรวจสอบความเป็นหมันสำหรับสายการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ | ควรจัดเตรียม รายงานการทดสอบความเป็นหมันเชิงพาณิชย์ที่ดำเนินการตามวิธีการที่ระบุไว้ ใน GB/T 4789.26-201 3 | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| **9. สารเคมีและแมลงรบกวน \* (ไม่ต้องกรอกใบสมัคร กรุณาใช้เพื่อตรวจสอบตนเองและจัดเตรียมให้เมื่อจำเป็น)** | | | | | |
| 9.1 การควบคุม สารเคมี | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) 9.2. | อธิบายข้อกำหนดการใช้และการเก็บรักษาสารเคมีโดยย่อ | 1. ควรจัดเก็บสารเคมีในพื้นที่เฉพาะ มีการจัดการอย่างเข้มงวดและมีฉลากชัดเจน  2. ป้องกันสารเคมีที่ใช้ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 9.2 การควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) 7.5. | การควบคุมสัตว์รบกวน และ แผนการจัดวาง หาก ดำเนินการโดยบุคคลที่สาม ให้ระบุคุณสมบัติของบุคคลที่ สาม | 1. ควรหลีกเลี่ยงผลกระทบของแมลงศัตรูพืชและสัตว์ฟันแทะที่มีต่อสุขภาพและความปลอดภัยในการผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| **10. การตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ \* (ไม่ต้องกรอกแบบฟอร์มใบสมัครจะใช้ในการตรวจสอบตนเองและจัดเตรียมให้เมื่อจำเป็น)** | | | | | |
| 10.1 การตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ | 1. 12 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) | อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์โดยย่อ โดยใช้ชุดหมายเลขชุดผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเป็นตัวอย่างเพื่ออธิบายวิธีการติดตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปยังวัตถุดิบที่เกี่ยวข้อง | 1. ควรกำหนดขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับเพื่อให้บรรลุการตรวจสอบย้อนกลับแบบสองทางแบบเต็มรูปแบบของวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและการประมวลผล และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| **11. การบริหารจัดการและฝึกอบรมบุคลากร \* (ไม่ต้องกรอกแบบฟอร์มใบสมัครจะใช้ในการตรวจสอบตนเองและจัดเตรียมให้เมื่อจำเป็น)** | | | | | |
| 11.1 การจัดการด้านสุขภาพและสุขอนามัยของบุคลากร | 1. 7.4 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นมตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ" (GB 12693-2010 ) | ข้อกำหนด การจัดการ สุขภาพ ก่อน เข้าทำงาน และ การตรวจร่างกายของ พนักงาน | 1. ก่อนจ้างพนักงาน ควร ได้รับการตรวจร่างกายและพิสูจน์ว่าพวกเขาเหมาะสมที่จะทำงานในสถานประกอบการแปรรูป อาหาร  2. พนักงานควร ได้รับการตรวจร่างกายอย่างสม่ำเสมอ และ เก็บบันทึก | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| 11.2 การฝึกอบรมบุคลากร | 1. 13 ใน "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับผลิตภัณฑ์นม" (GB 12693-2010) | แผนการฝึกอบรมพนักงานประจำปี เนื้อหา การประเมิน และ บันทึก | 1. เนื้อหาการฝึกอบรมควรครอบคลุมถึงพิธีสารว่าด้วยการส่งออกผลิตภัณฑ์นมไปยังประเทศจีน กฎระเบียบและมาตรฐานของ จีน เป็นต้น | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบตนเองและจัดให้เมื่อจำเป็น |
| **12. คำชี้แจง** | | | | | |
| 12.1 คำชี้แจงของบริษัท | 1. มาตรา 9 ของ " บทบัญญัติ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 ) |  | 1. ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและประทับตราบริษัท | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 12.2แถลงการณ์อย่างเป็นทางการ | 1. มาตรา 8 ของ " บทบัญญัติ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 ) |  | 1. ควรลงนามโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ  2 . รายงานการสอบทานการสอบทานและการตรวจสอบดำเนินการโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศ (ภูมิภาค) ที่บริษัทตั้งอยู่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |