เงื่อนไขการลงทะเบียนและประเด็นสำคัญสำหรับการเปรียบเทียบและตรวจสอบสถานประกอบการผลิตไข่สดนำเข้าในต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ตาม "ข้อบังคับเกี่ยวกับการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศของอาหารนำเข้าของสาธารณรัฐประชาชนจีน" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) สภาพสุขอนามัยของวิสาหกิจการผลิตและแปรรูปไข่สดในต่างประเทศที่ใช้บังคับ สำหรับการจดทะเบียนในประเทศจีนควรปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานของจีน กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องสอดคล้องกับข้อกำหนดของพิธีสารการตรวจสอบและกักกันสำหรับไข่สดที่ส่งออกไปยังประเทศจีน

2. หน่วยงานต่างประเทศที่รับผิดชอบไข่สดนำเข้าจะต้องดำเนินการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของสถานประกอบการผลิตไข่สดตาม ตารางนี้ และพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเงื่อนไขที่แท้จริงของการตรวจสอบตามความเป็นจริง ส่งแบบฟอร์มนี้และเอกสารการรับรองที่จัดทำโดยองค์กรการผลิตไข่สดในต่างประเทศตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของสำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารนำเข้าและส่งออกของกรมศุลกากรแห่งประเทศจีน

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

4. เนื้อหาภาษาอังกฤษมีไว้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น เนื้อหาภาษาจีนจะมีผลเหนือกว่า

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไข หลัก และพื้นฐาน | กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ  | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **1. ข้อมูลพื้นฐานขององค์กร** |
| 1.สถานการณ์พื้นฐาน | 1. มาตรา 5, 6, 7 และ 8 ของ "ข้อบังคับ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วย การจดทะเบียนและการจัดการสถานประกอบการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248)2. " มาตรการ ของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วย การจัดการความปลอดภัยด้านอาหารนำเข้าและส่งออก" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 249)3. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไป สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 )4. พิธีสารการตรวจสอบและกักกัน ไข่สด ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและกรมศุลกากรทั่วไป | 1. กรอก " แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการผลิต ไข่สดและผลิตภัณฑ์ไข่ นำเข้าในต่างประเทศ " | 1. สถานประกอบการควรกรอกข้อมูลตามความเป็นจริง ข้อมูลพื้นฐานควรสอดคล้องกับข้อมูลที่หน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกส่งมาและเงื่อนไขการผลิตและการประมวลผลที่เกิดขึ้นจริง2. ทรัพยากรบุคคล ขององค์กร ควรสามารถตอบสนอง ข้อกำหนด การผลิต การประมวลผล และการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย ขององค์กรได้ไข่สด ที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน ควรเป็นไปตามขอบเขตผลิตภัณฑ์ที่ระบุในระเบียบการ | □สอดคล้องกับ□ไม่ ตรงตาม |  |
| **2. ที่ตั้งองค์กร รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์** |
| 2.1 การเลือกสถานที่ตั้งองค์กร | 3.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 2.1 จัดเตรียมรูปภาพสภาพแวดล้อมที่โรงงานตั้งอยู่ รูปภาพ ควรระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง ชานเมือง พื้นที่อุตสาหกรรม เกษตรกรรม และที่อยู่อาศัย ฯลฯ ) | ไม่ควรมีแหล่งกำเนิดมลพิษรอบๆ บริเวณโรงงาน | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 2.2 สภาพแวดล้อมและ แผนผัง โรงงาน | 3.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 2.2 จัดทำแผนผังชั้นของพื้นที่โรงงาน แผนผังชั้นควรระบุ พื้นที่การทำงานที่แตกต่างกัน เช่น การผลิตและการแปรรูป การจัดเก็บวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ห้องเก็บสารเคมี และห้องปฏิบัติการ (ถ้ามี ) | แผนผังพื้นที่โรงงานตอบสนองความต้องการในการผลิตและการแปรรูป ควรแบ่งพื้นที่โรงงานออกเป็นพื้นที่การผลิตและพื้นที่ที่ไม่ใช่การผลิตระหว่างการขนส่งวัตถุดิบ ของเสีย และการส่งมอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 2.3 การออกแบบและเค้าโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการ | 4.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 2.3 จัดทำแผนผังชั้นของโรงปฏิบัติงานการผลิต ควรระบุช่วงของพื้นที่สะอาดและพื้นที่ที่ไม่สะอาดอย่างชัดเจน ระบุพื้นที่ทำงาน เช่น ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า การผลิตและการแปรรูป และ ห้องทำความสะอาดเครื่องมือและฆ่าเชื้อ ทิศทางการไหลของบุคลากรและผลิตภัณฑ์ในโรงงาน | พื้นที่และความสูงของการประชุมเชิงปฏิบัติการควรสอดคล้องกับกำลังการผลิตและการจัดวางอุปกรณ์และเป็นไปตามข้อกำหนดการไหลของกระบวนการและสุขอนามัยในกระบวนการผลิตของ ไข่ สด ที่กำลังดำเนินการ การไหลของผู้คนและการขนส่งไม่ควรทำให้เกิดการปนเปื้อนข้าม  | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 2.4 สิ่ง อำนวยความสะดวก การผลิต และอุปกรณ์ | “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” 5 และ 6.2 ใน " มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 1 4881 ) | 2.4 จัดทำ รายการ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกหลัก สำหรับการผลิตและการแปรรูป | สถานประกอบการควรติดตั้งอุปกรณ์การผลิตให้เหมาะสมกับกำลังการผลิต | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 2.5 สิ่งอำนวยความสะดวกคลังสินค้า | 5.1.8, 10 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 2.5 อธิบายข้อกำหนดการจัดการโดยย่อสำหรับคลังสินค้าจัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และจัดเตรียมรูปภาพที่เกี่ยวข้องในคลังสินค้าที่สามารถสะท้อนถึงสถานการณ์การจัดเก็บได้ | วิสาหกิจควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไข่สดที่ส่งออกไปยังประเทศจีนมีการทำเครื่องหมายไว้อย่างชัดเจน เก็บในพื้นที่พิเศษ และสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บและการขนส่งสะอาดและถูกสุขลักษณะคลังสินค้าจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปควรรักษาความสะอาด มีอุณหภูมิและความชื้นคงที่ และมีสิ่งอำนวยความสะดวกป้องกันโรคราน้ำค้าง ป้องกันหนู ป้องกันแมลงและแมลงวัน ตลอดจนมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการควบคุมอุณหภูมิและความชื้น ผลิตภัณฑ์ในคลังสินค้าควรมีความชัดเจน ทำเครื่องหมายเพื่อตรวจสอบย้อนกลับและควรเก็บไว้ห่างจากผนังและพื้น ไม่อนุญาตให้เก็บสิ่งของที่ไม่ถูกสุขลักษณะ - | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **3. การจัดหาน้ำเพื่อการแปรรูป** |
| 3.1 การบำบัดคุณภาพน้ำของน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต (ถ้ามี) | 1. 5.1.1 และ 5.1.2 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 )2. “มาตรฐานสุขอนามัยน้ำดื่ม” (GB 5749) | 3.1 หากเป็นแหล่งน้ำของบริษัทเอง โปรดอธิบายมาตรการที่เกี่ยวข้องในการควบคุมคุณภาพน้ำ และจัดทำรายงานผลการทดสอบคุณภาพน้ำในการผลิตล่าสุด (ถ้ามี) | น้ำในการผลิตและแปรรูป (รวมถึงไอน้ำ) ต้องเป็นไปตามมาตรฐานอย่างเป็นทางการของท้องถิ่นทดสอบอย่างน้อยปีละครั้ง และผลการทดสอบควรเป็นไปตามมาตรฐานการผลิตและน้ำแปรรูปของทางการในท้องถิ่น ห้องปฏิบัติการ ทดสอบที่ได้รับมอบหมาย ควรมีคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องซึ่งได้รับการยอมรับหรืออนุมัติโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจในท้องถิ่น | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม□ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **4. แหล่ง วัตถุดิบไข่สด** |
| 4.1 แหล่งแหล่งและฟาร์ม ไข่สด | พิธีสารการตรวจสอบและกักกัน ไข่สด ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและกรมศุลกากรทั่วไป | 4.1 จัดให้มี ตารางข้อมูลประเทศ/จังหวัด/ภูมิภาคที่ไข่สดมาจากไหนควรระบุว่าวิสาหกิจนั้น เป็น ฟาร์มเพาะพันธุ์ของตนเองหรือ ฟาร์มเพาะพันธุ์ แบบร่วมมือ | องค์กรต่างๆ ควรใช้มาตรการที่มีประสิทธิภาพเพื่อแยกแยะและรับรองว่า ไข่ สดที่ส่งออกไปยังประเทศจีน ควรมาจากประเทศหรือภูมิภาคที่กำหนดไว้ในพิธีสาร (หรือจังหวัด/ภูมิภาคเฉพาะที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนในพิธีสาร) ไม่สามารถซื้อ ไข่สด จากพื้นที่ที่มีการแพร่ระบาดหรือ ต่างประเทศ ได้ | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 4.2 การรับวัตถุดิบ | ระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกัน ไข่สด ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและสำนักงานศุลกากรทั่วไป7.1 และ 7.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 4. 2.1 จัดทำข้อกำหนด การบริหารจัดการ ของบริษัท สำหรับซัพพลายเออร์วัตถุดิบไข่สด4.2.2 จัดให้มีระบบการรับ วัตถุดิบ | 1. วัตถุดิบในการผลิตไข่สดที่ส่งออกไปยังประเทศจีนต้องปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และเหมาะสมกับการบริโภคของมนุษย์2. ปฏิบัติตามบทบัญญัติของกฎหมาย ข้อบังคับ และพิธีสารทวิภาคีของประเทศของเรา | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **5. การควบคุมกระบวนการ** |
| 5.1 สถานการณ์ การควบคุมสุขาภิบาล | 6.1, 6.6, 8 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 5.1.1 อธิบายโดยย่อเกี่ยวกับข้อกำหนดพื้นฐานและระบบการจัดการสำหรับการควบคุมสุขอนามัยในระหว่างการผลิตและการแปรรูป5.1.2 จัดให้มีรูปภาพของมาตรการควบคุมสุขอนามัยที่นำไปใช้ในโรงงานแปรรูป | ควรใช้มาตรการควบคุมสุขอนามัยที่มีประสิทธิภาพในระหว่างกระบวนการผลิตและกระบวนการผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม และรับประกันความปลอดภัยและสุขอนามัยของไข่สดที่ส่งออกไปยังประเทศจีน | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 5.2 การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อไข่ทำความสะอาด (ถ้ามี) | "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) 88.6.3, 8.6.6 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่" (GB21710) | 5.2.1 จัดให้มีขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อสำหรับทำความสะอาดไข่5.2.2 ระบุชื่อและส่วนผสมของสารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อ5.2.3 ระบุชื่อ ส่วนผสม และปริมาณการใช้สารเคลือบ และรายงานความปลอดภัยของสารเคลือบ | ควรพัฒนาขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ควรเลือกน้ำยาทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อที่มีคุณสมบัติเหมาะสม และควรควบคุมความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของน้ำยาทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อสารเคลือบควรเป็นไปตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องและควรควบคุมปริมาณที่เหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าจุลินทรีย์จะไม่เพิ่มจำนวนและไข่สดจะไม่ปนเปื้อนจากสารเคลือบ | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม□ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 5.3 การตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง | "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) 9 | 5.3.1 หากสถานประกอบการมี ห้องปฏิบัติการ ของ ตนเอง จะต้องส่งหลักฐานความสามารถและคุณสมบัติของห้องปฏิบัติการขององค์กรนั้น หากสถานประกอบการมอบหมายให้ห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมายจากบุคคลที่สาม จะ ต้อง จัดเตรียม วัสดุ ที่พิสูจน์ คุณสมบัติของห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมาย5. 3.2 จัดทำแผนการติดตามผลขององค์กร รวมถึงรายการตรวจสอบ ความถี่ มาตรฐาน การตัดสินใจ มาตรการการจัดการที่ไม่มีเงื่อนไข เป็นต้น | องค์กรควรจัดทำแผนการตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง และมาตรฐานการสุ่มตัวอย่าง การทดสอบ และการตัดสินสำหรับการทดสอบวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของจีนเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **6. การจัดการสารเคมีและวัสดุบรรจุภัณฑ์** |
| 6.1 การจัดการและการเก็บรักษาสารเคมี | 7.4 และ 8.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 6.1.1 คำอธิบายโดยย่อเกี่ยวกับข้อกำหนดในการจัดการและการเก็บรักษาสารเคมี6.1.2 จัดให้มีภาพห้องเก็บสารเคมี | 1. สารเคมี (รวมถึงสารฆ่าเชื้อและสารทำความสะอาดอื่นๆ) ควรเป็นไปตามหน่วยงานผู้มีอำนาจในท้องถิ่นและข้อกำหนดของจีน2. ควรจัดเก็บสารเคมีในพื้นที่เฉพาะ มีการจัดการอย่างเข้มงวดและมีฉลากชัดเจน | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 6.2 การจัดการและการจัดเก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอก | 7.5 และ 8.5 ใน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไป สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 6.2 แสดง หลักฐาน ความปลอดภัย ของวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอก | วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ควรมีสารพิษและเป็นอันตราย และไม่ควรเปลี่ยน ลักษณะทางประสาทสัมผัสของ ไข่สด | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **7. การกำจัดของเสียและการควบคุมศัตรูพืช** |
| 7.1 การกำจัดของ เสีย | 6.5 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 7.1.1 ให้ ภาพความแตกต่างระหว่าง ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะในโรงงาน7.1.2 อธิบายข้อกำหนดโดยย่อสำหรับขั้นตอนการบำบัดของเสีย หากใช้บุคคลที่สามเพื่อการบำบัดที่ไม่เป็นอันตราย โปรดระบุคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องของบริษัทบุคคลที่สาม | 1. ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะควรมีการทำเครื่องหมายและ แยกแยะให้ ชัดเจน2. ของเสียควรจัดเก็บแยกต่างหากและดำเนินการให้ทันเวลาเพื่อหลีกเลี่ยงมลภาวะต่อการผลิต | □ สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 7.2 การควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะ | 6.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 7.2 จัดทำแผนโครงร่างการควบคุมสัตว์รบกวน หากบุคคลที่สามเป็นผู้รับผิดชอบ ให้จัดเตรียมคุณสมบัติของบุคคลที่สาม | ควรหลีกเลี่ยงผลกระทบของสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะที่มีต่อสุขภาพและความปลอดภัยในการผลิต | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **8. การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์** |
| 8. 1 ข้อมูลบรรจุภัณฑ์และการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ | 11.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881) | 8. 1 จัดให้มี กฎการติดฉลาก ตัวอย่างฉลาก และคำแนะนำข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับ (ความหมายของโลโก้ เครื่องหมาย หรือหมายเลขที่ใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับ และตำแหน่งการพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์) | สถานประกอบการควรอธิบายความหมายของการระบุผลิตภัณฑ์ เครื่องหมาย หรือหมายเลขที่ใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับให้ชัดเจน | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 8. 2 ระบบตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนผลิตภัณฑ์ | 1. 11.1 และ 14.1.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881) | 8. 2 อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์โดยย่อ โดยใช้หมายเลขชุดของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเป็นตัวอย่าง อธิบายวิธีการติดตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปยังโรงฆ่าสัตว์ที่เกี่ยวข้อง | ควรระบุแหล่งที่มาของวัตถุดิบผ่าน องค์ประกอบ การระบุ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้สองทางผ่านการจัดการแบทช์และการรับบันทึกการขาย | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **9. การบริหารและฝึกอบรมบุคลากร** |
| 9.1 คุณสมบัติพนักงานและการจัดการด้านสุขภาพ | 6.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) | 9.1 จัดให้มีข้อกำหนดการจัดการด้านสุขภาพก่อนการจ้างงานและการตรวจร่างกายของพนักงาน | 1. ก่อนการจ้างงาน ลูกจ้างควรได้รับการตรวจร่างกายและพิสูจน์ว่าพวกเขาเหมาะสมที่จะทำงานในสถานประกอบการแปรรูปอาหาร | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| การฝึกอบรม บุคลากร | "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไป สำหรับการผลิตอาหาร " (GB 14881 ) 12 | 9.2 จัดเตรียมแผนการฝึกอบรม เนื้อหา การประเมิน และบันทึกประจำปีให้กับพนักงาน | ไข่สด ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน กฎระเบียบและการควบคุมมาตรฐานของจีน เป็นต้น | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| **1 0 . คำแถลง** |
| 1 0 .1 คำชี้แจงของบริษัท |  | 10. 1. กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิต ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ นำเข้าในต่างประเทศ " | ควรมีลายเซ็นนิติบุคคลและตราประทับบริษัท | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |
| 1 0.2 . การยืนยันโดยหน่วยงานสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจ |  | 10.2 กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนวิสาหกิจการผลิต ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ นำเข้าในต่างประเทศ " | ควรลงนามโดยสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | □สอดคล้องกับ□ไม่ตรงตาม |  |