เงื่อนไขการลงทะเบียนและประเด็นสำคัญสำหรับการเปรียบเทียบและตรวจสอบสถานประกอบการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพนำเข้าในต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ตาม " กฎระเบียบการจัดการการจดทะเบียนขององค์กรการผลิตในต่างประเทศของอาหารนำเข้า ของสาธารณรัฐประชาชนจีน " (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) เงื่อนไขด้านสุขอนามัยขององค์กรการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพในต่างประเทศที่ยื่นขอจดทะเบียนในประเทศจีนควร ปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องของจีน แบบฟอร์มนี้มีไว้สำหรับหน่วยงานผู้มีอำนาจในต่างประเทศที่รับผิดชอบอาหารเพื่อสุขภาพนำเข้าเพื่อทำการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของผู้ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพตามเงื่อนไขหลักและพื้นฐานที่ระบุไว้ และในขณะเดียวกันผู้ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพในต่างประเทศควรกรอกและส่ง วัสดุสนับสนุนตามเงื่อนไขหลักและพื้นฐานที่ระบุไว้ การตรวจสอบตนเองสามารถดำเนินการตามประเด็นสำคัญในการทบทวนการประเมินตนเองก่อนที่องค์กรจะยื่นขอจดทะเบียน

2. หน่วยงานผู้มีอำนาจในต่างประเทศและผู้ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพในต่างประเทศควรพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามสถานการณ์จริงของการตรวจสอบเปรียบเทียบตามความเป็นจริง

3. เอกสารที่ส่งมาควรกรอกเป็นภาษาจีนหรือภาษาอังกฤษ และเนื้อหาควรเป็นจริงและครบถ้วน หมายเลขเอกสารแนบและเนื้อหาควรสอดคล้องกับหมายเลขโครงการและเนื้อหาใน "ข้อกำหนดในการกรอกและเอกสารรับรอง" คอลัมน์ " ในเวลาเดียวกันควรส่งไดเร็กทอรีของเอกสารแนบของเอกสารประกอบ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไขและพื้นฐาน | กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **1. สถานการณ์พื้นฐานขององค์กร** | | | | | |
| 1.1 ข้อมูลเบื้องต้นของบริษัท | " บทบัญญัติ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) | กรอกแบบฟอร์มข้อมูลพื้นฐานสำหรับผู้ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพนำเข้าจากต่างประเทศ | มุ่งเน้นไปที่ว่าชื่อจดทะเบียน ที่อยู่ หมายเลขทะเบียน ฯลฯ สอดคล้องกับข้อมูลการลงทะเบียนที่ส่งโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจอย่างเป็นทางการหรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 1.2 ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน | มาตรา 76 ของ "กฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน" อาหารเพื่อสุขภาพที่ใช้วัตถุดิบนอกเหนือจากที่ระบุไว้ในแค็ตตาล็อกวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเพื่อสุขภาพที่นำเข้าเป็นครั้งแรกจะต้องลงทะเบียนกับหน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหาร และฝ่ายบริหารของสภาแห่งรัฐ อย่างไรก็ตามหากอาหารเพื่อสุขภาพที่นำเข้าครั้งแรกมีอาหารเสริม เช่น วิตามินและแร่ธาตุ จะต้องรายงานต่อฝ่ายกำกับดูแลและบริหารความปลอดภัยด้านอาหารของสภาแห่งรัฐเพื่อยื่นเรื่อง อาหารเพื่อสุขภาพอื่นๆ ควรรายงานไปยังแผนกกำกับดูแลและบริหารความปลอดภัยของอาหารของรัฐบาลประชาชนของจังหวัด เขตปกครองตนเอง หรือเทศบาลโดยตรงภายใต้รัฐบาลกลางเพื่อยื่นเรื่อง  อาหารเพื่อสุขภาพที่นำเข้าควรเป็น ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการอนุมัติให้จำหน่ายโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก (ภูมิภาค) | 1.2.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ รวมถึงชื่อผลิตภัณฑ์ การกล่าวอ้างฟังก์ชัน ข้อมูลจำเพาะของบรรจุภัณฑ์ แบบฟอร์มบรรจุภัณฑ์ และรหัส HS และรหัสการจำแนกประเภทที่เกี่ยวข้อง  1.2.2 ใบรับรองการขึ้นทะเบียนอาหารเพื่อสุขภาพหรือใบรับรองการยื่นนำเข้า  1.2.3 เอกสารยืนยันการอนุมัติการตลาดโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก (ภูมิภาค) | 1. มุ่งเน้นไปที่ว่าผลิตภัณฑ์มีใบรับรองการขึ้นทะเบียนอาหารเพื่อสุขภาพที่นำเข้าหรือใบรับรองการยื่นหรือไม่ และชื่อผลิตภัณฑ์ การส่งเสริมฟังก์ชัน ข้อมูลจำเพาะของบรรจุภัณฑ์ และประเภทบรรจุภัณฑ์ สอดคล้องกับสิ่งที่ระบุไว้ในใบรับรองการขึ้นทะเบียนอาหารเพื่อสุขภาพที่นำเข้าหรือใบรับรองการยื่นหรือไม่  2. ตรวจสอบว่า ผลิตภัณฑ์ได้รับการอนุมัติให้จำหน่ายโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก (ภูมิภาค) หรือไม่ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **2. วัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์** | | | | | |
| 2.1 การยอมรับวัตถุดิบและสารเพิ่มปริมาณ | 2.1.1 “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” Good Manufacturing Practice for Health Food (GB17405-1998) (6.2 วัตถุดิบต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยอาหาร ความหลากหลาย แหล่งที่มา ข้อมูลจำเพาะ และคุณภาพของวัตถุดิบควรสอดคล้องกับสูตรที่ได้รับอนุมัติและมาตรฐานองค์กรผลิตภัณฑ์  2.1.2 ในการซื้อวัตถุดิบต้องได้รับรายงานการตรวจสอบที่ถูกต้องตามระเบียบที่เกี่ยวข้อง วัตถุดิบที่เป็น แหล่งอาหารใหม่ จะต้องได้รับใบรับรองการอนุมัติ (สำเนา) จากกระทรวงสาธารณสุข  2.1.3 สำหรับไมซีเลียมหรือส่วนผสมของไมซีเลียมและผลิตภัณฑ์การหมักที่ได้จากการหมักเชื้อราเทียม เช่นเดียวกับวัตถุดิบทางจุลนิเวศวิทยา จะต้องได้รับรายงานการระบุสายพันธุ์ รายงานความเสถียร และเอกสารที่พิสูจน์ว่าความเครียดนั้นไม่มีปัจจัยต้านทาน  2.1.4 หากใช้สาหร่าย สัตว์ เนื้อเยื่อและอวัยวะของสัตว์ เป็นวัตถุดิบ จะต้องได้รับรายงานการระบุพันธุ์ต่างๆ หากสกัดสารออกฤทธิ์ชนิดเดียวจากสัตว์หรือพืช หรือใช้ สารประกอบทางชีวภาพหรือเคมีเป็นวัตถุดิบ ควรได้รับรายงานผลการทดสอบเกี่ยวกับคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีและปริมาณของสาร  2.1.5 สำหรับวัตถุดิบที่มีสารกระตุ้นหรือฮอร์โมน ควรได้รับรายงานการทดสอบเนื้อหา สำหรับวัตถุดิบที่ได้รับการฉายรังสีควรได้รับข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับปริมาณการฉายรังสี -  2.1.6 "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) (7.2.1 วัตถุดิบอาหารที่ซื้อควรได้รับการตรวจสอบใบอนุญาตของซัพพลายเออร์และใบรับรองคุณสมบัติผลิตภัณฑ์ สำหรับวัตถุดิบอาหารที่ไม่สามารถให้คุณสมบัติได้ ใบรับรองควรได้รับการตรวจสอบตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร  2.1.7 วัตถุดิบอาหารต้องผ่านการตรวจสอบก่อนจึงจะสามารถนำมาใช้ได้ วัตถุดิบอาหารที่ไม่ผ่านการตรวจสอบการยอมรับควร แยก จากผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองในพื้นที่ที่กำหนด และทำเครื่องหมายไว้อย่างชัดเจน และ ควรส่งคืน แลกเปลี่ยน ฯลฯ อย่างทันท่วงที  2.1.8 การตรวจสอบทางประสาทสัมผัสควรทำก่อนแปรรูป และควรทำการตรวจสอบในห้องปฏิบัติการเมื่อจำเป็น หากการตรวจสอบพบข้อบ่งชี้ที่ผิดปกติเกี่ยวกับรายการความปลอดภัยของอาหาร จะต้องไม่ใช้เฉพาะวัตถุดิบอาหารที่ผ่านการพิจารณาแล้วว่าเหมาะสมเท่านั้น ถูกนำมาใช้  2.1.9 ในการซื้อวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหาร ภาชนะบรรจุ ผงซักฟอก สารฆ่าเชื้อ และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารอื่น ๆ จะต้องตรวจสอบเอกสารรับรองของผลิตภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารภายใต้การจัดการใบอนุญาต จะต้องตรวจสอบใบอนุญาตของซัพพลายเออร์ด้วย วัสดุบรรจุภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารอื่นๆ จะต้องผ่านการตรวจสอบก่อนจึงจะสามารถนำมาใช้ได้ - | 2.1 จัดให้มีมาตรฐานการยอมรับวัตถุดิบ รวมถึงตัวชี้วัด ขีดจำกัด และข้อกำหนดในการยอมรับ | มาตรฐานการยอมรับวัตถุดิบจะถูกเปรียบเทียบกับมาตรฐานวัตถุดิบที่องค์กรส่งมาเมื่อยื่นขอใบรับรองการอนุมัติอาหารเพื่อสุขภาพหรือใบรับรองการจดทะเบียนอาหารเพื่อสุขภาพ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 2.2 ใช้วัตถุดิบอาหารจากสัตว์หรือวัตถุดิบอาหารจากพืช | 2.2.1 "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) (7.2.1 วัตถุดิบอาหารที่ซื้อควรได้รับการตรวจสอบใบอนุญาตของซัพพลายเออร์และใบรับรองคุณสมบัติผลิตภัณฑ์ สำหรับ อาหาร ที่ไม่สามารถให้ใบรับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนดได้ , วัตถุดิบควรได้รับการตรวจสอบตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร )  2.2.2 "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998) (6.2 วัตถุดิบต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยอาหาร ความหลากหลาย แหล่งที่มา ข้อมูลจำเพาะ และคุณภาพของวัตถุดิบควรสอดคล้องกับสูตรที่ได้รับอนุมัติและ มาตรฐานองค์กรผลิตภัณฑ์) | 2.2.1 จัดเตรียมส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ตามลำดับการเติมมากไปน้อย และระบุสัดส่วน  2.2.2 หากวัตถุดิบหลัก (วิธีกำหนดสัดส่วนของวัตถุดิบหลัก) ประกอบด้วยน้ำนมดิบ ผัก (รวมทั้งเห็ดราที่ปลูกได้) เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ผึ้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ รังนก ประเทศต้นกำเนิด ต้องจัดเตรียมวัตถุดิบ  2.2.3 หากใช้ถั่วเหลืองเป็นวัตถุดิบหลัก จะต้องระบุว่าเป็นถั่วเหลืองดัดแปลงพันธุกรรมหรือไม่ | 1. เน้นความเสี่ยงในการแพร่ระบาดของโรคจากวัตถุดิบอาหารที่ได้จากสัตว์และพืช หากมาจากพื้นที่ที่มีการแพร่ระบาด ไม่ว่ากระบวนการผลิตภายหลังจะสามารถ ขจัดความเสี่ยงได้หรือไม่  2. หากใช้ถั่วเหลืองเป็นวัตถุดิบ ควรให้ความสนใจว่าเป็นถั่วเหลืองดัดแปลงพันธุกรรมหรือไม่ และผลิตภัณฑ์แปรรูปควรได้รับการบำบัดด้วยอุณหภูมิสูงเพื่อกำจัดปัจจัยต่อต้านโภชนาการ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 2.3 วัตถุดิบอื่นๆ (หากใช้วัตถุเจือปนอาหาร จะต้องมีฉลากตามหมวดหมู่ GB2760) (ถ้ามี) | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สำหรับ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร " ( GB 2760-2014 )  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) (7.3.1 เมื่อซื้อวัตถุเจือปนอาหารควรตรวจสอบใบอนุญาตของซัพพลายเออร์และใบรับรองคุณสมบัติผลิตภัณฑ์ วัตถุเจือปนอาหารต้องผ่านการตรวจสอบการยอมรับก่อนจึงจะสามารถ ถูกนำมาใช้) | ระบุชื่อของวัตถุเจือปนที่ใช้ ตาม " มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร " ( GB 2760-2014 ) | สถานประกอบการควรจัดเตรียมรายการวัตถุดิบให้ครบถ้วน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 2.4 วัสดุบรรจุภัณฑ์ | 1. "แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998) (7.4 ควรใช้ภาชนะบรรจุอาหาร วัสดุบรรจุภัณฑ์ ผงซักฟอก และสารฆ่าเชื้อที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยและ กฎระเบียบ ด้านการจัดการด้านสุขอนามัย  2. แคปซูลเปล่า สารเคลือบน้ำตาล และวัตถุดิบอื่น ๆ ที่ใช้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัย และห้ามใช้สีที่ไม่ใช่อาหาร  3. บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ใช้ขวดแก้ว (หลอด) ขวดพลาสติก (หลอด) ฝาขวด แผ่นรองขวด จุกขวด วัสดุบรรจุภัณฑ์อลูมิเนียม-พลาสติก เป็นต้น วัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในทั้งหมดที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรงควรทำความสะอาดและทำให้แห้งโดยใช้ วิธีการที่เหมาะสมและการฆ่าเชื้อหลังการฆ่าเชื้อควรวางไว้ในห้องสะอาดเพื่อระบายความร้อนก่อนใช้งาน หากระยะเวลาการเก็บรักษาเกินระยะเวลาที่กำหนดควรล้างและฆ่าเชื้ออีกครั้ง - | อธิบายองค์ประกอบของวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในของผลิตภัณฑ์โดยละเอียด และแสดงรายการมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยของวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายใน | มุ่งเน้นที่บริษัทจะให้ข้อมูลการรับรองความปลอดภัยสำหรับวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายใน เช่น คำชี้แจง ของบริษัท เป็นต้น | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **3. ข้อมูลกระบวนการผลิต** | | | | | |
| 3.1 จัดทำแผนภูมิขั้นตอนกระบวนการผลิตโดยละเอียด ซึ่งควรรวมพารามิเตอร์กระบวนการและ อธิบายกระบวนการ | "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ วิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998) (7.1.1 โรงงานควรกำหนดขั้นตอนกระบวนการผลิตและขั้นตอนการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของข้อกำหนดนี้และร่วมกับลักษณะกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ของตนเอง .  ขั้นตอนต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของกระบวนการในการไม่สูญเสีย ทำลาย เปลี่ยนรูป และผลิตสารตัวกลางที่เป็นอันตรายระหว่างการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ ขั้นตอนควรรวมถึงสูตรผลิตภัณฑ์ การเตรียมส่วนประกอบแต่ละอย่าง เงื่อนไขทางเทคนิคหลักของการแปรรูปผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และคุณภาพ และ จุดตรวจสอบ สุขอนามัย ของกระบวนการสำคัญ เช่น อุณหภูมิ ความดัน เวลา ค่า pH ในระหว่างการประมวลผลผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ตัวชี้วัดคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นกลาง เป็นต้น  กฎระเบียบควรกำหนดข้อกำหนดการปฏิบัติงานเฉพาะสำหรับกระบวนการผลิตหลักแต่ละขั้นตอน และชี้แจงความรับผิดชอบในงานของแต่ละโรงงาน กระบวนการ และแต่ละบุคคล - | จัดเตรียมแผนภูมิการไหลโดยละเอียด ซึ่งควรรวมพารามิเตอร์กระบวนการและอธิบายกระบวนการ | ให้ความสนใจว่ากระบวนการผลิตของบริษัทเป็นไปตามคำจำกัดความของผลิตภัณฑ์หรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 3.2 ระดับความสะอาดของโรงงาน | 1. “มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ” (GB17405-1998) (5.2.2 ระดับความสะอาดต้องแบ่งตามกระบวนการผลิตและข้อกำหนดด้านสุขอนามัยและคุณภาพ โดยหลักการแล้ว แบ่งออกเป็นพื้นที่การผลิตทั่วไปและ พื้นที่ทำความสะอาด 100,000 ระดับ ควรติดตั้งสิ่งอำนวยความสะดวกการทำให้บริสุทธิ์และเครื่องปรับอากาศพร้อมอุปกรณ์กรองในพื้นที่เกรด  ดูตารางที่ 1 สำหรับระดับและเวลาในการช่วยหายใจ  2. ระดับการทำให้บริสุทธิ์ต้องเป็นไปตาม ความต้องการการฟอกอากาศสำหรับการผลิตและการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ การผลิตผลิตภัณฑ์เช่นยาเม็ด แคปซูล ยาเม็ด และของเหลวในช่องปากที่ไม่สามารถฆ่าเชื้อในภาชนะสุดท้ายได้ควรใช้พืชที่สะอาดระดับ 100,000 - | 1. จัดให้มีระดับความสะอาดของโรงงาน 2. มีวิธีการรักษาความสะอาดของอากาศอย่างไร | หากใช้อุปกรณ์กรองอากาศควรคำนึงถึงความถี่ในการเปลี่ยนแผ่นกรองทุกระดับ |  |  |
| 3.3 รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการและการควบคุมการปนเปื้อนข้าม | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998) (7.3.2 การดำเนินการด้านการผลิตควรมีการเชื่อมต่ออย่างสมเหตุสมผล จัดส่งได้อย่างรวดเร็วและสะดวกสบาย และควรป้องกันการปนเปื้อนข้าม การแปรรูปวัตถุดิบ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ขั้นกลาง , วัสดุบรรจุภัณฑ์และภาชนะบรรจุควรแยกจากกัน การประชุมเชิงปฏิบัติการเดียวกันจะต้องไม่ผลิตผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกันในเวลาเดียวกัน ควรทำเครื่องหมายภาชนะสำหรับกระบวนการที่แตกต่างกันอย่างชัดเจนและต้องไม่ผสมกัน .  2. ผู้ดำเนินการผลิตควรปฏิบัติตามข้อกำหนดที่แตกต่างกันของพื้นที่การผลิตทั่วไปและพื้นที่ทำความสะอาดอย่างเคร่งครัด และรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เมื่อเปลี่ยนตำแหน่งงานอาจทำให้สินค้าปนเปื้อนต้องเปลี่ยนชุดทำงาน รองเท้า หมวก และฆ่าเชื้ออีกครั้ง เสื้อผ้าทำงาน หมวก รองเท้า ฯลฯ ที่ใช้ในพื้นที่สะอาดต้องได้รับ การทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และเปลี่ยนใหม่ทุกวัน โดยอนุญาตให้สวมใส่ได้เฉพาะในพื้นที่ที่สะอาดเท่านั้น และไม่อนุญาตให้นำออกจากพื้นที่  3. เมื่อวัตถุดิบและวัสดุเสริมเข้าสู่พื้นที่การผลิตจะต้องเข้าผ่านช่องทางวัสดุ วัสดุทั้งหมดที่เข้ามาในโรงงานและโรงงานที่สะอาดจะต้องนำบรรจุภัณฑ์ด้านนอกออก หากไม่สามารถนำบรรจุภัณฑ์ด้านนอกออกได้ จะต้องขัดให้สะอาดหรือแทนที่ด้วยถังบรรจุภัณฑ์ในอาคาร  4. ควรดำเนินการวางยาเม็ดบรรจุแคปซูลเม็ดและผลิตภัณฑ์ของเหลวในห้องสะอาดและควรควบคุมอุณหภูมิและความชื้นของห้องผ่าตัด การบรรจุแคปซูลด้วยตนเองควรดำเนินการในฝาครอบลูกแก้วที่มีระดับความสะอาดที่สอดคล้องกัน และแท่นปฏิบัติการไม่ควรต่ำกว่า 0.7 ม.  5. วัสดุที่เตรียมไว้ต้องใส่ในภาชนะที่สะอาดและกันอากาศเข้าได้ และเข้าสู่กระบวนการบรรจุ อัดเป็นเม็ด หรือบรรจุแคปซูลให้ทันเวลา วัสดุที่ต้องจัดเก็บต้องไม่เกินระยะเวลาที่กำหนด - | 1. แผนผังโรงงาน การสัญจรของผู้คน และแผนที่โลจิสติกส์  2. มาตรการควบคุมการปนเปื้อนข้าม | 1. ใส่ใจกับการจัดพื้นที่ทำความสะอาดในแต่ละระดับในการประชุมเชิงปฏิบัติการ  2. มีการปนเปื้อนข้ามในการเข้าและออกของบุคลากร สุขอนามัยส่วนบุคคล การเข้าและออกของโลจิสติกส์ ฯลฯ หรือไม่  3. ไม่ว่าพื้นที่ในบรรจุภัณฑ์และพื้นที่เอาท์ซอร์สจะถูกแยกออกจากกันอย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่ |  |  |
| 3.4 จัดให้มีขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อครอบคลุมทั้งสาย การผลิต | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998) (7.3 ก่อนผสมผลิตภัณฑ์ให้ตรวจสอบว่าหม้อผสมและท่อบรรจุสะอาดและเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดโดยกระบวนการหรือไม่ ถังหมักที่ใช้ในการหมัก กระบวนการผลิต ภาชนะและท่อต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างทั่วถึงก่อนจึงจะสามารถนำไปใช้ในการผลิตได้ ควรมีการบันทึกการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ในแต่ละกะ)  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) (5.1.3 สถานที่ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคควรมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดเฉพาะที่เพียงพอสำหรับอาหาร เครื่องใช้ และอุปกรณ์ และควรติดตั้งสิ่งอำนวยความสะดวกในการฆ่าเชื้อที่เหมาะสม เมื่อจำเป็น ควรใช้มาตรการเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามที่เกิดจากการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องมือและอุปกรณ์  8.2.1 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ) | จัดให้มีขั้นตอน การทำความสะอาดและ ฆ่าเชื้อครอบคลุมทั้งสายการผลิต | ให้ความสนใจกับการตรวจสอบผลการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ ไม่สามารถใช้ได้ |  |
| 3.5 จัดทำรายการอุปกรณ์หลักและกำลังการผลิต | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998) (5.2.5 แผนผังโรงงาน อุปกรณ์ และผังกระบวนการควรมีการเชื่อมต่อกันอย่างสมเหตุสมผล โครงสร้างอาคารควรสมบูรณ์ และสามารถ ตอบสนอง ความต้องการ ของการผลิตได้ ข้อกำหนดด้านกระบวนการ คุณภาพ และสุขอนามัย อาคารโรงงานควรมีพื้นที่และสถานที่เพียงพอสำหรับเก็บอุปกรณ์และวัสดุ ห้องเก็บของสำหรับผลิตภัณฑ์ขั้นกลางและผลิตภัณฑ์ที่จะบรรจุควรได้รับการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับข้อกำหนดการ ผลิต  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) (5.2.1 อุปกรณ์การผลิต) | ระบุ ชื่อ รุ่น การออกแบบและความสามารถในการประมวลผล และรูปภาพของอุปกรณ์กระบวนการสำคัญ | 1. องค์กรควรมีอุปกรณ์การประมวลผลที่สอดคล้องกับกระบวนการผลิต  2. พื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร เช่น อุปกรณ์และเครื่องใช้ ควรทำจากวัสดุเรียบและไม่ดูดซับ ซึ่งง่ายต่อการทำความสะอาด บำรุงรักษา และฆ่าเชื้อ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 3.6 จัดทำใบงานการวิเคราะห์อันตรายและแผน HACCP | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) (8.1.1 การเชื่อมโยงที่สำคัญของความปลอดภัยด้านอาหารในกระบวนการผลิตควรได้รับการชี้แจงด้วยวิธีการวิเคราะห์อันตราย และมาตรการควบคุมสำหรับการเชื่อมโยงที่สำคัญของอาหาร ควรกำหนดความปลอดภัย ในลิงค์สำคัญ พื้นที่ที่ทำงานควรมีเอกสารที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินมาตรการควบคุม เช่น ตารางส่วนผสม (การให้อาหาร) ขั้นตอนการปฏิบัติงาน เป็นต้น  2. ส่งเสริมการใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ (HACCP) ในการควบคุมความปลอดภัยของอาหารในกระบวนการผลิต -  3. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับสถานประกอบการผลิตอาหารภายใต้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ (HACCP)" (GB/T 27341-2009) | 1. เอกสารการวิเคราะห์อันตรายด้านการผลิตและการประมวลผล และแผน HACCP  2. จัดทำบันทึกการตรวจสอบจุด CCP หากมี โปรดจัดเตรียมมาตรการที่เกี่ยวข้องและบันทึกการเบี่ยงเบนจากขีดจำกัด CCP ที่สำคัญ | 1. มุ่งเน้นไปที่การกำหนดและข้อจำกัดที่สำคัญของประเด็น CCP ตลอดจนการดำเนินการแก้ไขและการตรวจสอบ  2. แผน HACCP รวมผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่สมัครเพื่อลงทะเบียนหรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 3.7 การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ | "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998) (7.5 การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์  ควรใช้อุปกรณ์และวิธีการฆ่าเชื้อหรือฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ต่างๆ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้องฆ่าเชื้อแต่ไม่สามารถนึ่งฆ่าเชื้อได้ สามารถใช้วิธีการต่างๆ เช่น การกรองแบบละเอียด ไมโครเวฟ และการฉายรังสีได้ตามกระบวนการและข้อกำหนดด้านสุขอนามัยอาหารที่แตกต่างกัน เพื่อให้มั่นใจถึงผลการฆ่าเชื้อ เมื่อใช้วิธีการฆ่าเชื้อด้วยรังสี ควรควบคุมปริมาณและเวลาที่ดูดซับการฉายรังสีอย่างเคร่งครัดตาม "มาตรการการจัดการสุขอนามัยของอาหารฉายรังสี"  ความสม่ำเสมอและการทำซ้ำของอุณหภูมิภายในอุปกรณ์ฆ่าเชื้อหรืออุปกรณ์ฆ่าเชื้อควรได้รับการตรวจสอบความน่าเชื่อถืออย่างสม่ำเสมอ และควรสอบเทียบเครื่องมือทดสอบ เช่น อุณหภูมิและความดันเป็นประจำ ตัวชี้วัด เช่น อุณหภูมิ ความดัน และเวลา ควรได้รับการบันทึกอย่างถูกต้องระหว่างการฆ่าเชื้อหรือการฆ่าเชื้อ - | 1. หากใช้กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน จะต้องจัดเตรียมวัสดุที่พิสูจน์ประสิทธิภาพของการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมถึงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อที่เฉพาะเจาะจง  2. สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านการฆ่าเชื้อแต่ไม่สามารถนึ่งฆ่าเชื้อได้ ให้ระบุวิธีการฆ่าเชื้อที่ใช้  3. หากใช้การฆ่าเชื้อด้วยรังสี โปรดระบุปริมาณและเวลาการดูดซับรังสี | ใส่ใจกับประสิทธิภาพของวิธีการฆ่าเชื้อ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **4. ระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์** | | | | | |
| 4.1 การตรวจสอบการควบคุมผลิตภัณฑ์ออนไลน์ | "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998) (9.5.1 ค้นหาจุดควบคุมหลักด้านคุณภาพและสุขอนามัยในกระบวนการแปรรูป อย่างน้อยก็ตรวจสอบลิงก์ต่อไปนี้และเก็บบันทึก) | ควรส่งแผนการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ออนไลน์ที่สมบูรณ์ และควรระบุเนื้อหาการตรวจสอบ พารามิเตอร์ ความถี่ และความถี่ในการตรวจสอบตามลำดับการทำงาน | 1. มาตรการควบคุมออนไลน์ ไม่ว่าอันตรายที่วิเคราะห์โดยองค์กรจะได้รับการตรวจสอบอย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่  2. มุ่งเน้นไปที่ความสอดคล้องของพารามิเตอร์จุดกำหนดการตรวจสอบออนไลน์และความถี่กับแผน HACCP และผังกระบวนการ  3. หากคุณมีเครื่องตรวจจับโลหะ เทอร์โมมิเตอร์ ฯลฯ ให้ใส่ใจกับบันทึกการสอบเทียบและการบำรุงรักษา | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 4.2 การตรวจสอบและปล่อยผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998)  ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปต้องได้รับการตรวจสอบทีละชุดเพื่อดูตัวชี้วัดทางประสาทสัมผัส ถูกสุขลักษณะ และคุณภาพ ผู้ที่ไม่ผ่านจะต้องไม่ออกจากโรงงาน  ควรมีความสามารถในการตรวจจับปัจจัยการทำงานหลักหรือส่วนผสมการทำงานของผลิตภัณฑ์ และทดสอบปัจจัยการทำงานหรือส่วนผสมการทำงานหลักของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในแต่ละอินพุต ผู้ที่ไม่ผ่านการทดสอบจะไม่ได้รับอนุญาตให้ออกจากโรงงาน .  ผลิตภัณฑ์แต่ละชุดควรมีการเก็บตัวอย่างไว้ ซึ่งควรเก็บไว้ในที่เก็บตัวอย่าง (หรือพื้นที่) โดยเฉพาะ โดยจำแนกตามพันธุ์และหมายเลขชุด และทำเครื่องหมายไว้อย่างชัดเจน  ควรทำการทดสอบความเสถียรของผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ  วัสดุบรรจุภัณฑ์ โลโก้ และคำแนะนำของผลิตภัณฑ์จะต้องได้รับการตรวจสอบ และวัสดุที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานจะต้องไม่ถูกนำไปใช้  ตรวจสอบและจัดการสภาพการจัดเก็บคลังสินค้าผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และคลังสินค้าที่ไม่ตรงตามเงื่อนไขการจัดเก็บจะไม่ถูกนำมาใช้ -  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) (9.1 วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ควรได้รับการตรวจสอบผ่านการตรวจสอบด้วยตนเองหรือมอบหมายให้หน่วยงานตรวจสอบอาหารที่มีคุณสมบัติสอดคล้องกัน และบันทึกการตรวจสอบโรงงานอาหาร ควรจัดให้มีระบบ  การตรวจสอบตนเองควรมีห้องตรวจสอบและความสามารถในการตรวจสอบที่เหมาะสมกับรายการที่ถูกตรวจสอบ การตรวจสอบควรดำเนินการโดยผู้ตรวจสอบที่มีคุณสมบัติสอดคล้องกันตามวิธีการตรวจสอบที่กำหนด ควรสอบเทียบ เครื่องมือและ อุปกรณ์ตรวจสอบ ตามกำหนดเวลา  ห้องตรวจควรมีระบบการจัดการที่สมบูรณ์และเก็บรักษาบันทึกต้นฉบับและรายงานการตรวจสอบของการตรวจสอบต่างๆ อย่างเหมาะสม ควรสร้างระบบการเก็บรักษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อเก็บรักษาตัวอย่างได้ทันเวลา  คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ลักษณะกระบวนการ เงื่อนไขการควบคุมวัตถุดิบ และปัจจัยอื่นๆ ควรได้รับการพิจารณาอย่างครอบคลุมเพื่อกำหนดรายการตรวจสอบและความถี่ในการตรวจสอบอย่างสมเหตุสมผล เพื่อตรวจสอบมาตรการควบคุมในกระบวนการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ ความถี่ในการตรวจสอบปริมาณสุทธิ ข้อกำหนดทางประสาทสัมผัส และรายการตรวจสอบอื่นๆ ที่ได้รับผลกระทบจากกระบวนการผลิตได้ง่ายควรมากกว่ารายการตรวจสอบอื่นๆ  สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีพันธุ์เดียวกันแต่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ต่างกัน สามารถตรวจสอบรายการตรวจสอบที่ไม่ได้รับผลกระทบจากข้อกำหนดเฉพาะของบรรจุภัณฑ์และแบบฟอร์มบรรจุภัณฑ์ร่วมกันได้ - | จัดเตรียมแผนการทดสอบ มาตรฐานการทดสอบ และข้อกำหนดในการเปิดตัวสำหรับการเปิดตัวผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย | รายงานการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายควรครอบคลุม ข้อกำหนดขีดจำกัดของ มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ อาหารเพื่อสุขภาพ (GB 16740-2014 ) | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 4.3 พื้นฐานหรือข้อมูล ในการกำหนดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998) (9.6.4 ควรทำการทดสอบความเสถียรของผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ)  2. “หลักการทั่วไปมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการติดฉลากอาหารบรรจุหีบห่อ” (GB 7718-2011) (2.5 อายุการเก็บรักษา ระยะเวลาที่อาหารบรรจุหีบห่อรักษาคุณภาพภายใต้สภาวะการเก็บรักษาที่ระบุบนฉลาก ภายในระยะเวลานี้ผลิตภัณฑ์จะอยู่ในสภาพสมบูรณ์ เหมาะแก่การขายและรักษาคุณภาพเฉพาะที่ไม่จำเป็นต้องระบุหรือระบุไว้ในฉลาก)  โปรดดูที่ "T/CNFIA001-2017 General Guidelines for Food Shelf Life" | พื้นฐานหรือข้อมูลเพื่อกำหนด อายุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ | 1. พื้นฐานในการยืนยันอายุการเก็บรักษา สอดคล้อง กับฉลากจริงหรือไม่  2. ไม่ว่าจะมีความสัมพันธ์ที่สอดคล้องกันระหว่างเงื่อนไขการทดสอบอายุการเก็บรักษากับการจัดเก็บและการขนส่งจริงหรือไม่ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ ไม่สามารถใช้ได้ |  |
| 4.4 ข้อกำหนดการป้องกันสำหรับการส่งมอบผลิตภัณฑ์ไปยังกระบวนการขาย | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ" (GB17405-1998) (8.1 ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการจัดเก็บและการขนส่งควรเป็นไปตาม ข้อกำหนดของ "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - หลักสุขลักษณะทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) .  2. วิธีการเก็บรักษาและสภาพแวดล้อมของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปควรได้รับการปกป้องจากแสงและฝน ควรควบคุมอุณหภูมิและความชื้นให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสม และควรหลีกเลี่ยงผลกระทบและการสั่นสะเทือน  3. ผลิตภัณฑ์ที่มีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพควรใช้มาตรการทำความเย็นที่สอดคล้องกัน และจัดเก็บและขนส่งในลักษณะโซ่เย็น  4 อาหารเพื่อสุขภาพที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำมาก (เช่น อาหารเพื่อสุขภาพที่มีจุลินทรีย์บางชนิด) ควรได้รับการประมวลผลที่อุณหภูมิที่ต้องการตามลักษณะที่แตกต่างกันของผลิตภัณฑ์  การจัดเก็บและการขนส่ง  5 คลังสินค้าควรมีระบบตรวจสอบการรับและส่งสินค้า ควรปฏิบัติตามหลักการ "ผลิตก่อนขายก่อน" เมื่อผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปออกจากโรงงาน  6. ควรมีบันทึกสินค้าคงคลังสำหรับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่เข้าคลังสินค้า ควรมีบันทึกการจัดส่งสำหรับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ออกจากคลังสินค้า รวมถึงอย่างน้อยหมายเลขชุด เวลาจัดส่ง สถานที่ วัตถุ ปริมาณ ฯลฯ เพื่อให้ปัญหาสามารถเกิดขึ้นได้ ค้นพบและรีไซเคิลได้ทันท่วงที -  7 "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ - ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) (10 การจัดเก็บและการขนส่งอาหาร)  8.GB/T 27320 "แผนการป้องกันอาหารและคู่มือการใช้งานสำหรับองค์กรการผลิตอาหาร"; | ข้อกำหนด การป้องกัน ระหว่างการส่งมอบผลิตภัณฑ์ไปยังการขาย  สามารถส่งแผนการฝึกซ้อมสำหรับการเรียกคืนจำลองได้ | ให้ความสนใจกับความสมบูรณ์ของห่วงโซ่การตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์  การตั้งค่ารหัสการตรวจสอบย้อนกลับสามารถทำงานได้หรือไม่ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **5. คำชี้แจง** | | | | | |
| 5.1 คำชี้แจงของบริษัท | 1. มาตรา 8 และ 9 ของ "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการองค์กรการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 ) |  | 1. ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและตราประทับของบริษัท | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.2 การยืนยันโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | 1. มาตรา 8 และ 9 ของ "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการองค์กรการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 ) |  | 1. ควรลงนามโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |