เงื่อนไขการลงทะเบียนและประเด็นสำคัญสำหรับการเปรียบเทียบและตรวจสอบสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์นำเข้าในต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ตาม "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) เงื่อนไขด้านสุขอนามัยขององค์กรการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในต่างประเทศที่ใช้บังคับ สำหรับการจดทะเบียนในประเทศจีนควรปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานของจีน กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องเป็นไปตามข้อกำหนดของพิธีสารว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน

2. เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจในต่างประเทศสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน จะดำเนินการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตาม ตารางนี้ และทำการพิจารณาการปฏิบัติตามตามความเป็นจริงตามเงื่อนไขการตรวจสอบที่เกิดขึ้นจริง ส่งแบบฟอร์มนี้และเอกสารการรับรองที่บริษัทผลิตเนื้อสัตว์ในต่างประเทศจัดทำขึ้นตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของสำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารนำเข้าและส่งออกของกรมศุลกากรแห่งประเทศจีน

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

4. เนื้อหาภาษาอังกฤษมีไว้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น เนื้อหาภาษาจีนจะมีผลเหนือกว่า

5. ขอบเขตของการใช้ตารางนี้: เนื้อสัตว์หมายถึงทุกส่วนของปศุสัตว์และสัตว์ปีกที่มีไว้สำหรับการบริโภคของมนุษย์หรือได้รับการตัดสินว่าปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์ รวมถึงซากปศุสัตว์และสัตว์ปีก เนื้อตัด และผลพลอยได้ที่กินได้ ซึ่งผลพลอยได้ที่บริโภคได้หมายถึงปศุสัตว์และสัตว์ปีก หลังจากการฆ่าและแปรรูปแล้ว จะได้ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้ เช่น เครื่องใน ไขมัน เลือด กระดูก หนัง หัว กีบ (หรือกรงเล็บ) และหาง ช่วงการเข้ารหัส HS: บทที่ 02 , บทที่ 05 (ยกเว้นปลอก), บทที่ 15 (ไขมันเนื้อวัวและแกะ)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)  4. ระเบียบการว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและสำนักงานศุลกากรทั่วไป | 1. กรอก " แบบฟอร์มคำขอ จดทะเบียนองค์กรการผลิตในต่างประเทศ สำหรับ เนื้อสัตว์ และ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์นำเข้า " | 1. องค์กรควรกรอกข้อมูลตามความเป็นจริงและข้อมูลพื้นฐานควรสอดคล้องกับข้อมูลที่ส่งโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกและเงื่อนไขการผลิตและการประมวลผลที่เกิดขึ้นจริง  เจ้าหน้าที่ ) ควรสามารถตอบสนองความต้องการของการผลิตขององค์กร การประมวลผล และการตรวจสอบและการกำกับดูแลอย่างเป็น ทางการ  3. ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่มีจุดประสงค์เพื่อส่งออกไปยังประเทศจีนควรเป็นไปตามขอบเขตผลิตภัณฑ์ที่ระบุในระเบียบการ  4. ความเร็วของสายการฆ่าควรจะสามารถรับประกันการดำเนินการตรวจสอบหลังการฆ่าได้อย่างมีประสิทธิภาพ และความสามารถในการแยกกระดูก การแบ่งส่วน และการประมวลผลควรตรงกับความสามารถในการฆ่า  5. ความจุในการแช่เย็นควรเป็นไปตามความสามารถในการผลิตและจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็ง/แช่เย็นได้อย่างต่อ เนื่อง | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **2. ที่ตั้งองค์กร รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์** | | | | | |
| 2.1 การเลือกไซต์องค์กรและสภาพแวดล้อมของโรงงาน | 3.1 และ 3.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694 ) | 2.1 จัดเตรียมรูปภาพสภาพแวดล้อมที่โรงงานตั้งอยู่ รูปภาพควรระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง ชานเมือง อุตสาหกรรม เกษตรกรรม และที่อยู่อาศัย ฯลฯ ) | ไม่ควรมีแหล่งกำเนิดมลพิษรอบๆ บริเวณโรงงาน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.2 แผนผังโรงงาน | 3.1, 3.3 และ 4.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694 ) | 2.2 จัดทำแผนผังชั้นของพื้นที่โรงงาน แผนผังชั้นควรระบุพื้นที่กักขังสัตว์ที่มีชีวิต พื้นที่แยก/โรงฆ่าฉุกเฉิน พื้นที่ฆ่า พื้นที่แบ่งส่วน พื้นที่ขนส่ง ห้องเก็บสารเคมี ห้องปฏิบัติการ (ถ้ามี) และพื้นที่บำบัดที่ไม่เป็นอันตราย (ถ้ามี) และ พื้นที่ปฏิบัติงานอื่น ๆ ระบุเส้นทางเข้า การขนถ่าย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และเส้นทางออกของยานพาหนะขนส่งสัตว์ที่มีชีวิต ระบุเส้นทางเข้า การขนถ่ายผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ระบุข้อมูลเส้นทางการขนส่งของ เสีย | แผนผังของพื้นที่โรงงานควรตอบสนองความต้องการในการผลิตและการแปรรูป พื้นที่โรงงานควรแบ่งออกเป็นพื้นที่การผลิตและพื้นที่ที่ไม่ใช่การผลิต ควรหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามของปศุสัตว์และสัตว์ปีกที่มีชีวิต การขนส่งของเสีย และการส่งมอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.3 การออกแบบและเค้าโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการ | 4.1, 4.2 และ 5 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694 ) | 2.3 จัดทำแผนผังชั้นของโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ โรงแปรรูปผลพลอยได้ที่บริโภคได้ และเครื่องมือ ห้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และห้องเตรียมความเย็น (รวมถึงพื้นที่ใช้งาน เช่น สิ่งอำนวยความสะดวกก่อนทำความเย็นสำหรับผลพลอยได้ที่บริโภคได้) พื้นที่บรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอก พื้นที่แช่แข็งอย่างรวดเร็วและแช่เย็น ระบุ ทิศทางการไหลของคนและผลิตภัณฑ์ ในการประชุมเชิงปฏิบัติการ | เค้าโครงของโรงปฏิบัติงานควรสมเหตุสมผลเพื่อตอบสนองความต้องการด้านการผลิตและการแปรรูป และหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน ข้าม ไม่ควรฆ่าปศุสัตว์และสัตว์ปีก ประเภทต่างๆ พร้อมกันในโรงฆ่าสัตว์แห่ง เดียวกัน  - | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.4 อุปกรณ์การผลิต | 5.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 2.4 จัดทำรายการอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่สำคัญ | สถานประกอบการควรติดตั้งอุปกรณ์การผลิตให้เหมาะสมกับกำลังการ ผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.5 สิ่งอำนวยความสะดวกคลังสินค้า | 8.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694 ) | 2.5 อธิบายข้อกำหนดการจัดการสุขาภิบาลของคลังสินค้าโดยย่อ และจัดเตรียมรูปภาพที่เกี่ยวข้องในคลังสินค้าที่สามารถสะท้อนถึงสถานการณ์ในการจัด เก็บ | วิสาหกิจควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนมีการติดฉลากอย่างชัดเจน จัดเก็บในพื้นที่พิเศษ และสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บและการขนส่งสะอาดและถูก สุขลักษณะ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **3. การจัดหาน้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำสำหรับแปรรูป** | | | | | |
| 3.1 การบำบัดคุณภาพน้ำของน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต (ถ้ามี) | 5.1.1 และ 11.2.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)  2. "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับน้ำดื่ม" (GB 5749) | 3.1 หากเป็นแหล่งน้ำของบริษัท โปรดอธิบายมาตรการที่เกี่ยวข้องในการควบคุมคุณภาพน้ำ และจัดทำรายงานผลการทดสอบคุณภาพน้ำในการผลิตล่าสุด (ถ้ามี ) | ปริมาณคลอรีนที่เติมระหว่างการบำบัดคลอรีนควรเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับน้ำดื่ม" (GB 5749) หากไม่ได้เติมคลอรีน องค์กรควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณภาพน้ำเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับ น้ำดื่ม" (GB 5749) | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 3.2 การควบคุมจุลินทรีย์ในน้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ | 5.1.1 และ 11.2.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 3.2.1 จัดทำ แผนการติดตามจุลินทรีย์สำหรับ น้ำในกระบวนการและ น้ำแข็ง /ไอน้ำ ที่สัมผัสกับอาหาร โดยตรง ขอบเขตของการติดตามจุลินทรีย์ควรครอบคลุมน้ำในการผลิต น้ำแข็ง/ไอน้ำ และแผนควรรวมถึงรายการทดสอบ ความถี่ วิธีการทดสอบ และมาตรฐานการพิจารณา  3.2.2 จัดทำรายงานผลการทดสอบทางจุลชีววิทยาล่าสุดของน้ำ น้ำแข็ง/ไอน้ำ | รายการ วิธีการ และผลการทดสอบควรเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับน้ำดื่ม" ( GB 5749 ) | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **4. แหล่งที่มาของสัตว์มีชีวิต** | | | | | |
| 4.1 แหล่งต้นทางและฟาร์มเพาะพันธุ์สัตว์มีชีวิต | พิธีสารในการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและฝ่ายบริหารทั่วไปของศุลกากร | 4.1.1 จัดทำ ตารางข้อมูลประเทศ/จังหวัด/ภูมิภาคที่สัตว์มีชีวิตมาจาก ไหน  4.1.2 จัดทำ รายชื่อฟาร์มเพาะพันธุ์ที่เป็นแหล่งกำเนิดของสัตว์มีชีวิต โดยควรระบุว่าสถานประกอบการมีฟาร์มของตนเองหรือฟาร์มสัญญา จ้าง | วิสาหกิจควรใช้มาตรการที่มีประสิทธิภาพเพื่อแยกแยะและรับรองว่าสัตว์เนื้อดิบที่ส่งออกไปยังประเทศจีนควรมาจากประเทศหรือภูมิภาคที่กำหนดไว้ในพิธีสาร (หรือจังหวัด/ภูมิภาคเฉพาะที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนในพิธีสาร) และไม่สามารถซื้อสัตว์ดิบจากภูมิภาคต่างประเทศ ได้ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 4.2 ใบรับรองการกักกันสัตว์มีชีวิต  \*การกำหนดอายุรายเดือน (ใช้ได้กับโค) | 1. ระเบียบปฏิบัติว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและสำนักงานศุลกากรทั่วไป  2. 6.2.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694 ) | 4.2.1 จัดเตรียมตัว อย่างใบรับรองการกักกันสัตว์มีชีวิตที่ถูกส่งไป ฆ่า  4.2.2 จัดให้มีมาตรฐานการตัดสินอายุและเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานทุกเดือน (ใช้กับโค) | 1. หน่วยงานของรัฐควรยืนยันใบรับรองการกักกันเพื่อให้แน่ใจว่าวัตถุดิบมาจากพื้นที่ที่มีคุณสมบัติเหมาะสม สามารถตรวจสอบย้อนกลับไปยังฟาร์มเพาะพันธุ์ได้ และควรเก็บบันทึกที่เกี่ยวข้องไว้  2. การกำหนดอายุรายเดือนควรแม่นยำ และวิธีการดำเนินการควรสมเหตุสมผลและใช้งานง่าย (ใช้ได้กับโค) | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **5. การฆ่าและตัดเนื้อสัตว์** | | | | | |
| 5.1 การตรวจสอบเนื้อสัตว์  5.1.1 ขั้นตอนการตรวจสอบ  5.1.2 หลักเกณฑ์การปฏิเสธหรือยอมรับซาก/เนื้อสัตว์ | 1. 6 และ 10.5 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)  2. ระเบียบการว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและสำนักงานศุลกากรทั่วไป | 5.1.1 อธิบายโดยย่อว่าใครและที่ตำแหน่ง/กระบวนการใดที่ดำเนินการตรวจสอบก่อนและหลังการฆ่า  5.1.2 จัดเตรียม รูปภาพที่เกี่ยวข้องของพื้นที่ทำงานตรวจสอบหลังการฆ่าภายใต้ สภาพ การทำงาน รูปภาพพื้นที่ทำงานควรรวมถึงโต๊ะตรวจสอบหลังการฆ่า พื้นที่ตัดแต่งซากที่ปนเปื้อน พื้นที่กักเก็บซากที่น่าสงสัย สถานที่จัดเก็บซากที่ไม่มีเงื่อนไข เหตุฉุกเฉิน ในสายการประกอบการฆ่า ปุ่มหยุด ฯลฯ  5.1.3 กำหนดหลักเกณฑ์ในการปฏิเสธหรือรับซาก/เนื้อสัตว์ | 1. เฉพาะเนื้อสัตว์ที่ผ่านการตรวจสอบก่อนและหลังการฆ่าเท่านั้นที่สามารถส่งออกไปยังประเทศจีนได้  2. ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอวัยวะภายในและซากมีความสอดคล้องกันอย่างถูกต้องหลังการตรวจชันสูตรพลิกศพ  3. ควรหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามที่เกิดจากการปนเปื้อนของน้ำดีใน อุจจาระ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| การจัดตั้งและดำเนินการ ระบบ HACCP | 1. 11.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)  2. "ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับวิสาหกิจการผลิตอาหารภายใต้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (HACCP)" (GB/T 27341) | 5.2.1 จัดทำแผนภูมิขั้นตอนการผลิตและการประมวลผล เอกสารงานวิเคราะห์อันตราย และแผน HACCP สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ตั้งใจจะส่งออกไปยังประเทศจีน  5.2.2 จัดทำบันทึกการตรวจสอบจุด CCP บันทึกการแก้ไข และแบบฟอร์มตัวอย่างบันทึกการตรวจ สอบ | 1. แผน HACCP ควรวิเคราะห์และควบคุมอันตรายทางชีวภาพ กายภาพ และเคมีอย่างมีประสิทธิผล  2. กระบวนการผลิตควรมีความเหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม  3. การกำหนดจุด CCP ควรเป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์และเป็นไปได้ และมาตรการแก้ไขและทวนสอบควรมีความเหมาะสม  4. แผน HACCP ควรรวมผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่มีจุดประสงค์เพื่อส่งออกไปยังประเทศ จีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.3 ขั้นตอนการปฏิบัติงานมาตรฐานด้านสุขาภิบาล  \*จัดทำและดำเนินการตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มาตรฐานด้าน สุขอนามัย (ใช้ได้กับโค) สำหรับโรคสมองจากโรควัวบ้าชนิดสปองจิฟอร์ม (BSE) วัสดุเสี่ยงพิเศษ (SRM) | 1. 5.4.5, 5.4.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 10.4, 11.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694 )  ข้อกำหนดเกี่ยว กับสารอันตรายพิเศษ (SRM) ที่กำหนดไว้ในระเบียบการว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและหน่วยงานบริหารทั่วไปของ ศุลกากร | 5.3.1 อธิบายโดยย่อว่าจะดำเนินการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ และชุดทำงานเมื่อใด โดยใคร และความถี่เท่าใด  5.3.2 อธิบายโดยย่อหรือจัดเตรียมข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับตำแหน่ง/ กระบวนการ เช่น การกำจัดทวารหนัก อวัยวะภายใน ขน ฯลฯ ที่อาจนำไปสู่การปนเปื้อนของซาก -  5.3.3 อธิบายโดยย่อหรือจัดเตรียมขอบเขตของสารเสี่ยงพิเศษ (SRM) สำหรับโค ข้อกำหนดการปฏิบัติงานมาตรฐานสำหรับการกำจัด SRM ชี้แจงการตั้งค่าตำแหน่งการกำจัด SRM และปรับปรุงการปฏิบัติงานเฉพาะของตำแหน่งที่แตกต่างกัน | 1. ขั้นตอนการปฏิบัติงานมาตรฐานด้านสุขอนามัยควรสามารถขจัดการปนเปื้อนข้ามและปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัย  2. องค์กรควรชี้แจงขอบเขตของสารเสี่ยงพิเศษ (SRM) กำหนดข้อกำหนดการปฏิบัติงานสำหรับการกำจัด SRM ดำเนินการฝึกอบรมพนักงาน ควบคุม SRM อย่างมีประสิทธิภาพ และป้องกัน การปนเปื้อนข้าม (ถ้ามี) | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.4 การตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง | 1. 6.1 และ 7.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)  2. ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ที่กำหนดไว้ในระเบียบการว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและหน่วยงานบริหารทั่วไปของ ศุลกากร - | 5.4.1 จัดทำแผนติดตามจุลินทรีย์ขององค์กร ขอบเขตของแผนติดตามควรรวมถึงผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งออกไปยังประเทศจีน แผนควรแสดงรายการติดตาม ความถี่ มาตรฐานการตัดสินใจ มาตรการรักษาที่ไม่มีเงื่อนไข ฯลฯ  5.4.2 จัดให้มีรายงานผลการวิเคราะห์การติดตามจุลินทรีย์ในรอบ 6 เดือนที่ผ่านมา  5.4.3 หากองค์กรมี ห้องปฏิบัติการ ของตนเอง จะต้องส่งหลักฐานความสามารถและคุณสมบัติของห้องปฏิบัติการ หากองค์กรมอบหมายให้ห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมายจากบุคคลที่สาม จะต้องจัดเตรียมคุณสมบัติห้องปฏิบัติการที่ได้รับความไว้วางใจ | องค์กรควรจัดทำแผนการตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง และมาตรฐานการสุ่มตัวอย่าง การทดสอบ และการตัดสินสำหรับการทดสอบวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของจีนเพื่อความปลอดภัยและสุขอนามัยของ ผลิตภัณฑ์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **6. การประมวลผลผลพลอยได้ที่บริโภคได้ (ถ้ามี)** | | | | | |
| 6. การแปรรูปและการจัดการผลพลอยได้ที่กินได้ | 1. 4.1.6, 7.6 และ 7.7 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)  2. ข้อกำหนดสำหรับผลพลอยได้ที่บริโภคได้ที่กำหนดไว้ในระเบียบการว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและหน่วยงานบริหารทั่วไปของศุลกากร | 6.1 จัดทำแผนผังชั้นของห้อง/พื้นที่แปรรูปผลพลอยได้ที่บริโภคได้ แผนผังชั้นควรระบุตำแหน่งของห้องแปรรูปผลพลอยได้ที่บริโภค/พื้นที่กำจัดกีบ (กรงเล็บ) สิ่งอำนวยความสะดวกก่อนการทำความเย็น และห้องบรรจุภัณฑ์ ระบุ การไหลของผู้คนและทิศทางการขนส่ง และให้ภาพสถานะการผลิตของการประชุมเชิงปฏิบัติการการประมวลผลผลพลอยได้ที่กินได้  6.2 จัดเตรียมแผนผังผังกระบวนการ แผ่นงานการวิเคราะห์อันตราย และแผน HACCP สำหรับการแปรรูปผลพลอยได้ที่บริโภคได้  6.3 จัดให้มีขั้นตอนการปฏิบัติงานมาตรฐานด้านสุขลักษณะ (SOP) สำหรับผลพลอยได้ที่บริโภคได้ อย่างน้อย SOP ควรแสดงรายการพื้นที่การประมวลผลผลพลอยได้ที่บริโภคได้ เกณฑ์ในการพิจารณาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสม หรือเกณฑ์ในการปฏิเสธข้อบกพร่องของผลิตภัณฑ์ ข้อกำหนดในการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ การจัดการชุดผลิตภัณฑ์ ข้อกำหนด ฯลฯ -  6.4 อธิบายขั้นตอนที่จำเป็นซึ่งกำหนดขึ้นเพื่อให้แน่ใจว่าเมื่อพบรอยโรคในอวัยวะภายในของซากซึ่งไม่เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์ สามารถระบุและกำจัดผลพลอยได้ที่เกี่ยวข้องที่บริโภคได้ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้องและกำจัด เพื่อป้องกันผลพลอยได้ที่บริโภคได้ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ไม่มีคุณสมบัติส่งออกไปยังประเทศจีน (การขอผลพลอยได้ที่บริโภคได้ เช่น หัว กีบ และกรงเล็บ)  6.5 เอกสารที่แนบมาด้วยคือแผนการติดตามผลพลอยได้จากจุลินทรีย์ที่บริโภคได้ ซึ่งอย่างน้อยควรระบุวิธีการสุ่มตัวอย่าง ความถี่ รายการตรวจสอบและทดสอบ ขีดจำกัดการตรวจจับ มาตรฐานในการพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนด เป็นต้น  6.6 จัดให้มีมาตรการแยกพื้นที่/เวลาสำหรับพื้นที่แปรรูปเครื่องในและพื้นที่แปรรูปแบ่งส่วนซาก และจัดเตรียมเอกสารรับรองเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม (ใช้ได้กับ กระบวนการขุนเป็ด/ห่าน) | 1. การประชุมเชิงปฏิบัติการผลพลอยได้ที่บริโภคได้ควรสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ที่ลงทะเบียนที่องค์กรประกาศ เช่น หัวปศุสัตว์และสัตว์ปีก กรงเล็บ เท้า เครื่องใน และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีพื้นที่เพียงพอและรูปแบบที่เหมาะสม โดยแยกพื้นที่สกปรกและพื้นที่สะอาดออกจากกัน หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม  2. ความสามารถในการแปรรูปผลพลอยได้ที่บริโภคได้ควรสอดคล้องกับความสามารถในการฆ่า  3. หากผลพลอยได้ที่บริโภคได้ เช่น หัว กีบ และก้าม ได้ถูกนำออกก่อนการชันสูตรพลิกศพ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลพลอยได้ที่รับประทานได้ที่เกี่ยวข้องนั้นสามารถระบุและกำจัดได้อย่างถูกต้องเมื่อพบรอยโรคในอวัยวะภายในของ ซากสัตว์ไม่เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์ เพื่อป้องกันการส่งออกผลพลอยได้ของสัตว์ ที่ไม่ผ่านการรับรอง ไปยังประเทศจีน  4. แผนการติดตามจุลินทรีย์สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนควรรวมผลพลอยได้ที่บริโภคได้  5. สำหรับการขุนเป็ด/ห่าน ไม่ควรดำเนินการกระบวนการแกะเนื้อพร้อมกับการตัดเนื้อ (ใช้ได้กับ กระบวนการขุนเป็ด/ห่าน) | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **ควบคุม อุณหภูมิ** | | | | | |
| 7.1 การควบคุมอุณหภูมิ การประชุมเชิงปฏิบัติการ | 4.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 7.1 อธิบายข้อกำหนดด้านอุณหภูมิโดยย่อสำหรับสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนการทำความเย็น การแบ่งห้องทำงาน ห้องแช่แข็ง และห้องเย็น | ควรควบคุมอุณหภูมิของเวิร์คช็อปภายในช่วงที่ระบุตามข้อกำหนดด้านกระบวนการผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิ ของ ห้องเย็นจะถูกควบคุมที่ 0 ℃ ~ 4 ℃ อุณหภูมิของห้อง แช่แข็งจะถูกควบคุมต่ำ กว่า 12 ℃ ; ควบคุมได้ ต่ำ กว่า -18 ℃ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 7.2 อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์/การควบคุมการปล่อยกรด | 1. 7.6 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)  2. ข้อกำหนดอุณหภูมิและค่า pH ที่ระบุในระเบียบปฏิบัติว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและหน่วยงานบริหารทั่วไปของศุลกากร (ถ้ามี) | 7.2.1 อธิบายข้อกำหนดโดยย่อสำหรับอุณหภูมิแกนกลางของเนื้อสัตว์และผลพลอยได้หลังการทำให้เย็นลง  7.2.2 จัดให้มีขั้นตอนการทำให้เป็นกรดของเนื้อสัตว์ รวมถึงวิธีการทำให้เย็นลงและสิ่งอำนวยความสะดวก (ถ้ามี)  7.2.3 จัดให้มีกราฟอุณหภูมิก่อนการทำความเย็นและการสุก และบันทึกการตรวจจับค่า pH ที่กึ่งกลางของกล้ามเนื้อ longissimus dorsi ของซาก ( ถ้า มี ) | 1. ควรปฏิบัติตามข้อกำหนดของกระบวนการ หากจำเป็นต้องทำให้ซากและผลพลอยได้ที่บริโภคได้ต้องทำให้เย็นลงหลังจากการฆ่า ควรทำให้เย็นลงล่วงหน้าทันที หลังจากเย็นลงแล้ว ควรรักษาอุณหภูมิแกนกลางของเนื้อสัตว์ให้ต่ำกว่า 7 °C อุณหภูมิแกนกลางของเนื้อสัตว์ปีกควรเก็บไว้ต่ำกว่า 4 °C และอุณหภูมิแกนกลางของผลิตภัณฑ์จากสัตว์ควรเก็บไว้ต่ำกว่า 3 ° C การแปรรูป การตัด การเลาะกระดูก ฯลฯ ควรทำโดยเร็วที่สุด  2. ควรจำกัดเวลาในการประมวลผลเพื่อให้แน่ใจว่าการประมวลผลโดยเร็วที่สุด เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์แช่แข็ง อุณหภูมิแกนกลางของเนื้อสัตว์ควรต่ำกว่า -15 °C ภายใน 48 ชั่วโมง ก่อนจะเข้าสู่การเก็บรักษาในตู้เย็น  3. ค่า pH ของเนื้อสัตว์หลังการทำให้เป็นกรดควรเป็นไปตามข้อกำหนดของระเบียบการ (ถ้ามี) | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **8. การจัดการสารเคมีและวัสดุบรรจุภัณฑ์** | | | | | |
| 8.1 การจัดการและการเก็บรักษาสารเคมี | 7.8 และ 11.2.7 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 8.1.1 อธิบายข้อกำหนดโดยย่อสำหรับการใช้และการเก็บรักษาสารเคมี  8.1.2 จัดให้มีภาพห้องเก็บสารเคมี | 1. สารเคมี (รวมถึงสารฆ่าเชื้อและสารทำความสะอาดอื่นๆ) ควรเป็นไปตามหน่วยงานผู้มีอำนาจในท้องถิ่นและข้อกำหนดของจีน  2. ควรจัดเก็บสารเคมีในพื้นที่เฉพาะ มีการจัดการอย่างเข้มงวดและมีฉลากชัดเจน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 8.2 การจัดการและการจัดเก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอก | 8.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 8.2 แสดงหลักฐานว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอกเหมาะสำหรับบรรจุภัณฑ์เนื้อ สัตว์ | วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ควรมีสารพิษและเป็นอันตราย และไม่ควรเปลี่ยนลักษณะทางประสาทสัมผัสของเนื้อสัตว์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **9. การกำจัดของเสียและการควบคุมศัตรูพืช** | | | | | |
| 9.1 การกำจัดของเสีย | 3.3.2, 3.3.3, 4.1.5, 5.2.3, 5.4.4, 5.8, 6.3.7, 6.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 9.1.1 ให้ภาพความแตกต่างระหว่างภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะในโรงงาน  9.1.2 อธิบายข้อกำหนดโดยย่อสำหรับขั้นตอนการบำบัดของเสีย หากใช้บุคคลที่สามเพื่อการบำบัดที่ไม่เป็นอันตราย โปรดระบุคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องของบริษัทบุคคลที่สาม | 1. ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะควรมีการทำเครื่องหมายและแยกแยะให้ชัดเจน  2. ของเสียควรเก็บแยกต่างหากและดำเนินการให้ทันเวลาเพื่อหลีกเลี่ยงมลภาวะต่อการ ผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 9.2 การควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะ | 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1, 11.2.9 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 9.2 จัดทำแผนโครงร่างการควบคุมสัตว์รบกวน หากบุคคลที่สามรับผิดชอบ ให้จัดเตรียมคุณสมบัติของบุคคลที่สาม | ควรหลีกเลี่ยงผลกระทบของสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะที่มีต่อสุขภาพและความปลอดภัยในการผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **10. การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์** | | | | | |
| 10. ระบบตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืน ผลิตภัณฑ์ | 1. 9 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694)  2. ข้อกำหนดในการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนที่กำหนดไว้ในระเบียบการว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและหน่วยงานบริหารทั่วไปของศุลกากร | 10.1 อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์โดยย่อ โดยใช้หมายเลขชุดของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเป็นตัวอย่าง อธิบายวิธีการติดตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปยังฟาร์มเพาะพันธุ์ที่เกี่ยวข้องหรือบริษัทต้นทางของขั้นตอนก่อนหน้า  10.2 องค์กร ที่ให้ บริการห้องเย็นอิสระจะต้องจัดเตรียมเอกสารที่พิสูจน์ว่าบริษัทแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์มีคุณสมบัติการจดทะเบียนในประเทศจีน (ถ้ามี)  10.3 ให้ คำอธิบายโดยย่อเกี่ยวกับการจัดการการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนขององค์กรห้องเย็นอิสระ โดยอธิบายแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน และข้อกำหนดในการปฏิบัติงานสำหรับการรับและ การจัดเก็บ (ถ้ามี) - | 1. แหล่งที่มาของสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ควรระบุด้วยองค์ประกอบของหมายเลขรุ่น และการจัดการการตรวจสอบย้อนกลับแบบก้าวไปข้างหน้าหนึ่งก้าวและถอยหลังหนึ่งก้าวควรบรรลุผลผ่านการจัดการชุดการผลิตและการรับบันทึกการขาย  2. ผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนโดยองค์กรห้องเย็นอิสระควรมาจากองค์กรการฆ่าและการแบ่งส่วนที่ได้รับคุณสมบัติการจดทะเบียนในประเทศจีน ผลิตภัณฑ์ได้ผ่านการบรรจุและการติดฉลากภายในและภายนอกแล้ว ดำเนินการเฉพาะการแช่แข็งและแช่แข็งอย่างรวดเร็วเท่านั้น ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับไม่ได้รับอนุญาตให้ดำเนินการบรรจุใหม่ การติดฉลาก และการดำเนินการอื่น ๆ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **11. การบริหารงานบุคคลและการฝึกอบรม** | | | | | |
| 11.1 คุณสมบัติพนักงานและการจัดการด้านสุขภาพ | 10.1 และ 10.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 11.1 จัดให้มีการจัดการด้านสุขภาพก่อนการจ้างงานและข้อกำหนดการตรวจร่างกายของพนักงาน | 1. ก่อนการจ้างงาน ลูกจ้างควรได้รับการตรวจร่างกายและพิสูจน์ว่าพวกเขาเหมาะสมที่จะทำงานในสถานประกอบการแปรรูปอาหาร  2. พนักงานควรได้รับการตรวจร่างกายอย่างสม่ำเสมอและเก็บบันทึก | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 11.2 การฝึกอบรมบุคลากร | 10.5 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 11.2 จัดเตรียมแผนการฝึกอบรม เนื้อหา การประเมิน และบันทึกประจำปีให้กับพนักงาน | เนื้อหาการฝึกอบรมควรครอบคลุมถึงระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน กฎระเบียบและมาตรฐานของจีน การควบคุม SRM (ใช้กับโค) ฯลฯ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **12. คำชี้แจง** | | | | | |
| 12.1 คำชี้แจงของบริษัท |  | 1. กรอก " แบบฟอร์มคำขอ จดทะเบียนองค์กรการผลิตในต่างประเทศ สำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์นำเข้า " | ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและตราประทับของบริษัท | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 12.2 การยืนยันโดยหน่วยงานสัตวแพทย์ |  | 1. กรอก " แบบฟอร์มคำขอ จดทะเบียนองค์กรการผลิตในต่างประเทศ สำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์นำเข้า " | ควรลงนามโดยสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |