เงื่อนไขการลงทะเบียนและประเด็นสำคัญสำหรับการเปรียบเทียบและตรวจสอบ สถานประกอบ การผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ นำเข้า ในต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ตาม "ข้อบังคับเกี่ยวกับการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตในต่างประเทศของอาหารนำเข้าของสาธารณรัฐประชาชนจีน" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) เงื่อนไขสุขอนามัยของวิสาหกิจการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในต่างประเทศที่ยื่นขอจดทะเบียน ในประเทศจีนควรปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานของจีน กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องสอดคล้องกับข้อกำหนดของพิธีสารว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน

2. หน่วยงานต่างประเทศที่รับผิดชอบผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์นำเข้าดำเนินการตรวจสอบอย่างเป็นทางการสำหรับสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตาม ตารางนี้ และพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเงื่อนไขการตรวจสอบจริงตามความเป็นจริง หลังจากกรอกแบบฟอร์มนี้แล้ว ให้ส่งแบบฟอร์มนี้และเอกสารรับรองที่องค์กรการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในต่างประเทศมอบให้กับสำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารนำเข้าและส่งออกของกรมศุลกากรแห่งประเทศจีน

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

4. ขอบเขตการใช้งานของตารางนี้: ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หมายถึงผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่มีเนื้อปศุสัตว์และสัตว์ปีกหรือผลพลอยได้ที่บริโภคได้เป็นวัตถุดิบหลัก โดยมีหรือไม่มีการเติมวัสดุเสริมซึ่งผ่านการดอง หมัก ซอส ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ดิบหรือสุก ผ่านการนึ่ง ต้ม รมควัน คั่ว อบ แห้ง และทาน้ำมัน โดยผ่านกระบวนการทอด การปั้น การหมัก การมอดูเลต และกระบวนการผลิตอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

5. ช่วงการเข้ารหัส HS: บทที่ 16

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไขหลักและพื้นฐาน | กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **1. ข้อมูลพื้นฐานขององค์กร** | | | | | |
| 1.สถานการณ์พื้นฐาน | 1. มาตรา 6 และ 8 ของ " ข้อบังคับ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการองค์กรการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 )  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881)  3. "มาตรฐานสุขอนามัยการผลิตสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303)  4. ระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกันผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและกรมศุลกากรทั่วไป | 1. กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสำหรับองค์กรการผลิตในต่างประเทศสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์นำเข้า" | 1. องค์กรควรกรอกข้อมูลตามความเป็นจริงและข้อมูลพื้นฐานควรสอดคล้องกับข้อมูลที่ส่งโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกและเงื่อนไขการผลิตและการประมวลผลที่เกิดขึ้นจริง  2. ทรัพยากรบุคคล (องค์กรและเจ้าหน้าที่) ควรสามารถตอบสนองความต้องการของการผลิตและการประมวลผลขององค์กรและการตรวจสอบและการกำกับดูแลอย่างเป็นทางการ  3. ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่มีจุดประสงค์เพื่อส่งออกไปยังประเทศจีนควรเป็นไปตามขอบเขตผลิตภัณฑ์ที่ระบุในระเบียบการ  4. ความสามารถในการจัดเก็บอุณหภูมิปกติและความสามารถในการจัดเก็บในตู้เย็นควรเป็นไปตามความสามารถในการผลิตและการเก็บรักษาอุณหภูมิปกติและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่เย็นอย่างต่อเนื่อง | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **2. ที่ตั้งองค์กร รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ และสิ่งอำนวยความสะดวกด้านอุปกรณ์** | | | | | |
| 2.1 การเลือกไซต์องค์กรและสภาพแวดล้อม ของโรงงาน | 3.1.1 และ 3.1.2 ใน " ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับ การผลิตอาหาร " (GB 14881) | 2.1 จัดเตรียมรูปภาพ สภาพแวดล้อม ที่โรงงานตั้งอยู่ รูปภาพควรระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง ชานเมือง อุตสาหกรรม เกษตรกรรม และที่อยู่อาศัย) | ไม่ควรมีแหล่งกำเนิดมลพิษบริเวณรอบโรงงาน | □สอดคล้องกับ  □ ไม่ตรงตาม |  |
| 2.2 แผนผังโรงงาน | 1. 4.1.1, 4.1.2 และ 4.1.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881)  2. 4.1.5 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303) | 2.2 จัดทำแผนผังชั้นของพื้นที่โรงงานขององค์กร แผนผังชั้นควรระบุพื้นที่การทำงานที่แตกต่างกัน เช่น พื้นที่การผลิตและการประมวลผล พื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบและวัสดุเสริม พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป พื้นที่จัดส่ง ห้องเก็บสารเคมี ห้องปฏิบัติการ (ถ้ามี) ) ฯลฯ แผนผังชั้นควรระบุเส้นทางเข้า การขนถ่าย และเส้นทางออก ระบุเส้นทางการขนถ่ายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | แผนผังของพื้นที่โรงงานควรตอบสนองความต้องการในการผลิตและการแปรรูป พื้นที่โรงงานควรแบ่งออกเป็นพื้นที่การผลิตและพื้นที่ที่ไม่ใช่การผลิต ควรหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนระหว่างเนื้อดิบ การขนส่งของเสีย และการส่งมอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.3 การออกแบบและเค้าโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการ | 4.2, 5.1.5 และ 5.1.6 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881) | 2.3 จัดทำแผนผังชั้นของโรงปฏิบัติงานการผลิต แผนผังชั้นโรงปฏิบัติงานควรระบุขอบเขตของพื้นที่สะอาดและพื้นที่ไม่สะอาดอย่างชัดเจน โดยระบุ ห้อง เปลี่ยนเสื้อผ้าและโรงปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แต่ละขั้นตอน (ห้องละลายเนื้อดิบ ห้องผสมและหมัก ห้องอบความร้อน ห้องอบแห้งหรือหมัก ห้องเก็บ วัตถุเจือปนอาหารชั่วคราว ห้องชั่งน้ำหนัก ห้องเก็บรมควัน ฯลฯ) ห้องทำความสะอาดเครื่องมือและฆ่าเชื้อ พื้นที่บรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอก พื้นที่แช่แข็งและแช่เย็นอย่างรวดเร็ว และขอบเขตการทำงานอื่นๆ ระบุทิศทางการไหลของผู้คนและผลิตภัณฑ์ในโรงงาน | เค้าโครงของโรงปฏิบัติงานควรมีความสมเหตุสมผลเพื่อตอบสนองความต้องการด้านการผลิตและการแปรรูป และหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.4 อุปกรณ์การผลิต | 1. 5.2 ใน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881)  2. 4.4 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303) | 2.4.1 จัดทำรายการอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่สำคัญ  2.4.2 จัดทำ แผนภาพการกระจายความร้อนของอุปกรณ์การประมวลผลความร้อนและรายงานการตรวจจับอุณหภูมิของศูนย์ผลิตภัณฑ์ | 1. สถานประกอบการควรติดตั้งอุปกรณ์การผลิตให้เหมาะสมกับกำลังการผลิต  2. อุปกรณ์การประมวลผลความร้อนควรผ่านการทดสอบการกระจายความร้อนและการซึมผ่านความร้อนและได้รับการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.5 สิ่งอำนวยความสะดวกคลังสินค้า | 6.5 และ 6.6 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303 ) | 2.5 อธิบายข้อกำหนดการจัดการสุขาภิบาลของคลังสินค้าโดยย่อ และจัดเตรียมรูปภาพที่เกี่ยวข้องในคลังสินค้าที่สามารถสะท้อนถึงสถานการณ์ในการจัด เก็บ | วิสาหกิจควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนมีการติดฉลากอย่างชัดเจน จัดเก็บในพื้นที่พิเศษ และสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บและการขนส่งสะอาดและถูก สุขลักษณะ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **3. การจัดหาน้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำสำหรับแปรรูป** | | | | | |
| 3.1 การบำบัดคุณภาพน้ำของน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต (ถ้ามี) | 1. 5.1, 5.2 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 แผนการตรวจติดตามจุลินทรีย์สำหรับน้ำและน้ำแข็ง/ไอน้ำในการผลิตที่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร ขอบเขตของการตรวจติดตามจุลินทรีย์ควรครอบคลุมถึงน้ำและน้ำแข็ง/ไอน้ำในการผลิต เนื้อหาในแผนควรรวมถึงรายการทดสอบ ความถี่ วิธีการทดสอบ และมาตรฐานการพิจารณา  3.2.2 จัดทำรายงานผลการทดสอบทางจุลชีววิทยาล่าสุดของน้ำ น้ำแข็ง/ไอน้ำ | รายการ วิธีการ และผลการทดสอบควรเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับน้ำดื่ม" (GB 5749) | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **4. วัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์** | | | | | |
| แหล่งที่มา ของเนื้อดิบ | มาตรา 2 ของ " บทบัญญัติ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน เกี่ยวกับการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 ) | 4.1 รายชื่อประเทศและสถานประกอบการที่เป็นแหล่งที่มาของเนื้อดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน รวมถึงหมายเลขทะเบียนและใบรับรองการจดทะเบียนในประเทศจีน | 1. วิสาหกิจควรใช้มาตรการที่มีประสิทธิภาพเพื่อแยกแยะและรับรองว่าเนื้อดิบของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนเป็นไปตามข้อกำหนดของระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่เกี่ยวข้อง  2. เนื้อดิบต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ โรงตัด และห้องเย็นห้องเย็นที่จดทะเบียนในประเทศจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 4.2 การรับเนื้อดิบ | 1. 7.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881)  2. 6.1.1.1 และ 6.1.1.2 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303) | 4.2.1 รายชื่อสัตว์ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อดิบของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งหมดที่ตั้งใจจะส่งออกไปยังประเทศจีน  4.2.2 จัดให้มีมาตรฐานการยอมรับเนื้อดิบ รวมถึงรายการรับ และตัวชี้วัดการยอมรับ | 1. หากผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์มีเนื้อดิบจากสัตว์หลายสายพันธุ์ เนื้อดิบทุกประเภทควรเป็นไปตามข้อกำหนดของระเบียบการที่เกี่ยวข้อง  2. รายการที่ยอมรับสำหรับเนื้อดิบ ควรครอบคลุมข้อกำหนดของ "ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์และสัตว์ปีกสด (แช่แข็ง)" (GB2707)  3. เนื้อดิบ สามารถ ตรวจสอบย้อนกลับไปยังห้องเย็น ห้องเย็น โรงตัด และโรงฆ่าสัตว์ โดยจะต้องได้รับการยืนยันจากหน่วยงานอย่างเป็นทางการ และบันทึกที่เกี่ยวข้องจะถูกเก็บรักษาไว้ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 4.3 การควบคุมวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี) | 1. 7.3 และ 8.3.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881)  2. 6.1.1.4 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303)  3. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" (GB 2760) | 4.3 ยื่นรายการวัตถุเจือปนอาหารทั้งหมดที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ ตลอดจนปริมาณการใช้สูงสุดและปริมาณคงเหลือของวัตถุเจือปนอาหารหลัก โดยเรียงจากมากไปน้อย | องค์กรควรกำหนดขั้นตอนการควบคุมวัตถุเจือปนอาหาร ขอบเขตของการใช้ ปริมาณ และปริมาณที่เหลือของวัตถุเจือปนอาหารควรเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (GB2760) | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 4.4 การยอมรับวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอก | 6.4 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303) | 4.4 แสดงหลักฐานว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอกเหมาะสำหรับบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์ | วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ควรมีสารพิษหรือเป็นอันตราย และไม่ควรเปลี่ยนคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของเนื้อสัตว์ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **5. การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์** | | | | | |
| 5.1 พารามิเตอร์การทำความร้อนสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการบำบัดความร้อน (ถ้ามี) | 1. 6.3.11 และ 6.3.4 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303)  2. ข้อกำหนดพารามิเตอร์การรักษาความร้อนที่ระบุไว้ในระเบียบการตรวจสอบและกักกันสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและหน่วยงานบริหารทั่วไปของศุลกากร | 5.1 ยกตัวอย่างพารามิเตอร์การทำความร้อนและเส้นโค้งเวลา-อุณหภูมิการให้ความร้อนสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการอบด้วยความร้อนทั้งหมดที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน และอธิบายว่าพารามิเตอร์การให้ความร้อนเป็นไปตามข้อกำหนดของระเบียบวิธีการตรวจสอบเนื้อสัตว์และกักกันที่สอดคล้องกันสำหรับการส่งออกไปยังประเทศจีน | กระบวนการผลิตและพารามิเตอร์ของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความร้อนควรเป็นไปตามข้อกำหนดของโปรโตคอล  ตัวอย่างเช่น: มาตรา 12 ของ "พิธีสารว่าด้วยข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับผลิตภัณฑ์หมูที่ผ่านการอบด้วยความร้อนที่นำเข้าจากอิตาลี" ของสาธารณรัฐประชาชนจีน "ผลิตภัณฑ์หมูที่ผ่านการอบด้วยความร้อนตามที่อ้างถึงในระเบียบการนี้" หมาย ถึง การแปรรูปด้วยความร้อน ภายใต้เงื่อนไขที่ว่า อุณหภูมิของเนื้อสัตว์ทั้งชิ้นสูง ถึง อย่างน้อย 70 ° C และเก็บรักษาไว้เป็นเวลา 30 นาที | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 5.2 พารามิเตอร์กระบวนการของผลิตภัณฑ์ดอง (ถ้ามี) | 1. 6.3.11 และ 6.3.12 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับองค์กรผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303)  2. ข้อกำหนดของกระบวนการดองและการบ่มตามที่กำหนดไว้ในระเบียบการการตรวจสอบและกักกันสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน ซึ่งลงนามโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและหน่วยงานบริหารทั่วไปของศุลกากร | 5.2 ระบุพารามิเตอร์กระบวนการของผลิตภัณฑ์ดองทั้งหมดที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน (รวมถึงเวลาในการดองและสุก อุณหภูมิ ความชื้น pH และกิจกรรมทางน้ำ ฯลฯ) | ไม่ว่ากระบวนการผลิตและพารามิเตอร์ของผลิตภัณฑ์ดองจะเป็นไปตามข้อกำหนดของโปรโตคอลการตรวจสอบและกักกันที่เกี่ยวข้องสำหรับการส่งออกเนื้อสัตว์ไปยังประเทศจีนหรือไม่  ตัวอย่างเช่น: มาตรา 12 ของ “พิธีสารว่าด้วยข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับผลิตภัณฑ์หมูหมักที่นำเข้าจากอิตาลีโดยสาธารณรัฐประชาชนจีน” “ผลิตภัณฑ์หมูหมักตามที่ระบุไว้ในระเบียบการนี้หมายถึงเนื้อหมูไม่มีกระดูกที่ผ่านการบ่มมาแล้วอย่างน้อย 313 วันตาม กรรมวิธีการผลิตคล้ายปาร์ม่าแฮม" | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 5.3 การจัดตั้งและดำเนินการระบบ HACCP | 1. 13.2 และ 13.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881)  2. 6.3.1 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303)  3. " ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับวิสาหกิจการผลิตอาหารภายใต้ ระบบ การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ ( HACCP)" ( GB/T 27341 )  4. "ข้อกำหนดการใช้งาน HACCP สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์" ( GB/T 20809) | 5.3.1 จัดทำแผนภูมิขั้นตอนการผลิตและการประมวลผล เอกสารงานวิเคราะห์อันตราย และแผน HACCP สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ตั้งใจจะส่งออกไปยังประเทศจีน  5.3.2 จัดทำบันทึกการตรวจสอบจุด CCP บันทึกการแก้ไข และ แบบฟอร์มตัวอย่าง บันทึกการตรวจสอบ | 1. แผน HACCP ควรวิเคราะห์และควบคุมอันตรายทางชีวภาพ กายภาพ และเคมีอย่างมีประสิทธิผล  2. กระบวนการผลิตควรมีความเหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม  3. การกำหนดจุด CCP ควรเป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์และเป็นไปได้ และมาตรการแก้ไข และทวนสอบควรมีความเหมาะสม  4. แผน HACCP ควรรวมผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่มีจุดประสงค์เพื่อส่งออกไปยังประเทศจีน | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.4 ขั้นตอนการปฏิบัติงานมาตรฐานด้านสุขาภิบาล | 1. 5, 6.2 และ 6.3.3 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303)  2. ภาคผนวก C ใน "ข้อกำหนดการใช้งาน HACCP สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์" ( GB/T 20809) | 5.4.1 อธิบายโดยย่อว่าจะดำเนินการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ และชุดทำงานเมื่อใด โดยใคร และด้วยความถี่เท่าใด  5.4.2 อธิบายโดยย่อหรือจัดเตรียมข้อกำหนดการปฏิบัติงานมาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับการทำความสะอาดเครื่องมือ การรักษาความร้อน การบรรจุ และตำแหน่ง/กระบวนการอื่นๆ ที่อาจนำไปสู่การปนเปื้อนข้าม | ขั้นตอนการปฏิบัติงานมาตรฐานด้านสุขลักษณะควรสามารถขจัดการปนเปื้อนข้ามและปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะได้ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.5 การตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง | 1. 9.4 ภาคผนวก A ของ "มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับสถานประกอบการผลิตอาหาร" (GB14881)  2. 7.1 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303)  3. ข้อกำหนดในการทดสอบจุลินทรีย์ที่กำหนดไว้ในระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกันสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้สมัครและหน่วยงานบริหารทั่วไปของศุลกากร | 5.5.1 จัดทำแผนติดตามจุลินทรีย์ขององค์กร ขอบเขตของแผนติดตามควรรวมถึงผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งออกไปยังประเทศจีน แผนควรแสดงรายการติดตาม ความถี่ มาตรฐานการตัดสินใจ มาตรการรักษาที่ไม่มีเงื่อนไข ฯลฯ  5.5.2 จัดทำรายงานผลการวิเคราะห์ผลการตรวจติดตามจุลินทรีย์ในรอบ 6 เดือนที่ผ่านมา  5.5.3 หากองค์กรมีห้องปฏิบัติการของตนเอง จะต้องส่งหลักฐานความสามารถและคุณสมบัติของห้องปฏิบัติการ หากองค์กรมอบหมายให้ห้องปฏิบัติการบุคคลที่สาม จะต้องจัดเตรียมคุณสมบัติห้องปฏิบัติการที่ได้รับความไว้วางใจ | 1. องค์กรควรจัดทำแผนการตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง มาตรฐานการสุ่มตัวอย่าง การทดสอบ และการตัดสินสำหรับการทดสอบวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของจีนเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์  2. องค์กรควรดำเนินการตรวจสอบจุลินทรีย์บนพื้นผิวสัมผัสอาหารและวัสดุบรรจุภัณฑ์ในกระบวนการบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทานที่ผ่านการอบด้วยความร้อน  3. ห้องปฏิบัติการบุคคลที่สามควรมีคุณสมบัติการทดสอบสำหรับโครงการทดสอบที่ได้รับมอบหมาย | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **การควบคุม อุณหภูมิ** | | | | | |
| 6. การควบคุมอุณหภูมิสภาพแวดล้อมการประมวลผล | 1. 7.2.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881)  2. 4.5.2, 6.1.2.2, 6.1.2.4 และ 6.3.4 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303) | 6. อธิบายข้อกำหนดด้านอุณหภูมิโดยย่อสำหรับการจัดเก็บเนื้อดิบ ห้องบ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | ควรควบคุมอุณหภูมิของเวิร์คช็อปภายในช่วงที่ระบุตามข้อกำหนดด้านกระบวนการผลิตภัณฑ์ ตู้แช่แข็งของเนื้อดิบและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ถ้ามี) ต่ำกว่า -18 ℃ ; ห้องเย็นของเนื้อดิบและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ถ้ามี) คือ 0 ℃ ~ 4 ℃ ; | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **7. การจัดการสารเคมี การกำจัดของเสีย และการควบคุมศัตรูพืช** | | | | | |
| 7.1 การจัดการและการเก็บรักษาสารเคมี | 7.8 และ 11.2.7 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 7.1.1 อธิบายข้อกำหนดสำหรับการใช้และการเก็บรักษาสารเคมีโดยย่อ  7.1.2 จัดให้มีภาพห้องเก็บสารเคมี | 1. สารเคมี (รวมถึงสารฆ่าเชื้อและสารทำความสะอาดอื่นๆ) ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของจีน  2. ควรจัดเก็บสารเคมีในพื้นที่เฉพาะ มีการจัดการอย่างเข้มงวดและมีฉลากชัดเจน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 7.2 การปล่อยก๊าซบำบัดของเสีย | 5.4 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303) | 7.2.1 จัดเตรียมรูปภาพแสดงภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และ ภาชนะ เก็บขยะในโรงงาน  7.2.2 อธิบายข้อกำหนดโดยย่อสำหรับขั้นตอนการบำบัดของเสีย หากใช้บุคคลที่สามเพื่อการบำบัดที่ไม่เป็นอันตราย โปรดระบุคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องของบริษัทบุคคลที่สาม | ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะบรรจุของเสียควรมีการทำเครื่องหมายและแยกแยะให้ชัดเจน  ของเสียควรจัดเก็บแยกต่างหากและดำเนินการในเวลาที่เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนต่อการผลิต | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 7.3 การควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะ | 1. 6.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881)  2. 5.6.1 ใน "มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับวิสาหกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก" (GB 19303) | 7.3 จัดทำแผนผังสำหรับการควบคุมสัตว์รบกวน หากบุคคลที่สามเป็นผู้รับผิดชอบ ให้จัดเตรียมคุณสมบัติของบุคคลที่สาม ชื่อและองค์ประกอบทางเคมีของยาฆ่าแมลงและยาฆ่าแมลง และใบรับรองอย่างเป็นทางการจากหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกที่อนุญาตให้นำไปใช้ได้ | ควรหลีกเลี่ยงผลกระทบของสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะที่มีต่อสุขภาพและความปลอดภัยในการผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **8. การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์** | | | | | |
| 8.1 ระบบการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ | 1. 11.1 และ 14.1.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881)  2. ข้อกำหนดในการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนที่กำหนดไว้ในระเบียบการว่าด้วยการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและหน่วยงานบริหารทั่วไปของศุลกากร | 8.1 อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์โดยย่อ โดยใช้ชุดหมายเลขชุดผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเป็นตัวอย่างเพื่ออธิบายวิธีการติดตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปยังโรงฆ่าสัตว์ที่เกี่ยวข้อง | ควรระบุแหล่งที่มาของเนื้อดิบผ่านองค์ประกอบของหมายเลขแบทช์ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้สองทางผ่านการจัดการแบทช์และการรับบันทึกการขาย | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 8.2 ข้อมูลบรรจุภัณฑ์และการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ | 11.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB 14881) | 8.2 จัดเตรียมตัวอย่าง บรรจุภัณฑ์และฉลาก คำอธิบายข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับ (ความหมายของโลโก้ เครื่องหมายหรือหมายเลขที่ใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับ และตำแหน่งการพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์) | สถานประกอบการควรอธิบายความหมายของการระบุผลิตภัณฑ์ เครื่องหมาย หรือหมายเลขที่ใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับให้ชัดเจน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **9. การบริหารและฝึกอบรมบุคลากร** | | | | | |
| 9.1 คุณสมบัติพนักงานและการจัดการด้านสุขภาพ | 10.1 และ 10.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 9.1 จัดให้มีข้อกำหนดด้านการจัดการสุขภาพก่อนการจ้างงานและการตรวจร่างกายของพนักงาน | 1. ก่อนการจ้างงาน ลูกจ้างควรได้รับการตรวจร่างกายและพิสูจน์ว่าพวกเขาเหมาะสมที่จะทำงานในสถานประกอบการแปรรูปอาหาร  2. พนักงานควรได้รับการตรวจร่างกายอย่างสม่ำเสมอและเก็บบันทึก | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 9.2 การฝึกอบรมบุคลากร | 10.5 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการฆ่าและแปรรูปปศุสัตว์และสัตว์ปีก" (GB 12694) | 9.2 จัดเตรียมแผนการฝึกอบรม เนื้อหา การประเมิน และบันทึกประจำปีให้กับพนักงาน | เนื้อหาการฝึกอบรมควรครอบคลุมขั้นตอนการตรวจสอบและกักกันเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน รวมถึงกฎระเบียบและมาตรฐานของจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **10. คำชี้แจง** | | | | | |
| 10.1 คำชี้แจงของบริษัท |  | 1. กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการการผลิตในต่างประเทศสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์นำเข้า " | ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและตราประทับของบริษัท | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 10.2 การยืนยันโดยหน่วยงานสัตวแพทย์ |  | 1. กรอก "แบบฟอร์มคำขอจดทะเบียนสถานประกอบการการผลิตในต่างประเทศสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์นำเข้า " | ควรลงนามโดยสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |