เงื่อนไขการลงทะเบียนและประเด็นสำคัญสำหรับการเปรียบเทียบและตรวจสอบผู้ผลิตพาสต้ายัดไส้นำเข้าจากต่างประเทศ

หมายเลขทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่ธุรกิจ:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ตาม "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการวิสาหกิจการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) เงื่อนไขด้านสุขอนามัยของวิสาหกิจการผลิตพาสต้ายัดไส้ในต่างประเทศที่ยื่นขอจดทะเบียน ในประเทศจีนควรปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานของจีน กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องสอดคล้องกับข้อกำหนดของพิธีสารการตรวจสอบและกักกันสำหรับพาสต้ายัดไส้ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน แบบฟอร์มนี้มีไว้สำหรับหน่วยงานผู้มีอำนาจในต่างประเทศที่รับผิดชอบเกี่ยวกับพาสต้ายัดไส้นำเข้าเพื่อทำการตรวจสอบอย่างเป็นทางการของสถานประกอบการผลิตพาสต้ายัดไส้ตามเงื่อนไขหลักและพื้นฐานที่ระบุไว้ และเทียบกับจุดตรวจสอบ ในเวลาเดียวกัน สถานประกอบการผลิตพาสต้ายัดไส้ในต่างประเทศควรกรอก และส่งรายงานตามเงื่อนไขหลักและพื้นฐานที่ระบุไว้ นอกจากนี้ยังสามารถดำเนินการตรวจสอบตนเองตามเอกสารประกอบและประเด็นสำคัญของการตรวจสอบซึ่งสามารถนำไปใช้ในการประเมินตนเองก่อนที่สถานประกอบการจะยื่นขอจดทะเบียน

2. เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจในต่างประเทศและผู้ผลิตพาสต้ายัดไส้ในต่างประเทศควรพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามสถานการณ์จริงของการตรวจสอบเปรียบเทียบ

3. เอกสารที่ส่งมาควรกรอกเป็นภาษาจีนหรือภาษาอังกฤษ และเนื้อหาควรเป็นจริงและครบถ้วน หมายเลขเอกสารแนบและเนื้อหาควรสอดคล้องกับหมายเลขโครงการและเนื้อหาใน "ข้อกำหนดในการกรอกและเอกสารรับรอง" คอลัมน์ " ในเวลาเดียวกันควรส่งไดเร็กทอรีของเอกสารแนบของเอกสารการรับรอง

4. " พาสต้ายัดไส้" หมายถึง แป้งสาลีหรือแป้งดิบที่อุดมด้วยแป้งอื่นๆ ที่แปรรูปเป็นหนัง โดยใช้วัตถุดิบตั้งแต่หนึ่งชนิดขึ้นไป เช่น เนื้อปศุสัตว์และสัตว์ปีก ผลไม้และผัก ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์ไข่ ผลิตภัณฑ์จากนม เป็นต้น จากสถานประกอบการที่จดทะเบียนในประเทศจีน เนื่องจากไส้ ผลิตภัณฑ์ข้าวและแป้งที่มีไส้นั้นผลิตโดยเทคนิคการประมวลผล เช่น การเตรียม การทำความร้อน (หรือไม่มีการให้ความร้อน) การแช่แข็งอย่างรวดเร็ว การจัดเก็บแบบเย็น (แช่แข็ง) เป็นต้น โดยมีหรือไม่มีการเติมบรรจุภัณฑ์แยกกัน ซองปรุงรสและสามารถรับประทานได้หลังการแปรรูปแบบง่ายๆ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| โครงการ | เงื่อนไขและพื้นฐาน | กรอกข้อกำหนดและเอกสารประกอบ | จุดทบทวน | การกำหนดการปฏิบัติตามข้อกำหนด | หมายเหตุ |
| **1. สถานการณ์พื้นฐานขององค์กร** | | | | | |
| 1.1 สถานการณ์พื้นฐานขององค์กร | 1. มาตรา 5, 6, 7 และ 8 ของ "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการสถานประกอบการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248)  2. ระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกันสำหรับพาสต้ายัดไส้ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและกรมศุลกากรทั่วไป | 1.1.1 กรอก 1. แบบฟอร์มข้อมูลพื้นฐานสำหรับผู้ผลิตพาสต้ายัดไส้นำเข้าจากต่างประเทศ 1.1.2 จัดให้มีข้อมูลการผลิตและการดำเนินงานย้อนหลัง 2 ปี นับจากวันที่ทบทวน (หากจัดตั้งน้อยกว่า 2 ปีที่ผ่านมา ให้ระบุข้อมูลตั้งแต่ก่อตั้งสถานประกอบการ) รวมถึงกำลังการผลิต ผลผลิตประจำปีที่เกิดขึ้นจริง (สถิติแยกตามพันธุ์พืช) ) ปริมาณการส่งออก (ถ้ามี) สถิติความหลากหลายและระดับประเทศ) เป็นต้น | 1. องค์กรควรกรอกข้อมูลตามความเป็นจริงและข้อมูลพื้นฐานควรสอดคล้องกับข้อมูลที่ส่งโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกและเงื่อนไขการผลิตและการประมวลผลที่เกิดขึ้นจริง  2. พาสต้ายัดไส้ที่จะส่งออกไปยังประเทศจีนควรปฏิบัติตามขอบเขตผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อตกลง ระเบียบการ บันทึก ฯลฯ ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการตรวจสอบและกักกันพาสต้ายัดไส้ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 1.2 ระบบการจัดการ | 1. มาตรา 5, 6, 7 และ 8 ของ "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการสถานประกอบการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248) | 1.2 จัดทำเอกสารระบบการจัดการเกี่ยวกับการป้องกันและควบคุมการกักกันพืช การจัดการความปลอดภัยของอาหาร การจัดการบุคลากร การใช้สารเคมี การยอมรับวัตถุดิบ การจัดการคลังสินค้า การตรวจสอบการส่งออกผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านการรับรอง การจัดการตรวจสอบย้อนกลับ ฯลฯ | วิสาหกิจควรจัดทำเอกสารระบบ การจัดการ ที่ครอบคลุมแต่ไม่จำกัดเพียงการป้องกันและควบคุมสุขอนามัยพืช การจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร การจัดการบุคลากร การใช้สารเคมี การยอมรับวัตถุดิบ การจัดการคลังสินค้า การตรวจสอบการส่งออกผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีคุณสมบัติ การจัดการการตรวจสอบย้อนกลับ ฯลฯ และ ทำให้พวกเขา นำไปปฏิบัติได้ อย่างมีประสิทธิภาพ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |
| 1.3 โครงสร้างองค์กรการจัดการ | 1. มาตรา 5, 6, 7 และ 8 ของ "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการสถานประกอบการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248)  2. ระเบียบปฏิบัติการตรวจสอบและกักกันสำหรับพาสต้ายัดไส้ที่ส่งออกไปยังประเทศจีนที่ลงนามระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่ยื่นคำขอและกรมศุลกากรทั่วไป | 1.3 จัดให้มีข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรการจัดการวิสาหกิจ และบุคลากรของหน่วยงานหรือตำแหน่งที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยพืชและการจัดการความปลอดภัยของอาหาร | องค์กรควรจัดตั้งแผนกหรือตำแหน่งที่รับผิดชอบด้านสุขอนามัยพืชและการจัดการความปลอดภัยของอาหาร และจัดเจ้าหน้าที่ร่วมกับผู้จัดการที่มีพื้นฐานทางวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของอาหาร | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |
| **2. ที่ตั้งองค์กรและรูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ** | | | | | |
| 2.1 การเลือกสถานที่และสภาพแวดล้อมของโรงงาน | 1. 3.1 และ 3.2 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881)  2. 4.2 ใน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับบะหมี่และผลิตภัณฑ์ข้าวแช่แข็งด่วน" (GB 19295-2011) | 2.1.1 จัดทำผังพื้นที่โรงงานและระบุชื่อพื้นที่ปฏิบัติการต่างๆ    2.1.2 จัดเตรียมรูปภาพสภาพแวดล้อมที่โรงงานตั้งอยู่ รูปภาพควรระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง ชานเมือง อุตสาหกรรม เกษตรกรรม และที่อยู่อาศัย ) | 1. แผนผังพื้นที่โรงงานตอบสนองความต้องการด้านการผลิตและการแปรรูป  2. ไม่มีแหล่งกำเนิดมลพิษรอบๆ บริเวณโรงงาน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 2.2 รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ | 1. 4.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 2.2 จัดทำแผนผังชั้นของโรงงาน ทำเครื่องหมายการไหลของผู้คน การขนส่ง การไหลของน้ำ ขั้นตอนการประมวลผล และพื้นที่ทำความสะอาดต่างๆ | 1. พื้นที่และความสูงของการประชุมเชิงปฏิบัติการควรสอดคล้องกับกำลังการผลิตและการจัดวางอุปกรณ์ ตรงตามการไหลของกระบวนการและ ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยและสุขภาพของผลิตภัณฑ์ที่กำลังดำเนินการ และหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม  2. ประตูและหน้าต่างที่สามารถเปิดได้ในโรงปฏิบัติงาน และทางเดินเชื่อมต่อกับโลกภายนอก ควรมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการป้องกันแมลง หนู นก ค้างคาว และสัตว์บินอื่นๆ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |
| **3. สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์** | | | | | |
| 3.1 อุปกรณ์การผลิตและการแปรรูป | 1. 5.2.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 3.1 จัดทำรายการอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกหลัก และความสามารถในการออกแบบและการประมวลผล | 1. องค์กรควรติดตั้งอุปกรณ์การผลิตให้เหมาะสมกับความสามารถในการผลิตและการแปรรูป | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 3.2 สิ่งอำนวยความสะดวกคลังสินค้า | 1. 10 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 3.2 หากมีห้องเย็นโปรดอธิบายข้อกำหนดในการควบคุมอุณหภูมิและวิธีการตรวจสอบ (ถ้ามี) | 1. สถานที่จัดเก็บสามารถตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานสำหรับการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ การป้องกันแมลง การควบคุมอุณหภูมิและความชื้น | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |
| **4.น้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ** | | | | | |
| 4.1 น้ำ/ไอน้ำ/น้ำแข็งสำหรับการผลิตและการแปรรูป (ถ้ามี) | 1. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติและมาตรฐานสุขอนามัยสำหรับน้ำดื่ม" (GB 5749)  2. 5.1.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 4.1.1 จัดเตรียมรูปถ่ายแหล่งน้ำที่จัดเตรียมเองหรือแหล่งน้ำสำรอง และอธิบายว่ามีบุคคลที่รับผิดชอบ การปิดล็อค และมาตรการปกป้องอาหารอื่น ๆ หรือไม่ (ถ้ามี)  4.1.2 จัดทำแผนการติดตามสำหรับการผลิตและการแปรรูปน้ำและน้ำแข็ง/ไอน้ำ (ถ้ามี) โดยสัมผัสโดยตรงกับอาหาร รวมถึง รายการตรวจสอบทางแบคทีเรีย วิธีการ ความถี่ บันทึก และผลการทดสอบ  4.1.3 จัดหาสารเติมแต่งสำหรับหม้อไอน้ำที่ใช้ในการผลิตไอน้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร และอธิบายว่าสารดังกล่าวตรงตามข้อกำหนดด้านการผลิตและการแปรรูปอาหารหรือไม่ | 1. แผนการตรวจติดตามน้ำในการผลิตควรครอบคลุมท่อจ่ายน้ำทุกแห่งในโรงงาน  2. โครงการและวิธีการเป็นไปตามข้อกำหนดของ "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารและมาตรฐานน้ำดื่มแห่งชาติ" (GB5749) หรือไม่  3. สถานประกอบการประปาจะต้องกำหนดและดำเนินการตามขั้นตอนการควบคุมสุขาภิบาลและมีมาตรการปกป้องอาหารที่เหมาะสม  4. สารเติมแต่งในหม้อต้มที่ใช้เมื่อผลิตไอน้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารควรเป็นไปตามข้อกำหนดในการผลิตและการแปรรูปอาหาร | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| **5. วัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์** | | | | | |
| 5.1 การยอมรับและการควบคุมวัตถุดิบและสารปรุงแต่ง | 1. 7 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881)  2. 3.1 ใน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับบะหมี่และผลิตภัณฑ์ข้าวแช่แข็งด่วน" (GB 19295-2011) | 5.1 จัดให้มีมาตรการการยอมรับวัตถุดิบและสารเติมแต่ง รวมถึงมาตรฐานการยอมรับและวิธีการยอมรับ | 1. มาตรฐานการยอมรับวัตถุดิบและสารเติมแต่งเป็นไปตามกฎระเบียบและมาตรฐานของจีน  2. วิสาหกิจควรตรวจสอบสภาพสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของวัตถุดิบก่อนเข้าโรงงาน หรือใช้มาตรการควบคุมสัตว์รบกวนที่จำเป็นเพื่อให้แน่ใจว่าวัตถุดิบเป็นไปตามข้อกำหนดการผลิตที่ปลอดภัย และจัดทำบันทึกการยอมรับและบันทึกการควบคุมสัตว์รบกวน และเก็บบันทึกสำหรับ ไม่น้อยกว่า 2 ปี | □สอดคล้องกับ    □ไม่ตรงตาม |  |
| 5.2 แหล่งที่มาของวัตถุดิบ | 1. "ขีดจำกัดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร" (GB29921)  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" (GB 2760 )  3. "ขีดจำกัดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของสารพิษจากเชื้อราในอาหาร" (GB 2761 )  4. "ขีดจำกัดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของสารปนเปื้อนในอาหาร" (GB 2762 )  5. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ ขีดจำกัดสูงสุดของสารกำจัดศัตรูพืชในอาหาร" (GB 2763)  6. “ธัญพืชมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ” (GB 2715-2016) | 5.2.1 จัดทำรายงานผลการทดสอบล่าสุดว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของจีน (ถ้ามี)  5.2.2 จัดหาวัสดุเพื่อพิสูจน์ว่าวัตถุดิบที่ผลิตโดยบริษัทควรมาจากพื้นที่ที่ศัตรูพืชกักกันไม่เป็นปัญหาสำหรับประเทศจีน และซัพพลายเออร์วัตถุดิบก็มี คุณสมบัติที่ตรงตามข้อกำหนดของท้องถิ่น | 1. วัตถุดิบที่ใช้ควรเป็นไปตามกฎหมายและข้อบังคับของจีน มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ และข้อตกลง ระเบียบการ บันทึก และข้อบังคับอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการตรวจสอบและกักกันพาสต้ายัดไส้ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน  2. ไม่ว่าองค์กรจะจัดทำการประเมินความสอดคล้องของวัตถุดิบและดำเนินการ การจัดการตรวจสอบย้อนกลับของวัตถุดิบที่ซื้อตามข้อกำหนดของข้อตกลงหรือ ไม่ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |
| 5.3 วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี) | 1. มาตรา 7.3 ของ "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881)  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" (GB 2760) | 5.3 รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการผลิตและการแปรรูป (รวมถึงชื่อ วัตถุประสงค์ ปริมาณการเติม ฯลฯ) | 1. วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการผลิตเป็นไปตามกฎระเบียบของจีนเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |
| 5.4 วัสดุบรรจุภัณฑ์ | 1. 8.5 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881)  2. 4.1 ใน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับ บะหมี่และผลิตภัณฑ์ข้าวแช่แข็งด่วน" ( GB 19295-2011)  3. ข้อตกลงการตรวจสอบและการกักกันระดับทวิภาคีที่เกี่ยวข้อง บันทึกข้อตกลงและระเบียบการ | 5.4.1 แสดงหลักฐานว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอกมีความเหมาะสมสำหรับบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์  5.4.2 จัดทำรูปแบบฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน | 1. วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ภายใต้การเก็บรักษาและเงื่อนไขการใช้งานเฉพาะ    2. เครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของข้อตกลงการตรวจสอบและกักกัน บันทึกข้อตกลง และระเบียบการระดับทวิภาคี | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **6. การควบคุมการผลิตและการแปรรูป** | | | | | |
| 6.1 การจัดตั้งและดำเนินการระบบ HACCP | 1. "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013 )  2. "ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับวิสาหกิจการผลิตอาหารภายใต้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (HACCP)" (GB/T 27341) | 6.1.1 จัดทำแผนภูมิขั้นตอนการผลิตและการประมวลผล เอกสารงานวิเคราะห์อันตราย และแผน HACCP สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่จะส่งออกไปยังประเทศจีน  6.1.2 จัดทำบันทึกการตรวจสอบจุด CCP บันทึกการแก้ไข และแบบฟอร์มตัวอย่างบันทึกการตรวจสอบ | 1. แผน HACCP ควรวิเคราะห์และควบคุมอันตรายทางชีวภาพ กายภาพ และเคมีอย่างมีประสิทธิผล  2. กระบวนการผลิตควรมีความเหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม  3. การกำหนดจุด CCP ควรเป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์และเป็นไปได้ และมาตรการแก้ไขและทวนสอบควรมีความเหมาะสม | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 6.2 การควบคุมสารพิษจากเชื้อรา | 1. "ขีดจำกัดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของสารพิษจากเชื้อราในอาหาร" (GB 2761)  2. 4.2 ใน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับบะหมี่และผลิตภัณฑ์ข้าวแช่แข็งด่วน" (GB 19295-2011) | รายงานการตรวจสอบตัวอย่างที่ระบุว่าสารพิษจากเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์ที่ผลิต แปรรูป และจัดเก็บ เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติของจีน | ในผลิตภัณฑ์หลังการผลิต การแปรรูป และการเก็บรักษา ของโรงงานแปรรูปมีความสมเหตุสมผลหรือไม่  2. ผลการทดสอบควรเป็นไปตาม มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |
| 6.3 การใช้วัตถุเจือปนอาหารและอาหาร เสริม (ถ้ามี) | 1. มาตรา 7.3 ของ "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" ( GB14881)  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" (GB 2760)  3. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้สารเสริมโภชนาการอาหาร" (GB14880) | 6.3 จัดให้มีเทคโนโลยีการผลิตและการประมวลผล แผนการติดตามผลิตภัณฑ์ และการติดตามผล | 1. ผลการทดสอบควรเป็นไปตาม มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของจีน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ ไม่สามารถใช้ได้ |
| **7. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ** | | | | | |
| 7.1 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ | 1. 8.2.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 7.1 จัดให้มีมาตรการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมถึงวิธีการและความถี่ในการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และการตรวจสอบผลการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ | 1. มาตรการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อควรสามารถลดการปนเปื้อนข้ามและเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัย | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **8. การควบคุมสารเคมี ของเสีย สัตว์รบกวน และสัตว์ฟันแทะ** | | | | | |
| 8.1 การควบคุมสารเคมี | 1. 8.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013) | 8.1 อธิบายข้อกำหนดการใช้และการเก็บรักษาสารเคมีโดยย่อ | 1. ระบบการจัดการสารเคมีมีความสมเหตุสมผลและสามารถป้องกันสารเคมีที่ใช้ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 8.2 การจัดการ มลพิษ ทางกายภาพ | 1. 8.4 ใน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881-2013)  2. 3.5 ใน "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับบะหมี่และผลิตภัณฑ์ข้าวแช่แข็งด่วน" (GB 19295-2011) | 8.2 จัดให้มีระบบการจัดการและบันทึกการรักษาที่เกี่ยวข้องเพื่อป้องกันมลพิษทางกายภาพ | 1. ควรสร้างระบบการจัดการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม วิเคราะห์แหล่งที่มาและวิถีทางของมลพิษที่เป็นไปได้ และควรกำหนดแผนและขั้นตอน การควบคุม ที่เกี่ยวข้อง  2. ควรใช้มาตรการต่างๆ เช่น การบำรุงรักษาอุปกรณ์ การจัดการด้านสุขอนามัย การจัดการนอกสถานที่ การจัดการบุคลากรภายนอก และการควบคุมดูแลกระบวนการดำเนินการ เพื่อเพิ่ม  ลดความเสี่ยงที่อาหารจะปนเปื้อนจากแก้ว โลหะ พลาสติก และสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ  3. ควรใช้มาตรการที่มีประสิทธิผล เช่น เครื่องคัดกรอง อุปกรณ์ดักจับ แม่เหล็ก และเครื่องตรวจจับโลหะ เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารด้วยโลหะหรือสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ | □ สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |
| 8.3 การควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์ฟันแทะ | 1. 6.4 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 8.3 จัดให้มีวิธีการควบคุมสัตว์รบกวนและแผนผัง หากดำเนินการโดยบุคคลที่สาม ให้ระบุคุณสมบัติของบุคคลที่สาม | 1. ควรหลีกเลี่ยงผลกระทบของยุง แมลงวัน และแมลงศัตรูพืชและสัตว์ฟันแทะอื่นๆ ที่มีต่อความปลอดภัยและสุขอนามัยในการผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 8.4 การจัดการของเสีย | 1. 6.5 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 8.4 จัดให้มีระบบการจัดการของเสียและบันทึกการบำบัดที่เกี่ยวข้อง | 1. ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และภาชนะเก็บขยะในโรงงานควรมีการทำเครื่องหมายและแยกแยะอย่างชัดเจน  2. ของเสียควรจัดเก็บแยกต่างหากและดำเนินการให้ทันเวลาเพื่อหลีกเลี่ยงมลภาวะต่อการผลิต | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | - |
| **9. การตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์** | | | | | |
| 9.1 การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืน | 1.11 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 9.1 อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์โดยย่อ โดยใช้หมายเลขชุดของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปหนึ่งชุดเป็นตัวอย่างเพื่ออธิบายวิธีการติดตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไปยังวัตถุดิบ | 1. ควรกำหนดขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับเพื่อให้บรรลุการตรวจสอบย้อนกลับแบบสองทางแบบเต็มรูปแบบของวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและการประมวลผล และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 9.2 การจัดการขาเข้าและขาออก | 1. 11 และ 14.1 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 9.2 จัดให้มีการจัดการการเข้าและออกผลิตภัณฑ์ | 1. ควรตรวจสอบผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าคลังสินค้า และบันทึกการรับ การจัดเก็บ และการออกควรเก็บไว้ไม่น้อยกว่า 2 ปี | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |
| **10. การบริหารงานบุคคลและการฝึกอบรม** | | | | | |
| 10.1 การจัดการด้านสุขภาพและสุขอนามัยของบุคลากร | 1. 6.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 10.1 จัดให้มีการจัดการด้านสุขภาพก่อนการจ้างงานและข้อกำหนดการตรวจร่างกายของพนักงาน | 1. ก่อนจ้างพนักงาน ควรได้รับการตรวจร่างกายและพิสูจน์ว่าตนเหมาะสมที่จะทำงานในสถานประกอบการแปรรูปอาหาร  2. พนักงานควรได้รับการตรวจร่างกายอย่างสม่ำเสมอและเก็บบันทึก | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม | - |
| 10.2 การฝึกอบรมบุคลากร | 1. 12 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 10.2 จัดเตรียมแผนการฝึกอบรม เนื้อหา การประเมิน และบันทึกประจำปีให้แก่พนักงาน | 1. เนื้อหาการฝึกอบรมควรครอบคลุมถึงบันทึกการตรวจสอบและกักกัน ข้อตกลงและระเบียบปฏิบัติ กฎระเบียบและมาตรฐานของจีนสำหรับพาสต้ายัดไส้ที่ส่งออกไปยังประเทศจีน เป็นต้น | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 10.3 ข้อกำหนดด้านการจัดการ | 1. 13.3 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881) | 10.3 จัดให้มีบันทึกการฝึกอบรมแก่ผู้บริหารเกี่ยวกับบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องของประเทศ/ภูมิภาคที่ผลิตภัณฑ์ส่งออกตั้งอยู่ และกฎหมายและข้อบังคับด้านสุขภาพพืชและความปลอดภัยของอาหารของจีน และดำเนินการตรวจสอบเฉพาะจุด รวมถึงคำถามและคำตอบเมื่อจำเป็น | 1. ความสามารถทางธุรกิจของบุคลากรด้านการผลิตและการจัดการขององค์กรควรเหมาะสมกับความต้องการของงาน และควรคุ้นเคยกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของกฎหมายและข้อบังคับด้านสุขภาพพืชและความปลอดภัยของอาหารของประเทศ/ภูมิภาคและจีน ตลอดจน ข้อกำหนดของพิธีสารว่าด้วยการส่งออกพาสต้ายัดไส้ไปยังประเทศจีนที่ลงนามโดยทั้งสองฝ่ายและข้อกำหนดของข้อกำหนดนี้  2. มีคุณสมบัติและความสามารถเหมาะสมกับงาน | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |
| **11. การตรวจสอบตนเองและการควบคุมตนเอง** | | | | | |
| 11.การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป | 1. 9 ใน "ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการผลิตอาหาร" (GB14881 )  2. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับบะหมี่และผลิตภัณฑ์ข้าวแช่แข็งด่วน" (GB 19295-2011)  3. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร" (GB 2760 )  4. "ขีดจำกัดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของสารพิษจากเชื้อราในอาหาร" (GB 2761 )  5. "ขีดจำกัดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของสารปนเปื้อนในอาหาร" (GB 2762 )  6. "มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ ขีดจำกัดสารกำจัดศัตรูพืชในอาหารสูงสุด" (GB 2763 ) | 11.1 จัดให้มีรายการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ตัวชี้วัด วิธีการตรวจสอบ และความถี่  11.2 หากองค์กรมีห้องปฏิบัติการของตนเอง จะต้องส่งหลักฐานความสามารถและคุณสมบัติของห้องปฏิบัติการ หากองค์กรมอบหมายให้ห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมายจากบุคคลที่สาม จะต้องจัดเตรียมคุณสมบัติห้องปฏิบัติการที่ได้รับความไว้ วางใจ | 1. วิสาหกิจควรดำเนินการสุขอนามัยพืช ความปลอดภัยของอาหาร และการทดสอบอื่นๆ กับผลิตภัณฑ์ของตนเพื่อให้มั่นใจว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของจีน และเก็บบันทึกการทดสอบไว้ไม่น้อยกว่า 2 ปี  2. วิสาหกิจควรมีความสามารถในการตรวจสอบและทดสอบสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของอาหารของผลิตภัณฑ์ หรือมอบหมายให้สถาบันที่มีคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องดำเนินการตรวจสอบและทดสอบ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| **12. การควบคุมสัตว์รบกวน** | | | | | |
| 12.1 การป้องกันและควบคุมศัตรูพืชกักกันที่เป็นข้อกังวลของจีน |  | 12.1 สถานประกอบการจะต้องส่งรายชื่อศัตรูพืชกักกันที่น่ากังวลไปยังประเทศจีน ตลอดจนระบบการติดตามและผลการติดตามผล | 1. องค์กรควรใช้มาตรการที่มีประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตและการเก็บรักษาเพื่อป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์ติดเชื้อจากสิ่งมีชีวิตที่เป็นอันตราย ติดตามศัตรูพืชกักกันที่จีนกังวล และเก็บบันทึกการติดตามเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |  |
| 12.2 การจำแนกศัตรูพืช |  | 12.2 สถานประกอบการต้องยื่นบันทึกศัตรูพืชที่พบในระหว่างการผลิตและการเก็บรักษา และบันทึกการระบุชนิดจากสถาบันวิชาชีพที่ได้รับมอบหมาย | 1. องค์กรควรมีความสามารถในการระบุสิ่งมีชีวิตที่เป็นอันตรายที่พบในระหว่างการผลิตและการเก็บรักษาหรือมอบหมายให้องค์กรวิชาชีพดำเนินการระบุตัวตนและสร้างบันทึกการทำงานซึ่งควรเก็บไว้ไม่น้อยกว่า 2 ปี | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |
| 12.3 การควบคุมสัตว์รบกวน |  | 12.3 สถานประกอบการต้องยื่นบันทึกมาตรการควบคุมสัตว์รบกวนที่ใช้ในพื้นที่การผลิตและการเก็บรักษา | 1. สถานประกอบการควรใช้มาตรการควบคุมสัตว์รบกวนในพื้นที่การผลิตและการเก็บรักษาอย่างสม่ำเสมอหรือเมื่อจำเป็น ควรบันทึกและเก็บรักษามาตรการป้องกันและควบคุมที่เกี่ยวข้องไว้เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |
| 12.4 การรมควัน (ถ้าจำเป็น) |  | 12.4 | 1. วิธีการบำบัดด้วยการรมควันควรเป็นไปตามข้อกำหนดของจีน และสถาบันและบุคลากรที่ดำเนินการรมควันควรมีคุณสมบัติหรือเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม  □ไม่สามารถใช้งานได้ |
| **13. คำชี้แจง** | | | | | |
| 13.1 คำชี้แจงของบริษัท | 1. มาตรา 8 และ 9 ของ "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการองค์กรการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 ) |  | 1. ควรมีลายเซ็นของนิติบุคคลและตราประทับของบริษัท | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |
| 13.2 การยืนยันโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | 1. มาตรา 8 และ 9 ของ "ข้อบังคับของสาธารณรัฐประชาชนจีนว่าด้วยการจดทะเบียนและการจัดการองค์กรการผลิตอาหารนำเข้าในต่างประเทศ" (การบริหารทั่วไปของคำสั่งศุลกากรหมายเลข 248 ) |  | 1. ควรลงนามโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจและประทับตราโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ | □สอดคล้องกับ  □ไม่ตรงตาม |  |