

Условия регистрации и основные положения сопоставительной проверки иностранных предприятий по производству продуктов пчеловодства, экспортируемых в Китай

- Инструкции по заполнению: 1. В соответствии с «Положениями КНР об управлении регистрацией иностранных предприятий по производству импортируемых пищевых продуктов» (Приказ № 248 Главного таможенного управления), санитарные условия иностранного предприятия по производству продуктов пчеловодства, подающего заявку на регистрацию в Китае, должны соответствовать надлежащим положениям законодательных и административно-правовых норм и стандартов Китая, а также требованиям протокола об инспекции и карантине продуктов пчеловодства, экспортируемых в Китай.
2. Согласно данной форме, иностранные компетентные органы, ответственные за продукты пчеловодства, экспортируемые в Китай, должны провести официальную проверку в отношении предприятий по производству продуктов пчеловодства и вынести суждение о соответствии на основе фактической ситуации. Согласно соответствующим требованиям, Управление безопасности импортируемых и экспортируемых пищевых продуктов при Главном таможенном управлении КНР, иностранные предприятия по производству продуктов пчеловодства обязаны представить данную форму и подтверждающие материалы.
3. Согласно данной форме, иностранные предприятия по производству продуктов пчеловодства, экспортируемых в Китай, перед подачей заявления на регистрацию должны провести самооценку и самопроверку. Подтверждающие материалы предоставляются в соответствии с содержанием, указанным в графе «Требования к заполнению и подтверждающие материалы». Для подтверждающих материалов следует составить оглавление, их номера и содержание должны соответствовать номерам и содержанию, указанным в колонке «Требования к заполнению и подтверждающие материалы». Данную форму следует заполнять на китайском и английском языках, содержание должно быть достоверным и полным.
4. Содержание на английском языке представлено только для справки, преимущественную силу имеет содержание на китайском языке.

Форма для сопоставительной проверки (заполняется предприятием)

Н
а Адрес предприятия: _____

и
м
е
н
о
в
а
н
и
е

| Пункт | Условия и основания | Требования к заполнению и подтверждающие материалы | Основные положения проверки | Определение соответствия | Примечание |
|---|--|---|---|---|------------|
| 1. Основные сведения о предприятии | | | | | |
| 1. Основные сведения | Положения КНР об управлении регистрацией иностранных предприятий по производству импортируемых пищевых продуктов» - статьи 5, 6, 7, 8 Меры по обеспечению безопасности импортируемых и экспортируемых пищевых продуктов КНР» Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых п ф. Протокол об инспекции и карантине продуктов | 1. Заполнить регистрации иностранного производственного предприятия, экспортирующего продукты пчеловодства в Китай» | 1. Предприятие обязано заполнять достоверную информацию, основные сведения должны соответствовать информации, представленной компетентным органом государства-экспортера, а также фактической ситуации, касающейся производства и переработки продукции 2. Трудовые ресурсы (предприятия и должностные лица) | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует | |

п
р
е
д
п
р
и
я
т
и
я
и

р
е
г
и
с
т
р

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|
| | пчеловодства, экспортируемых в Китай, подписанный компетентными органами государства-заявителя и Главным таможенным управлением | | должны соответствовать требованиям производства и переработки на предприятии, а также официальной проверки и надзора 3. Продукция, подлежащая экспорту в Китай, должна соответствовать объему продукции, указанному в протоколе | | |
| 2. Расположение предприятия, планировка цехов, инфраструктура и оборудование | | | | | |
| 2.1. Выбор места и условия окружающей среды на территории предприятия | Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункт 3 | 2.1. Предоставить фотографии окружающей среды на территории предприятия, на которых должна быть указана информация об окружающей среде (городской, пригородной, промышленный, сельскохозяйственный или жилой район) | По периметру территории предприятия не должно быть источников загрязнения | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует | |

| | | | | | |
|---|--|--|---|---|--|
| <p>2.2. Планировка территории предприятия</p> | <p>Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункт</p> | <p>2.2. Предоставить план территории предприятия, в котором должны быть указаны различные функциональные зоны, такие как зона производства и переработки, зона хранения сырья / готовой продукции, зона для хранения химических веществ, лаборатория (если применимо).</p> | <p>Планировка территории предприятия должна отвечать потребностям производства и переработки, разделение функциональных зон должно быть рациональным.</p> | <p><input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует</p> | |
| <p>2.3. Планировка цехов</p> | <p>Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункт</p> | <p>2.3. Предоставить план производственных цехов, в котором должны быть четко обозначены чистая и не чистая зоны; отмечены функциональные зоны, такие как раздевалки для персонала, помещения для производства и</p> | <p>Планировка цехов должна быть рациональной и удовлетворять потребности производства и переработки, предотвращая перекрестное загрязнение.</p> | <p><input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует</p> | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|
| | | обработки, помещения для чистки и дезинфекции инструментов и прочие; а также указаны направления потоков персонала и продуктов в цехах | | | |
| 2.4. Производственная инфраструктура и оборудование | Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункт 5 | 2.4. Предоставить перечень основного оборудования и инфраструктуры | Предприятия должны быть оснащены производственным оборудованием, соответствующим производственным мощностям | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует | |
| 2.5. Складские помещения | Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункт | 2.5. Кратко описать требования к санитарному контролю складов и предоставить соответствующие изображения складских помещений, которые могут отражать ситуацию | Предприятия должны обеспечить, чтобы мед, экспортируемый в Китай, был четко маркирован, хранился в специальной зоне, условия хранения и транспортировки были чистыми и соответствовали санитарным нормам | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует | |

| 3. Водоснабжение | | | | | |
|--------------------------------------|--|---|---|--|--|
| 3.1. Обработка воды (если применимо) | Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункты 5.1.1 и 5.1.2 Санитарные нормы для хозяйственно-питьевой воды» | 3.1. Если предприятие имеет собственные источники воды предприятия, следует описать соответствующие меры по контролю качества воды и предоставить последний отчет о проверке качества воды (если применимо) | Содержание хлора при хлорировании должно соответствовать требованиям «Санитарных норм для хозяйственно-питьевой воды» (GB 5749); при отсутствии хлора предприятие должно обеспечить, чтобы качество воды соответствовало требованиям «Санитарных норм для хозяйственно-питьевой воды» (GB 5749) | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует <input type="checkbox"/> Не применимо | |
| 4. Источники сырья | | | | | |
| 4.1. Разведение пчел | Протокол об инспекции и карантине продуктов пчеловодства, экспортируемых в Китай, подписанный компетентными органами государства-заявителя и Главным таможенным управлением | 4.1.1. Предоставить план расположения пчеловодческого хозяйства и / или помещения для производства меда, которые являются источниками сырья, а также | Пчеловодческие хозяйства или помещения для производства меда, которые являются источниками сырья для меда, экспортируемого в Китай, должны быть проверены и утверждены компетентными органами | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует | |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | <p>подтверждающие материалы, утвержденные компетентными органами государства</p> <p>4.1.2. При использовании сырья из третьей страны следует представить подтверждающие материалы, соответствующие протоколу об инспекции и карантине меда, экспортируемого в Китай (если применимо)</p> <p>4.1.3. Представить подтверждающие материалы, касающиеся сырья медоносной пчелы и соответствующие карантинным требованиям двустороннего протокола.</p> | <p>государства по месту нахождения согласно соответствующим требованиям двустороннего протокола.</p> | | |
|--|--|---|--|--|--|

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|--|
| <p>4.2. Приемочная проверка сырья</p> | <p>1. Протокол об инспекции и карантине продуктов пчеловодства, экспортируемых в Китай, подписанный компетентными органами государства-заявителя и Главным таможенным управлением Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункты 7.1 и 7.2</p> | <p>4.2.1. Представить требования и систему проверки поставщиков сырья (включая пчеловодческие хозяйства и помещения для производства меда, которые являются источниками сырья), предъявляемые предприятием 4.2.2. Представить систему приемочной проверки сырья (включая показатели, лимиты, требования к приемке, а также способы предотвращения попадания токсичного и вредного сырья на территорию предприятия) 4.2.3. Представить систему управления рисками для предотвращения заражения меда возбудителями</p> | <p>1. Сырье для производства меда, экспортируемого в Китай, должно быть безопасным и пригодным для потребления человеком. 2. В соответствии с положениями двустороннего протокола необходимо принять эффективные меры по предотвращению распространения заболеваний пчел посредством экспорта меда в Китай.</p> | <p><input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует</p> | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---|--|--|--|
| | | заболеваний пчел | | | |
| 5. Контроль процесса обработки | | | | | |
| 5.1. Процесс обработки | <p>Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: мед» (GB14963)</p> <p>2. Протокол об инспекции и карантине продуктов пчеловодства, экспортируемых в Китай, подписанный компетентными органами государства-заявителя и Главным таможенным управлением</p> | <p>5.1.1. Кратко описать технологии обработки продуктов пчеловодства (в том числе указать, осуществляется ли нагрев меда, если да, то при какой максимальной температуре и давлении, количество ячеек фильтровальной сетки, используется ли процесс обезвоживания и концентрирования, добавляются ли пищевые добавки и прочие вспомогательные материалы)</p> <p>5.1.2. В соответствии с положениями</p> | <p>1. Продукты пчеловодства, экспортируемые в Китай, должны соответствовать основным требованиям определения продуктов пчеловодства</p> <p>Следует обеспечить, чтобы продукция пчеловодства, экспортируемая в Китай, не имела заболеваний пчел, как это предусмотрено двусторонним протоколом.</p> | <p><input type="checkbox"/> Соответствует</p> <p><input type="checkbox"/> Не соответствует</p> | |

| | | | | | |
|--------------------------|---|---|--|---|--|
| | | двустороннего протокола принять эффективные меры для устранения риска заболеваний пчел 5.1.3. Представить фотографии основного оборудования для обработки | | | |
| 5.2. Санитарный контроль | Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункты 6.1, 6.6 и 8 | 5.2.1. Кратко описать основные требования и систему санитарного контроля (включая персонал, инфраструктуру и оборудование, окружающую среду цехов, токсичные и вредные вещества, очистку и дезинфекцию) процессов производства и переработки 5.2.2. Предоставить фотографии осуществления мер санитарного контроля в цехах обработки | В процессе производства и переработки необходимо принять эффективные меры санитарного контроля для обеспечения безопасности меда, экспортируемого в Китай. | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует | |

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|
| <p>5.3. Самостоятельный контроль и проверка</p> | <p>Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункт 9</p> | <p>5.3.1. Если предприятие имеет собственную лабораторию, необходимо представить свои лабораторные мощности и квалификационные сертификаты; если предприятие поручает проверку третьей стороне, следует предоставить квалификационные сертификаты лаборатории третьей стороны.</p> <p>5.3.2. Предоставить план контроля предприятия, включая пункты контроля, частоту, критерии определения, меры обработки несоответствий и т.д.</p> | <p>Предприятие должно разработать план самостоятельной проверки контроля, стандарты отбора проб, проверки и оценки сырья и продукции должны соответствовать санитарным нормам Китая для обеспечения безопасности продукции.</p> | <p><input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует</p> | |
|---|--|---|---|---|--|

| Управление химическими веществами и упаковочными материалами | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| 8.1. Управление и хранение химических веществ | Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункты 7.4 и 8.3 | 8.1.1. Кратко описать требования к получению и хранению химических веществ 8.1.2. Предоставить фотографии помещений для хранения химических веществ | 1. Химические вещества (включая дезинфицирующие средства и другие очистители) должны соответствовать требованиям компетентных органов данной местности и Китая. 2. Химические вещества должны храниться в специальных помещениях, строго контролироваться и иметь четкие маркировки | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует | |
| 8.2. Управление и хранение внутренних и внешних упаковочных материалов | Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункты 7.5 и 8.5 | 8.2. Предоставить доказательства того, что внутренние и внешние упаковочные материалы подходят для упаковки продуктов пчеловодства | Упаковочные материалы не должны содержать токсичных и вредных веществ, а также изменять органолептические свойства меда | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует | |
| 9. Утилизация отходов и борьба с вредителями | | | | | |

| | | | | | |
|----------------------------------|--|---|---|--|--|
| <p>9.1. Утилизация отходов</p> | <p>Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункт</p> | <p>9.1.1. Предоставить идентификационные фотографии контейнеров для пищевых продуктов и контейнеров для хранения отходов, имеющиеся в цехах 9.1.2. Кратко описать требования к процедурам обработки отходов; если обезвреживающую обработку осуществляет третья сторона, следует предоставить соответствующие квалификационные материалы третьей стороны</p> | <p>1. Контейнеры для пищевых продуктов и контейнеры для хранения отходов должны быть различимы и иметь четкие маркировки 2. Отходы следует хранить отдельно и своевременно утилизировать для того, чтобы избежать загрязнения производства</p> | <p><input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует</p> | |
| <p>9.2. Борьба с вредителями</p> | <p>Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункт</p> | <p>9.2. Предоставить план расположения помещений для борьбы с вредителями, если данная процедура осуществляется третьей стороной,</p> | <p>Необходимо избегать влияния вредителей на безопасность производства</p> | <p><input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует</p> | |

| | | | | | |
|---|---|--|---|--|--|
| | | следует предоставить соответствующие квалификационные материалы третьей стороны | | | |
| 10. Прослеживаемость и отзыв продукции | | | | | |
| 10. Система отслеживания и отзыва продукции | <p>Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункты 11 и 14</p> <p>2. Требования к прослеживаемости и отзыву, предусмотренные протоколом об инспекции и карантине продуктов пчеловодства, подписанным компетентными органами государства-заявителя и Главным таможенным управлением</p> | <p>10.1. Кратко описать процедуру отслеживания продукции, используя в качестве примера номер партии готовой продукции для того, чтобы объяснить, как отследить путь от готовой продукции до соответствующего пчеловодческого хозяйства или предприятия-источника сырья</p> <p>10.2. Предоставить фотографии, позволяющие идентифицировать партии сырья для переработки меда,</p> | <p>1. Источники сырья должны идентифицироваться с помощью номера партии или состава, управление прослеживаемостью должно осуществляться посредством управления партиями и ведения записей, касающихся приемочной проверки и продаж</p> <p>2. Следует обеспечить эффективную маркировку продукции на всех этапах обработки и хранения.</p> | <p><input type="checkbox"/> Соответствует</p> <p><input type="checkbox"/> Не соответствует</p> | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
| | | готовой продукции и полуфабрикатов в процессе хранения и переработки | | | |
| 11. Управление и обучение персонала | | | | | |
| 11.1. Квалификация персонала и санитарный контроль | Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункт | 11.1. Представить требования к санитарному контролю и медосмотру сотрудников перед трудоустройством | 1. Перед трудоустройством сотрудники должны пройти медосмотр и доказать пригодность для работы на предприятиях пищевой промышленности 2. Сотрудники должны регулярно проходить медосмотр и вести учет | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует | |
| 11.2. Обучение персонала | Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов: гигиенические нормы производства пищевых продуктов» (GB 14881) - пункт | Предоставить годовой план обучения сотрудников, содержание, порядок аттестации и учета | Содержание обучения должно охватывать протокол инспекции и карантина меда, экспортируемого в Китай, контроль за соблюдением законодательных норм и стандартов Китая и т.д. | <input type="checkbox"/> Соответствует <input type="checkbox"/> Не соответствует | |
| 12. Декларация | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| <p>12.1. Декларация предприятия</p> | | <p>1. Заполнить регистрации иностранного производственного предприятия, экспортирующего продукты пчеловодства в Китай»</p> | <p>Должна быть подпись юридического лица и печать компании</p> | <p><input type="checkbox"/> Соответств ует <input type="checkbox"/> Не соответству ет</p> | |
| <p>12. Подтверждение компетентным органом по ветеринарному надзору</p> | | <p>1. Заполнить регистрации иностранного производственного предприятия, экспортирующего продукты пчеловодства в Китай»</p> | <p>Должна быть подпись сотрудника службы ветеринарного надзора и печать компетентного органа</p> | <p><input type="checkbox"/> Соответств ует <input type="checkbox"/> Не соответству ет</p> | |