

Требования к регистрации и опросный лист соответствия иностранных предприятий по производству мяса,экспортируемого в КНР.

Примечания: 1. Согласно «Постановлению о регистрации иностранных предприятий по производству продовольствия, предназначенного для ввоза в КНР» (выпущенному Приказом № 145 бывшего Главного государственного управления по контролю качества, инспекции и карантину и пересмотренному в соответствии с Приказом № 243 Главного таможенного управления), санитарные условия зарубежных мясных предприятий, подающих заявки на регистрацию в Китае, должны отвечать соответствующим положениям законодательства Китая, постановлениям стандартов и правилам, а также требованиям Протокола об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай.

2. Компетентные органы зарубежных учреждений, подающих заявку на регистрацию, проводят официальный аудит в соответствии с этой формой и определяют соответствие учреждений на основе их фактического положения и результатов аудита. Форма должна быть подана в соответствии с релевантным запросом от Бюро импорта и экспорта продовольственной безопасности Главного управления таможни с сопроводительными материалами, предоставленными мясными предприятиями.

Компетентный иностранный орган, осуществляющий экспорт мяса за пределы страны, проводит официальную проверку мясоперерабатывающих предприятий в соответствии с настоящей формой и принимает решение о соответствии, основанное на фактическом положении проверки. Данная форма и сертификационные материалы, представленные зарубежными производителями мяса, представляются в соответствии с требованиями, предъявляемыми Управлением по безопасности пищевых продуктов и импорта Главного таможенного управления Китая.

3. Иностранные производители мяса перед подачей заявки на регистрацию по данной форме проводят самоаттестацию и самопроверку. Предоставьте сертификационные материалы в соответствии со столбцом «Требования к заполнению формы и сертификационные материалы». Сертификационные материалы должны иметь каталог, а номера и содержание должны соответствовать номерам и содержанию в столбце «Требования к заполнению формы и сертификационные материалы», и должны быть заполнены на китайском и английском языках, а содержание должно быть

достоверным и полным.

4. Содержание на английском языке только для справки, и содержание на китайском имеет преимущественную силу.

Наименование предприятия и регистрационный номер:

Адрес предприятия:

Наименование	Основные условия и обоснованность	Требования к заполнению формы и сертификационные материалы	Ключевые положения проверки	Соответствие (Да/Нет)	Примечания
1. Основные сведения по предприятию					
1. Основные сведения	1. Статьи 6 и 7 «Постановления о регистрации иностранных предприятий по производству продовольствия, предназначенного для ввоза в КНР» 2. «Административные меры по инспекции и карантину ввозимой и вывозимой мясной продукции» 3. «Национальный стандарт безопасности- Гигиенические	1. Заполнить «Форму для регистрации иностранных производителей мяса / мясопродуктов для экспорта в КНР»	1. Предприятия должны предоставлять достоверную информацию, базовая информация должна соответствовать информации, представленной компетентным органом страны-экспортера, и соответствовать фактическим условиям производства и переработки. 2. Человеческие ресурсы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

	<p><i>нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).</i></p> <p>4. Протокол об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай, подписанный компетентными органами страны-заявителя и Главным таможенным управлением.</p>		<p>(предприятия и исполнительная власть) должны соответствовать требованиям производства и переработки предприятия, а также требованиям официальной инспекции и надзора</p> <p>3. Мясные продукты для экспорта в Китай должны соответствовать объему продукции, указанному в протоколе.</p> <p>4. Скорость линии убоя должна обеспечить эффективную реализацию послеубойного исследования, а производительность по обвалке и переработке должна соответствовать мощности убоя.</p> <p>5. Емкость холодильного хранилища должна соответствовать способности непрерывно</p>		
--	--	--	---	--	--

			производить и хранить замороженные/охлажденные мясные продукты		
2. Адрес предприятия, компоновка цехов, объектов и оборудования					
2.1 Выбор места для предприятия, а также окружающая среда на территории завода	Статьи 3.1 и 3.2 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).	2.1 Предоставить фотографии местоположения территории завода и окружающей среды, четко указав информацию об окружающей среде (городские, пригородные, промышленные, сельскохозяйственные, жилые районы и т.д.).	Вокруг территории завода не должно быть источников загрязнения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	
2.2 Планировка завода	Статьи 3.1, 3.3 и 4.1. «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).	2.2. Предоставить план территории завода. В плане должны быть указаны зона содержания живых животных, зона изоляции / аварийного убоя, зона убоя, зона перегородки, зона	Планировка завода должна соответствовать потребностям производства с четким разделением производственных и непроизводственных площадей. Следует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

		отгрузки, помещение для хранения химикатов, лаборатория (если применимо) и зона безвредной обработки (если применимо) И другие функциональные области: указать пути въезда, разгрузки, очистки, дезинфекции и выезда транспортных средств для перевозки живых животных, указать пути въезда, погрузки и выхода транспортных средств для перевозки мясных продуктов, указать информацию о маршруте транспортировки отходов.	избегать перекрестного загрязнения при транспортировке живых животных, отходов и конечной продукции.		
2.3 Проект и планировка цеха	Статьи 4.1, 4.2 и 5 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).	2.3. Предоставить план этажа производственного цеха. План этажа цеха должен четко указывать область применения чистой и не чистой зоны: раздевалку персонала, бойню, цех разделения,	Планировка цеха должна быть рациональной, соответствовать потребностям производства и переработки и избегать перекрестного	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

		<p>цех по переработке пищевых субпродуктов, помещение для очистки инструмента и дезинфекции, камеру предварительного охлаждения (включает в себя оборудование для предварительного охлаждения пищевых субпродуктов), внутренние и внешние зоны упаковки, зоны быстрого замораживания и хранения в холодильнике и т.д.; указывать направления движения персонала и продукции по цеху.</p>	<p>загрязнения. Разные виды скота и птицы не должны быть убиты одновременно в одном и том же помещении.</p>		
<p>2.4 Производственное оборудование</p>	<p>Статья 5.4. «Национального стандарта безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).</p>	<p>2.4 Предоставить список основных оборудования и объектов.</p>	<p>Предприятие должно быть оснащено оборудованием в соответствии с его производственными мощностями.</p>	<p><input type="checkbox"/>Да <input type="checkbox"/>Нет</p>	
<p>2.5 Оборудования для хранения</p>	<p>Статья 8.2. «Национального стандарта продовольственной</p>	<p>2.5 Кратко опишите санитарные требования к хранению и предоставьте</p>	<p>Предприятие должно гарантировать, чтобы мясо, экспортируемое в</p>	<p><input type="checkbox"/>Да <input type="checkbox"/>Нет</p>	

	<i>безопасности- Гигиенические нормативы для уоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).</i>	соответствующие фотографии из хранилища, которые демонстрируют условия хранения.	Китай, было четко маркировано и хранилось в специально отведенных местах. Хранение и транспортировка должны проводиться в чистых местах.		
3. Подача технической воды/льда/пара					
3.1 Обработка воды, используемой в производстве (если применимо)	<p>1. Статьи 5.1.1 и 11.2.2 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для уоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).</p> <p>2. «Санитарный стандарт питьевой воды» (GB 5749).</p>	В случае если источник воды принадлежит предприятию, пожалуйста, опишите соответствующие меры по контролю качества воды и предоставьте последний отчет об испытаниях воды, используемой в производстве (если применимо).	Дозировка хлора для обработки хлорированием должна соответствовать требованиям Санитарного стандарта питьевой воды (GB 5749), в случае отсутствия обработки хлорированием предприятие должно обеспечить соответствие качества воды требованиям Санитарного стандарта питьевой воды (GB 5749).	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> Непригодный	

<p>3.2 Микробиологический контроль воды/льда/пара</p>	<p>Статьи 5.1.1 и 11.2.2 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоа и переработки скота и птицы» (GB 12694).</p>	<p>3.2.1 Предоставить план микробиологического мониторинга для воды/льда/пара в непосредственном контакте с пищевыми продуктами. План микробиологического мониторинга должен охватывать воду, лед/пар, используемые в производстве, и указывать объект испытаний, частоту, метод испытаний и критерии принятия решений. 3.2.2 Предоставить отчет о последних микробиологических испытаниях воды, льда/пара.</p>	<p>Объекты испытаний, методы и результаты испытаний должны соответствовать требованиям «Санитарного стандарта питьевой воды» (GB 5749).</p>	<p><input type="checkbox"/>Да <input type="checkbox"/>Нет</p>	
<p>4. Источник живого скота</p>					
<p>4.1 Места происхождения живого скота,а</p>	<p>Протокол об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай, подписанный</p>	<p>4.1.1 Предоставить информацию о стране, провинции и регионе, откуда поступает живой</p>	<p>Предприятия должны принимать эффективные меры, чтобы различать и гарантировать, что</p>	<p><input type="checkbox"/>Да <input type="checkbox"/>Нет</p>	

также питомники	компетентными органами страны-заявителя и Главным таможенным управлением.	скот. 4.1.2 Предоставить список ферм, предоставляющих живой скот, с указанием того, владеет ли компания питомником или питомником по контракту.	животные, предназначенные для получения мяса, экспортируемые в Китай, поступают из стран или регионов, указанных в Протоколе (или из конкретных провинций/ регионов, указанных в Протоколе) и не закупаются в других зарубежных странах или регионах.		
4.2 Карантинный сертификат для дивого скота * Определение возраста в месяцах (для крупного рогатого скота)	1. Протокол об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай, подписанный компетентными органами страны-заявителя и Главным таможенным управлением 2. Статья 6.2.1. «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).	4.2.1 Предоставить сертификат соответствия карантинным требованиям к живому скоту, направляемому на убой. 4.2.2 Предоставить критерии для определения возраста в месяцах и порядок действий (для крупного рогатого скота).	1. Карантинный сертификат должен быть заверен официальным органом, чтобы гарантировать, что животные прибывают из разрешенных районов и могут быть прослежены до фермы. Соответствующие записи должны быть сохранены. 2. Определение возраста в месяцах должно быть точным, а метод операции должен быть	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

			целесообразным и простым в использовании (для крупного рогатого скота).		
5. Убой и обвалка мяса					
<p>5.1 Инспекция мяса</p> <p>5.1.1 Процедура инспекции</p> <p>5.1.2 Критерии принятия решений по отказу или допуску</p>	<p>1. Статьи 6 и 10.5 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).</p> <p>2. Протокол об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай, подписанный компетентными органами страны-заявителя и Главным таможенным управлением.</p>	<p>5.1.1 Кратко опишите кем и где проводится инспекция до и после убоя, а также сам процесс.</p> <p>5.1.2 Предоставьте снимки зоны послеубойной инспекции в ходе проведения проверки: должны быть фотографии стола для осмотра после убоя, зоны разделки загрязненных туш, зоны хранения подозрительных туш, помещения для хранения непригодных в пищу туш, кнопки аварийной остановки линии убоя и т.д.</p>	<p>1. В Китай может быть экспортировано только то мясо, которое прошло инспекцию до и после убоя.</p> <p>2. Должна быть гарантия, что есть полное соответствие внутренних органов и туш в ходе послеубойной инспекции.</p> <p>3. Следует избегать перекрестного загрязнения, вызванного фекалиями и желчью.</p>	<p><input type="checkbox"/> Да</p> <p><input type="checkbox"/> Нет</p>	

		5.1.3 Критерии принятия решений по отказу или допуску			
5.2 Создание и функционирование системы анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР)	1. Статья 11.1 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для уоя и переработки скота и птицы» (GB 12694). 2. Система анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) - Общие требования к предприятиям по производству пищевой продукции (GB/T 27341)	5.2.1 Предоставить технологическую схему производственного процесса, рабочий лист анализа рисков и плановую таблицу НАССР для всех продуктов, экспортируемых в Китай. 5.2.2 Предоставить образцы записи мониторинга, исправления и проверки ССР.	1. План НАССР должен анализировать и эффективно контролировать биологические, физические и химические риски; 2. Производственный процесс должен быть целесообразным, чтобы избежать перекрестного загрязнения; 3. Точка ССР должна быть научной и выполнимой, а меры исправления и проверки должны быть соответствующими. 4. Вся продукция, предназначенная для экспорта в Китай, должна быть включена в план НАССР.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	
5.3 Набор стандартных санитарных	1. Статьи 5.4.5, 5.4.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 10.4 и 11.2 «Национального стандарта	5.3.1 Кратко опишите, когда, кем и как часто оборудование, средства,	1. Стандартные санитарные процедуры должны быть в	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

<p>процедур * Разработка и внедрение стандартных санитарных процедур для веществ определенного риска (SRMs) губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота (BSE) (для крупного рогатого скота)</p>	<p><i>продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для уоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).</i> 2. Требования к веществам определенного риска (SRM), как это предусмотрено в Протоколе об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай, подписанном компетентным органом страны-заявителя и Главным таможенным управлением.</p>	<p>инструменты и рабочая одежда чистятся и дезинфицируются. 5.3.2 Кратко опишите или предоставьте требования стандартных санитарных процедур по удалению ануса, потрохов и меха, которые могут с легкостью загрязнить тушу. 5.3.3 Кратко опишите или предоставьте область применения веществ определенного риска для крупного рогатого скота, требования стандартных процедур по ликвидации SRM, уточните настройки устройств по ликвидации SRM и конкретные действия по удалению веществ определенного риска на различных установках и т.д.</p>	<p>состоянии устранить перекрестное загрязнение и должны соответствовать санитарным требованиям. 2. Предприятия должны определить объем веществ определенного риска (SRM), установить требования к действиям по ликвидации SRM, провести обучение сотрудников, эффективно контролировать SRM и предотвратить перекрестное загрязнение (если применимо).</p>		
--	---	--	---	--	--

<p>5.4 Самопроверка и самоконтроль</p>	<p>1. Статьи 6.1 и 7.1 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694). 2. Микробиологические требования, предусмотренные в Протоколе об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай, подписанном между компетентным органом страны-заявителя и Главным таможенным управлением.</p>	<p>5.4.1 Предоставить план микробиологического мониторинга на предприятии. В сферу охвата плана мониторинга должны быть включены все продукты, подлежащие экспорту в Китай. В плане должны быть указаны элементы мониторинга, частота, критерии принятия решений, несоответствующие меры и т.д. 5.4.2 Предоставить отчет об анализе результатов микробиологического мониторинга за последние 6 месяцев. 5.4.3 В случае, если лаборатории принадлежит предприятию, нужно представить сертификаты о производительности лаборатории и квалификации, а в случае</p>	<p>Предприятие должно разработать план самопроверки и самоконтроля, а критерии отбора проб, испытаний и ограничения для сырья и конечных продуктов должны отвечать требованиям компетентных органов и Китая для обеспечения безопасности и хорошего качества продуктов.</p>	<p><input type="checkbox"/>Да <input type="checkbox"/>Нет</p>	
--	---	---	---	---	--

		лаборатории, доверенной третьей стороне, указать аккредитацию лаборатории			
6. Переработка съедобных субпродуктов (если применимо)					
6. Переработка, обработка съедобных субпродуктов	<p>1. Статьи 1.6, 7.6 и 7.7 <i>«Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы»</i> (GB 12694).</p> <p>2. Требования для съедобных субпродуктов, указанные в Протоколе об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай, подписанном между компетентным органом страны-заявителя и ГТУ КНР.</p>	<p>6.1 Предоставьте поэтажный план цеха/зоны переработки и обработки съедобных субпродуктов, на котором должно быть указано расположение помещения для обработки съедобных субпродуктов, зоны удаления копыт (лап), холодильного оборудования, помещения упаковки, а также направление потока персонала и материалов, предоставьте фотографии помещения обработки съедобных субпродуктов в процессе</p>	<p>1. Цех для съедобных субпродуктов должен быть подходящим для производства на предприятии заявленной продукции, предназначенной для экспорта, в частности, цех, где перерабатываются головы, лапы и прочие субпродукты, должен быть с достаточной площадью, рациональным размещением, разделенным на грязную и чистую зоны для предотвращения кросс-контаминации.</p> <p>2. Мощности по обработке съедобных субпродуктов должны соответствовать мощностям по убою.</p> <p>3. Если съедобные субпродукты, такие как</p>	<p><input type="checkbox"/> Да</p> <p><input type="checkbox"/> Нет</p> <p><input type="checkbox"/> Не применимо</p>	

		<p>производства.</p> <p>6.2 Предоставьте технологическую схему производства, рабочие листы по анализу рисков, планы НАССР для всех съедобных субпродуктов.</p> <p>6.3 Предоставьте Стандартные операционные процедуры (СОП) для съедобных субпродуктов. В СОПе как минимум должны быть указаны зоны обработки съедобных субпродуктов, критерии для приема или отказа от продукции, температурные требования для продукции, требования к управлению партиями продукции и т.д.</p> <p>6.4 Поясните необходимые</p>	<p>голова, копыта, лапы, были удалены до послеубойной инспекции, съедобные субпродукты должны быть аккуратно идентифицированы и утилизированы при выявлении внутренностей и туши, неподходящих для потребления человеком в целях предотвращения экспорта в Китай съедобных субпродуктов от непригодных животных.</p> <p>4. План микробиологического мониторинга для продукции, экспортируемой в Китай, должен включать съедобные субпродукты.</p> <p>5. При операции с жирной печени утки/гуся, удаление внутренностей не должно проводиться в той же самой зоне и в то же самое время, что и разделка мяса (применимо при технологии удаления жирной печени утки/гуся)..</p>		
--	--	--	---	--	--

		<p>установленные процедуры, гарантирующие, что вся соответствующая продукция может быть точно идентифицирована и утилизирована при выявлении внутренностей и туши, неподходящих для потребления человеком в целях предотвращения экспорта в Китай съедобных субпродуктов от непригодных животных. (Применимо к экспорту таких съедобных субпродуктов, как голова, лапы).</p> <p>6.5 Предоставьте план микробиологического мониторинга, в котором должны быть указаны метод отбора проб, частота,</p>			
--	--	--	--	--	--

		показатели мониторинга, пределы обнаружения, критерии для установления соответствия и т.д. 6.6 Предоставьте временные/пространственные меры по разделению зоны переработки субпродуктов после их удаления и зоны разделки туши, а также предоставьте материалы, подтверждающие исключение кросс-контаминации (применимо при технологии удаления жирной печени утки/гуся).			
7. Температурный контроль					
7.1 Температурный контроль в цехах	Статья 4.3 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы»	7.1 Краткое описание температурных требований для холодильного оборудования,	Температура в цехах должна контролироваться в требуемых пределах, то есть температура холодильного	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

	(GB 12694).	разделочного цеха, морозильного цеха и холодильного склада.	оборудования должна контролироваться в пределах 0°C~4°C; температура разделочного цеха должна быть ниже 12°C; температура морозильного цеха контролируется на уровне ниже -28°C и температура в холодильном хранении должна контролироваться на уровне -18°C.		
7.2 Температурный контроль продукции/контроль созревания туши	1. Статья 7.6 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для уоя и переработки скота и птицы» (GB 12694). 2. Температура и уровень РН, указанные в Протоколе об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай, подписанном между компетентным органом страны-заявителя и ГТУ КНР.	7.2.1 Краткое описание требований к температуре мяса в центре и съедобных субпродуктов после охлаждения. 7.2.2 Предоставьте процедуру созревания туши, включая методы и средства охлаждения (если применимо). 7.2.3 Предоставьте график изменения температуры при охлаждении и созревании, а также	1. В соответствии с требованиями технологического процесса в отношении туш и съедобных субпродуктов необходимо произвести охлаждение, они должны быть охлаждены немедленно. После охлаждения температура в центре мяса животных должна поддерживаться на уровне ниже 7°C; для мяса птицы она должны быть ниже 4°C, температура в центре субпродуктов должна быть ниже 3°C.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

		записи измерений уровня pH, измеряемый в толще мышц спины туши (если применимо).	Такие процедуры, как удаление костей и разделка, должны быть проведены как можно быстрее. 2. Время переработки должны быть ограничено для обеспечения скорейшей переработки. Во время переработки замороженной продукции, температура в центре мяса должна быть опущена ниже -15°C в течение 48-ми часов до его помещения на холодильный склад. 3. Уровень pH мяса после созревания должен соответствовать требованиям Протокола (если применимо).		
8. Управление химическими веществами и упаковочными материалами					
8.1 Управление и хранение химических веществ	Статьи 7.8 и 11.2.7 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и	8.1.1 Краткое описание использования химических веществ и требований к их	1. Химические вещества (включая дезинфектанты и прочие детергенты) должны соответствовать требованиям Китая и	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

	<i>переработки скота и птицы» (GB 12694).</i>	хранению 8.1.2 Предоставьте фотографии мест хранения химических веществ	местных компетентных органов. 2. Химические вещества должны храниться в отдельных зонах, строго маркироваться и быть маркированы.		
8.2 Управление и хранение материалов для внешней и внутренней упаковки	Статья 8.1 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).	8.2 Предоставьте материалы, доказывающие, что материалы для внешней и внутренней упаковки подходят для упаковки мяса.	Упаковочные материалы должны быть свободны от каких-либо токсичных и вредных веществ и не должны изменять характеристики мяса.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	
9. Утилизация отходов и контроль за вредителями					
9.1 Утилизация отходов	Статьи 3.3.2, 3.3.3, 4.1.5, 5.2.3, 5.4.4, 5.8, 6.3.7 и 6.4 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).	9.1.1 Предоставьте фотографии отличительной маркировки для контейнеров со съедобной продукцией и контейнеров по хранению отходов в цехах. 9.1.2 Краткое описание процедуры утилизации отходов и требований; если с	1. Контейнеры для съедобной продукции и контейнеры для хранения отходов должны быть четко маркированы и различаться. 2. Отходы должны храниться отдельно и вовремя утилизироваться во избежание загрязнения продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

		третьей стороной заключен договор на экологически безопасную утилизацию, предоставьте соответствующую аттестацию третьей стороны.			
9.2 Контроль за вредителями	Статьи 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1 и 11.2.9 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).	9.2 Предоставьте схему расположения точек контроля за вредителями, если за него несет ответственность третья сторона, предоставьте соответствующую аттестацию третьей стороны.	Необходимо избежать влияния вредителей на безопасность и санитарное состояние продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	
10. Прослеживаемость продукции и отзыв					
10. Система прослеживаемости и отзыва продукции	1. Статья 9 «Национального стандарта продовольственной безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694). 2. Требования к	10.1 Коротко опишите процедуру прослеживаемости продукции и возьмите номер партии готовой продукции в качестве примера для	1. Животные или источники продукции должны быть идентифицированы посредством формирования номеров партии, прямая и обратная	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

	<p>прослеживаемости и отзыву, указанные в Протоколе об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай, подписанном между компетентным органом страны-заявителя и ГТУ КНР.</p>	<p>объяснения, как прослеживается готовая продукция до фермы или предприятия, откуда происходит сырье.</p> <p>10.2 Предоставьте документы, которые запрашивает отдельный холодильный склад у предприятия, доказывающие, что продукция происходит с предприятия, зарегистрированного в Китае (если применимо).</p> <p>10.3 Предоставьте краткое описание хранения и управления продукцией, экспортируемой в Китай, осуществляемое отдельным холодильным складом, с указанием источника продукции,</p>	<p>прослеживаемость должна осуществляться через номер партии, реестры приемки и реализации.</p> <p>2. Продукция, экспортируемая в Китай через отдельные холодильные склады, должна происходить из убойных и разделочных предприятий, зарегистрированных в Китае. Продукция должна быть упакована во внутреннюю и внешнюю упаковку и маркирована, температурные требования должны быть соблюдены при приемке на отдельном холодильном складе. После приемки продукции, дальнейшая упаковка, перемаркировка и прочие производственные операции не разрешены, кроме скороморозильного и морозильного хранения.</p>		
--	--	--	---	--	--

		экспортируемой в Китай, и требований по приемке и хранению (если применимо).			
11. Управление персоналом и обучение					
11.1 Квалификация персоналом и медицинский контроль	Статьи 10.1 и 10.2 «Национального стандарта безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).	11.1 Предоставьте требования к медицинскому осмотру работников и к медицинскому контролю перед наймом	1. Перед наймом сотрудники должны пройти медицинский осмотр и освидетельствование на соответствие для работы на перерабатывающих пищевых предприятиях. 2. Сотрудники должны проходить регулярный медицинский осмотр, и должны вестись соответствующие реестры.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	
11.2 Обучение персонала	Статья 10.5 «Национального стандарта безопасности- Гигиенические нормативы для убоя и переработки скота и птицы» (GB 12694).	11.2 Предоставьте ежегодный план обучения сотрудников, включая содержание обучения, его оценку и реестры.	Содержание обучения должно включать Протокол об инспекции и карантине мяса, экспортируемого в Китай, законодательство, нормативно-правовые акты и стандарты Китая, материалы специфического риска (SRM) (применимо к	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	

			КРС), и т.д.		
12. Заявление предприятия					
12.1 Заявление предприятия		Заполнено <i>Заявление для экспорта мяса т мясной продукции в КНР</i>	Настоящая форма должна быть подписана ответственным лицом и скреплена официальной печатью предприятия.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	
12. Подтверждено компетентным ветеринарным органом		Заполнено <i>Заявление для экспорта мяса т мясной продукции в КНР</i>	Настоящая форма должна быть подписана официальным ветеринарным врачом и скреплена официальной печатью компетентного органа.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	