e pontos-chave para comparação e inspeção de empresas de produção estrangeiras de produtos aquáticos importados

Número de registro:

Nome da empresa:

Endereço comercial:

Data de preenchimento do formulário:

Instruções para preenchimento do formulário:

1. De acordo com o " Regulamento da República Popular da China sobre o Registro e Gestão de Empresas de Produção Estrangeira de Alimentos Importados" (Ordem da Administração Geral da Alfândega nº 24 8 ), as condições sanitárias das empresas de produção de produtos aquáticos no exterior que solicitam o registro na China deve cumprir as leis, regulamentos e padrões chineses. Os regulamentos relevantes cumprem os requisitos do Protocolo de Inspeção e Quarentena para Produtos Aquáticos Exportados para a China. Este formulário destina-se às autoridades estrangeiras responsáveis pelos produtos aquáticos importados para realizar inspeções oficiais das empresas de produção de produtos aquáticos com base nas principais condições e bases listadas, e em relação aos pontos de revisão, ao mesmo tempo, as empresas fabricantes de produtos aquáticos no exterior devem preencher; e enviar materiais de apoio com base nas principais condições e bases listadas, o autoexame também pode ser realizado com base nos pontos-chave de revisão para autoavaliação antes de uma empresa solicitar o registro.

2. As autoridades competentes no exterior e as empresas de produção de produtos aquáticos no exterior devem fazer determinações de conformidade com base na situação real das inspeções comparativas.

3. Os materiais enviados devem ser preenchidos em chinês ou inglês, e o conteúdo deve ser verdadeiro e completo. Os anexos devem ser numerados. O número e o conteúdo do anexo devem corresponder exatamente ao número do projeto e ao conteúdo dos "Requisitos de preenchimento e materiais de certificação. " coluna. Ao mesmo tempo, deverá ser apresentado um diretório de anexos de materiais de apoio.

4. "Produtos aquáticos" refere-se a produtos animais e vegetais aquáticos e seus produtos para consumo humano, incluindo águas-vivas, moluscos, crustáceos, equinodermes, cefalocordados, peixes, anfíbios, répteis, mamíferos aquáticos e outros animais aquáticos. Produtos e seus produtos, bem como algas e outros produtos vegetais marinhos e seus produtos, não incluem animais aquáticos vivos e materiais de propagação de plantas e animais aquáticos.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| projeto | Condições e base | | Preenchimento de requisitos e materiais de apoio | Pontos de revisão | Determinação de conformidade | Observação |
| **1. Situação básica da empresa** | | | | | | |
| 1. Situação básica da empresa | 1. Artigos 5.º, 6.º, 7.º e 8.º do " Regulamento da República Popular da China relativo ao registo e gestão de empresas estrangeiras de produção de alimentos importados" (Ordem da Administração Geral das Alfândegas n.º 24 8 )  2. “ Medidas para a Administração da Segurança Alimentar Importada e Exportada da República Popular da China ” (Despacho da Administração Geral das Alfândegas nº 249) .  3 . O protocolo de inspeção e quarentena de produtos aquáticos exportados para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas . | | 1.1Preencher o formulário de informações básicas para empresas de produção no exterior de produtos aquáticos importados . | 1. As empresas devem preencher as informações com veracidade e as informações básicas devem ser consistentes com as informações apresentadas pelas autoridades competentes do país exportador e com as condições reais de produção e processamento.  2. Os produtos aquáticos destinados a serem exportados para a China devem cumprir o escopo do produto estipulado nos acordos, protocolos, memorandos, etc. relevantes sobre a inspeção e quarentena de produtos aquáticos exportados para a China .  3. Os recursos humanos (empresas e funcionários) devem ser capazes de satisfazer os requisitos de produção e processamento empresarial e de inspecção e supervisão oficial.  4. A capacidade de armazenamento de refrigeração deve atender à capacidade de produzir e armazenar continuamente produtos aquáticos congelados/resfriados. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **2. Localização da empresa e layout da oficina** | | | | | | |
| 2.1 Seleção do local e ambiente de fábrica | | 1. 3.1 e 3.2 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB14881) .  2. 3.1 e 3.2 em "Especificações Higiênicas para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 2.1.1 Fornecer uma planta da área fabril e indicar os nomes das diferentes áreas operacionais.  2.1.2 Fornecer fotos do ambiente onde a fábrica está localizada. As fotos deverão indicar as informações do ambiente circundante (áreas urbanas, suburbanas, industriais, agrícolas e residenciais) . | 1. O layout da área fabril atende às necessidades de produção e processamento.  2. Não existem fontes de poluição ao redor da área fabril. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 2.2 Layout da oficina | | 1. 4.1 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881) .  2. “Normas de Higiene para a Produção de Produtos Aquáticos”  (GB 20941 ) 4.1 . | 2.2 Fornecer uma planta baixa da oficina , marcando o fluxo de pessoas, logística, fluxo de água, procedimentos de processamento e diferentes áreas de limpeza. | 1. O layout da oficina deve ser razoável para atender aos requisitos de produção e processamento e evitar contaminação cruzada. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **3. Instalações e equipamentos** | | | | | | |
| 3.1 Equipamentos de produção e processamento | | em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881) .  2. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar e Especificações Higiênicas para a Produção de Produtos Aquáticos"  (GB 20941 ) 5.2.1 . | 3.1 Fornecer uma lista dos principais equipamentos e instalações e capacidades de projeto e processamento. | 1. As empresas devem estar equipadas com equipamentos de produção proporcionais à capacidade de produção . | □Conforme com  □Não atende |  |
| 3.2 Instalações de armazenamento | | em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881) .  2. “Normas Nacionais de Segurança Alimentar e Especificações Higiênicas para a Produção de Produtos Aquáticos ”  (GB 20941 ) 10.2 . | 3.2 Se houver armazenamento refrigerado , descreva os requisitos de controle de temperatura e métodos de monitoramento . (se aplicável). | 1. As instalações de armazenamento podem atender aos requisitos de temperatura de armazenamento do produto . |  |  |
| **4.Água /Gelo/Vapor** | | | | | | |
| 4.1 Água/vapor/gelo para produção e processamento (se aplicável) | | 1. "Padrões de higiene para água potável" (GB 5749)  2. 5.1.1 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) .  3. 5.1.1 em " Especificações Gerais de Higiene para a Produção de Alimentos dos Padrões Nacionais de Segurança Alimentar " (GB14881) . | 4.1.1 Fornecer fotos de fontes de água autopreparadas ou instalações secundárias de abastecimento de água e explicar se há uma pessoa dedicada responsável, bloqueio e outras medidas de proteção alimentar. (se aplicável)  4.1.2 Fornecer plano de monitoramento da produção e processamento de água e gelo/vapor (quando aplicável) em contato direto com alimentos, incluindo itens de inspeção bacteriológica, métodos, frequência, registros, resultados de testes e os dois últimos relatórios de testes.  4.1.3 Fornecer aditivos de caldeira usados na produção de vapor que está em contato direto com alimentos e explicar se eles atendem aos requisitos de produção e processamento de alimentos. | 1. O plano de monitoramento da água de produção deve abranger todas as saídas de água da fábrica.  2. Se o projeto e método atendem aos requisitos do "Padrão de Água Potável" (GB5749).  3. As instalações subaquáticas de abastecimento de água devem formular e implementar procedimentos de controlo de saneamento e dispor de medidas adequadas de protecção alimentar.  4. Os aditivos para caldeiras utilizados na produção de vapor que está em contato direto com os alimentos devem atender aos requisitos de produção e processamento de alimentos. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| **5. Matérias-primas e materiais de embalagem** | | | | | | |
| 5.1 Aceitação de matérias-primas e excipientes | | 1. 7 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881) .  2. 7 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 5.1 Fornecer medidas de aceitação para matérias-primas e aditivos , incluindo padrões e métodos de aceitação. | 1. Os padrões de aceitação de matérias-primas e aditivos estão em conformidade com os regulamentos e padrões chineses . | □Conforme com  □Não atende |  |
| 5.2 Fonte de matérias-primas | | 1. 7,2 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) .  2. A utilização de miudezas, ovos, pele, barbatanas, escamas, ossos, conchas e outros tecidos não musculares de animais aquáticos como matérias-primas para produtos aquáticos deve cumprir as Normas Nacionais de Segurança Alimentar.  Produtos aquáticos frescos e congelados de origem animal” (GB 2733).  3. As matérias-primas dos produtos aquáticos de origem animal devem cumprir o "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Aquáticos de Derivados de Animais Frescos e Congelados" (GB 2733)  4. As matérias-primas dos produtos de algas devem cumprir a "Norma Nacional de Segurança Alimentar para Algas e Seus Produtos" (GB 19643).  5. Tabela 1 dos "Limites dos Padrões Nacionais de Segurança Alimentar para Bactérias Patogênicas em Alimentos" (GB29921).  6. 3,6 e 3,7 em " Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Aquáticos de Base Animal" (GB10136) . | 5.2.1 Se as matérias-primas forem matérias-primas de produtos aquáticos ou matérias-primas de produtos aquáticos que contenham biotoxinas, forneça o relatório de teste mais recente . (quando aplicável)  5.2.2 Se for uma embarcação de pesca, fornecer documentos oficiais de licença e descrições dos métodos de pesca da área de operação da embarcação de pesca, tempo de operação, espécies de pesca. (quando aplicável)  5.2.3 Caso se trate de matéria-prima de criação, fornecer o certificado de qualificação da fazenda de criação. (quando aplicável) | 1. As matérias-primas para produtos aquáticos que contêm biotoxinas, como moluscos bivalves e baiacu, devem ser testadas quanto a toxinas e inspecionadas e processadas de acordo com os regulamentos relevantes para garantir a segurança das matérias-primas.  2. As matérias-primas utilizadas devem cumprir os requisitos dos acordos, protocolos, memorandos e outros regulamentos relevantes sobre a inspeção e quarentena de produtos aquáticos exportados para a China. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 5.3 Matérias-primas de mariscos bivalves (quando aplicável | | 1. 7,2 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) .  2. Tabela 1 de "Limites do Padrão Nacional de Segurança Alimentar de Bactérias Patogênicas em Alimentos" (GB29921) .  3. 3,6 e 3,7 em " Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Aquáticos de Base Animal" (GB10136-2015) . | 5.3.1 Fornecer a descrição da localização da zona marítima de onde provêm as matérias-primas de marisco e o certificado oficial de licença do mariscador bivalve .  5.3.2 Fornecer métodos de tratamento de purificação para matérias-primas de marisco.  5.3.3 Fornecer medidas de monitoramento para toxinas de moluscos em moluscos crus . | 1. Os moluscos bivalves devem provir de águas de aquicultura ou de pesca oficialmente autorizadas e ser purificados quando necessário. Os produtores ou apanhadores de matérias-primas de marisco devem possuir licença da autoridade oficial competente.  2. Realizar regularmente testes de toxinas de moluscos em matérias-primas de marisco para verificar a segurança das matérias-primas. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 5. 4 Agentes Alimentares (quando aplicável) | | 1. Artigo 7.3 das "Normas Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para a Produção de Alimentos" (GB14881).  2. Artigo 7.3 das "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941).  3. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares" (GB 2760). | 5.4 Lista de aditivos alimentares utilizados na produção e processamento (incluindo nome, finalidade, quantidade de adição, etc.). | 1. Os aditivos alimentares utilizados na produção cumprem os regulamentos da China sobre o uso de aditivos alimentares. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 5.5 Materiais de embalagem | | 1. 8,5 em " Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881) .  2. 8,5 em " Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) .  3. Acordos , memorandos e protocolos bilaterais relevantes de inspeção e quarentena . | 5.5.1 Fornecer comprovação de que os materiais de embalagem internos e externos são adequados para embalagem do produto.  5.5.2 Fornecer estilos de etiqueta para produtos acabados a serem exportados para a China . | 1. Os materiais de embalagem não afetam a segurança alimentar e as características do produto sob condições específicas de armazenamento e uso.  2. As marcações nas embalagens devem cumprir os requisitos dos acordos, memorandos e protocolos bilaterais de inspeção e quarentena . | □ Em conformidade com  □Não atende |  |
| **6Controle de produção e processamento** | | | | | | |
| 6.1 Estabelecimento e operação do sistema HACCP | | 1. 8.1 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) .  2. "Requisitos Gerais para Empresas de Produção de Alimentos sob o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)" (GB/T 27341) . | fluxogramas de produção e processamento, planilhas de análise de perigos e planos HACCP para todos os produtos a serem exportados para a China .  6.1.2 Fornecer registros de monitoramento de pontos de PCC, registros de correção e formulários de amostra de registros de verificação . | 1. O plano HACCP deve analisar e controlar eficazmente os perigos biológicos, físicos e químicos .  2. O processo de produção deve ser razoável para evitar contaminação cruzada .  3. A fixação dos pontos do PCC deve ser científica e viável, e as medidas corretivas e de verificação devem ser apropriadas. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 6.2 Controle de temperatura | | 1. 8. 2.2.1.4, 8.2.2.1.6 em " Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) .  2. 8.2.2.2.1 (aplicável a produtos aquáticos refrigerados) em " Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 6.2.1 Fornecer o método de descongelamento das matérias-primas e os requisitos de tempo de descongelamento e controle de temperatura (se aplicável).  6.2.2 Fornecer requisitos de controle de temperatura e equipamentos de monitoramento de temperatura para oficinas de processamento e armazéns de armazenamento. (Aplicável a produtos aquáticos refrigerados). | 1. Controle o tempo de descongelamento e a temperatura das matérias-primas.  2. As oficinas de processamento de produtos aquáticos refrigerados devem ter medidas de controle de temperatura. Os produtos aquáticos processados devem ser transferidos para um ambiente refrigerado o mais rápido possível. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 6. 3 Produtos aquáticos congelados | | 1. 8. 2.2.2.2 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 6.3.1 Fornecer os requisitos de método de congelamento, tempo e controle de temperatura de congelamento para produtos aquáticos congelados e a base para sua determinação .  6.3.2 Caso os produtos aquáticos sejam consumidos crus, fornecer temperatura e tempo de tratamento a frio. | 1. Determine o tempo e a temperatura de congelamento de acordo com a espessura, forma e volume de produção dos produtos aquáticos para garantir que eles passem pela zona máxima de produção de cristais de gelo o mais rápido possível.  2. Ao consumir produtos aquáticos crus, deve haver métodos de tratamento a frio suficientes para garantir que os parasitas prejudiciais ao corpo humano sejam mortos. Conservar congelado por 7 dias em temperatura ambiente abaixo de -20°C;  3. Congelar até ficar sólido a uma temperatura ambiente de -35°C ou inferior e armazenar durante 15 horas a uma temperatura ambiente de -35°C ou inferior;  4. Congelar até ficar sólido a uma temperatura ambiente de -35°C ou inferior e armazenar durante 24 horas a uma temperatura ambiente de -20°C ou inferior. | □ Em conformidade com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 6. 4 Produtos aquáticos secos (quando aplicável) | | 1. 8.2.2.2.3 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 6. 4 Fornecer tempo de secagem, temperatura de secagem, umidade ambiental, atividade de água do produto acabado e métodos de embalagem e armazenamento para processamento de produtos aquáticos secos. | 1. Certifique-se de que a atividade de água dos produtos secos esteja dentro de uma faixa segura. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 6. 5 Produtos aquáticos em conserva (quando aplicável | | 1. 8.2.2.2.4 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 6.5 Fornecer açúcar/ salinidade de produtos aquáticos em conserva. | 1. Deve ser utilizada salinidade adequada na produção de produtos em conserva para evitar a reprodução de bactérias não halofílicas. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 6. 6 frutos do mar enlatados ( quando aplicável) | | 1. 8.2.2.2.5 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 6.6.1 Fornecer requisitos de temperatura e tempo de esterilização para produtos aquáticos enlatados de diferentes especificações e o último registro de esterilização/temperatura.  6.6.2 Fornecer relatórios de penetração e distribuição de calor para recipientes de esterilização de produtos aquáticos enlatados de diferentes especificações. | 1. Devem ser garantidos temperatura e tempo de esterilização suficientes para produtos aquáticos enlatados. | □Conforme com  □ Não atende |  |
| **7. Limpeza e desinfecção** | | | | | | |
| 7.1 Limpeza e desinfecção | | 1. 8.2.1 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB14881) .  2. 8.2.1 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 7.1 Fornecer medidas de limpeza e desinfecção , incluindo métodos e frequência de limpeza e desinfecção , e verificação dos efeitos da limpeza e desinfecção. | 1. As medidas de limpeza e desinfecção devem ser capazes de eliminar a contaminação cruzada e atender aos requisitos de higiene . | □Conforme com  □Não atende |  |
| 7.2 Monitoramento microbiano ambiental | | 1. 8.2.2.1.2 e 8.2.2.1.3 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 7.2 Fornecer um plano de monitoramento microbiano do produto para o meio ambiente e o processo de produção , incluindo itens de monitoramento, frequência, padrões de julgamento e medidas corretivas para resultados positivos. | 1. O foco da monitorização deve abranger áreas onde os microrganismos são propensos a esconder-se e a reproduzir-se .  2. Configuração do ponto de amostragem. Por exemplo, quando as principais actividades de manutenção, construção ou condições sanitárias se deteriorarem, os pontos de amostragem necessários serão adicionados ao plano de monitorização .  3. Ajustar a frequência da implementação do plano de monitoramento ambiental com base nos resultados dos testes e na gravidade dos riscos de poluição .  4. Medidas corretivas para resultados positivos . | □Conforme com  □Não atende |  |
| **8. Controle de produtos químicos, resíduos, pragas e roedores** | | | | | | |
| Controle Químico | | 1. 8.3 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881-2013) .  2. 8.3 em "Especificações Higiênicas para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 8.1 Descreva resumidamente os requisitos de uso e armazenamento de produtos químicos . | 1. Evite que os produtos químicos utilizados contaminem os produtos. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 8.2Gestão de resíduos | | 1. 8. 1.4 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941) . | 8.2.1 Fornecer fotos da distinção entre recipientes de produtos comestíveis e recipientes de armazenamento de resíduos na oficina .  8.2.2 Descreva resumidamente os requisitos para procedimentos de descarte de resíduos . | 1. Os recipientes de produtos comestíveis e os recipientes de armazenamento de resíduos na oficina devem ser claramente marcados e diferenciados .  2. Os resíduos devem ser armazenados separadamente e processados a tempo de evitar poluição na produção . | □Conforme com  □Não atende |  |
| 8.3 Controle de pragas e roedores | | 1. 6,4 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881) | 8.3 Fornecer métodos de controle de pragas e planos de layout. Se for realizado por terceiros, forneça qualificações de terceiros . | 1. O impacto das pragas de insectos e roedores na segurança e saúde da produção deve ser evitado. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **9. Rastreabilidade do produto** | | | | | | |
| 9 Rastreabilidade e recall | | 1. 11 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881) .  2. "Especificações Higiênicas para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB 20941 ) 11 . | 9. Descrever resumidamente o procedimento de rastreabilidade do produto, tomando como exemplo o número de lote de um lote de produtos acabados para explicar como rastrear o produto acabado até a matéria-prima. | 1. Devem ser estabelecidos procedimentos de rastreabilidade para alcançar a rastreabilidade bidirecional de toda a cadeia de matérias-primas, processos de produção e processamento e produtos acabados. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **10. Gestão e treinamento de pessoal** | | | | | | |
| 10.1 Gestão de saúde e higiene do pessoal | | 1. 6.3 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB14881) .  2. 6.3 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB20941) . | 10.1 Fornecer aos funcionários requisitos de gestão de saúde pré-emprego e de exame físico dos funcionários . | 1. Antes de contratar trabalhadores, estes devem ser submetidos a exame físico e comprovar que estão aptos para trabalhar numa empresa de transformação alimentar .  2. Os funcionários devem passar por exames físicos regulares e manter registros | □Conforme com  □Não atende |  |
| 10.2 Treinamento de pessoal | | 1. 12 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881) .  2. 12 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB20941) . | 10.2 Fornecer aos funcionários planos anuais de treinamento, conteúdo, avaliações e registros. | 1. O conteúdo do treinamento deve abranger o memorando de inspeção e quarentena de produtos aquáticos exportados para a China , acordos e protocolos, regulamentos e padrões chineses , etc. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **11. Autoexame e autocontrole** | | | | | |  |
| 1 1. Inspeção de produto acabado | | 1. 9 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881) .  2. 9 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Produtos Aquáticos" (GB20941) .  3. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Aquáticos Frescos e Congelados de Base Animal" (GB 2733).  4. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Aquáticos de Base Animal" (GB 10136).  5. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Condimentos Aquáticos" ( GB 10133).  6. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Algas e Seus Produtos" (GB 19643).  7. " [Padrões Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares" ( GB 2760 )](javascript:void(0);) .  8. "Limites do padrão nacional de segurança alimentar para micotoxinas em alimentos" (GB 2761).  9. " [Normas Nacionais de Segurança Alimentar" Limites de contaminantes em alimentos" ( GB 2762 )](javascript:void(0);) .  10. Limites Máximos de Resíduos de Pesticidas em Alimentos do Padrão Nacional de Segurança Alimentar (GB 2763 ) .  "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Limitar a Concentração de Substâncias Radioativas em Alimentos" (GB 14882).  "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Pepinos do Mar Secos" (GB 31602). | 1 1 .1 Fornecer itens de inspeção de produto acabado, indicadores, métodos de inspeção e frequência.  1 1 .2 A empresa possui seu próprio laboratório e envia certificados de capacidades e qualificações laboratoriais da empresa ; a empresa confia a um laboratório terceirizado confiado para fornecer qualificações laboratoriais confiadas ; | 1. Os itens de inspeção de produtos acabados estão em conformidade com os padrões chineses . | □Conforme com  □Não atende |  |
| **12. Declaração** | | | | | | |
| 12.1 Declaração Corporativa | | 1. Artigos 8.º e 9.º das "Disposições da República Popular da China relativas ao registo e gestão de empresas estrangeiras de produção de alimentos importados" . | 12.1 Preencher o “ Formulário de Solicitação de Registro de Empreendimentos Ultramarinos de Produção de Produtos Aquáticos Importados” . | Deverá ter a assinatura da pessoa colectiva e o selo da empresa . | □Conforme com  □Não atende |  |
| 12.2 Confirmação pela autoridade competente | | 1. Artigos 8.º e 9.º das "Disposições da República Popular da China relativas ao registo e gestão de empresas estrangeiras de produção de alimentos importados" . | 12.2 Preencher o “ Formulário de Solicitação de Registro de Empreendimentos Ultramarinos de Produção de Produtos Aquáticos Importados ”. | Deve ser assinado pela autoridade competente e carimbado pela autoridade competente. | □Conforme com  □Não atende |  |