Condições de registro e pontos-chave para comparação e inspeção de empresas produtoras de laticínios importados no exterior

**(Excluindo leite pasteurizado e fórmula infantil)**

Número de registro:

Nome da empresa:

Endereço comercial:

Data de preenchimento do formulário:

Instruções para preenchimento do formulário:

1. De acordo com os " Regulamentos de Gestão de Registro de Empresas de Produção de Laticínios no Exterior de Alimentos Importados da República Popular da China " (Ordem da Administração Geral da Alfândega nº 248), as condições sanitárias das empresas de produção de laticínios no exterior que solicitam registro na China devem cumprir com as disposições relevantes das leis, regulamentos e padrões chineses, em linha com os requisitos do Protocolo de Inspeção e Quarentena para Produtos Lácteos Exportados para a China. Este formulário destina-se às autoridades competentes no exterior de produtos lácteos importados (excluindo leite pasteurizado e fórmula infantil) para realizar inspeções oficiais de empresas de produção de laticínios com base nas principais condições e bases listadas, e em relação aos principais pontos de revisão , ao mesmo tempo; as empresas de produção de laticínios no exterior devem realizar inspeções oficiais com base nas condições e na base, preencher e enviar materiais de apoio e realizar o autoexame em relação aos pontos de revisão para autoavaliação antes que a empresa solicite o registro.

2. As autoridades competentes no exterior e as empresas de produção de laticínios no exterior devem tomar decisões de conformidade com base na situação real da inspeção comparativa.

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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| projeto | Condições e base | **Preenchimento de requisitos e materiais de apoio** | Pontos de revisão | Determinação de conformidade | Observação |
| **1. Situação básica da empresa** | | | | | |
| 1.1 Nome da empresa, endereço, número de registro, agência de aprovação de qualificação de produção/exportação | 1. Artigos 9.º e 10.º do " Regulamento da República Popular da China sobre o Registo e Gestão de Empresas de Produção Estrangeira de Alimentos Importados" (Despacho da Administração Geral das Alfândegas n.º 248) . | 1.1 Preencher o “ Formulário de Solicitação de Registro de Empresas Estrangeiras de Produção de Produtos Lácteos Importados” (excluindo leite pasteurizado e leite em pó infantil)  Nome da empresa, endereço, número de registro, nome da agência de aprovação de qualificação de produção/exportação. | 1. As informações preenchidas pela empresa requerente devem ser consistentes com as informações da lista de empresas apresentadas pela autoridade competente do país requerente. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 1.2 Solicitar registro de produto | 1. " Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Leite Fermentado " (GB 19302-2010 ) .  2. "Leite Esterilizado Padrão Nacional de Segurança Alimentar" (GB 25190-2010 ) .  3. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Leite Modulado" (GB 5 191-2010 ).  4. " Leite Condensado Padrão Nacional de Segurança Alimentar " ( GB 13102-2010 ) .  5. " Leite em Pó Padrão Nacional de Segurança Alimentar"  》 ( GB 19644-2010 ) .  6. " Padrão Nacional de Segurança Alimentar de Soro de Leite em Pó e Proteína de Soro de Leite em Pó " ( GB 11674-2010 ) .  7. " Padrão Nacional de Segurança Alimentar Creme, Creme e Creme Anidro " ( GB 19646-2010 ) .  8. " Padrão Nacional para Segurança de Produtos de Queijo " ( GB 5420-2010 ) .  9. " Queijo Processado Padrão Nacional de Segurança Alimentar " ( GB 25192-2010 ) . | 1.2 No “ Formulário de Solicitação de Registro de Empresas Estrangeiras de Produção de Produtos Lácteos Importados” (excluindo leite pasteurizado e leite em pó infantil) . 1.3 lista os padrões que os produtos que solicitam registro atendem. | 1. Os produtos que solicitam registo devem cumprir as definições normalizadas relevantes. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **2. Localização da empresa e layout do workshop \* (não há necessidade de preenchimento do formulário de inscrição, apenas para autoexame, fornecer se necessário)** | | | | | |
| 2.1 Localização da empresa e ambiente de fábrica | 1. 3 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881-2013). | Planta baixa da fábrica, indicando os nomes das diferentes áreas de trabalho.  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 | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 2.2 Design e layout da oficina | 1. 5.12 e 5.13 em "Norma Nacional de Segurança Alimentar de Boas Práticas de Fabricação para Produtos Lácteos" (GB12693-2010). | Planta da oficina. A figura mostra o fluxo de pessoas, a direção da logística, as funções das diferentes áreas de processamento e a gama de áreas com diferentes graus 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 | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| **3. Instalações e equipamentos \* (Não há necessidade de preenchimento do formulário de inscrição, é para autoexame e pode ser fornecido quando necessário)** | | | | | |
| 3.1 Equipamentos de produção e processamento | 6.1 em "Boas Práticas de Fabricação do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Lácteos" (GB12693-2010). | 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 | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 3.2 Instalações de armazenamento | "Boas Práticas de Fabricação do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Lácteos" (GB12693-2010) 8.3.2.3, 11. | Fotos de equipamentos de armazenamento de leite cru, capacidade de armazenamento e requisitos de controle de temperatura. (quando aplicável)  Se houver um armazenamento refrigerado , descreva os requisitos de controle de temperatura e os métodos de monitoramento . (quando aplicável) | 1. As instalações de armazenamento podem atender aos requisitos de temperatura de armazenamento do produto . | □Conforme com  □Não atende | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| **4. Fornecimento de água/vapor/gelo \* (Não há necessidade de preenchimento do formulário de inscrição, utilize-o para autoexame e forneça-o quando necessário)** | | | | | |
| 4.1 Água/vapor/gelo para produção e processamento (se aplicável) | 1. 5.3.1 em "Boas Práticas de Fabricação do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Lácteos" (GB12693-2010). | Fotos de fontes de água auto-abastecidas ou instalações secundárias de abastecimento de água, indicando se há responsável dedicado, fechaduras e outras medidas de proteção alimentar. (se aplicável )  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.  Aditivos para caldeiras usados na produção de vapor que entra em contato direto com os alimentos e explicam 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 o método atendem aos requisitos do "Padrão de Água Potável" (GB5749-20 06 ).  3. As instalações secundárias 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. | □ Em conformidade com  □Não atende | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| **5. Matérias-primas, materiais auxiliares e materiais de embalagem \* (não há necessidade de preenchimento de formulário de inscrição, autoexame e utilização, fornecidos quando necessário)** | | | | | |
| 5.1 Leite cru | 1. "Leite Cru Padrão Nacional de Segurança Alimentar" (GB 19301-2010).  2. 8.2.2.1 em "Norma Nacional de Segurança Alimentar de Boas Práticas de Fabricação para Produtos Lácteos" (GB12693-2010).  3. Artigo 5º do “ Regulamento de Registo e Gestão de Empresas Ultramarinas de Produção de Alimentos Importados ” . | Padrões de aceitação de leite cru, incluindo itens e indicadores de aceitação. (se aplicável) | 1. O leite cru está em conformidade com o Leite Cru do Padrão Nacional de Segurança Alimentar (GB 19301-2010) e com os requisitos nacionais.  2. A fonte de leite vem de áreas livres de epidemias. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 5.2 Laticínios <leite integral (em pó), leite desnatado (em pó), soro de leite (em pó), etc.> | 1. "Leite em Pó Padrão Nacional de Segurança Alimentar" (GB 19644-2010).  2. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar de Soro de Leite em Pó e Proteína de Soro de Leite em Pó" (GB 11674-2010). | Lista de ingredientes lácteos utilizados.  Padrões de aceitação de produtos lácteos, incluindo itens e indicadores de aceitação. | 1. As matérias-primas lácteas utilizadas devem cumprir os padrões nacionais de segurança alimentar da China. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 5.3 Outras matérias-primas | 1. Agente fermentador:  "Leite Fermentado Padrão Nacional de Segurança Alimentar" (GB 19302-2010) 4.1.3  “Lista de cepas bacterianas que podem ser utilizadas na alimentação” (Diretoria de Supervisão e Supervisão de Saúde [2010] nº 65).  2. Aditivos alimentares  Artigo 9.4.1 do Padrão Nacional de Segurança Alimentar de Boas Práticas de Fabricação para Produtos Lácteos (GB12693-2010).  3. A utilização de aditivos alimentares e fortificantes nutricionais deve cumprir as "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para a Utilização de Aditivos Alimentares" (GB 2760-201 4 ) e as "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para a Utilização de Fortificantes Nutricionais Alimentares" (GB 14880-201 2 ) Regulamento. | Lista de outros ingredientes usados. | 1. Inicial: Se está dentro da faixa de cepas aprovadas para uso pelo departamento de administração de saúde chinês.  2. Aditivos: escopo e dosagem de aditivos alimentares e suplementos nutricionais.  3. Se forem utilizados produtos de compota, a utilização de aditivos nas matérias-primas de compota também deve cumprir os requisitos limite das "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para a Utilização de Aditivos Alimentares" (GB 2760-201 4 ). | □ Em conformidade com  □Não atende  □Não aplicável | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 5.4 Materiais de embalagem | 1. 9,5 em "Boas Práticas de Fabricação do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Lácteos" (GB 12693-2010). | Documento que comprove que os materiais de embalagem internos e externos são adequados para embalagens de laticínios. | 1. Os materiais de embalagem não afetam a segurança alimentar e as características do produto sob condições específicas de armazenamento e uso. | □Conforme com  □Não atende | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 5.5 Auditoria de fornecedores de matéria-prima | 1. "Norma Nacional de Segurança Alimentar de Boas Práticas de Fabricação para Produtos Lácteos" (GB 12693-2010) 8.2.1. | Procedimentos de auditoria para fornecedores de matérias-primas. | 1. As empresas devem estabelecer procedimentos de revisão de fornecedores e estipular procedimentos para seleção, revisão e avaliação de fornecedores. | □Conforme com  □Não atende | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| **6. Controle de produção e processamento \* (Não há necessidade de preenchimento do formulário de inscrição, ele será utilizado para autoexame e fornecido quando necessário)** | | | | | |
| 6.1 Sistema HACCP | 1. "Requisitos Gerais para Empresas de Produção de Alimentos sob o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)" (GB/T 27341-20 09 ). | planilhas de análise de perigos e planos HACCP para todos os produtos a serem exportados para a China .  Se você obteve certificações HACCP, ISO22000 e outras, forneça o certificado de certificação correspondente (se aplicável). | 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.  4. Se o plano HACCP inclui todos os produtos solicitados para registo. | □ Em conformidade com  □Não atende  □Não aplicável | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 6.2 Tecnologia de produção e processamento | 1. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Leite Fermentado" (GB 19302-2010).  2. "Leite Esterilizado Padrão Nacional de Segurança Alimentar" (GB 25190-2010).  3. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Leite Modulado" (GB 25191-2010). | Fluxograma do processo, listando os principais parâmetros do processo, como temperatura/tempo de tratamento térmico e descrevendo o processo.  Para aqueles com tecnologia de processamento de tratamento térmico, forneça a curva de temperatura/tempo de tratamento térmico (se aplicável). | 1. Se o processo produtivo da empresa atende à definição do produto.  2. Se a curva de mudança de temperatura/tempo do leite esterilizado é consistente com a temperatura/tempo de esterilização declarada pela empresa.  3. Se a temperatura do tratamento térmico do leite esterilizado atende aos requisitos da norma nacional. | □Conforme com  □Não atende | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 6.3 Embalagem | 1. "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar para Princípios Gerais de Rotulagem de Alimentos Pré-embalados" (GB 7718-201 1 )  2. "Princípios Gerais da Norma Nacional de Segurança Alimentar para Rotulagem Nutricional de Alimentos Pré-embalados" (GB 28050-201 1 ). | Amostra de etiqueta para produtos a serem exportados para a China.  Os procedimentos para inspeção de selagem devem incluir pelo menos pontos de inspeção, operadores, métodos de inspeção e frequência de inspeção (aplicável a leite esterilizado, leite preparado e outro leite esterilizado). | 1. Os rótulos dos produtos devem estar em conformidade com os "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar para Princípios Gerais de Rotulagem de Alimentos Pré-embalados" (GB 7718-201 1 ).  2. Para produtos que utilizam embalagens Tetra Pak, os itens de teste de vedação devem incluir pelo menos os itens listados no Manual de Inspeção de Integridade de Embalagens Tetra Pak . | □ Em conformidade com  □Não atende  □Não aplicável | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 6.4 Prazo de validade do produto | 1. "Princípios Gerais da Norma Nacional de Segurança Alimentar para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados" (GB 7718-2011) 2.5. | Preencha as seguintes informações  Método de armazenamento do produto\_\_\_\_\_\_.  Prazo de validade\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  Base ou dados para confirmar o prazo de validade do produto. | 1. Se a base para confirmar o prazo de validade é consistente com o rótulo real.  2. Se existe uma relação correspondente entre as condições de teste de prazo de validade e o armazenamento e transporte reais. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| **7. Limpeza e desinfecção \* (Não há necessidade de preencher o formulário de inscrição, utilize-o para autoexame e forneça-o quando necessário)** | | | | | |
| 7.1 Procedimentos de limpeza e desinfecção das linhas de produção. | 1. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar de Boas Práticas de Fabricação para Produtos Lácteos"  (GB 12693-2010) 7.3. | Procedimentos de limpeza e desinfecção abrangendo toda a linha de produção.  Se for utilizado CIP (Clean in Place), os procedimentos de limpeza e desinfecção fornecidos devem incluir o seguinte:  Plano de CIP e tipos de frequência, tempo de ação, concentração, objetos e temperaturas dos desinfetantes utilizados nas medidas de CIP para verificar os efeitos de limpeza e desinfecção para evitar a contaminação dos produtos do CIP; (se aplicável)  Se for utilizada lavagem a seco, devem ser fornecidos procedimentos de limpeza e desinfecção, frequência e medidas de verificação do efeito de limpeza e desinfecção . (se aplicável) | 1. Se a decapagem ou outros métodos são usados para remover proteínas e sais desnaturados das superfícies aquecidas de tubos e equipamentos.  2. Verificação de resíduos de agentes de limpeza (como teste de condutividade, valor de pH, etc.).  3. Verificação do efeito de limpeza (como testes microbianos, experimento ATP, etc.). . | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| **8. Auto-inspeção e autocontrole \* (Não há necessidade de preenchimento do formulário de inscrição, apenas para auto-inspeção e utilização, fornecer quando necessário)** | | | | | |
| 8.1 Inspeção de controle on-line do produto | 8.1 "Boas Práticas de Fabricação do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Lácteos" (GB 12693-2010)  9.1.1.1, 9.1.1.2, 9.1.1.3. | Plano de inspeção on-line do produto, incluindo o seguinte: especificação do conteúdo da inspeção, parâmetros, frequência e verificação de acordo com a sequência de trabalho. | 1. Medidas de controle on-line, se os perigos analisados pela empresa são efetivamente monitorados. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 8.2 Inspeção de produto acabado | 8.2 "Boas Práticas de Fabricação do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Lácteos" (GB 12693-2010) 10. | Plano de testes, padrões de testes e relatórios de testes para os dois últimos lotes de produtos finais a serem exportados para a China. |  | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 8.3 Plano e implementação de verificação de esterilidade da linha de produção (se aplicável) | 1. "Leite Esterilizado Padrão Nacional de Segurança Alimentar" (GB 25190-2010 ) 4.6.  2. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Leite Modulado" (GB25191-2010 ) 4.6.1.  3. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Inspeção Microbiológica de Alimentos Inspeção de Esterilidade Comercial" (GB 4789.26-201 3 ) . | Programa de verificação de esterilidade para linhas de produção de produtos esterilizados. | Deve ser fornecido um relatório de teste de esterilidade comercial realizado de acordo com os métodos especificados em GB/T 4789.26-201 3 . | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| **9. Produtos químicos e controle de pragas \* (Não há necessidade de preencher o formulário de inscrição, use-o para autoexame e forneça-o quando necessário)** | | | | | |
| 9.1 Controle Químico | 1. "Norma Nacional de Segurança Alimentar de Boas Práticas de Fabricação para Produtos Lácteos" (GB 12693-2010) 9.2. | Descreva resumidamente os requisitos de uso e armazenamento de produtos químicos. | 1. Os produtos químicos devem ser armazenados em áreas específicas, geridos de forma rigorosa e claramente rotulados.  2. Evite que os produtos químicos utilizados contaminem os produtos. | □Conforme com  □Não atende | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 9.2 Controle de pragas e roedores | 1. "Norma Nacional de Segurança Alimentar de Boas Práticas de Fabricação para Produtos Lácteos" (GB 12693-2010) 7.5. | 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 | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| **10. Rastreabilidade do produto \* (Não há necessidade de preenchimento do formulário de inscrição, ele será utilizado para autoexame e fornecido quando necessário)** | | | | | |
| 10.1 Rastreabilidade do produto | 1. 12 em "Boas Práticas de Fabricação do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Lácteos" (GB 12693-2010). | Descreva resumidamente o procedimento de rastreabilidade do produto, tomando como exemplo um lote de números de lote de produto acabado para explicar como rastrear o produto acabado até as matérias-primas correspondentes. | 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 | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| **11. Gestão e treinamento de pessoal \* (Não há necessidade de preenchimento do formulário de inscrição, ele será utilizado para autoexame e fornecido quando necessário)** | | | | | |
| 11.1 Gestão de saúde e higiene do pessoal | 1. 7,4 em "Boas Práticas de Fabricação do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Lácteos" (GB 12693-2010) . | Requisitos de gestão de saúde pré - emprego e 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 submeter-se a exames físicos regulares e manter registos. | □Conforme com  □Não atende | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| 11.2 Treinamento de pessoal | 1. 13 em "Boas Práticas de Fabricação do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Lácteos" (GB 12693-2010). | Plano anual de treinamento de funcionários, conteúdo, avaliação e registros. | 1. O conteúdo do treinamento deve abranger o Protocolo sobre Exportação de Produtos Lácteos para a China, regulamentos e normas chinesas , etc. | □Conforme com  □Não atende | Para fins de autoexame e fornecido quando necessário. |
| **12. Declaração** | | | | | |
| 12.1 Declaração Corporativa | 1. Artigo 9.º das " Disposições da República Popular da China sobre o registo e gestão de empresas estrangeiras de produção de alimentos importados" (Despacho da Administração Geral das Alfândegas n.º 248) . |  | 1. Deverá ter a assinatura da pessoa colectiva e o carimbo da empresa. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 12.2Declaração Oficial | 1. Artigo 8.º das " Disposições da República Popular da China sobre o registo e gestão de empresas estrangeiras de produção de alimentos importados" (Despacho da Administração Geral das Alfândegas n.º 248) . |  | 1. Deve ser assinado pela autoridade competente e carimbado pela autoridade competente.  2 . Relatório de revisão da revisão e inspeção realizada pela autoridade competente do país (região) onde a empresa está localizada. | □Conforme com  □Não atende |  |