



## Condições de registro e pontos-chave para comparação e inspeção de empresas estrangeiras de produção de óleos e gorduras comestíveis importados

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 Estrangeira de Alimentos Importados da República Popular da China" (Ordem Aduaneira da China No. 248) , as empresas de produção de óleo comestível no exterior que solicitam registro na China devem estabelecer uma segurança alimentar eficaz e sistema de gestão e proteção de higiene para garantir que os alimentos exportados para a China cumpram as leis, regulamentos e padrões nacionais de segurança alimentar relevantes da China, e cumpram os requisitos relevantes de inspeção e quarentena acordados entre a Alfândega da China e as autoridades competentes do país (região) onde são localizado. Este formulário destina-se às autoridades competentes estrangeiras responsáveis pelos óleos e gorduras comestíveis



importados para realizar inspeções oficiais de empresas de produção de óleos e gorduras comestíveis com base nas principais condições e bases listadas e, ao mesmo tempo, em relação aos pontos de revisão, óleos e gorduras comestíveis no exterior; as empresas fabricantes de gorduras 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 que a empresa solicite o registro.

2. As autoridades competentes estrangeiras e os fabricantes estrangeiros de óleos e gorduras comestíveis devem fazer determinações 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.

4. Os óleos e gorduras comestíveis referem-se a óleos vegetais produzidos a partir de óleos vegetais comestíveis como matérias-primas e utilizados para processamento ou consumo, bem como a produtos individuais ou misturas de óleos vegetais processados através de um ou mais métodos de refinação e fracionamento.



projeto	Condições e base	Preenchimento de requisitos e materiais de apoio	Pontos de revisão	Determinação de conformidade	Observação
<b>1. Situação básica da empresa</b>					
1.1 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" (Despacho Aduaneiro da China n.º 248). 2. Protocolos relevantes de inspeção e quarentena assinados entre a autoridade competente do país requerente e a Alfândega da China.	1.1.1 Preencher 1. Formulário de informações básicas para empresas de produção no exterior de óleos e gorduras comestíveis importados. 1.1.2 Fornecer informações de produção e operação dos 2 anos anteriores à data da revisão (se tiver sido estabelecido há menos de 2 anos, fornecer informações desde o estabelecimento da empresa), incluindo capacidade de produção, produção anual real (estatísticas por variedade), volume de exportação (se houver) Variedade e estatísticas nacionais), etc.	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. As gorduras e óleos comestíveis destinados a serem exportados para a China devem cumprir o âmbito do produto estipulado nos acordos, protocolos, memorandos, etc. de inspeção e quarentena relevantes.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	
1.2 Sistema de gestão	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 Aduaneira da China n.º 248).	1.2 Fornecer documentos do sistema de gestão sobre prevenção e controle de quarentena de plantas, gestão de segurança alimentar, gestão de pessoal, uso de produtos químicos, aceitação de matérias-primas, gestão de armazenamento, inspeção de exportação de produtos acabados, recall de produtos não qualificados,	As empresas devem estabelecer documentos do sistema de gestão que abrangem, mas não se limitam, à prevenção e controlo fitossanitário, gestão da segurança alimentar, gestão de pessoal, utilização de produtos químicos, aceitação de matérias-primas, gestão de armazenamento,	<input type="checkbox"/> Em conformidade com <input type="checkbox"/> Não atende	



	2. Protocolos relevantes de inspeção e quarentena assinados entre a autoridade competente do país requerente e a Alfândega da China.	gestão de rastreabilidade, etc.	inspeção de exportação de produtos acabados, recolha de produtos não qualificados, gestão de rastreabilidade, etc., e implementá-los efetivamente.		
1.3 Estrutura organizacional de gestão	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" (Despacho Aduaneiro da China n.º 248). 2. O protocolo de inspeção e quarentena de óleos e gorduras comestíveis exportados para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Alfândega da China.	1.3 Fornecer informações sobre a organização da gestão empresarial e o pessoal dos departamentos ou cargos relacionados com a higiene das instalações e a gestão da segurança alimentar.	As empresas devem estabelecer departamentos ou cargos responsáveis pela gestão da higiene vegetal e da segurança alimentar e dotá-los de gestores com experiência profissional relacionada com a higiene vegetal e a segurança alimentar.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	
<b>2. Localização da empresa e layout da oficina</b>					
2.1 Seleção do local e ambiente de fábrica	3.2 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar,	2.1.1 Fornecer uma planta da área fabril e indicar os nomes das diferentes áreas operacionais.	1. O layout da área fabril atende às necessidades de produção e processamento.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	



	<p>Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB14881) .</p> <p>2. 3.2 em "Especificações higiênicas do padrão nacional de segurança alimentar para a produção de óleos vegetais comestíveis e seus produtos" (GB 8955-2016).</p>	<p>2.1.2 O solo utilizado para armazenamento e secagem de óleo não deve contaminar alimentos e óleos vegetais , como pisos asfálticos, etc.</p>	<p>2. Não existem fontes de poluição ao redor da área fabril.</p>		
<p>2.2 Layout da oficina</p>	<p>1. 4.1 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881).</p> <p>2. 4.2 e 4.3 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Óleos Vegetais Comestíveis e Seus Produtos" (GB</p>	<p>2.2 Fornecer planta baixa da oficina. A área de enchimento de óleo comestível deve ser separada de outras áreas operacionais para evitar contaminação cruzada.</p>	<p>1. Não deve haver fatores que causem poluição à segurança do produto na área de produção da empresa.</p>	<p><input type="checkbox"/>Conforme com <input type="checkbox"/>Não atende</p>	



8955-2016).					
3. Instalações e equipamentos					
3.1 Equipamentos de produção e processamento	1. 5.2.1 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881). 2. 5.4 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Óleos Vegetais Comestíveis e Seus Produtos" (GB 8955-2016).	3.1 Fornecer uma lista dos principais equipamentos e instalações de produção e capacidades de design, produção e processamento.	1. As empresas devem estar equipadas com equipamentos de produção e processamento proporcionais às suas capacidades de produção e processamento.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	
3.2 Instalações de armazenamento	1.10 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881). em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de	3.2 Fornecer informações sobre tanques de armazenamento, armazéns ou pátios.	1. As empresas devem estabelecer instalações de armazenamento relativamente independentes e fechadas, adequadas à produção. A temperatura, umidade, saneamento e outras condições no local de armazenamento são adequadas para o armazenamento do produto.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	



	Óleos Vegetais Comestíveis e Seus Produtos" (GB 8955-2016) .				
<b>4. Água/Gelo/Vapor</b>					
4.1 Água/vapor/gelo para produção e processamento (se aplicável)	1. " Normas Nacionais de Segurança Alimentar e Normas de Higiene para Água Potável" (GB 5749). 2. 5.2 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Óleos Vegetais Comestíveis e Seus Produtos" (GB 8955-2016) . 5.1.1 em " Especificações Gerais de Higiene para a Produção de Alimentos dos Padrões Nacionais de Segurança Alimentar " (GB14881).	4.1.1 Fornecer materiais que atendam às regulamentações para água de condensação de vapor utilizada no processamento de óleos e gorduras comestíveis que estejam em contato direto com o produto. (quando aplicável)	As empresas devem testar a qualidade da água de produção (se utilizada) para garantir que cumpre os requisitos de segurança.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	
<b>5. Matérias-primas e materiais de embalagem</b>					



5.1 Aceitação de matérias-primas e excipientes	1. 7 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881).	5.1 Fornecer medidas de aceitação, padrões de aceitação, registros de aceitação e registros de controle de pragas para matérias-primas, etc.	1. As empresas devem realizar quarentena de plantas e inspeções de segurança de matérias-primas antes de entrar na fábrica, ou tomar as medidas necessárias de controle de pragas.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	
5.2 Fonte de matérias-primas	1. Tabela 1 de " Limites dos Padrões Nacionais de Segurança Alimentar para Bactérias Patogênicas em Alimentos" (GB29921). 2. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares" (GB 2760) . 3. "Limites do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Micotoxinas em Alimentos" (GB 2761) . 4. "Limites do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Contaminantes em Alimentos" (GB 2762) . 5. " Limites Máximos de Resíduos de Pesticidas	5.2.1 Fornecer materiais que comprovem a qualidade das matérias-primas. 5.2.2 Fornecer materiais que comprovem que as matérias-primas produzidas pela empresa provêm de áreas onde as pragas quarentenárias não são motivo de preocupação para a China e que os fornecedores de matérias-primas possuem qualificações que atendem aos requisitos locais. 5.2.3 O tipo de matéria-prima é geneticamente modificada ou não geneticamente modificada. Fornecer materiais de apoio relevantes.	1. As matérias-primas utilizadas devem cumprir as leis e regulamentos chineses, os padrões nacionais de segurança alimentar e os acordos, protocolos, memorandos relevantes de inspeção e quarentena, etc. 2. Se a empresa estabeleceu uma avaliação de conformidade de matérias-primas e implementou a gestão de rastreabilidade das matérias-primas adquiridas de acordo com os requisitos do acordo.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	



	<p>em Alimentos do Padrão Nacional de Segurança Alimentar " ( GB 2763).</p> <p>6. "Óleo Vegetal Padrão Nacional de Segurança Alimentar" (GB 2716-2018).</p> <p>7. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Óleos Vegetais Comestíveis" (GB 19641-2015).</p> <p>8. Regulamentos sobre a Segurança de Organismos Agrícolas Geneticamente Modificados.</p> <p>9. "Medidas para Fiscalização e Quarentena de Entrada e Saída de Produtos Geneticamente Modificados".</p>				
5.3 Materiais de embalagem	<p>" Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881-2013).</p> <p>2. "Especificações</p>	<p>5.3.1 Fornecer comprovação de que os materiais de embalagem internos e externos são adequados para embalagem do produto.</p> <p>5.3.2 Fornecer estilos de etiqueta para produtos acabados a serem exportados para a China. (quando aplicável)</p>	<p>1. Os materiais de embalagem não afetam a segurança alimentar e as características do produto sob condições específicas de armazenamento e uso.</p> <p>2. As marcações nas embalagens devem cumprir os requisitos dos acordos bilaterais de inspeção e</p>	<p><input type="checkbox"/>Conforme com</p> <p><input type="checkbox"/>Não atende</p> <p><input type="checkbox"/>Não aplicável</p>	



	Higiênicas para a Produção de Óleos Vegetais Comestíveis e Seus Produtos” (GB 8955-2016) 7.4.		quarentena, memorandos e protocolos.		
<b>6 Controle de produção e processamento</b>					
6.1 Situação operacional do sistema de controle de segurança e higiene alimentar	1. 8 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881-2013). 2. 8.1 em "Especificações higiênicas do padrão nacional de segurança alimentar para a produção de óleos vegetais comestíveis e seus produtos" (GB 8955-2016). 3. "Requisitos Gerais para Empresas de Produção de Alimentos sob o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)" (GB/T	6.1.1 Fornecer o fluxo do processo de produção e processamento, indicar pontos críticos de controle (PCC) e medidas de controle de perigos tomadas. 6.1.2 Se o sistema HACCP for adotado, fornecer planilha de análise de perigos e plano HACCP, registros de monitoramento de PCC, registros de correção e formulários de amostra de registros de verificação (quando aplicável).	1. O fluxo do processo de produção e processamento da empresa e os principais parâmetros do processo correspondentes devem ser científicos e padronizados para garantir a segurança do produto, e medidas especiais de controle de perigos ou pontos críticos de controle (CCP) devem ser estabelecidas em elos-chave onde existam riscos de segurança.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	



	27341).				
6.2 Controle de temperatura	1. 7,3 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Óleos Vegetais Comestíveis e Seus Produtos" (GB 8955-2016).	6.2.1 Registre as condições de temperatura e umidade durante o armazenamento.	1. Os silos e tanques de armazenamento que armazenam matérias-primas a granel devem ser armazenados em diferentes silos e tanques de acordo com diferentes variedades e níveis de qualidade. Durante o armazenamento do óleo, as condições de temperatura e umidade devem ser verificadas e registradas.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	
6.3 Uso de aditivos alimentares e fortificantes nutricionais (quando aplicável)	1. Artigo 7.3 das "Especificações Gerais de Higiene para a Produção de Alimentos das Normas Nacionais de Segurança Alimentar" (GB14881-2013). 2. "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Óleos Vegetais Comestíveis e Seus Produtos" (GB 8955-2016) 7.2. 3. "Normas Nacionais de	6.3 Lista de aditivos alimentares e suplementos nutricionais utilizados na produção e processamento (incluindo nomes, usos, quantidades adicionadas, etc.) (quando aplicável).	1. Os aditivos alimentares e suplementos nutricionais utilizados na produção cumprem os regulamentos da China sobre o uso de aditivos alimentares.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	



	Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares" (GB 2760-2014). 4. "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Melhoradores Nutricionais Alimentares" (GB 14880-2014).				
<b>7. Limpeza e desinfecção</b>					
7.1 Limpeza e desinfecção	1. 8.2.1 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881).	7.1 Equipar equipamentos de limpeza e desinfecção, lavagem, desinfetantes, etc. adequados para a produção (fornecer uma lista), fornecer registros de uso e salvar registros.	1. As medidas de limpeza e desinfecção devem ser capazes de eliminar a contaminação cruzada e cumprir os requisitos de higiene.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	
<b>8. Controle de riscos de segurança</b>					
8.1 Controle da poluição química	"Padrões Nacionais de Segurança Alimentar Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB14881-2013). 2. 8,4 em "Especificações	8.1.1 Fornecer medidas de controle de riscos à segurança alimentar e registros de monitoramento relacionados para metais pesados, resíduos de pesticidas, aditivos alimentares (se usados) em produtos. 8.1.2 Registros para monitoramento dos principais parâmetros do processo	1. Garantir a conformidade com os requisitos da China e do país de origem. 2. Monitoramento de parâmetros de processo.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	



	<p>Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Óleos Vegetais Comestíveis e Seus Produtos" (GB 8955-2016).</p> <p>3. "Limites dos padrões nacionais de segurança alimentar para contaminantes em alimentos" (GB2762-2017).</p> <p>4. "Limites máximos de resíduos de pesticidas em alimentos do padrão nacional de segurança alimentar" (GB2763-2019)</p> <p>5. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares" (GB 2760).</p> <p>6. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para o Uso de Melhoradores Nutricionais</p>	<p>durante o processamento de óleos e gorduras comestíveis e seus produtos.</p>			
--	---	---	--	--	--



	Alimentares" (GB14880). 7. "Óleo Vegetal Padr ão Nacional de Seguran a Alimentar" (GB 2716-2018 ). 8. "Padr ão Nacional de Seguran a Alimentar para leos Vegetais Comest íveis" (GB19641-2015).				
8.2 Controle da polui o f ísica	1. 8,4 em "Especifica oes higi ênicas gerais dos padr ões nacionais de seguran a alimentar para produ o de alimentos" (GB14881-2013). 2. 8,5 em "Especifica oes higi ênicas do padr ão nacional de seguran a alimentar para a produ o de óleos vegetais comest íveis e seus produtos" (GB 8955-2016) .	8.2 Fornecer medidas de controle de corpos estranhos.	1. Telas, filtros, detectores de metais, etc. devem ser instalados para controlar materiais estranhos, as especifica oes operacionais devem ser formuladas e monitoradas. A origem de qualquer mat ria estranha encontrada deve ser analisada imediatamente e devem ser tomadas medidas de controle correspondentes.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	
8.3 Controle biol óico da	1. "Limites do padr ão nacional de seguran a	8.3 Fornecer medidas para controlar os riscos microbianos em produtos e	1. O produto atende aos requisitos da China e do pa ís de origem.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	



poluição	alimentar para micotoxinas em alimentos" (GB 2761). 2. "Limites dos padrões nacionais de segurança alimentar para bactérias patogênicas em alimentos" (GB29921).	registros de monitoramento relacionados.		<input type="checkbox"/> Não aplicável	
8.4 Controle biológico de vetores de doenças	1. 6,4 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB14881-2013). 2. 6.2 e 7.3 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para a Produção de Óleos Vegetais Comestíveis e Seus Produtos" (GB 8955-2016).	8.4.1 A empresa estabelece medidas de controle contra mosquitos, ratos e outros organismos vetores em todos os aspectos da produção. 8.4.2 Imagens de telas, placas à prova de roedores, cortinas de vento e outras instalações de proteção instaladas em locais fechados de produção e armazenamento, como oficinas de enchimento e armazéns. 8.4.3 Registros de inspeção de pragas do óleo durante o armazenamento e medidas de tratamento correspondentes tomadas quando forem encontrados mofo, erosão por insetos, etc.	1. O impacto de mosquitos, moscas e outras pragas de insetos e roedores na segurança e higiene da produção deve ser evitado. 2. Registros de pragas de insetos durante o armazenamento de óleo.	<input type="checkbox"/> Em conformidade com <input type="checkbox"/> Não atende	
8.5 Gestão de Resíduos	1. 6,5 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881).	8.5 Fornecer sistema de gestão de resíduos e registros de tratamento relacionados.	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	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	



			processados a tempo de evitar poluição na produção.		
<b>9. Rastreabilidade do produto</b>					
9.1 Rastreabilidade e recall	1. 11 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881).	9.1 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.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	
9.2 Gestão de entrada e saída	1. 11 e 14.1 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881).	9.2 Fornecer gerenciamento de entrada e saída de produtos.	1. Os produtos devem ser inspecionados antes de entrar no armazém e os registros de aceitação, armazenamento e saída devem ser mantidos por pelo menos 2 anos.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	
<b>10. Gestão e treinamento de pessoal</b>					
10.1 Gestão de saúde e higiene do pessoal	1. 6,3 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881).	10.1 Fornecer aos funcionários 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 registros.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	
10.2 Treinamento de	1. 12 em "Especificações higiênicas gerais dos	10.2 Fornecer aos funcionários planos anuais de treinamento, conteúdo,	1. O conteúdo do treinamento deve abranger memorandos,	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	



peçoal	padr ões nacionais de seguran ça alimentar para produ ção de alimentos" (GB14881).	avalia ções e registros.	acordos e protocolos relevantes de inspe ção e quarentena, regulamentos e padr ões chineses, etc.		
10.3 Requisitos de gest ão	1. 13,3 em "Padr ões Nacionais de Seguran ça Alimentar, Especifica ções Gerais de Higiene para Produ ção de Alimentos" (GB14881).	10.3 Fornecer registros de treinamento para o peçoal de gest ão sobre os regulamentos relevantes do pa ís/regi ão onde os produtos exportados est ão localizados e as leis e regulamentos de sa úde vegetal e seguran ça alimentar da China, e realizar verifica ções no local e perguntas e respostas quando necess ário.	1. As capacidades comerciais do peçoal de produ ção e gerenciamento da empresa devem ser adequadas aos requisitos do trabalho e devem estar familiarizados com os regulamentos relevantes do pa ís/regi ão e com as leis e regulamentos de sa úde vegetal e seguran ça alimentar da China, bem como com os requisitos do protocolo assinado por ambas as partes e desta especifica ção. 2. Ter as qualifica ções e capacidades adequadas ao seu trabalho.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	
<b>11. Autoexame e autocontrole</b>					
11. Inspe ção do produto	1. 9 em "Especificaç ões higi ênicas gerais dos padr ões nacionais de seguran ça alimentar para produ ção de alimentos" (GB14881). 2. 9 em "Especificaç ões higi ênicas do padr ão nacional de seguran ça	11.1 Fornecer itens de quarentena de plantas e inspe ção de seguran ça alimentar, indicadores, m étodos e frequ ência de inspe ção e quarentena. 11.2 Se a empresa possuir laborat ório pr óprio, dever á apresentar prova de suas capacidades e qualifica ções laboratoriais; se a empresa confiar um laborat ório terceirizado, dever á	1. As empresas devem realizar testes fitossanit ários, de seguran ça alimentar e outros testes nos seus produtos para garantir a conformidade com os requisitos chineses e manter registros de testes durante pelo menos 2 anos. 2. As empresas devem ter capacidades de inspe ção e testes	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	



	<p>alimentar para a produção de óleos vegetais comestíveis e seus produtos" (GB 8955-2016 ).</p> <p>3. "Óleo Vegetal Padrão Nacional de Segurança Alimentar" (GB 2716-2018).</p> <p>4. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Produtos Comestíveis de Óleo e Gordura" (GB 15196-2015).</p> <p>5. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Óleos Vegetais Comestíveis" (GB 19641-2015).</p> <p>6. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares" (GB 2760-2014).</p> <p>7. "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Melhoradores Nutricionais Alimentares" (GB</p>	<p>fornecer as qualificações laboratoriais confiadas;</p> <p>11.3 Registros de inspeção e testes.</p>	<p>fitossanitários e de segurança alimentar dos produtos, ou confiar a uma instituição com qualificações relevantes a realização de inspeções e testes.</p>		
--	--	---	---	--	--



	<p>14880-2012).</p> <p>8. "Limites padrão nacional de segurança alimentar para micotoxinas em alimentos" (GB 2761-2017).</p> <p>9. " Limites da Norma Nacional de Segurança Alimentar para Contaminantes em Alimentos" ( GB 2762-2017).</p> <p>10. "Limites Máximos de Resíduos de Pesticidas em Alimentos da Norma Nacional de Segurança Alimentar" (GB 2763-2019).</p> <p>11. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para Princípios Gerais de Rotulagem de Alimentos Pré-embalados" (GB 7718-2011).</p> <p>12. "Princípios Gerais da Norma Nacional de Segurança Alimentar para Rotulagem Nutricional de Alimentos</p>				
--	---	--	--	--	--



	Pré-embalados" (GB 28050-2011). 13. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Limitar a Concentração de Substâncias Radioativas em Alimentos" (GB 14882-1994).				
<b>12. Controle de pragas</b>					
12.1 Prevenção e controle de pragas quarentenárias que preocupam a China	Inspeção bilateral e memorandos, acordos e protocolos de quarentena	12.1 Fornecer a lista de pragas quarentenárias que preocupam a China, bem como o sistema de monitoramento e os registros de monitoramento.	monitorizar as pragas quarentenárias que preocupam a China e manter registros de monitorização durante pelo menos 2 anos.	<input type="checkbox"/> Em conformidade com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	
12.2 Identificação de pragas	Inspeção bilateral e memorandos, acordos e protocolos de quarentena	12.2 Fornecer registros de pragas encontradas durante a produção e armazenamento, bem como registros de autoidentificação ou identificação por órgão profissional.	1. As empresas devem ter a capacidade de identificar organismos prejudiciais encontrados durante a produção e armazenamento, ou confiar a uma organização profissional a realização da identificação e estabelecer registros de trabalho, que devem ser conservados por pelo menos dois anos.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	
12.3 Controle de Pragas	Inspeção bilateral e memorandos, acordos e protocolos de quarentena	12.3 Fornecer registros das medidas de controle de pragas implementadas nas áreas de produção e armazenamento	1. As empresas devem implementar medidas de controle de pragas nas áreas de produção e armazenamento regularmente ou	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	



			quando necessário. As medidas relevantes de prevenção e controlo devem ser registadas e mantidas por pelo menos 2 anos.		
12.4 Tratamento de fumigação (se necessário)	Inspeção bilateral e memorandos, acordos e protocolos de quarentena	12.4 Fornecer métodos de tratamento de fumigação, qualificações das instituições e pessoal de fumigação.	1. O método de tratamento por fumigação deve cumprir os requisitos chineses, e as instituições e o pessoal que implementa a fumigação devem ter qualificações ou condições relevantes.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende <input type="checkbox"/> Não aplicável	
<b>13. Declaração</b>					
13.1 Declaração Corporativa	1. Artigos 8.º e 9.º dos "Regulamentos da República Popular da China relativos ao registo e gestão de empresas estrangeiras de produção de alimentos importados" (Ordem Aduaneira da China n.º 248).		1. Deverá ter a assinatura da pessoa colectiva e o carimbo da empresa.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	
13.2 Confirmação pela autoridade competente	1. Artigos 8.º e 9.º dos "Regulamentos da República Popular da China relativos ao registo e gestão de empresas estrangeiras de produção de alimentos importados" (Ordem		1. Deve ser assinado pela autoridade competente e carimbado pela autoridade competente.	<input type="checkbox"/> Conforme com <input type="checkbox"/> Não atende	



	Aduaneira da China n. ° 248) .				
--	-----------------------------------	--	--	--	--



WeChatWhatsApp

