Condições de registro e pontos-chave para comparação e fiscalização de empresas produtoras de carne importada no exterior

Número de registro:

Nome da empresa:

Endereço comercial:

Data de preenchimento do formulário:

Instruções para preenchimento do formulário:

1. De acordo com os "Regulamentos da República Popular da China sobre o registo e gestão de empresas estrangeiras de produção de alimentos importados" (Ordem da Administração Geral da Alfândega n.º 248), as condições de higiene das empresas estrangeiras de produção de carne e produtos à base de carne que se aplicam para registro na China devem cumprir as leis, regulamentos e normas chinesas. Os regulamentos relevantes estão em conformidade com os requisitos do Protocolo sobre Inspeção e Quarentena de Carne Exportada para a China.

2. As autoridades competentes no exterior de carne e produtos cárneos exportados para a China realizarão inspeções oficiais de empresas de produção de carne e produtos cárneos com base nesta tabela e farão determinações de conformidade verdadeiras com base nas condições reais de inspeção. Envie este formulário e os materiais de certificação fornecidos pelas empresas de produção de carne no exterior, de acordo com os requisitos relevantes do Departamento de Segurança Alimentar de Importação e Exportação da Administração Geral das Alfândegas da China.

3. As empresas estrangeiras de produção de carne e produtos à base de carne exportados para a China devem realizar uma autoavaliação e uma autoinspeção antes de solicitar o registro de acordo com este formulário. Fornecer materiais de apoio de acordo com o conteúdo da coluna “Preenchimento de Requisitos e Materiais de Apoio” deste formulário. Os materiais de certificação devem ser catalogados, e o número e conteúdo devem corresponder ao número e conteúdo da coluna “Preenchimento de Requisitos e Materiais de Certificação”. Devem ser preenchidos em chinês e inglês, e o conteúdo deve ser verdadeiro e completo.

4. O conteúdo em inglês é apenas para referência, o conteúdo em chinês prevalecerá.

5. Âmbito de aplicação desta tabela: Carne refere-se a todas as partes de gado e aves que se destinam ao consumo humano ou que foram consideradas seguras e adequadas para consumo humano, incluindo carcaças de gado e aves, carne cortada e subprodutos comestíveis, dos quais os subprodutos comestíveis referem-se a gado e aves. Após o abate e processamento, são obtidos produtos comestíveis como miudezas, gordura, sangue, ossos, pele, cabeças, cascos (ou garras) e caudas. Faixa de codificação do SH: Capítulo 02 , Capítulo 05 (exceto tripas), Capítulo 15 (gorduras animais de bovinos e ovinos)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| projeto | Principais condições e base | Preenchimento de requisitos e materiais de apoio | Pontos de revisão | Determinação de conformidade | Observação |
| **1. Informações básicas do empreendimento** | | | | | |
| 1. Situação básica | 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" (Administração Geral da Ordem Aduaneira n.º 248) .  2. " Medidas da República Popular da China sobre Gestão da Segurança Alimentar na Importação e Exportação" (Despacho da Administração Geral das Alfândegas n.º 249).  3. "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694).  4. Um protocolo sobre inspeção e quarentena de carne exportada para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas . | 1. Preencher o “ Formulário de Solicitação de Registro de Empresas Estrangeiras de Produção de Carnes e Derivados 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.  funcionários ) devem ser capazes de satisfazer as necessidades de produção empresarial, processamento e inspeção e supervisão oficial .  3. Os produtos à base de carne destinados a serem exportados para a China devem cumprir o âmbito do produto especificado no protocolo.  4. A velocidade da linha de abate deve ser capaz de garantir a implementação eficaz da inspeção pós-abate, e as capacidades de desossa , segmentação e processamento devem corresponder à capacidade de abate.  5. A capacidade de armazenamento de refrigeração deve atender à capacidade de produzir e armazenar continuamente produtos cárneos congelados/resfriados . | □ Em conformidade com  □Não atende |  |
| **2. Localização da empresa, layout da oficina, instalações e equipamentos** | | | | | |
| 2.1 Seleção do local empresarial e ambiente de fábrica | 3.1 e 3.2 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694) . | 2.1 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, etc. ). | Não deve haver fontes de poluição ao redor da área da fábrica | □Conforme com  □Não atende |  |
| 2.2 Layout de fábrica | 3.1, 3.3 e 4.1 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694) . | 2.2 Fornecer uma planta baixa da área da fábrica A planta baixa deve indicar a área de retenção de animais vivos, área de isolamento/abate de emergência, área de abate, área de segmentação, área de expedição, sala de armazenamento de produtos químicos, laboratório (se aplicável) e área de tratamento de inofensivos. (se aplicável) e outras diferentes áreas funcionais indicar as rotas de entrada, descarga, limpeza e desinfecção e saída dos veículos de transporte de animais vivos; indicar as rotas de entrada, carga e saída dos veículos de transporte de produtos cárneos ; | O layout da área fabril deve atender às necessidades de produção e processamento. A área fabril deve ser dividida em áreas de produção e áreas de não produção. Deve ser evitada a contaminação cruzada de gado vivo e aves, transporte de resíduos e entrega de produtos acabados. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 2.3 Design e layout da oficina | 4.1, 4.2 e 5 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694) . | 2.3 Fornecer uma planta baixa da oficina de produção A planta baixa da oficina deve indicar claramente o escopo da área limpa e a área não limpa indicar o vestiário de pessoal, oficina de abate, oficina de corte, oficina de processamento de subprodutos comestíveis, ferramenta. sala de limpeza e desinfecção e sala de pré-resfriamento (incluindo a lata). Áreas funcionais como instalações de pré-resfriamento de subprodutos comestíveis), áreas de embalagem interna e externa, áreas de congelamento rápido e armazenamento refrigerado indicam a direção do fluxo de pessoas e produtos ; na oficina. | O layout da oficina deve ser razoável para atender às necessidades de produção e processamento e evitar contaminação cruzada . Diferentes tipos de gado e aves não devem ser abatidos ao mesmo tempo no mesmo matadouro .  . | □Conforme com  □Não atende |  |
| 2.4 Equipamento de produção | 5.4 em "Especificações higiênicas do padrão nacional de segurança alimentar para abate e processamento de gado e aves" (GB 12694). | 2.4 Forneça uma lista dos principais equipamentos e instalações. | As empresas devem estar equipadas com equipamentos de produção proporcionais à capacidade de produção . | □Conforme com  □Não atende |  |
| 2.5 Instalações de armazenamento | 8.2 em "Especificações higiênicas do padrão nacional de segurança alimentar para abate e processamento de gado e aves" (GB 12694) . | 2.5 Descreva resumidamente os requisitos de gestão de saneamento do armazém e forneça imagens relevantes no armazém que possam refletir a situação de armazenamento . | As empresas devem garantir que a carne exportada para a China seja claramente rotulada, armazenada em áreas especiais e que o ambiente de armazenamento e transporte seja limpo e higiénico . | □Conforme com  □Não atende |  |
| **3. Fornecimento de água de processamento/gelo/vapor** | | | | | |
| 3.1 Tratamento da qualidade da água de processamento (se aplicável) | 5.1.1 e 11.2.2 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694) .  2. "Normas de higiene para água potável" (GB 5749). | 3.1 Se for fonte de água própria da empresa, descreva as medidas relevantes para controle de qualidade da água e forneça o relatório de teste de qualidade da água de produção mais recente (se aplicável) . | A quantidade de cloro adicionada durante o tratamento de cloração deve cumprir os requisitos das “Normas de Higiene para Água Potável” (GB 5749); caso não seja adicionado cloro, a empresa deve garantir que a qualidade da água cumpre os requisitos das “Normas de Higiene para Água Potável”; Água Potável" (GB 5749). | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 3.2 Controle Microbiano de Água/Gelo/Vapor | 5.1.1 e 11.2.2 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694) . | 3.2.1 Fornecer um plano de monitoramento microbiano para água de processo e gelo /vapor que entram em contato direto com alimentos . O escopo do monitoramento microbiano deve abranger água de produção, gelo/vapor, e o plano deve incluir itens de teste, frequência, métodos de teste e padrões de julgamento.  3.2.2 Fornecer o último relatório de teste microbiológico de água, gelo/vapor. | Os itens de teste, métodos e resultados de teste devem estar em conformidade com os requisitos das "Normas de Higiene para Água Potável" ( GB 5749) . | □ Em conformidade com  □Não atende |  |
| **4. Fonte de animais vivos** | | | | | |
| 4.1 Áreas de origem e criadouros de animais vivos | O protocolo de inspeção e quarentena de carne exportada para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas. | 4.1.1 Fornecer a tabela de informações do país/província/região de onde vêm os animais vivos .  4.1.2 Fornecer uma lista de fazendas de criação de onde provêm os animais vivos. Deve indicar se a empresa possui fazendas próprias ou contratadas . | As empresas devem tomar medidas eficazes para distinguir e garantir que os animais de carne crua exportados para a China sejam provenientes de países ou regiões estipulados no protocolo (ou províncias/regiões específicas claramente estipuladas no protocolo), e que os animais crus de regiões estrangeiras não possam ser adquiridos . | □Conforme com  □Não atende |  |
| 4.2 Certificado de quarentena de animal vivo  \*Determinação da idade mensal (aplicável a bovinos) | 1. O protocolo sobre inspeção e quarentena de carne exportada para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas  2. 6.2.1 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694) . | 4.2.1 Fornecer amostras de certificados de quarentena para animais vivos enviados para abate .  4.2.2 Fornecer padrões mensais de julgamento de idade e documentos de procedimentos operacionais (aplicáveis a bovinos). | 1. O certificado de quarentena deve ser confirmado pelo departamento oficial para garantir que as matérias-primas provêm de áreas qualificadas, podem ser rastreadas até à exploração de criação e os registos relevantes devem ser mantidos.  2. A determinação da idade mensal deve ser precisa e o método de operação deve ser razoável e fácil de operar (aplicável ao gado). | □Conforme com  □Não atende |  |
| **5. Abate e corte de carne** | | | | | |
| 5.1 Inspeção de carne  5.1.1 Procedimentos de inspeção  5.1.2 Critérios para rejeição ou aceitação de carcaça/carne | 1. 6 e 10,5 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694).  2. Um protocolo sobre inspeção e quarentena de carne exportada para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas . | 5.1.1 Descreva resumidamente quem e em que posição/processo realiza as inspeções pré e pós-abate.  5.1.2 Fornecer fotos relevantes da área de trabalho de inspeção pós-abate sob condições de trabalho . As fotos da área de trabalho devem incluir a bancada de inspeção pós-abate, área de corte de carcaça contaminada, área de retenção de carcaças suspeitas, instalações de armazenamento de carcaças não qualificadas, emergência na linha de montagem de abate. botão de parada, etc.  5.1.3 Fornecer critérios para rejeição ou aceitação de carcaça/carne. | 1. Somente a carne que passou nas inspeções pré e pós-abate pode ser exportada para a China.  2. Deve-se garantir que os órgãos internos e as carcaças correspondam com precisão entre si após a inspeção post mortem.  3. A contaminação cruzada causada pela contaminação fecal da bile deve ser evitada . | □Conforme com  □Não atende |  |
| Estabelecimento e operação do sistema HACCP | 1. 11.1 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694).  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). | 5.2.1 Fornecer fluxogramas de produção e processamento, planilhas de análise de perigos e planos HACCP para todos os produtos destinados a serem exportados para a China.  5.2.2 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.  4. O plano HACCP deverá incluir todos os produtos destinados a serem exportados para a China . | □Conforme com  □Não atende |  |
| 5.3 Procedimentos Operacionais Padrão de Saneamento  \*Estabelecer e implementar procedimentos operacionais padrão sanitários (aplicáveis ao gado) para Encefalopatia Espongiforme Bovina (BSE) Materiais de Risco Especial (SRMs) | 1. 5.4.5, 5.4.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 10.4, 11.2 nas "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694) .  Requisitos especiais para substâncias de risco (SRM) estipulados no protocolo sobre inspeção e quarentena de carne exportada para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas . | 5.3.1 Descrever resumidamente quando, por quem e com que frequência será realizada a limpeza e desinfecção de equipamentos, instalações, ferramentas e roupas de trabalho.  5.3.2 Descrever resumidamente ou fornecer requisitos operacionais padrão de higiene para posições/ processos, como remoção de ânus, órgãos internos, pêlo, etc., que podem levar à contaminação da carcaça . .  5.3.3 Descrever resumidamente ou fornecer o escopo das substâncias de risco especiais (SRMs) para bovinos; requisitos operacionais padrão para remoção de MREs, esclarecer a definição de posições de remoção de MREs e refinar as operações específicas de diferentes posições. | 1. Os procedimentos operacionais padrão de higiene devem ser capazes de eliminar a contaminação cruzada e cumprir os requisitos de higiene.  2. As empresas devem clarificar o âmbito das substâncias de risco especiais (SRM), estabelecer requisitos operacionais para a remoção de MRE, realizar formação dos funcionários, controlar eficazmente as MRE e prevenir a contaminação cruzada (se aplicável). | □ Em conformidade com  □Não atende |  |
| 5.4 Autoexame e autocontrole | 1. 6.1 e 7.1 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694).  2. Requisitos microbianos estipulados no protocolo de inspeção e quarentena de carne exportada para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas . . | 5.4.1 Fornecer o plano de monitoramento microbiano da empresa O escopo do plano de monitoramento deve incluir todos os produtos destinados a serem exportados para a China. O plano deve listar itens de monitoramento, frequência, padrões de julgamento, medidas de tratamento não qualificadas, etc.  5.4.2 Fornecer um relatório de análise dos resultados do monitoramento microbiano nos últimos seis meses.  5.4.3 Se a empresa possuir laboratório próprio , deverá apresentar prova de suas capacidades e qualificações laboratoriais; se a empresa confiar um laboratório terceirizado, deverá fornecer as qualificações laboratoriais confiadas; | As empresas devem estabelecer planos de autoinspeção e autocontrole , e os padrões de amostragem, testes e julgamento para matérias-primas e testes de produtos devem cumprir os requisitos chineses para garantir a segurança e a higiene dos produtos . | □Conforme com  □Não atende |  |
| **6. Processamento de subprodutos comestíveis (se aplicável)** | | | | | |
| 6. Processamento e manuseio de subprodutos comestíveis | 1. 4.1.6, 7.6 e 7.7 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694).  2. Os requisitos para subprodutos comestíveis estipulados no protocolo de inspeção e quarentena de carne exportada para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas. | 6.1 Fornecer uma planta baixa da sala/área de processamento de subprodutos comestíveis. A planta baixa deve indicar a localização da sala de processamento de subprodutos comestíveis/área de processamento de remoção de cascos (garras), instalações de pré-resfriamento e sala de embalagem. o fluxo de pessoas e direções logísticas, e fornecer o status da produção Imagem da oficina de processamento de subprodutos comestíveis.  6.2 Fornecer diagramas de fluxo de processo, planilhas de análise de perigos e planos HACCP para o processamento de subprodutos comestíveis.  6.3 Fornecer um procedimento operacional padrão (POP) higiênico para subprodutos comestíveis. O POP deve pelo menos listar a área de processamento de subprodutos comestíveis, critérios para determinar produtos qualificados ou critérios para rejeitar defeitos do produto, requisitos de controle de temperatura do produto, gerenciamento de lotes de produtos. requisitos, etc. .  6.4 Explicar os procedimentos necessários que foram estabelecidos para garantir que, quando forem encontradas lesões em órgãos internos da carcaça que não sejam adequados para consumo humano, os subprodutos comestíveis correspondentes possam ser identificados e descartados com precisão, de modo a evitar os subprodutos comestíveis. produtos de animais não qualificados exportados para a China (pedido de subprodutos comestíveis, como cabeças, cascos e garras).  6.5 Em anexo está um plano de monitoramento microbiano de subprodutos comestíveis , que deve pelo menos listar o método de amostragem, frequência, itens de monitoramento e teste, limites de detecção, padrões para determinar a conformidade, etc.  6.6 Fornecer medidas de isolamento espaço/tempo para as áreas de processamento de vísceras e segmentação de carcaças, e fornecer materiais de certificação para evitar contaminação cruzada (aplicável ao processo de engorda de patos/gansos). | 1. A oficina de subprodutos comestíveis deve corresponder aos produtos registados declarados pela empresa, tais como cabeças, garras, pés, miudezas e outras oficinas de produtos registados e de aves, com área suficiente e disposição razoável, com áreas sujas e áreas limpas separadas para evitar contaminação cruzada.  2. A capacidade de processamento de subprodutos comestíveis deverá corresponder à capacidade de abate.  3. Se subprodutos comestíveis, tais como cabeças, cascos e garras, tiverem sido removidos antes da inspeção post mortem, deve ser assegurado que os subprodutos comestíveis correspondentes possam ser identificados com precisão e eliminados quando forem encontradas lesões nos órgãos internos do animal. carcaças não são adequadas para consumo humano, de modo a evitar que subprodutos comestíveis de animais não qualificados sejam exportados para a China.  4. O plano de monitorização microbiana dos produtos exportados para a China deverá incluir subprodutos comestíveis.  5. Para a operação de engorda de pato/ganso, o processo de evisceração não deve ser processado ao mesmo tempo que o processo de corte da carne (aplicável ao processo de engorda de pato/ganso). | □ Em conformidade com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| **de temperatura** | | | | | |
| 7.1 Controle de temperatura da oficina | 4.3 em "Especificações higiênicas do padrão nacional de segurança alimentar para abate e processamento de gado e aves" (GB 12694). | 7.1 Descreva resumidamente os requisitos de temperatura para instalações de pré-resfriamento, oficinas divisórias, câmaras de congelamento e armazenamento refrigerado. | A temperatura da oficina deve ser controlada dentro da faixa especificada de acordo com os requisitos do processo do produto. A temperatura da instalação de pré-resfriamento é controlada em 0 ℃ ~ 4 ℃ ; a temperatura da oficina de divisão é controlada abaixo de 12 ℃ ; a temperatura da sala de congelamento é controlada abaixo de -28 ℃ ; controlado abaixo de -18 ℃ . | □Conforme com  □Não atende |  |
| 7.2 Controle de temperatura do produto/descarga ácida | 1. 7,6 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694).  2. Os requisitos de temperatura e valor de pH especificados no protocolo de inspeção e quarentena de carne exportada para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas (se aplicável). | 7.2.1 Descrever resumidamente os requisitos para a temperatura central da carne e subprodutos após resfriamento.  7.2.2 Fornecer procedimentos de acidificação de carne, incluindo métodos e instalações de resfriamento (se aplicável).  7.2.3 Fornecer curvas de temperatura de pré-resfriamento e maturação e registros de detecção de valores de pH no centro do músculo longissimus dorsi da carcaça ( se aplicável ) . | 1. Os requisitos do processo devem ser seguidos. Se a carcaça e os subprodutos comestíveis precisarem ser pré-resfriados após o abate, eles deverão ser pré-resfriados imediatamente. Após o resfriamento, a temperatura central da carne de gado deve ser mantida abaixo de 7 °C , a temperatura central da carne de aves deve ser mantida abaixo de 4 °C e a temperatura central dos produtos de miudezas deve ser mantida abaixo de 3 °C . O processamento, corte, desossa, etc. devem ser feitos o mais rápido possível.  2. O tempo de processamento deve ser limitado para garantir o processamento o mais rápido possível. Ao produzir produtos congelados, a temperatura central da carne deve atingir menos de -15 °C nas 48 horas antes de entrar no armazenamento refrigerado.  3. O valor do pH da carne após acidificação deve cumprir os requisitos do protocolo (se aplicável). | □Conforme com  □Não atende |  |
| **8. Gestão de materiais químicos e de embalagem** | | | | | |
| 8.1 Gestão e armazenamento de produtos químicos | 7.8 e 11.2.7 nas "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694). | 8.1.1 Descrever resumidamente os requisitos para uso e armazenamento de produtos químicos.  8.1.2 Forneça fotos de salas de armazenamento de produtos químicos. | 1. Os produtos químicos (incluindo desinfetantes e outros agentes de limpeza) devem cumprir as autoridades locais competentes e os requisitos chineses.  2. Os produtos químicos devem ser armazenados em áreas específicas, geridos de forma rigorosa e claramente rotulados. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 8.2 Gestão e armazenamento de materiais de embalagem internos e externos | 8.1 em "Especificações higiênicas do padrão nacional de segurança alimentar para abate e processamento de gado e aves" (GB 12694). | 8.2 Fornecer prova de que os materiais de embalagem internos e externos são adequados para embalagens de carne . | Os materiais de embalagem não devem conter substâncias tóxicas e nocivas e não devem alterar as características sensoriais da carne. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **9. Eliminação de resíduos e controle de pragas** | | | | | |
| 9.1 Eliminação de resíduos | 3.3.2, 3.3.3, 4.1.5, 5.2.3, 5.4.4, 5.8, 6.3.7, 6.4 nas "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694). | 9.1.1 Forneça fotos da distinção entre recipientes de produtos comestíveis e recipientes de armazenamento de resíduos na oficina.  9.1.2 Descreva resumidamente os requisitos para procedimentos de tratamento de resíduos; se um terceiro for utilizado para tratamento inofensivo, forneça as qualificações correspondentes da empresa terceirizada. | 1. Os recipientes de produtos comestíveis e os recipientes de armazenamento de resíduos 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 |  |
| 9.2 Controle de pragas e roedores | 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1, 11.2.9 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694). | 9.2 Fornecer um plano de layout de controle de pragas. Se um terceiro assumir a responsabilidade, forneça qualificações de terceiros. | O impacto de pragas e roedores na segurança e saúde da produção deve ser evitado. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **10. Rastreabilidade e recall de produtos** | | | | | |
| 10. Sistema de rastreabilidade e recall de produtos . | 1. 9 em "Especificações higiênicas do padrão nacional de segurança alimentar para abate e processamento de gado e aves" (GB 12694).  2. Requisitos de rastreabilidade e recolha estipulados no protocolo de inspeção e quarentena de carne exportada para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas. | 10.1 Descrever resumidamente o procedimento de rastreabilidade do produto Tomando como exemplo o número do lote de um lote de produtos acabados, explique como rastrear o produto acabado até a fazenda de criação correspondente ou a empresa de origem da etapa anterior.  10.2 As empresas que fornecem armazenamento refrigerado independente devem fornecer documentação que comprove que a empresa fonte do produto obteve qualificações de registro na China (se aplicável).  10.3 Fornecer uma breve descrição do gerenciamento de armazenamento de produtos exportados para a China pela empresa independente de armazenamento refrigerado, descrevendo a origem dos produtos exportados para a China e os requisitos operacionais para recebimento e armazenamento (se aplicável). . | 1. A origem dos animais ou produtos deve ser identificada através da composição dos números de lote, e a gestão da rastreabilidade de um passo à frente e um passo atrás deve ser alcançada através da gestão de lotes e recebimento de registros de vendas.  2. Os produtos exportados para a China por empresas independentes de armazenamento refrigerado devem provir de empresas de abate e segmentação que obtiveram qualificações de registro na China. Os produtos foram embalados e rotulados internos e externos. somente congelamento rápido e armazenamento congelado são realizados. Os produtos recebidos não podem ser processados. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **11. Gestão e treinamento de pessoal** | | | | | |
| 11.1 Qualificações dos funcionários e gestão da saúde | 10.1 e 10.2 em "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694). | 11.1 Fornecer aos funcionários requisitos de gestão de saúde pré-emprego e de exame físico dos funcionários. | 1. Antes da contratação, os trabalhadores devem submeter-se a um 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 |  |
| 11.2 Treinamento de pessoal | 10,5 em "Especificações higiênicas do padrão nacional de segurança alimentar para abate e processamento de gado e aves" (GB 12694). | 11.2 Fornecer aos funcionários planos anuais de treinamento, conteúdo, avaliações e registros. | O conteúdo do treinamento deve abranger o protocolo de inspeção e quarentena da carne exportada para a China, regulamentos e normas chinesas, controle de SRMs (aplicáveis ao gado), etc. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **12. Declaração** | | | | | |
| 12.1 Declaração Corporativa |  | 1. Preencher o “ Formulário de Solicitação de Registro de Empresas Estrangeiras de Produção de Carnes e Derivados Importados ”. | Deverá ter a assinatura da pessoa colectiva e o selo da empresa. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 12.2 Confirmação pela Autoridade Veterinária |  | 1. Preencher o “ Formulário de Solicitação de Registro de Empresas Estrangeiras de Produção de Carnes e Derivados Importados ”. | Deve ser assinado pelo veterinário competente e carimbado pela autoridade competente. | □Conforme com  □Não atende |  |