Condições de registro e pontos-chave para comparação e inspeção de empresas de produção estrangeiras de produtos cárneos 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 sobre o Registro e Gestão de Empresas de Produção Estrangeira de Alimentos Importados da República Popular da China" (Ordem da Administração Geral da Alfândega nº 248), as condições sanitárias das empresas de produção de produtos cárneos no exterior que solicitam registro na China devem cumprir as leis, regulamentos e normas chinesas. Os regulamentos relevantes cumprem os requisitos do Protocolo sobre Inspeção e Quarentena de Carne Exportada para a China.

2. As autoridades estrangeiras responsáveis pelos produtos cárneos importados realizam inspeções oficiais das empresas de produção de produtos cárneos com base nesta tabela e fazem determinações de conformidade com base nas condições reais de inspeção. Após o preenchimento, envie este formulário e os materiais de certificação fornecidos pela empresa de produção de produtos cárneos no exterior ao Departamento de Segurança Alimentar de Importação e Exportação da Administração Geral das Alfândegas da China.

3. As empresas estrangeiras de produção de produtos cárneos 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. Âmbito de aplicação desta tabela: Os produtos cárneos referem-se a produtos cárneos que têm carne de gado e aves ou seus subprodutos comestíveis como principais matérias-primas, com ou sem adição de materiais auxiliares, que foram conservados, marinados, temperados, produtos de carne cozidos no vapor, cozidos, defumados, assados, assados, secos e oleados, processados por fritura, modelagem, fermentação, modulação e outros processos de produção relacionados.

5. Faixa de codificação HS: Capítulo 16.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 6.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 da Administração Geral das Alfândegas n.º 248) .  2. "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB 14881).  3. "Padrões de higiene de produção para empresas de produtos de carne cozida" (GB 19303).  4. O protocolo de inspeção e quarentena de produtos cárneos exportados 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 para Empresas de Produção Estrangeira de Carnes e Produtos Cárneos 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 recursos humanos (empresas e funcionários) devem ser capazes de satisfazer as necessidades de produção e processamento empresarial e de inspecção 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 capacidade normal de armazenamento e armazenamento em temperatura normal deve atender à capacidade de produção e armazenamento contínuos de temperatura normal e produtos cárneos refrigerados. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **2. Localização da empresa, layout da oficina e instalações de equipamentos** | | | | | |
| 2.1 Seleção do local empresarial e ambiente de fábrica | 3.1.1 e 3.1.2 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos " (GB 14881). | 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). | Não deve haver fontes de poluição ao redor da área da fábrica. | □Conforme com  □ Não atende |  |
| 2.2 Plano de layout de fábrica | 1. 4.1.1, 4.1.2 e 4.1.3 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB 14881).  2. 4.1.5 em "Padrões de Higiene para Empresas de Produtos de Carne Cozida" (GB 19303). | 2.2 Fornecer uma planta da área fabril da empresa A planta deve indicar diferentes áreas funcionais, como área de produção e processamento, área de armazenamento de matérias-primas e auxiliares, área de armazenamento de produtos acabados, área de expedição, sala de armazenamento de produtos químicos, laboratório (se aplicável). ), etc.; a planta deverá indicar a rota de entrada, descarga e saída; 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-se evitar a contaminação cruzada de carne crua, transporte de resíduos e entrega de produtos acabados. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 2.3 Design e layout da oficina | 4.2, 5.1.5 e 5.1.6 em "Especificações gerais de higiene para produção de alimentos dos padrões nacionais de segurança alimentar" (GB 14881). | 2.3 Fornecer uma planta baixa da oficina de produção A planta baixa da oficina deve indicar claramente o escopo da área limpa e da área não limpa indicar os vestiários e oficinas de pessoal para cada processo de processamento de produtos cárneos (sala de descongelamento de carne crua; sala de mistura e marinada, sala de tratamento térmico, sala de secagem ao ar ou de fermentação, sala de armazenamento temporário de aditivos alimentares, sala de pesagem, sala de armazenamento de fumigantes, etc.), sala de limpeza e desinfecção de ferramentas, área de embalagem interna e externa, congelamento rápido e área de armazenamento refrigerado e outras áreas funcionais 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. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 2.4 Equipamento de produção | 1. 5.2 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB 14881)  2. 4.4 em "Padrões de higiene para empresas de produtos de carne cozida" (GB 19303). | 2.4.1 Fornecer uma lista dos principais equipamentos e instalações.  2.4.2 Fornecer diagramas de distribuição térmica de equipamentos de processamento térmico e relatórios de detecção de temperatura do centro de produtos. | 1. As empresas devem estar equipadas com equipamentos de produção proporcionais à capacidade de produção.  2. Os equipamentos de processamento térmico devem ser submetidos a testes de distribuição e penetração de calor e verificados regularmente. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 2.5 Instalações de armazenamento | 6,5 e 6,6 em "Padrões de higiene para empresas de produtos de carne cozida" (GB 19303) . | 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) | 1. 5.1, 5.2 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 nas "Especificações Higiênicas do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Abate e Processamento de Gado e Aves" (GB 12694). | 3.2.1 Plano de monitoramento microbiano para água de produção e gelo/vapor em contato direto com alimentos O escopo do monitoramento microbiano deve abranger água de produção e gelo/vapor. O conteúdo do 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). | □Conforme com  □Não atende |  |
| **4. Matérias-primas e materiais de embalagem** | | | | | |
| Fonte de carne crua | Artigo 2.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) . | 4.1 Liste os países e empresas de onde provém a carne crua utilizada na produção de produtos cárneos a serem exportados para a China, bem como seus números de registro e certificados de registro na China. | 1. As empresas devem tomar medidas eficazes para distinguir e garantir que a carne crua dos produtos cárneos exportados para a China cumpre os requisitos dos protocolos relevantes de inspeção e quarentena da carne.  2. A carne crua deve provir de matadouros, unidades de corte e armazenamento refrigerado profissional registrados na China. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 4.2 Aceitação de carne crua | 1. 7.1 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB 14881).  2. 6.1.1.1 e 6.1.1.2 em "Padrões de Higiene para Empresas de Produtos de Carne Cozida" (GB 19303). | 4.2.1 Liste as espécies animais envolvidas na carne crua de todos os produtos cárneos destinados a serem exportados para a China.  4.2.2 Fornecer padrões de aceitação de carne crua, incluindo itens e indicadores de aceitação. | 1. Se os produtos cárneos contiverem carne crua de diversas espécies animais, todos os tipos de carne crua deverão atender aos requisitos dos protocolos relevantes.  2. Os itens de aceitação para carne crua devem cobrir os requisitos de “Produtos Pecuários e Aves Frescos (Congelados)” (GB2707).  3. A carne crua pode ser rastreada até o armazenamento profissional, frigoríficos, instalações de corte e matadouros. Deve ser confirmada como qualificada pelo departamento oficial e os registros relevantes devem ser mantidos. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 4.3 Controle de aditivos alimentares (se aplicável) | 1. 7.3 e 8.3.1 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB 14881).  2. 6.1.1.4 em "Padrões de Higiene para Empresas de Produtos de Carne Cozida" (GB 19303).  3. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares" (GB 2760). | 4.3 Apresentar uma lista de todos os aditivos alimentares utilizados no produto, bem como o uso máximo e as quantidades residuais dos principais aditivos alimentares, e listá-los em ordem do maior para o menor. | As empresas devem estabelecer procedimentos de controlo de aditivos alimentares. O âmbito de utilização, dosagem e quantidades residuais de aditivos alimentares devem cumprir os requisitos das Normas Nacionais de Segurança Alimentar para a Utilização de Aditivos Alimentares (GB2760). | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 4.4 Aceitação de materiais de embalagem internos e externos | 6.4 em "Padrões de higiene para empresas de produtos de carne cozida" (GB 19303). | 4.4 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 ou nocivas e não devem alterar as propriedades sensoriais da carne. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **5. Processamento de produtos cárneos** | | | | | |
| 5.1 Parâmetros de aquecimento para produtos tratados termicamente (se aplicável) | 1. 6.3.11 e 6.3.4 em "Padrões de higiene para empresas de produtos de carne cozida" (GB 19303)  2. Os requisitos dos parâmetros de tratamento térmico especificados no protocolo de inspeção e quarentena para produtos cárneos exportados para a China, assinado pela autoridade competente do país requerente e pela Administração Geral das Alfândegas. | 5.1 Forneça exemplos de parâmetros de aquecimento e curvas de tempo-temperatura de aquecimento para todos os produtos tratados termicamente a serem exportados para a China e explique que os parâmetros de aquecimento atendem aos requisitos dos protocolos de inspeção e quarentena de carne correspondentes para exportação para a China. | O processo de produção e os parâmetros dos produtos tratados termicamente devem cumprir os requisitos do protocolo,  Por exemplo: o Artigo 12 do "Protocolo sobre Requisitos de Higiene para Produtos de Carne Suína Tratados Termicamente Importados da Itália" da República Popular da China "Produtos de carne de porco tratados termicamente conforme referidos neste protocolo" refere-se ao processamento térmico sob a condição de que a temperatura de toda a peça de carne atinja pelo menos 70 °C e seja mantida durante 30 minutos. Carne de porco desossada, ou carne de porco desossada processada em condições de tratamento térmico que proporcionem as mesmas garantias de saúde pública ”. | □ Em conformidade com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 5.2 Parâmetros de processo de produtos decapados (se aplicável) | 1. 6.3.11 e 6.3.12 em "Padrões de higiene para empresas de produtos de carne cozida" (GB 19303).  2. Os requisitos do processo de decapagem e envelhecimento estipulados no protocolo de inspeção e quarentena para produtos cárneos exportados para a China, assinado pela autoridade competente do país requerente e pela Administração Geral das Alfândegas. | 5.2 Fornecer os parâmetros do processo de todos os produtos decapados a serem exportados para a China (incluindo tempo de decapagem e maturação, temperatura, umidade, pH e atividade de água, etc.). | Se o processo de produção e os parâmetros dos produtos em conserva atendem aos requisitos do protocolo de inspeção e quarentena correspondente para carne exportada para a China,  Por exemplo: Artigo 12 do "Protocolo sobre requisitos de higiene para produtos de carne de porco curada importados da Itália pela República Popular da China" "Os produtos de carne de porco curada mencionados neste protocolo referem-se a carne de porco desossada que foi curada durante pelo menos 313 dias de acordo com um processo de produção semelhante ao presunto de Parma". | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 5.3 Estabelecimento e operação do sistema HACCP | 1. 13.2 e 13.3 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB 14881).  2. 6.3.1 em "Padrões de Higiene para Empresas de Produtos de Carne Cozida" (GB 19303).  3. " Requisitos Gerais para Empresas de Produção de Alimentos sob o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ( HACCP)" ( GB/T 27341 ).  4. "Especificações de aplicação HACCP para produção de produtos cárneos" ( GB/T 20809). | 5.3.1 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.  5.3.2 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. | □ Em conformidade com  □Não atende |  |
| 5.4 Procedimentos Operacionais Padrão de Saneamento | 1. 5, 6.2 e 6.3.3 em "Padrões de higiene para empresas de produtos de carne cozida" (GB 19303).  2. Apêndice C em "Especificações de aplicação HACCP para produção de produtos cárneos" ( GB/T 20809). | 5.4.1 Descrever resumidamente quando, por quem e com que frequência será realizada a limpeza e desinfecção de equipamentos, instalações, ferramentas e roupas de trabalho.  5.4.2 Descrever resumidamente ou fornecer requisitos operacionais padrão de higiene para limpeza de ferramentas, tratamento térmico, embalagem e outras posições/processos que possam levar à contaminação cruzada. | Os procedimentos operacionais padrão de higiene devem ser capazes de eliminar a contaminação cruzada e cumprir os requisitos de higiene. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 5.5 Autoexame e autocontrole | 1. 9.4, Apêndice A das "Normas Gerais de Higiene para Empresas de Produção de Alimentos" (GB14881).  2. 7.1 em "Padrões de higiene para empresas de produtos de carne cozida" (GB 19303).  3. Requisitos de testes microbianos estipulados no protocolo de inspeção e quarentena para produtos cárneos exportados para a China, assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas. | 5.5.1 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.  5.5.2 Fornecer um relatório de análise dos resultados do monitoramento microbiano nos últimos seis meses.  5.5.3 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; | 1. As empresas devem estabelecer um plano de autoinspeção e autocontrole. Os padrões de amostragem, teste e julgamento de matérias-primas e testes de produtos devem cumprir os requisitos chineses para garantir a segurança e a higiene dos produtos.  2. As empresas devem realizar a monitorização microbiana nas superfícies de contacto com os alimentos e nos materiais de embalagem no processo de embalagem de produtos prontos para consumo tratados termicamente.  3. Laboratórios terceirizados devem ter qualificações de teste para projetos de teste confiados | □Conforme com  □Não atende |  |
| **6.Controle de temperatura** | | | | | |
| 6. Controle de temperatura do ambiente de processamento | 1. 7.2.4 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB 14881).  2. 4.5.2, 6.1.2.2, 6.1.2.4 e 6.3.4 em "Padrões de higiene para empresas de produtos de carne cozida" (GB 19303). | 6. Descreva resumidamente os requisitos de temperatura para armazenamento de carne crua, salas de cura de produtos cárneos e armazenamento de produtos acabados. | A temperatura da oficina deve ser controlada dentro da faixa especificada de acordo com os requisitos do processo do produto. O congelador de carne crua e produtos cárneos (se aplicável) está abaixo de -18 ℃ ; o armazenamento refrigerado de carne crua e produtos cárneos (se aplicável) é de 0 ℃ ~ 4 ℃ ; | □Conforme com  □Não atende |  |
| **7. Gestão de produtos químicos, eliminação de resíduos e controle de pragas** | | | | | |
| 7.1 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). | 7.1.1 Descreva resumidamente os requisitos para uso e armazenamento de produtos químicos.  7.1.2 Forneça fotos de salas de armazenamento de produtos químicos. | 1. Os produtos químicos (incluindo desinfetantes e outros agentes de limpeza) devem cumprir os requisitos chineses.  2. Os produtos químicos devem ser armazenados em áreas específicas, geridos de forma rigorosa e claramente rotulados. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 7.2 Emissões de tratamento de resíduos | 5.4 em "Padrões de higiene para empresas de produtos de carne cozida" (GB 19303). | 7.2.1 Fornecer fotos da identificação dos recipientes de produtos comestíveis e recipientes de armazenamento de resíduos na oficina .  7.2.2 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. | Os recipientes de produtos comestíveis e os recipientes de armazenamento de resíduos devem ser claramente marcados e diferenciados;  Os resíduos devem ser armazenados separadamente e processados em tempo hábil para evitar contaminação da produção. | □ Em conformidade com  □Não atende |  |
| 7.3 Controle de pragas e roedores | 1. 6,4 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB 14881).  2. 5.6.1 em "Padrões de Higiene para Empresas de Produtos de Carne Cozida" (GB 19303). | 7.3 Fornecer um plano de controle de pragas Se um terceiro for responsável, fornecer as qualificações do terceiro, o nome e a composição química do inseticida e rodenticida, e o certificado oficial das autoridades competentes do país exportador permitindo seu uso. | O impacto de pragas e roedores na segurança e saúde da produção deve ser evitado. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **8. Rastreabilidade e recall do produto** | | | | | |
| 8.1 Sistema de rastreabilidade e recall de produtos | 1. 11.1 e 14.1.1 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB 14881).  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. | 8.1 Descrever 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 o matadouro correspondente. | A origem da carne crua deve ser identificada através da composição do número do lote, e a rastreabilidade bidirecional deve ser alcançada através da gestão do lote e do recebimento de registros de vendas. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 8.2 Embalagem do produto e informações de rastreabilidade | 11.4 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB 14881). | 8.2 Fornecer amostras de embalagens e rótulos, descrição das informações de rastreabilidade (significado do logotipo, marca ou número utilizado para rastreabilidade e posição de impressão na embalagem). | As empresas devem descrever claramente o significado da identificação do produto, marcas ou números utilizados para rastreabilidade. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **9. Gestão e treinamento de pessoal** | | | | | |
| 9.1 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). | 9.1 Fornecer aos funcionários requisitos de gestão de saúde pré-emprego e 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 |  |
| 9.2 Treinamento de pessoal | 10,5 em "Especificações higiênicas do padrão nacional de segurança alimentar para abate e processamento de gado e aves" (GB 12694). | 9.2 Fornecer aos funcionários planos anuais de treinamento, conteúdo, avaliações e registros. | O conteúdo da formação deve abranger os protocolos de inspeção e quarentena da carne exportada para a China e os regulamentos e normas chinesas. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **10. Declaração** | | | | | |
| 10.1 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 |  |
| 10.2 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 |  |