Condições de registro e pontos-chave para comparação e fiscalização de empresas estrangeiras produtoras de temperos 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 da Administração Geral da Alfândega nº 248), as condições sanitárias das empresas de produção de temperos no exterior que solicitam registro na China devem cumprir com as leis, regulamentos e padrões chineses relevantes. De acordo com os regulamentos, cumpre os requisitos do Protocolo de Inspeção e Quarentena para Temperos Exportados para a China. Este formulário destina-se às autoridades competentes estrangeiras responsáveis pelos temperos importados para realizar inspeções oficiais dos fabricantes de temperos com base nas principais condições e bases listadas e, em relação aos pontos de revisão, ao mesmo tempo, as empresas fabricantes de temperos no exterior devem preencher e enviar comprovantes; materiais 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 de temperos estrangeiros 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. "Tempero" refere-se a produtos vegetais naturais, como frutos de plantas, sementes, flores, raízes, caules, folhas, cascas ou plantas inteiras, que podem ser usados diretamente e têm as funções de conferir fragrância, aromatizante e tempero.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 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" (Administração Geral da Ordem Aduaneira n.º 248).  2. O protocolo de inspeção e quarentena dos temperos exportados para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas. | 1.1.1 Preencher 1. Formulário de informações básicas para fabricantes estrangeiros de temperos 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. Os temperos planejados para exportação para a China devem cumprir o escopo do produto estipulado nos acordos, protocolos, memorandos pertinentes, etc., sobre a inspeção e quarentena dos temperos exportados para a China. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 1.2 Sistema 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" (Administração Geral da Ordem Aduaneira n.º 248).  2. O protocolo de inspeção e quarentena dos temperos exportados para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas . | 1.2 Fornecer documentos do sistema de gestão para 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, gestão de rastreabilidade, etc. | As empresas devem estabelecer documentos do sistema de gestão que abranjam, mas não se limitem, à prevenção e controlo fitossanitário, gestão da segurança alimentar, gestão de pessoal, utilização de produtos químicos, aceitação de matérias-primas, gestão de armazenamento, inspecção de exportação de produtos acabados, recolha de produtos não qualificados, gestão de rastreabilidade, etc., e implementá-los efetivamente. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 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" (Administração Geral da Ordem Aduaneira n.º 248).  2. O protocolo de inspeção e quarentena dos temperos exportados para a China assinado entre a autoridade competente do país requerente e a Administração Geral das Alfândegas. | 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. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **2. Localização da empresa e layout da oficina** | | | | | |
| 2.1 Seleção do local e ambiente de fábrica | 1. 3.1 e 3.2 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881). | 2.1.1 Fornecer uma planta da área fabril e indicar os nomes das diferentes áreas operacionais.    2.1.2 Fornecer fotos do ambiente onde a fábrica está localizada. As fotos deverão indicar as informações do ambiente circundante (áreas urbanas, suburbanas, industriais, agrícolas e residenciais) . | 1. O layout da área fabril atende às necessidades de produção e processamento.  2. Não existem fontes de poluição ao redor da área fabril. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 2.2 Layout da oficina | 1. 4.1 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos " ( GB14881). | 2.2 Fornecer uma planta baixa da oficina, marcando o fluxo de pessoas, logística, fluxo de água, procedimentos de processamento e diferentes áreas de limpeza. | 1. A área e altura da oficina devem ser compatíveis com a capacidade de produção e colocação dos equipamentos, atender ao fluxo do processo e aos requisitos de segurança e saúde dos produtos em processamento e evitar contaminação cruzada.  2. As portas e janelas que podem ser abertas na oficina e a passagem que a liga ao mundo exterior devem ter instalações para evitar insetos, ratos, pássaros, morcegos e outros animais voadores. | □ Em conformidade com  □ Não atende |  |
| **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). | 3.1 Fornecer uma lista dos principais equipamentos e instalações e capacidades de projeto e processamento. | 1. As empresas devem estar equipadas com equipamentos de produção proporcionais às capacidades de produção e processamento. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 3.2 Instalações de armazenamento | 1. 10 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881). | 3.2 Se houver armazenamento refrigerado, descreva os requisitos de controle de temperatura e métodos de monitoramento. (quando aplicável) | 1. As instalações de armazenamento podem atender aos requisitos básicos para armazenamento de produtos, prevenção de insetos, controle de temperatura e umidade. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **4.Água/Gelo/Vapor** | | | | | |
| 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. 5.1.1 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881). | 4.1.1 As empresas devem garantir que a qualidade da água atenda aos requisitos de produção e processamento e devem fornecer relatórios de testes de produção e processamento da água, conforme necessário.  4.1.2 A água de processamento de alimentos e outras águas que não estejam em contato com os alimentos (como condensado indireto, esgoto ou águas residuais) devem ser transportadas em tubulações completamente separadas para evitar contaminação cruzada. | As empresas devem testar a qualidade da água de produção (se utilizada) para garantir que cumpre os requisitos de segurança. | □Conforme com  □Não atende  □ Não aplicável |  |
| **5. Matérias-primas e materiais de embalagem** | | | | | |
| 5.1 Aceitação e controle 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 para matérias-primas e aditivos, incluindo padrões e métodos de aceitação. | 1. Os padrões de aceitação de matérias-primas e aditivos estão em conformidade com os regulamentos e padrões chineses.  2. As empresas devem inspecionar as condições fitossanitárias e de segurança alimentar das matérias-primas antes de entrarem na fábrica, ou tomar as medidas necessárias de controlo de pragas para garantir que as matérias-primas cumprem os requisitos de produção de segurança, e estabelecer registos de aceitação e registos de controlo de pragas, e manter os registos para não menos que 2 anos. | □Conforme com    □Não atende |  |
| 5.2 Fonte de matérias-primas | 1. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares" (GB 2760) .  2. "Limites do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Micotoxinas em Alimentos" (GB 2761) .  3. "Limites do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Contaminantes em Alimentos" (GB 2762) .  4. "Limites Máximos de Resíduos de Pesticidas em Alimentos da Norma Nacional de Segurança Alimentar" (GB 2763).  5. "Padrão Nacional de Higiene de Segurança Alimentar para Especiarias Irradiadas" (GB 14891.4). | 5.2.1 Fornecer o relatório de teste mais recente de que o produto está em conformidade com os padrões nacionais de segurança alimentar da China. (quando aplicável)  5.2.2 Fornecer materiais que comprovem que as matérias-primas produzidas pela empresa devem provir de áreas onde as pragas quarentenárias não são motivo de preocupação para a China e que os fornecedores de matérias-primas possuem qualificações que atendam aos requisitos locais. | 1. As matérias-primas utilizadas devem cumprir as leis e regulamentos chineses, as normas nacionais de segurança alimentar e os acordos, protocolos, memorandos e outros regulamentos relevantes sobre a inspeção e quarentena de temperos exportados para a China.  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 . | □ Em conformidade com  □Não atende |  |
| 5.3 Aditivos alimentares (quando aplicável) | 1. Artigo 7.3 das "Normas Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para a Produção de Alimentos" (GB14881).  2. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares" (GB 2760). | 5.3 Lista de aditivos alimentares utilizados na produção e processamento (incluindo nome, finalidade, quantidade de adição, etc.). | 1. Os aditivos alimentares utilizados na produção cumprem os regulamentos da China sobre o uso de aditivos alimentares. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 5.4 Materiais de embalagem | 1. 8,5 em "Especificações gerais de higiene para padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881).  2. "Padrão Nacional de Higiene de Segurança Alimentar para Especiarias Irradiadas" (GB 14891.4).  3. "Princípios Gerais do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados" (GB7718).  3. Acordos, memorandos e protocolos bilaterais relevantes de inspeção e quarentena. | 5.4.1 Fornecer comprovação de que os materiais de embalagem internos e externos são adequados para embalagem do produto.  5.4.2 Fornecer estilos de etiqueta para produtos acabados a serem exportados para a China. | 1. Os materiais de embalagem não afetam a segurança alimentar e as características do produto sob condições específicas de armazenamento e uso.    2. As marcações das embalagens devem cumprir os requisitos dos acordos bilaterais de inspeção e quarentena , memorandos e protocolos. | □ Em conformidade com  □Não atende |  |
| **6. Controle de produção e processamento** | | | | | |
| 6.1 Estabelecimento e operação do 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). | 6.1.1 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.  6.1.2 Fornecer registros de monitoramento de pontos de PCC, registros de correção e formulários de amostra de registros de verificação. | 1. O plano HACCP deve analisar e controlar eficazmente os perigos biológicos, físicos e químicos.  2. O processo de produção deve ser razoável para evitar contaminação cruzada.  3. A fixação dos pontos do PCC deve ser científica e viável, e as medidas corretivas e de verificação devem ser apropriadas. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 6.2 Controle de micotoxinas | 1. "Limites do padrão nacional de segurança alimentar para micotoxinas em alimentos" (GB 2761). | relatórios de inspeção de amostragem que comprovem que as micotoxinas presentes nos produtos produzidos, processados e armazenados cumprem os padrões nacionais de segurança alimentar da China. | Se o sistema de controle de micotoxinas nos produtos da planta de processamento após a produção, processamento e armazenamento é razoável.  2. Os resultados dos testes devem estar em conformidade com os padrões nacionais de segurança alimentar da China . | □ Em conformidade com  □Não atende |  |
| 6.3 Uso de aditivos alimentares e fortificantes nutricionais (quando aplicável) | 1. Artigo 7.3 das "Normas Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para a Produção de Alimentos" (GB14881).  2. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares" (GB 2760).  3. "Padrão Nacional de Segurança Alimentar para o Uso de Melhoradores Nutricionais Alimentares" (GB14880).  4. "Padrão Nacional de Higiene de Segurança Alimentar para Especiarias Irradiadas" (GB 14891.4). | 6.3 Fornecer uma lista de aditivos alimentares e suplementos nutricionais utilizados na produção e processamento (incluindo nomes, usos, quantidades adicionadas, etc.). | 1. Os resultados dos testes devem estar em conformidade com os padrões nacionais de segurança alimentar da China. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| **7. Limpeza e desinfecção** | | | | | |
| 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 Fornecer medidas de limpeza e desinfecção, incluindo métodos e frequência de limpeza e desinfecção, e verificação dos efeitos da limpeza e desinfecção. | 1. As medidas de limpeza e desinfecção devem ser capazes de eliminar a contaminação cruzada e cumprir os requisitos de higiene. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **8. Controle de produtos químicos, resíduos, pragas e roedores** | | | | | |
| 8.1 Controle Químico | 1. 8.3 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881-2013). | 8.1 Descreva resumidamente os requisitos de uso e armazenamento de produtos químicos. | 1. O sistema de gerenciamento de produtos químicos é razoável e pode efetivamente impedir que os produtos químicos utilizados contaminem os produtos. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 8.2 Gestão da poluição física | 1. 8,4 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881-2013). | 8.2 Fornecer sistemas de gestão e registros de tratamento relacionados para prevenir a poluição física. | 1. Deve ser estabelecido um sistema de gestão para evitar a contaminação por matérias estranhas, devem ser analisadas possíveis fontes e vias de poluição e devem ser formulados planos e procedimentos de controlo correspondentes.  2. Medidas como manutenção de equipamentos, gestão de saneamento, gestão no local, gestão de pessoal externo e supervisão do processo de processamento devem ser adotadas para maximizar o  Minimize o risco de contaminação dos alimentos por vidro, metal, plástico e outros materiais estranhos.  3. Devem ser tomadas medidas eficazes, tais como telas, coletores, ímãs e detectores de metais, para reduzir o risco de contaminação dos alimentos por metais ou outros materiais estranhos. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 8.3 Controle de pragas e roedores | 1. 6.4 em "Especificações gerais de higiene para padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881). | 8.3 Fornecer métodos de controle de pragas e planos de layout. Se for realizado por terceiros, forneça qualificações de terceiros. | 1. O impacto de mosquitos, moscas e outras pragas de insectos e roedores na segurança e higiene da produção deve ser evitado. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 8.4 Gestão de resíduos | 1. 6,5 em "Especificações higiênicas gerais do padrão nacional de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881). | 8.4 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 processados a tempo de evitar poluição na produção. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **9. Rastreabilidade do produto** | | | | | |
| 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. | □Conforme com  □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. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **10. Gestão e treinamento de pessoal** | | | | | |
| 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 de exame físico dos funcionários. | 1. Antes de contratar trabalhadores, estes devem ser submetidos a exame físico e comprovar que estão aptos para trabalhar numa empresa de transformação alimentar.  2. Os funcionários devem submeter-se a exames físicos regulares e manter registos. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 10.2 Treinamento de pessoal | 1. 12 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881). | 10.2 Fornecer aos funcionários planos anuais de treinamento, conteúdo, avaliações e registros. | 1. O conteúdo do treinamento deve abranger o memorando de inspeção e quarentena, acordos e protocolos de temperos exportados para a China, regulamentos e normas chinesas, etc. | □Conforme com  □Não atende |  |
| 10.3 Requisitos de gestão | 1. 13,3 em "Padrões Nacionais de Segurança Alimentar, Especificações Gerais de Higiene para Produção de Alimentos" (GB14881). | 10.3 Fornecer registros de treinamento para o pessoal de gestão sobre os regulamentos relevantes do país/região onde os produtos exportados estão localizados e as leis e regulamentos de saúde vegetal e segurança alimentar da China, e realizar verificações no local e perguntas e respostas quando necessário. | 1. As capacidades comerciais do pessoal de produção e gerenciamento da empresa devem ser adequadas aos requisitos do trabalho e devem estar familiarizados com os regulamentos relevantes do país/região e com as leis e regulamentos de saúde vegetal e segurança alimentar da China, bem como com os requisitos do Acordo de Exportação de Temperos para a China assinado por ambas as partes e os requisitos desta especificação.  2. Ter as qualificações e capacidades adequadas ao seu trabalho. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **11. Autoexame e autocontrole** | | | | | |
| 11.Inspeção do produto acabado | 1. 9 em "Especificações higiênicas gerais dos padrões nacionais de segurança alimentar para produção de alimentos" (GB14881) .  2. "Padrão Nacional de Higiene de Segurança Alimentar para Especiarias Irradiadas" (GB 14891.4)  3. "Normas Nacionais de Segurança Alimentar para o Uso de Aditivos Alimentares " ( GB 2760) .  4. "Limites do Padrão Nacional de Segurança Alimentar para Micotoxinas em Alimentos" (GB 2761) .  5. "Limites dos padrões nacionais de segurança alimentar para contaminantes em alimentos" (GB 2762) .  6. "Limites Máximos de Resíduos de Pesticidas em Alimentos do Padrão Nacional de Segurança Alimentar" (GB 2763) . | 11.1 Fornecer itens de inspeção de produtos acabados, indicadores, métodos de inspeção e frequência.  11.2 Se uma empresa tiver o seu próprio laboratório, deverá apresentar provas das suas capacidades e qualificações laboratoriais; se a empresa confiar um laboratório confiado a terceiros, deverá fornecer as qualificações laboratoriais confiadas ; | 1. As empresas devem realizar testes fitossanitários, de segurança alimentar e outros testes nos seus produtos para garantir a conformidade com os requisitos chineses e manter registos de testes durante pelo menos 2 anos.  2. As empresas devem ter capacidades de inspeção e testes fitossanitários e de segurança alimentar dos produtos, ou confiar a uma instituição com qualificações relevantes a realização de inspeções e testes. | □Conforme com  □Não atende |  |
| **12. Controle de pragas** | | | | | |
| 12.1 Prevenção e controle de pragas quarentenárias que preocupam a China | Memorando, Acordo e Protocolo sobre Inspeção e Quarentena de Temperos Exportados para a China. | 12.1 A empresa deverá apresentar uma lista de pragas quarentenárias preocupantes para a China, bem como seu sistema de monitoramento e resultados de monitoramento. | 1. As empresas devem tomar medidas eficazes no processo de produção e armazenamento para evitar que os produtos sejam infectados por organismos prejudiciais, monitorizar as pragas quarentenárias que preocupam a China e manter registos de monitorização durante pelo menos 2 anos. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 12.2 Identificação de pragas | Memorando, Acordo e Protocolo sobre Inspeção e Quarentena de Temperos Exportados para a China. | 12.2 As empresas deverão apresentar registros de pragas encontradas durante a produção e armazenamento e registros de identificação de instituições profissionais a elas confiadas . | 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 registos de trabalho, que devem ser conservados por pelo menos dois anos. | □ Em conformidade com  □Não atende  □ Não aplicável |  |
| 12.3 Controle de Pragas | Memorando, Acordo e Protocolo sobre Inspeção e Quarentena de Temperos Exportados para a China. | 12.3 O empreendimento deve apresentar registros das medidas de controle de pragas implementadas nas áreas de produção e armazenamento. | 1. As empresas devem implementar medidas de controlo de pragas nas áreas de produção e armazenamento regularmente ou quando necessário. As medidas relevantes de prevenção e controlo devem ser registadas e mantidas por pelo menos 2 anos. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| 12.4 Tratamento de fumigação (se necessário) | Memorando, Acordo e Protocolo sobre Inspeção e Quarentena de Temperos Exportados para a China. |  | 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. | □Conforme com  □Não atende  □Não aplicável |  |
| **13. Declaração** | | | | | |
| 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" (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 |  |
| 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" (Despacho da Administração Geral das Alfândegas n.º 248) . |  | 1. Deve ser assinado pela autoridade competente e carimbado pela autoridade competente. . | □Conforme com  □Não atende |  |