輸入水産物の海外生産企業の登録条件と比較・検査のポイント

登録番号:

会社名：

会社の住所:

フォームに記入した日付:

フォームに記入する手順:

1. 「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する規定」（関税総局第 24 の8号）に基づき、申請する海外水産物生産企業の衛生条件中国での登録は、中国の法律、規制および基準に準拠し、中国に輸出される水産物の検査および検疫プロトコルの要件に準拠する必要があります。このフォームは、輸入水産物を管轄する海外当局が、記載されている主な条件と根拠に基づいて水産物生産企業に対して公的検査を実施するためのものであり、同時に海外の水産物生産企業は審査項目に記入する必要があります。記載されている主な条件と根拠に基づいて裏付け資料を提出し、企業が登録を申請する前に自己評価の要点に基づいて自己審査を行うこともできます。

2. 海外管轄当局及び海外水産物生産企業は、比較検査の実態に基づいて誠実に適合性の判断を行うべきである。

3. 提出する資料は中国語または英語で記入し、その内容は真実かつ完全である必要があります。添付ファイルの番号と内容は、「記入要件および認証資料」のプロジェクト番号と内容と正確に一致している必要があります。同時に、裏付け資料の添付ファイルのディレクトリも提出する必要があります。

4. 「水産製品」とは、クラゲ、軟体動物、甲殻類、棘皮動物、頭索動物、魚類、両生類、爬虫類、水生哺乳類およびその他の水生動物製品およびその製品、藻類を含む、人間が消費するための水産動植物製品およびその製品を指します。およびその他の海洋植物製品およびその製品には、生きた水生動物および水生動植物の繁殖材料は含まれません。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| プロジェクト | 条件と根拠 | 要件とサポート資料の記入 | 見直しのポイント | 適合性の判定 | 述べる |
| **1. 企業の基本状況** |
| 1.企業の基本状況 | 1. 「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する条例」（税関総署令第 24 条8号）第 5 条、第 6 条、第 7 条および第 8 条2. 「中華人民共和国輸出入食品安全管理措置」 （関税総局第 249 号） 。３ ．中国に輸出される水産物の検査および検疫プロトコルは、申請国の管轄当局と税関総署の間で署名されます。 | 輸入水産物の海外生産企業向け基本情報フォームに記入します。 | 1.企業は情報を真実に記入する必要があり、基本情報は輸出国の管轄当局から提出された情報および実際の生産および加工条件と一致していなければなりません。2.中国に輸出される水産物は、中国に輸出される水産物の検査および検疫に関する関連協定、議定書、覚書などに定められた製品範囲に準拠する必要があります。3. 人的資源（企業および役人）は、企業の生産および加工および公的検査および監督の要件を満たすことができなければならない。4. 冷蔵保管能力は、冷凍/冷蔵水産物を連続的に生産および保管できる能力を満たしている必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| **2. 企業の所在地と工場のレイアウト** |
| 2.1用地の選定と工場環境 | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の3.1および3.2 。2. 「水産製品の製造のための衛生仕様」(GB 20941)の3.1および3.2 。 | 2.1.1 工場エリアの平面図を提供し、さまざまな作業エリアの名前を示します。2.1.2 工場が位置する環境の写真を提供してください。写真には、周囲の環境情報 (都市部、郊外、工業地帯、農業地帯、住宅地) が示されている必要があります。 | 1. 生産・加工のニーズに合わせた工場エリアのレイアウト。2. 工場周辺には汚染源がない。 | □適合□満たしていない |  |
| 2.2 ワークショップのレイアウト | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の4.1 。2. 「水産物の製造に係る衛生基準」(GB 20941 ) 4.1 。 | 2.2作業場の平面図を提供し、人の流れ、物流、水の流れ、処理手順、およびさまざまな清掃エリアを示します。 | 1. 作業場のレイアウトは、生産および加工の要件を満たし、相互汚染を避けるために合理的である必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| **3. 施設・設備** |
| 3.1 生産および加工設備 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の5.2.1 。2. 「水産物の生産に関する国家食品安全基準と衛生仕様」(GB 20941 ) 5.2.1 。 | 3.1主要な機器と設備、および設計と処理能力のリストを提供します。 | 1. 企業は生産能力に見合った生産設備を備えるべきである。 | □適合□満たしていない |  |
| 3.2倉庫設備 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の10 。2. 「水産物の生産に関する国家食品安全基準と衛生仕様」(GB 20941 ) 10.2 。 | 3.2冷蔵倉庫がある場合は、温度管理要件と監視方法を説明してください。 (該当する場合)。 | 1.保管設備は製品の保管温度要件を満たすことができます。 |  |  |
| **4.水/氷/蒸気** |
| 4.1 生産および加工用の水/蒸気/氷 (該当する場合) | 1. 「飲料水の衛生基準」(GB 5749)2. 「水産物生産のための国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の5.1.1 。3. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の 5.1.1 。 | 4.1.1 自家製水源または二次給水施設の写真を提供し、専任の担当者の有無、施錠、その他の食品保護措置の有無を説明してください。 (該当する場合)4.1.2 食品と直接接触する生産水および加工水および氷/蒸気（該当する場合）のモニタリング計画を提供します。これには、細菌学的検査項目、方法、頻度、記録、検査結果および最後の 2 つの検査報告書が含まれます。4.1.3 食品と直接接触する蒸気を生成するときに使用されるボイラー添加剤を提供し、それらが食品の生産および加工の要件を満たしているかどうかを説明します。 | 1. 生産水モニタリング計画は、工場内のすべての水の出口をカバーする必要があります。2. プロジェクトと方法が「飲料水基準」(GB5749) の要件を満たしているかどうか。3. サブ給水施設は、衛生管理手順を策定および実施し、適切な食品保護対策を講じなければなりません。4. 食品と直接接触する蒸気を生成するときに使用されるボイラー添加剤は、食品の生産および加工の要件に適合する必要があります。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| **5. 原材料および包装材** |
| 5.1原材料および賦形剤の受け入れ | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の7 。2. 「水産物の生産に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の7 。 | 5.1原材料および添加物の受け入れ基準および受け入れ方法を含む受け入れ措置を提供する。 | 1.原材料および添加物の受け入れ基準は中国の規制および基準に準拠しています。 | □適合□満たしていない |  |
| 5.2原材料の供給源 | 1. 「水産物の生産に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の 7.2 。2.水生動物の内臓、卵、皮、ヒレ、鱗、骨、貝殻、その他の非筋肉組織を水産物の原料として使用する場合は、国家食品安全基準に準拠する必要があります。動物由来の生鮮および冷凍水産物」（GB 2733）。3.動物由来の水産物の原材料は、「生鮮および冷凍動物由来の水産物に関する国家食品安全基準」（GB 2733）に準拠する必要があります。4.藻類製品の原材料は、「藻類およびその製品に関する国家食品安全基準」(GB 19643) に準拠する必要があります。5. 「食品中の病原性細菌の国家食品安全基準制限値」(GB29921) の表 1。6. 「動物由来の水産物に関する国家食品安全基準」(GB10136)の3.6および3.7 。 | 5.2.1 原材料が水産物原料または生物毒を含む水産物原料の場合は、最新の試験報告書を提出してください。 (該当する場合)5.2.2漁船の場合は、漁船の操業海域、操業時間、漁種に関する正式な許可書類と漁法の説明を提供します。 (該当する場合)5.2.3育種原料の場合は、育種場の資格証明書を提出してください。 (該当する場合) | 1. 二枚貝やフグなどの生物毒素を含む水産物の原材料は、原材料の安全性を確保するために、毒素検査を実施し、関連法規に従って検査および加工する必要があります。2. 使用される原材料は、中国に輸出される水産物の検査および検疫に関する関連協定、議定書、覚書およびその他の規制の要件に準拠する必要があります。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| 5.3二枚貝の原材料（該当する場合） | 1. 「水産物の生産に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の7.2 。2. 「食品中の病原性細菌の国家食品安全基準制限値」(GB29921) の表 1 。3. 「動物由来の水産物に関する国家食品安全基準」(GB10136-2015)の3.6および3.7 。 | 5.3.1貝類原料の産地海域の説明と二枚貝採取業者の正式な許可証を記載してください。5.3.2 貝類原料の精製処理方法を提供する。5.3.3生の貝類に含まれる貝毒の監視措置を講じる。 | 1. 二枚貝は正式に許可された水産養殖または漁場から採取され、必要に応じて精製される必要があります。貝類原料の生産者または収穫者は、管轄当局からのライセンスを取得する必要があります。2. 貝類原料の貝毒検査を定期的に実施し、原料の安全性を確認します。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| 5.4食品代理店(該当する場合) | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881) の第 7.3 条。2. 「水産物の生産に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941) の第 7.3 条。3. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」(GB 2760)。 | 5.4製造・加工時に使用される食品添加物のリスト（名称、目的、添加量等を含む）。 | 1. 製造に使用される食品添加物は、中国の食品添加物使用規制に準拠しています。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| 5.5梱包材 | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の8.5 。2. 「水産物の生産に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の8.5 。3.関連する二国間検査および検疫協定、覚書およびプロトコル。 | 5.5.1 内部および外部の梱包材が製品の梱包に適していることの証明を提供します。5.5.2 中国に輸出される完成品のラベル スタイルを提供します。 | 1. 包装材料は、特定の保管および使用条件下では食品の安全性や製品の特性に影響を与えません。2.包装マークは、二国間検査および検疫協定、覚書およびプロトコルの要件に準拠する必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| **6生産・加工管理** |
| 6.1 HACCPシステムの構築と運用 | 1. 「水産物生産のための国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の8.1 。2. 「危険分析重要管理点 (HACCP) システムに基づく食品生産企業の一般要件」 (GB/T 27341) 。 | 6.1.1中国への輸出を目的としたすべての製品について、生産および加工のフローチャート、危険性分析ワークシート、および HACCP 計画を提供する。6.1.2 CCP ポイント監視記録、修正記録、検証記録サンプル フォームを提供します。 | 1. HACCP 計画は、生物学的、物理的、化学的危険を分析し、効果的に制御する必要があります。2. 製造プロセスは、相互汚染を避けるために合理的である必要があります。3. CCP ポイントの設定は科学的かつ実行可能である必要があり、是正措置と検証措置が適切である必要があります。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| 6.2 温度制御 | 1. 8. 2.2.1.4、8.2.2.1.6、 「水産物生産のための国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941 ) 。2. 「水産物の製造に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の8.2.2.2.1 (冷蔵水産物に適用) 。 | 6.2.1 原材料の解凍方法、解凍時間および温度管理要件（該当する場合）を提供します。6.2.2 加工作業場および保管倉庫に温度管理要件と温度監視装置を提供する。 （冷蔵水産物が対象）。 | 1. 原料の解凍時間と温度を管理します。2. 冷蔵水産物加工工場には、温度管理措置を講じる必要があります。加工された水産物は、できるだけ早く冷蔵環境に移す必要があります。冷蔵室には温度インジケーターが装備されている必要があります。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| 6.3冷凍水産物 | 1. 8. 2.2.2.2 「水産物生産のための国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941 ) 。 | 6.3.1冷凍水産物の凍結方法、時間、凍結温度管理要件とその決定根拠を提供する。6.3.2水産物を生で食べる場合は、低温処理の温度と時間を指定してください。 | 1.水産物の厚さ、形状、生産量に応じて凍結時間と温度を決定し、できるだけ早く最大氷結晶生成ゾーンを通過するようにします。2.生の水産物を食べる場合は、人体に有害な寄生虫を確実に死滅させるための十分な冷却処理方法が必要です。 -20°C 以下の周囲温度で 7 日間冷凍保存します。3.周囲温度 -35°C 以下で固体になるまで凍結し、周囲温度 -35°C 以下で 15 時間保管します。4.周囲温度-35℃以下で固まるまで凍結し、周囲温度-20℃以下で24時間保存します。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| 6.4乾燥水産物（該当する場合） | 1. 「水産物生産のための国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の8.2.2.2.3 。 | 6. 4乾燥時間、乾燥温度、環境湿度、最終製品の水分活性、および乾燥水産物加工の梱包および保管方法を提供します。 | 1. 乾燥製品の水分活性が安全な範囲内であることを確認してください。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| 6.5水産物の漬物（該当する場合） | 1. 「水産物の生産に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の8.2.2.2.4 。 | 6.5水産物の漬物に糖分と塩分を加えます。 | 1. 非好塩性細菌の繁殖を防ぐために、漬物製品の製造には適切な塩分を使用する必要があります。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| 6.シーフード缶詰6 個（該当する場合） | 1. 「水産物生産のための国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の8.2.2.2.5 。 | 6.6.1さまざまな仕様の缶詰水産物の滅菌温度と時間の要件、および最新の滅菌/温度記録を提供します。6.6.2さまざまな仕様の缶詰水産物の滅菌容器の熱浸透および熱分布レポートを提供します。 | 1.水産缶詰は十分な殺菌温度と殺菌時間を確保する必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| **7.洗浄と消毒** |
| 7.1 洗浄と消毒 | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の8.2.1 。2. 「水産物生産のための国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の8.2.1 。 | 7.1洗浄および消毒の方法と頻度、および洗浄および消毒の効果の検証を含む、洗浄および消毒の措置を提供する。 | 1. 洗浄および消毒対策は、相互汚染を排除し、衛生要件を満たすことができる必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| 7.2環境微生物モニタリング | 1. 「水産物生産のための国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941)の8.2.2.1.2および 8.2.2.1.3 。 | 7.2環境および生産プロセスにおける製品の微生物モニタリング計画を作成します。これには、モニタリング項目、頻度、判断基準、陽性結果に対する是正措置が含まれます。 | 1.監視の焦点は、微生物が隠れて繁殖しやすい領域をカバーする必要があります。2.サンプリングポイントの設定。たとえば、大規模なメンテナンス、建設活動、または衛生状態が悪化した場合、必要なサンプリングポイントがモニタリング計画に追加されます。3.試験結果と汚染リスクの深刻度に基づいて、環境モニタリング計画の実施頻度を調整するかどうか。4.肯定的な結果に対する修正措置。 | □適合□満たしていない |  |
| **8. 化学物質、廃棄物、害虫およびげっ歯類の防除** |
| 8.1化学的管理 | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881-2013)の8.3 。2. 「水産製品の製造のための衛生仕様」(GB 20941)の8.3 。 | 8.1化学物質の使用と保管の要件を簡単に説明します。 | 1. 使用する化学物質による製品の汚染を防止します。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| 8.2廃棄物管理 | 1.8.1.4 「水産物の製造に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 20941 ) 。 | 8.2.1作業場における食用製品の容器と廃棄物保管容器の区別の写真を提供してください。8.2.2廃棄物処理手順の要件を簡単に説明します。 | 1.作業場内の食用製品の容器と廃棄物保管容器は明確にマークされ、区別される必要があります。2. 廃棄物は個別に保管し、生産への汚染を避けるために適時に処理する必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| 8.3害虫およびげっ歯類の防除 | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の 6.4 | 8.3害虫駆除の方法と配置計画を第三者が行う場合は、第三者の資格を提供します。 | 1. 生産の安全性と健康に対する害虫や害虫の影響は避けるべきです。 | □適合□満たしていない |  |
| **9. 製品のトレーサビリティ** |
| 9 トレーサビリティとリコール | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の11 。2. 「水産物の生産のための衛生仕様」 (GB 20941 ) 11 。 | 9.製品のトレーサビリティ手順を簡単に説明します。完成品のバッチのバッチ番号を例として、完成品を原材料まで追跡する方法を説明します。 | 1. トレーサビリティ手順は、原材料、生産および加工プロセス、および最終製品のフルチェーンの双方向トレーサビリティを実現するために確立される必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| **10.人事管理と研修** |
| 10.1 従業員の健康および衛生管理 | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の6.3 。2. 「水産物生産のための国家食品安全基準衛生仕様」(GB20941)の6.3 。 | 10.1従業員に雇用前の健康管理と健康診断の要件を提供する。 | 1.従業員を雇用する前に、健康診断を受け、食品加工企業で働くのに適していることを証明する必要があります。2. 従業員は定期的に健康診断を受け、記録を保管する必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| 10.2 人材育成 | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の12 。2. 「水産物の生産に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB20941)の12 。 | 10.2従業員に年間研修計画、内容、評価、記録を提供する。 | 1.研修内容は、中国に輸出される水産物の検査と検疫に関する覚書、協定と議定書、中国の規制と基準などをカバーする必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| **11.自己点検と自制** |  |
| 1 1.完成品検査 | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の9 。2. 「水産物生産のための国家食品安全基準衛生仕様」(GB20941)の9 。3. 「生鮮および冷凍の動物由来の水産物に関する国家食品安全基準」(GB 2733)。4. 「動物由来の水産物に関する国家食品安全基準」(GB 10136)。5. 「水産調味料に関する国家食品安全基準」 ( GB 10133)。6. 「藻類およびその製品に関する国家食品安全基準」(GB 19643)。7. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」( GB 2760 ) 。8. 「食品中のマイコトキシンの国家食品安全基準制限値」(GB 2761)。9. 「国家食品安全基準」 食品中の汚染物質の制限」 ( GB 2762 ) 。10.国家食品安全基準 食品中の農薬の最大残留限度 (GB 2763 ) 。「食品中の放射性物質の濃度制限に関する国家食品安全基準」（GB 14882）。「乾燥ナマコに関する国家食品安全基準」(GB 31602)。 | 1 1 .1 完成品の検査項目、指標、検査方法、頻度を示します。1 1.2企業は独自の検査室を有し、企業検査室の能力および資格の証明書を提出する。企業は、委託検査室の資格を提供するために第三者の委託検査室を委託する。 | 1. 完成品の検査項目は中国の基準に準拠しています。 | □適合□満たしていない |  |
| **12.声明** |
| 12.1 企業声明 | 1. 「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する規定」第8条及び第9条。 | 12.1 「輸入水産物海外生産企業登録申請書」に必要事項を記入します。 | 法人の署名と会社の印章が必要です。 | □適合□満たしていない |  |
| 12.2所轄官庁による確認 | 1. 「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する規定」第8条及び第9条。 | 12.2 「輸入水産物海外生産企業登録申請書」に必要事項を記入します。 | 管轄当局の署名と押印が必要です。 | □適合□満たしていない |  |