輸入蜂製品の海外生産事業者の登録条件と比較・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条例」（関税総局第248号）に基づき、海外の蜂製品生産加工企業の衛生条件が適用される。中国で登録するには、中国の法律、規制、基準に準拠する必要があります。中国に輸出される蜂製品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。

2. 輸入蜂製品を管轄する海外当局は、この表に基づいて蜂製品生産企業に対する公的検査を実施し、検査の実態に基づいて誠実に適合性を判断するものとする。中国税関総署輸出入食品安全局の関連要件に従って、このフォームと海外の蜂製品メーカーが提供する証明書資料を提出してください。

3. 海外の蜂製品生産企業は、この様式に従って登録を申請する前に自己評価および自主検査を実施しなければならない。本フォームの「記入要件および補足資料」欄の内容に従って補足資料をご用意ください。認証資料はカタログ化され、その番号と内容は「記入要件と認証資料」欄の番号と内容に一致する必要があり、中国語と英語で記入され、内容が真実で完全である必要があります。

4. 英語の内容は参考用であり、中国語の内容が優先されます。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| プロジェクト | 主な条件と根拠 | 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. 企業の基本情報** |
| 1.基本的な状況 | 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」（関税総局第 248 号）の第 5 条、第 6 条、第 7 条および第 8 条。2. 「輸出入食品安全管理に関する中華人民共和国の措置」（関税総局第 249 号）。 。3. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )。4．中国に輸出されるミツバチ製品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。 | 蜂製品生産企業登録申請書」に必要事項を記入します。 | 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.企業の人的資源は、企業の生産、加工、品質および安全管理の要件を満たすことができなければなりません。中国に輸出されるミツバチ製品は、議定書で指定された製品範囲に準拠する必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| **2. 企業の所在地、工場のレイアウト、施設および設備** |
| 2.1企業の所在地の選択 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の3.1 。 | 2.1 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、住宅地など）が示されている必要があります。 | 工場エリアの周囲に汚染源があってはなりません。 | □適合□満たしていない |  |
| 2.2 工場環境とレイアウト | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の3.2 。 | 2.2 工場エリアの平面図を提供します。平面図には、生産および加工、原材料/最終製品の保管、化学薬品保管室、研究室 (該当する場合)などのさまざまな機能エリアが示されている必要があります。 | 工場エリアのレイアウトは生産と加工のニーズを満たしており、機能エリアは製品汚染のリスクを防ぐために合理的に分割されています。 | □適合□満たしていない |  |
| 2.3 ワークショップの設計とレイアウト | 「国家食品安全基準食品製造のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の4.1 。 | 2.3 生産作業場の平面図を提供する。作業場平面図には、清潔なエリアと、人員更衣室、生産および加工室、および工具の洗浄および消毒室などの機能エリアの範囲を明確に示す必要がある。作業場における人員と製品の流れの方向。 | 作業場のレイアウトは、生産と加工のニーズを満たし、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 |  |
| 2.4ワークショップの建物の構造と材料 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881) の4.2 。 | 2.4 材料を説明するために、ワークショップの天井、壁、床、ドア、窓の写真を提供してください。 | 作業場の建物の構造と材料は食品の生産と加工の衛生要件を満たしており、食品の汚染を防ぐために掃除が簡単です。 | □適合□満たしていない |  |
| 2.5生産施設および設備 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 1 4881 )の 5および 6.2 。 | 2.5.1生産および加工のための主要な設備および施設のリストを提供します。2.5.2主な生産と加工、給水、排水、洗浄と消毒、廃棄物の保管、個人衛生、照明、温度管理（該当する場合）およびその他の設備と施設の写真を提供してください。 | 企業は、生産能力に適した生産設備を備え、生産および加工プロセスの衛生状態が要件を確実に満たすことができるようにする必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| 2.6 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」(GB 14881 )の5.1.8 および 10 。 | 2.6原材料および最終製品の保管に関する管理要件を簡単に説明し、保管状況を反映できる保管内の関連写真を提供します。 | 中国に輸出される製品の原材料、半製品、完成品が明確にマークされ、保管および輸送環境が清潔で衛生的であることを保証する必要があり、温度要件のある倉庫には温度管理設備が必要です。要件を満たすもの。 | □適合□満たしていない |  |
| **3.加工水の供給** |
| 3.1 加工水の水質処理 (該当する場合) | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の5.1.1および5.1.2 。2.「飲料水の衛生基準」(GB 5749)。 | 3.1 会社独自の水源の場合は、水質管理の関連措置を説明し、最新の生産水水質検査報告書（該当する場合）を提供してください。 | 塩素処理中に添加される塩素の量は、「飲料水の衛生基準」(GB 5749) の要件に準拠する必要があります。塩素を添加しない場合、企業は水質が「飲料水の衛生基準」の要件を満たしていることを確認する必要があります。飲料水」(GB 5749)。 | □適合□満たしていない□該当なし  |  |
| **4.ミツバチ製品の原材料の供給源** |
| 4.1養蜂のリンク | 申請国の管轄当局と税関総署の間で署名された、中国に輸出されるミツバチ製品の検査および検疫プロトコル。 | 4.1.1企業に原材料を提供する養蜂場/蜂蜜シェーカーのリスト (リストには養蜂場/蜂蜜シェーカーの位置情報が含まれている必要があります) および国の管轄当局によって承認されたそれらの認証資料。4.1.2第三国からの蜂製品の原材料については、その原材料が中国に輸出される蜂製品の検査および検疫プロトコルに準拠した蜂製品からのものであることを証明する資料（該当する場合）を提供してください。4.1.3 ミツバチ製品の原材料が二国間議定書の要件を満たしていることを証明する文書。 | 中国に輸出されるミツバチ製品の原材料を提供する養蜂場または蜂蜜振盪室は、それらが所在する国の管轄当局によって承認され、効果的に監督され、二国間議定書の関連要件を遵守する必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| 4.2原材料の受け入れ | 申請国の管轄当局と税関総署の間で署名された、中国に輸出されるミツバチ製品の検査および検疫プロトコル。「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の7.1 および 7.2 。 | 4. 2.1蜂製品原料の供給業者（原料を提供する養蜂場や蜂蜜振盪室などを含む）に対する会社の管理要件を簡単に説明します。4.2.2 原材料の受け入れシステムを提供する（有害な蜂蜜源が工場に入るのを防ぐ方法を含む、指標、制限、受け入れ要件などを含む）。4.2.3蜂製品が蜂の病気の病原体に感染するのを防ぐためのリスク管理システムを提供する。 | 1.中国に輸出されるミツバチ製品の製造に使用される原材料は、安全で衛生的で、人間の消費に適したものでなければなりません。2. 中国に輸出されるミツバチ製品を通じた関連ミツバチの病気の蔓延を防止するために、二国間議定書の規定に従って効果的な措置を講じる。 | □適合□満たしていない |  |
| 4.3食品関連製品 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の7.4 。 | 4.3.1.食品包装材料、洗剤、消毒剤などの購入要件を簡単に説明します。4.3.2.蜂製品と直接接触する包装材料の消毒要件を簡単に説明します。 | 食品関連製品は食品安全要件を遵守し、食品の汚染を避ける必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| **5.プロセス制御** |
| 5.1加工プロセス | 1. 「国家食品安全基準蜂蜜衛生基準」(GB14963) 。2.申請国の管轄当局と税関総署の間で署名された、中国に輸出されるミツバチ製品の検査および検疫プロトコル。 | 5.1.1 (蜂蜜会社に適用)蜂蜜の加工技術の簡単な説明(蜂蜜を加熱するかどうか、加熱の最高温度と圧力、フィルタースクリーンのメッシュサイズ、脱水および濃縮プロセスを使用するかどうか、などを含む)食品添加物やその他の原材料が添加されている場合など） 。5.1.2 (ローヤルゼリー企業に適用) 生産および加工技術を簡単に説明します。5.1.3 二国間議定書の規定に従って、ミツバチの病気のリスクを排除するための効果的な措置を講じます。5.1.4 主要な処理装置の写真を提供します。 | 1.中国に輸出される蜂蜜は蜂蜜の基本的な定義に準拠し、蜂製品の自然な特性を維持し、他の食品添加物や食品原料を添加すべきではありません。2. 中国に輸出されるミツバチ製品が、二国間議定書で規定されているミツバチに関連する病気を伝染させないようにする。 | □適合□満たしていない |  |
| 5.2衛生管理状況 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の6.1、6.6、および 8 。 | 5.2.1 生産および加工時の衛生管理の基本要件と管理システムを簡単に説明します。5.2.2 加工工場で実施されている衛生管理措置の写真を提供してください。 | 中国に輸出されるミツバチ製品の安全性と衛生性を確保するには、生産および加工プロセス中に効果的な衛生管理措置を実施する必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| 5.3自己吟味と自制 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 ) 9 | 5.3.1企業が自社の検査室を有する場合は、企業の検査室の能力と資格の証明を提出しなければならない。企業が第三者の委託検査室を委託する場合は、委託された検査室の資格を証明する資料を提出しなければならない。5. 3.2監視項目、頻度、判断基準、不適格取扱い措置等を含む企業監視計画を策定する。 | 企業は自主検査・自主管理計画を策定し、原材料・製品検査のサンプリング・検査・判定基準は中国の要求事項に準拠し、製品の安全性と衛生性を確保する必要がある。 | □適合□満たしていない |  |
| **8.化学薬品および梱包材の管理** |
| 8.1 化学物質の管理と保管 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の7.4 および 8.3 。 | 8.1.1 化学物質の使用と保管の要件を簡単に説明します。8.1.2 化学薬品保管室の写真を提供してください。 | 1. 化学物質 (消毒剤やその他の洗浄剤を含む) は、現地の管轄当局および中国の要件に準拠する必要があります。2. 化学物質は専用の場所に保管し、厳密に管理し、明確にラベルを付ける必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| 8.2 内部および外部の梱包材の管理と保管 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の7.5 および 8.5 。 | 8.2内部および外部の包装材料がミツバチ製品の包装に適していることを証明するものを提出してください。 | 包装材料には有毒物質や有害物質が含まれていてはならず、ミツバチ製品の感覚特性を変えてはなりません。 | □適合□満たしていない |  |
| **9. 廃棄物の処理と害虫駆除** |
| 9.1廃棄物の処理 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の6.5 。 | 9.1.1 作業場内の食用製品の容器と廃棄物保管容器の識別の写真を提供します。9.1.2 廃棄物処理手順の要件を簡単に説明します。無害な処理に第三者を使用する場合は、第三者企業の対応する資格を提供してください。 | 1. 食用製品の容器と廃棄物保管容器には明確にマークを付けて区別する必要があります。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 |  |
| 9.2 害虫およびげっ歯類の防除 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の6.4 。 | 9.2 害虫駆除のレイアウト計画を提供する 第三者が責任を負う場合は、第三者の資格を提供します。 | 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 |  |
| **10. 製品のトレーサビリティとリコール** |
| 10. 製品トレーサビリティとリコールシステム | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の11 および 14 。申請国の管轄当局と税関総局との間で署名された、中国に輸出されるミツバチ製品の検査および検疫プロトコルに規定されているトレーサビリティおよびリコール要件。 | 10.1製品トレーサビリティ手順を簡単に説明します。完成製品のバッチ番号を例として、対応する養蜂場または前のステップの供給元企業まで完成製品を追跡する方法を説明します。10.2保管および加工プロジェクト中に蜂製品を加工する原材料、完成品、半製品のバッチ識別の写真を提供する。 | 1.バッチ番号の構成により動物や製品の産地を特定し、バッチ管理と販売記録の受領により一歩進んで一歩戻るトレーサビリティ管理を行うこと。2.製品には、加工や保管などのあらゆる面で効果的なラベルが付けられていることを確認する必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| **11.人事管理と研修** |
| 11.1 従業員の資格と健康管理 | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の6.3 。 | 11.1 従業員に雇用前の健康管理と従業員の健康診断要件を提供します。 | 1. 従業員は雇用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 |  |
| 11.2 人材トレーニング | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881 )の12 。 | 11.2 従業員に年間研修計画、内容、評価、記録を提供する。 | 中国に輸出されるミツバチ製品の検査と検疫プロトコル、中国の規制と基準管理などをカバーする必要があります。 | □適合□満たしていない |  |
| **12. 声明** |
| 12.1企業声明 |  | 蜂製品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 獣医師当局による確認 |  | 蜂製品海外生産企業登録申請書」に必要事項を記入します。 | それには管轄獣医師の署名と管轄当局の押印が必要です。 | □適合□満たしていない |  |