輸入詰め物パスタの海外メーカーの登録条件と比較・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、登録を申請する海外の詰め物パスタ生産企業の衛生状態中国では、中国に輸出される詰め物パスタ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、輸入詰め物パスタを管轄する海外の管轄当局が記載されている主な条件と根拠に基づいて詰め物パスタ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、同時に海外の詰め物パスタ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報告書を提出し、裏付け資料と審査の要点に基づいて自己審査を行うこともでき、企業が登録を申請する前に自己評価を行うことができます。

2. 海外管轄当局及び海外の詰め物パスタ製造業者は、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、認証資料の添付ファイル一覧も提出してください。

4.「詰めパスタ」とは、家畜や家禽の肉、果物や野菜、水産物、卵製品、乳製品などの1つまたは複数の原材料を使用し、小麦粉またはその他のデンプンを多く含む原料小麦粉を皮革に加工したものを指します。具材として、具材を含む米粉製品や米粉製品は、個別包装の有無にかかわらず、下ごしらえ、加熱（または非加熱）、急速冷凍、冷蔵（冷凍）保存などの加工技術によって製造されます。調味料の袋に入っており、簡単な加工でお召し上がりいただけます。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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** |
| 1.1 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」（関税総局第 248 号）の第 5 条、第 6 条、第 7 条および第 8 条。2. 申請国の管轄当局と税関総署の間で署名された、中国に輸出される詰め物パスタの検査および検疫プロトコル。  | 1.1.1 輸入詰め物パスタの海外製造業者向けの 1. 基本情報フォームを入力します。 1.1.2 生産能力、実際の年間生産量（品種ごとの統計）を含む、レビュー日から過去 2 年間の生産および操業情報を提供します（設立されてから 2 年未満の場合は、企業設立以降の情報を提供します）。 ）、輸出量（ある場合）、品種および国家統計）など。 | 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. 中国に輸出される詰め物パスタは、中国に輸出される詰め物パスタの検査及び検疫に関する関連協定、議定書、覚書等に規定された製品範囲に適合しなければならない。 | □適合□満たしていない  |   |
| 1.2 管理体制 | 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。 | 1.2 植物検疫の予防管理、食品の安全管理、人事管理、化学物質の使用、原材料の受け入れ、倉庫管理、完成品の輸出検査、不適合製品の回収、トレーサビリティ管理などに関する管理システム文書を提供する。 | 企業は、植物検疫の予防と管理、食品の安全管理、人事管理、化学物質の使用、原材料の受け入れ、倉庫管理、完成品の輸出検査、不適格製品の回収、トレーサビリティ管理などを含むがこれらに限定されない管理システム文書を確立する必要があります。それらを効果的に実装できるようにします。 | □適合□満たしていない |
| 1.3管理組織体制 | 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. 申請国の管轄当局と税関総署の間で署名された、中国に輸出される詰め物パスタの検査および検疫プロトコル。 | 1.3 企業の管理組織と、工場の衛生および食品の安全管理に関連する部門または役職の人員配置に関する情報を提供します。 | 企業は工場の衛生と食品の安全管理を担当する部署や役職を設け、工場の衛生と食品の安全に関連する専門的背景を持つ管理者を配置する必要がある。 | □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. 「急速冷凍麺および米製品に関する国家食品安全基準」(GB 19295-2011) の 4.2。 | 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。 | 2.2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、さまざまな清掃エリアを示します。 | 1. 作業場の面積と高さは、生産能力と設備の配置に適合し、プロセスフローと処理される製品の安全衛生要件を満たし、相互汚染を回避する必要があります。2. 作業場内の開閉可能な扉や窓、外界とつながる通路には、昆虫、ネズミ、鳥、コウモリ等の飛来動物を防ぐ設備が設けられていること。 | □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 | 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 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. 企業は生産能力と加工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 | 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 10。 | 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. 製品の保管、防虫、温湿度管理などの基本的な要件を満たす保管施設。 | □適合□満たしていない |
| **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. 「飲料水に関する国家食品安全基準および衛生基準」(GB 5749)。2. 「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)項目、方法、頻度、記録、検査結果を含むモニタリング計画を提供する。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「国家食品安全基準および飲料水基準」(GB5749) の要件を満たしているかどうか。3. 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 原材料および添加剤の受け入れと管理 | 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 7。2. 「急速冷凍麺類および米製品に関する国家食品安全基準」(GB 19295-2011) の 3.1。 | 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。2. 企業は、工場に入る前に原材料の植物検疫および植物の安全条件を検査するか、原材料が安全生産要件を満たしていることを確認するために必要な害虫防除措置を講じ、受入記録と害虫防除記録を確立し、記録を保存する必要があります。 2年以上。 | □適合 □満たしていない  |   |
| 5.2 原材料の供給源 | 1. 「食品中の病原性細菌の国家食品安全基準限度」(GB29921)。2. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」(GB 2760) 。3. 「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) 。4. 「国家食品安全基準食品中の汚染物質の制限」(GB 2762) 。5.「国家食品安全基準食品中の農薬の最大残留限度」(GB 2763)6. 「国家食品安全標準穀物」(GB 2715-2016)。 | 5.2.1製品が中国の国家食品安全基準に準拠していることを示す最新の試験報告書を提供します。 (該当する場合)5.2.2 会社が生産する原材料が中国にとって検疫害虫が懸念されていない地域から生産されたものであること、および原材料の供給者が現地の要件を満たす資格を持っていることを証明する資料を提供すること。 | 1.使用される原材料は、中国の法律と規制、国家食品安全基準、中国に輸出される詰め物パスタの検査と検疫に関する関連協定、議定書、覚書、その他の規制を遵守する必要があります。契約の要件に従って、原材料の適合性評価を確立し、購入した原材料のトレーサビリティ管理を実施しているかどうか。 | □適合□満たしていない  |
| 5.3食品添加物 (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. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」(GB 2760)。 | 5.3 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 |
| 5.4 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. 「急速冷凍麺および米製品に関する国家食品安全基準」( GB 19295-2011) の 4.1。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。 | 5.4.1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。5.4.2 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.「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881-2013) 。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 中国に輸出される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、化学的危害を分析し、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 マイコトキシンの制御 | 1. 「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)。2. 「急速冷凍麺および米製品に関する国家食品安全基準」(GB 19295-2011) の 4.2。 | 生産、加工、保管されている製品中のマイコトキシンが中国の国家食品安全基準に準拠していることを示すサンプリング検査報告書を提供する。 | 製造、加工、保管後の製品中のカビ毒に対する加工工場の管理システムは合理的かどうか。2. 試験結果は中国の国家食品安全基準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 |
| 6.3 食品添加物および栄養強化剤の使用（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. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」(GB 2760)。3. 「食品栄養強化剤の使用に関する国家食品安全基準」(GB14880)。 | 6.3生産および加工技術、製品モニタリング計画およびモニタリング結果を提供する。 | 1. 試験結果は中国の国家食品安全基準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 |
| **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。 | 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  |    |
| **8. 化学物質、廃棄物、害虫およびげっ歯類の防除** |
| 8.1化学物質の管理 | 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。 | 8.1化学物質の使用および保管要件を簡単に説明します。 | 1. 化学物質管理システムは合理的であり、使用される化学物質による製品の汚染を効果的に防止できます。 | □適合□満たしていない□該当なし |   |
| 8.2 物理的汚染管理 | 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 8.42. 「急速冷凍麺類および米製品に関する国家食品安全基準」(GB 19295-2011) の 3.5。 | 8.2物理的汚染を防止するための管理システムおよび関連する治療記録を提供する。 | 1. 異物汚染を防止するための管理システムを確立し、考えられる汚染源と経路を分析し、対応する管理計画と手順を策定する必要があります。2. 設備の保守、衛生管理、現場管理、外部の人的管理、加工プロセスの監督などの措置を講じて、最大限の効果を発揮する必要があります。ガラス、金属、プラスチック、その他の異物による食品の汚染のリスクを最小限に抑えます。3. 金属またはその他の異物による食品汚染のリスクを軽減するために、スクリーン、キャッチャー、磁石、金属探知機などの効果的な措置を講じる必要があります。 | □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 害虫駆除方法とレイアウト計画を第三者が実施する場合は、第三者の資格を提供します。 | 1. 生産の安全性と衛生に対する蚊、ハエ、その他の害虫およびげっ歯類の影響は避けるべきです。  | □適合□満たしていない  |  |
| 8.4 廃棄物管理 | 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 6.5。 | 8.4 廃棄物管理システムおよび関連する処理記録を提供する。 | 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 | 。 |
| **9. 製品のトレーサビリティ** |
| 9.1 トレーサビリティとリコール | 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881) の 1.11。 | 9.1製品のトレーサビリティ手順を簡単に説明します。完成品のバッチ番号を例として、完成品から原材料までを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  |   |
| 9.2インバウンドおよびアウトバウンドの管理 | 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 11 および 14.1。 | 9.2 製品の入退出管理を提供します。 | 1. 製品は倉庫に入る前に検査され、受け入れ、保管、搬出の記録が 2 年以上保存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。 | 10.1 従業員に雇用前の健康管理と従業員の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。 | 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、検査と検疫の覚書、協定と手順、中国に輸出される詰め物パスタの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   |   |
| 10.3 管理要件 | 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 13.3。 | 10.3 輸出製品が所在する国/地域の関連規定および中国の工場衛生および食品安全法規に関する研修記録を管理担当者に提供し、必要に応じて現場での抜き打ちチェックと質疑応答を実施します。 | 1. 企業の生産および管理担当者のビジネス能力は職務要件に適しており、国/地域および中国の工場の健康および食品安全に関する法律および規制の関連規定に精通している必要があります。両当事者が署名した中国への詰め物パスタの輸出に関する議定書の要件および本仕様書の要件。2. 職務にふさわしい資格と能力を有していること。 | □適合□満たしていない |
| **11.自己吟味と自制** |
| 11.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. 「急速冷凍麺類および米製品に関する国家食品安全基準」(GB 19295-2011)。3. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」(GB 2760) 。4. 「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) 。5. 「国家食品安全基準食品中の汚染物質の制限」(GB 2762) 。6.「国家食品安全基準食品中の農薬の最大残留限度」(GB 2763) 。 | 11.1 完成品の検査項目、指標、検査方法、頻度を規定する。11.2 企業が独自の検査室を有する場合、その検査室の能力および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に委託する場合は、委託検査室の資格を提供しなければならない。 | 1. 企業は、中国の要件への準拠を確保するために、製品の植物検疫、食品安全、その他の検査を実施し、検査記録を 2 年以上保存する必要があります。2. 企業は製品の植物検疫および食品安全の検査および試験能力を有するか、または関連資格を有する機関に検査および試験の実施を委託する必要がある。 | □適合□満たしていない  |  |
| **12. 害虫駆除** |
| 12.1中国にとって懸念される検疫害虫の予防と管理 |  | 12.1 企業は、監視システムおよび監視結果とともに、懸念される検疫害虫のリストを中国に提出しなければならない。 | 1. 企業は生産・保管過程において製品の有害生物感染を防止する効果的な措置を講じ、中国が懸念する検疫害虫を監視し、監視記録を2年以上保存する必要がある。 | □適合□満たしていない□該当なし |  |
| 12.2 害虫の識別 |  | 12.2 企業は、生産および保管中に発見された害虫の記録と、委託された専門機関からの識別記録を提出しなければならない。 | 1. 企業は、生産および保管中に発見された有害生物を識別する能力を有するか、または専門機関に識別の実施を委託し、作業記録を作成し、2 年以上保存する必要があります。 | □適合□満たしていない□該当なし |
| 12.3 害虫駆除 |  | 12.3 企業は、生産区域および保管区域で実施された害虫駆除措置の記録を提出しなければならない。 | 1. 企業は、生産区域および保管区域において害虫駆除措置を定期的に実施するか、または必要に応じて関連する予防および管理措置を記録し、少なくとも 2 年間保存する必要があります。 | □適合□満たしていない□該当なし |
| 12.4 燻蒸処理（必要な場合） |  | 12.4 | 1. 燻蒸処理方法は中国の要件に準拠する必要があり、燻蒸を実施する機関および職員は関連する資格または条件を備えている必要があります。 | □適合□満たしていない□該当なし |
| **13. 声明** |
| 13.1 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条例」（関税総局第 248 号）第 8 条および第 9 条。 |   | 1. 法人の署名と会社の印が押されている必要があります。 | □適合□満たしていない  |   |
| 13.2管轄当局による確認 | 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条例」（関税総局第 248 号）第 8 条および第 9 条。 |  | 1. 所轄官庁の署名と押印が必要です。 | □適合□満たしていない  |   |