شروط التسجيل والنقاط الرئيسية لتفتيش الشركات المصنعة للزيوت الغذائية المستوردة في الخارج

رقم التسجيل:

اسم الشركة:

عنوان الشركة:

تاريخ ملء النموذج:

تعليمات ملء النموذج:

١. وفقًا لـ "لائحة جمهورية الصين الشعبية بشأن تسجيل وإدارة مصنعي الأغذية المستوردة في الخارج" (أمر الجمارك الصيني رقم ٢٤٨) ، يجب على مصنعي زيوت الطعام الأجانب المتقدمين للتسجيل في الصين إنشاء نظام فعال لإدارة وحماية سلامة الأغذية والنظافة، لضمان امتثال الأغذية المصدرة إلى الصين للقوانين واللوائح الصينية ذات الصلة، والمعايير الوطنية لسلامة الأغذية، ومتطلبات التفتيش والحجر الصحي ذات الصلة المتفق عليها بين الجمارك الصينية والسلطات المختصة في البلد (المنطقة) التي تقع فيها. يُقدّم هذا النموذج للسلطات الأجنبية المسؤولة عن زيوت الطعام المستوردة لإجراء عمليات تفتيش رسمية على مصنعي زيوت الطعام بناءً على الشروط والأسس الرئيسية المذكورة، ونقاط المراجعة الرئيسية. علاوة على ذلك، يُشجَّع مصنعو زيوت الطعام الأجانب على استكمال وتقديم المستندات الداعمة بناءً على الشروط والأسس الرئيسية المذكورة، وإجراء عمليات تفتيش ذاتية بناءً على نقاط المراجعة الرئيسية، لأغراض التقييم الذاتي قبل تقديم طلب التسجيل.

2. يجب على السلطات المختصة في الخارج ومؤسسات إنتاج الزيوت الصالحة للأكل في الخارج اتخاذ قرارات الامتثال بشكل صادق بناءً على الوضع الفعلي للتفتيش المقارن.

٣. يجب تعبئة المواد المُقدمة باللغة الصينية أو الإنجليزية، مع مراعاة محتواها الكامل والصحي. يجب ترقيم المرفقات، وأن تتوافق أرقامها ومحتوياتها بدقة مع أرقام البنود ومحتوياتها في عمود "متطلبات التعبئة والمواد الداعمة" . كما يجب تقديم قائمة بمرفقات المواد الداعمة.

4. يشير الزيت الصالح للأكل إلى الزيت النباتي المستخدم في المعالجة أو الاستهلاك والذي يتم تصنيعه من الزيوت النباتية الصالحة للأكل كمواد خام، بالإضافة إلى المنتجات الفردية أو مخاليط الزيوت النباتية التي تتم معالجتها بطريقة واحدة أو أكثر من طرق التكرير والتجزئة.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| مشروع | الشروط والأساس | متطلبات التعبئة والمواد الداعمة | نقاط التدقيق | تحديد المطابقة | ملاحظة |
| **1. المعلومات الأساسية للمؤسسة** |
| 1.1 المعلومات الأساسية للشركة | 1. المواد 5 و6 و7 و8 من لوائح جمهورية الصين الشعبية بشأن تسجيل وإدارة مصنعي الأغذية المستوردة في الخارج (أمر الجمارك الصيني رقم 248).2. بروتوكول التفتيش والحجر الصحي ذي الصلة الموقع بين السلطات المختصة في بلد مقدم الطلب والجمارك الصينية.  | 1.1.1 املأ نموذج المعلومات الأساسية لمصنعي الزيوت الصالحة للأكل المستوردة في الخارج.1.1.2 تقديم معلومات الإنتاج والتشغيل عن العامين السابقين لتاريخ التدقيق (بالنسبة للمؤسسات التي تم إنشاؤها منذ أقل من عامين، تقديم المعلومات منذ إنشائها)، بما في ذلك الطاقة الإنتاجية، والإنتاج السنوي الفعلي (حسب فئة المنتج)، وحجم التصدير (حسب فئة المنتج والبلد، إذا كان متاحًا)، وما إلى ذلك. | ١. على الشركات ملء المعلومات بدقة. يجب أن تكون المعلومات الأساسية متوافقة مع المعلومات المقدمة من الجهات المختصة في البلد المُصدِّر، ومع الوضع الفعلي للإنتاج والمعالجة.2. يجب أن تتوافق الزيوت الصالحة للأكل المستوردة إلى الصين مع نطاق المنتج المحدد في اتفاقيات التفتيش والحجر الصحي والبروتوكولات والمذكرات ذات الصلة وما إلى ذلك. | □الامتثال ل□غير متوافق  |  |
| 1.2 نظام الإدارة | 1. المواد 5 و6 و7 و8 من لوائح جمهورية الصين الشعبية بشأن تسجيل وإدارة مصنعي الأغذية المستوردة في الخارج ( أمر الجمارك الصيني رقم 248).2. بروتوكول التفتيش والحجر الصحي ذي الصلة الموقع بين السلطات المختصة في بلد مقدم الطلب والجمارك الصينية. | 1.2 توفير وثائق نظام الإدارة بشأن الحجر الصحي النباتي والوقاية منه، وإدارة سلامة الأغذية، وإدارة الموظفين، واستخدام المواد الكيميائية، وقبول المواد الخام، وإدارة المستودعات ، وتفتيش تصدير المنتجات النهائية، واستدعاء المنتجات دون المستوى المطلوب، وإدارة التتبع، وما إلى ذلك. | ينبغي للمؤسسات إنشاء وثائق نظام إدارة تغطي، على سبيل المثال لا الحصر، الحجر الصحي والسيطرة على النباتات، وإدارة سلامة الأغذية، وإدارة الموظفين، واستخدام المواد الكيميائية، وقبول المواد الخام، وإدارة المستودعات، وتفتيش تصدير المنتجات النهائية، واستدعاء المنتجات دون المستوى المطلوب، وإدارة التتبع، وما إلى ذلك، وتنفيذها بشكل فعال. | □ الامتثال ل□غير متوافق |
| 1.3 تنظيم الإدارة | 1. المواد 5 و6 و7 و8 من لوائح جمهورية الصين الشعبية بشأن تسجيل وإدارة مصنعي الأغذية المستوردة في الخارج (أمر الجمارك الصيني رقم 248).2. بروتوكول بشأن فحص وحجر الزيوت الصالحة للأكل المستوردة إلى الصين تم توقيعه بين السلطات المختصة في البلد المتقدم والجمارك الصينية. | 1.3 تقديم معلومات عن التنظيم الإداري للمؤسسة وتوظيف الأقسام أو المناصب ذات الصلة بإدارة صحة النبات وسلامة الأغذية. | ينبغي على المؤسسات إنشاء إدارات أو مناصب مسؤولة عن إدارة صحة النبات وسلامة الأغذية، وتزويدها بموظفي الإدارة ذوي الخلفيات المهنية المتعلقة بصحة النبات وسلامة الأغذية. | □الامتثال ل□غير متوافق |
| **2. موقع المؤسسة وتخطيط ورشة العمل** |
| 2.1 اختيار الموقع وبيئة المصنع | 1. 3.1 و 3.2 من معيار السلامة الغذائية الوطني - ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881) .2. 3.2 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016). | 2.1.1 توفير مخطط أرضي للمصنع، مع الإشارة إلى أسماء مناطق التشغيل المختلفة.2.1.2 يجب ألا تكون الأرض المستخدمة لتخزين وتجفيف الزيوت ملوثة للزيوت الغذائية والنباتية ، مثل أرض الأسفلت. | 1. تصميم المصنع يلبي احتياجات الإنتاج والمعالجة.2. لا يوجد أي مصادر تلوث حول المصنع. | □الامتثال ل□غير متوافق |  |
| 2.2 تخطيط ورشة العمل | 1. 4.1 من معيار سلامة الأغذية الوطني، ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881).2. 4.2، 4.3 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016). | ٢.٢ قدّم مخططًا أرضيًا للورشة. يجب فصل منطقة تعبئة الزيوت الصالحة للأكل عن مناطق التشغيل الأخرى لمنع التلوث المتبادل. | 1. يجب ألا يكون هناك عوامل تلوث قد تؤثر على سلامة المنتج حول منطقة الإنتاج الخاصة بالمؤسسة. | □الامتثال ل□غير متوافق  |
| **3. المرافق والمعدات** |
| 3.1 معدات الإنتاج والمعالجة | 1. القسم 5.2.1 من معيار سلامة الأغذية الوطني، ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881).2. 5.4 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها ( GB 8955-2016). | 3.1 تقديم قائمة بمعدات ومرافق الإنتاج الرئيسية، بالإضافة إلى قدرات التصميم والإنتاج والمعالجة. | 1. يجب أن تكون المؤسسات مجهزة بمعدات الإنتاج والمعالجة المتوافقة مع قدراتها الإنتاجية والمعالجة. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |  |
| 3.2 مرافق التخزين | .10 من معيار سلامة الأغذية الوطني لممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881).من معيار سلامة الأغذية الوطني - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016) . | 3.2 توفير معلومات عن خزان التخزين أو المستودع أو ساحة الشحن. | ١. ينبغي على الشركات إنشاء مخازن مغلقة ومستقلة نسبيًا ومتوافقة مع الإنتاج. ويجب أن تكون درجة الحرارة والرطوبة والظروف الصحية داخل المخازن مناسبة لتخزين المنتجات. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |
| **4. الماء/الجليد/البخار** |
| 4.1 إنتاج ومعالجة المياه/البخار/الجليد (إن وجد) | 1. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار نظافة مياه الشرب (GB 5749).2. 5.2 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016) .3. 5.1.1 من معيار السلامة الغذائية الوطني لممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية ( GB14881). | 4.1.1 توفير المواد التي تلبي متطلبات مكثفات البخار المستخدمة في معالجة الزيوت الصالحة للأكل والتي تكون على اتصال مباشر بالمنتج (عند الاقتضاء). | ينبغي على المؤسسات اختبار جودة مياه الإنتاج (إذا تم استخدامها) للتأكد من أنها تلبي متطلبات السلامة. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |  |
| **5. المواد الخام ومواد التعبئة والتغليف** |
| 5.1 قبول المواد الخام والمواد المساعدة | 1. المعيار الوطني لسلامة الأغذية وممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881) رقم 7. | 5.1 توفير تدابير قبول المواد الخام، ومعايير القبول، وسجلات القبول، وسجلات مكافحة الآفات، وما إلى ذلك. | 1. يجب على المؤسسات إجراء عمليات الحجر الصحي للنباتات وفحوصات السلامة النباتية على المواد الخام قبل دخولها المصنع، أو اتخاذ التدابير اللازمة لمكافحة الآفات. | □الامتثال ل□غير متوافق |  |
| 5.2 مصدر المواد الخام  | 1. الجدول 1 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - حدود البكتيريا المسببة للأمراض في الأغذية (GB29921).2. "المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام المواد المضافة إلى الأغذية" (GB 2760) .3. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - حدود السموم الفطرية في الأغذية (GB 2761) .4. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - حدود الملوثات في الأغذية (GB 2762) .5. المعيار الوطني لسلامة الأغذية بشأن الحدود القصوى لمخلفات المبيدات في الأغذية ( GB 2763).6. المعيار الوطني لسلامة الأغذية للزيوت النباتية (GB 2716-2018).7. المعيار الوطني لسلامة الأغذية للزيوت النباتية الصالحة للأكل (GB 19641-2015).8. اللائحة الخاصة بسلامة الكائنات المعدلة وراثيا الزراعية.9. "إجراءات فحص وحجر المنتجات المعدلة وراثيًا المستوردة والمصدرة". | 5.2.1 توفير مواد الاعتماد لجودة المواد الخام.5.2.2 تقديم المواد التي تثبت أن المواد الخام التي تنتجها الشركة تأتي من مناطق لا توجد فيها آفات حجرية تثير قلق الصين، وأن مورد المواد الخام لديه مؤهلات تلبي المتطلبات المحلية.٥.٢.٣ نوع المادة الخام: معدلة وراثيًا أو غير معدلة وراثيًا. يُرجى تقديم شهادات التصديق ذات الصلة. | 1. يجب أن تكون المواد الخام المستخدمة متوافقة مع القوانين واللوائح الصينية، ومعايير سلامة الأغذية الوطنية، واتفاقيات التفتيش والحجر الصحي والبروتوكولات والمذكرات وغيرها من المتطلبات ذات الصلة.2. ما إذا كانت المؤسسة قد أنشأت تقييم مؤهلات المواد الخام ونفذت إدارة التتبع للمواد الخام المشتراة وفقًا لمتطلبات الاتفاقية. | □الامتثال ل□غير متوافق |
| 5.3 مواد التعبئة والتغليف | 1. 8.5 من معيار سلامة الأغذية الوطني - ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881-2013).2. قانون النظافة لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016)، 7.4. | 5.3.1 تقديم شهادة تفيد بأن مواد التغليف الداخلية والخارجية مناسبة لتغليف المنتج.5.3.2 توفير قالب الملصق للمنتج النهائي المراد تصديره إلى الصين (إن وجد) | 1. لا تؤثر مواد التغليف على سلامة وخصائص المنتج الغذائي في ظل ظروف التخزين والاستخدام المحددة.2. يجب أن تتوافق ملصقات التغليف مع متطلبات اتفاقيات التفتيش والحجر الصحي الثنائية والمذكرات والبروتوكولات. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق | .  |
| **6 مراقبة الإنتاج والمعالجة** |
| 6.1 تشغيل نظام مراقبة سلامة الأغذية والنظافة | 1. 8 من معيار سلامة الأغذية الوطني - ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881-2013).2. 8.1 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016).3. نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) - المتطلبات العامة لمؤسسات إنتاج الأغذية (GB/T 27341). | 6.1.1 توفير تدفق عملية الإنتاج والمعالجة، والإشارة إلى نقاط التحكم الحرجة (CCPs) وتدابير التحكم في المخاطر المتخذة.6.1.2 إذا تم اعتماد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، فيجب توفير أوراق عمل تحليل المخاطر وأوراق خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، وسجلات مراقبة نقاط التحكم الحرجة، وسجلات التصحيح، وعينات سجلات التحقق (عندما يكون ذلك مناسبًا). | 1. يجب أن تكون عملية الإنتاج والمعالجة الخاصة بالشركة والمعلمات الرئيسية للعملية علمية وموحدة لضمان سلامة المنتج، ويجب اتخاذ تدابير خاصة للتحكم في المخاطر أو إنشاء نقاط تحكم حرجة (CCPs) في الروابط الرئيسية حيث توجد مخاطر تتعلق بالسلامة. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |   |
| 6.2 التحكم في درجة الحرارة | 1. 7.3 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016). | 6.2.1 تسجيل درجات الحرارة والرطوبة أثناء التخزين. | ١. يجب تخزين المواد الخام السائبة في صوامع وخزانات منفصلة حسب نوعها وجودتها. أثناء التخزين، يجب فحص وتسجيل درجة حرارة الزيت ونسبة الرطوبة فيه. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |
| 6.3 استخدام الإضافات الغذائية والمعززات الغذائية (حيثما ينطبق ذلك) | 1. المادة 7.3 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الممارسات الصحية العامة لإنتاج الأغذية (GB14881-2013) .2. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016)، 7.2.3. "المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام المواد المضافة إلى الأغذية" (GB 2760-2014).4. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام معززات العناصر الغذائية في الأغذية (GB 14880-2014). | 6.3 قائمة المواد المضافة إلى الأغذية والمعززات الغذائية المستخدمة في الإنتاج والمعالجة (بما في ذلك الاسم والغرض والكمية المضافة وما إلى ذلك) (عند الاقتضاء). | 1. تتوافق المضافات الغذائية والمعززات الغذائية المستخدمة في الإنتاج مع اللوائح الصينية بشأن استخدام المضافات الغذائية. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |
| **7. التنظيف والتطهير** |
| 7.1 التنظيف والتطهير | 1. 8.2.1 من معيار سلامة الأغذية الوطني ، ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881). | 7.1 مزودة بمعدات التنظيف والتطهير، ومواد الغسيل والتطهير المناسبة للإنتاج (تقديم قائمة)، وتوفير سجلات الاستخدام وسجلات الحفظ. | 1. يجب أن تكون إجراءات التنظيف والتطهير قادرة على القضاء على التلوث المتبادل وتلبية متطلبات النظافة. | □الامتثال ل□غير متوافق  |   |
| **8. التحكم في المخاطر الأمنية** |
| 8.1 مكافحة التلوث الكيميائي | 1. 8.3 من معيار سلامة الأغذية الوطني - ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية ( GB14881-2013).2. 8.4 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016) .3. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - حدود الملوثات في الأغذية (GB2762-2017).4. المعيار الوطني لسلامة الأغذية: الحدود القصوى لمخلفات المبيدات في الأغذية (GB2763-2019)5. "المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام المواد المضافة إلى الأغذية" (GB 2760).6. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام معززات العناصر الغذائية في الأغذية (GB14880).7. المعيار الوطني لسلامة الأغذية للزيوت النباتية (GB 2716-2018 ).8. المعيار الوطني لسلامة الأغذية للزيوت النباتية الصالحة للأكل (GB19641-2015). | 8.1.1 توفير تدابير التحكم في مخاطر سلامة الأغذية وسجلات المراقبة ذات الصلة للمعادن الثقيلة وبقايا المبيدات والمواد المضافة إلى الأغذية (إذا تم استخدامها) وما إلى ذلك في المنتجات .8.1.2 سجلات مراقبة معلمات العملية الرئيسية أثناء معالجة الزيوت الصالحة للأكل ومنتجاتها. | 1. ضمان الامتثال للمتطلبات الصينية ومتطلبات بلد المنشأ.2. حالة مراقبة معلمات العملية. | □الامتثال ل□غير متوافق□ غير قابل للتطبيق |    |
| 8.2 مكافحة التلوث المادي | 1. 8.4 من معيار سلامة الأغذية الوطني - ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881-2013).2. 8.5 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016) . | 8.2 توفير تدابير السيطرة على المواد الغريبة. | ١. يجب تركيب شاشات ومرشحات وأجهزة كشف معادن وغيرها للتحكم في المواد الغريبة، ووضع مواصفات تشغيلية ومراقبتها. يجب تحليل أي مادة غريبة يتم العثور عليها فورًا لتحديد مصدرها واتخاذ إجراءات المكافحة المناسبة. | □الامتثال ل□غير متوافق |
| 8.3 مكافحة التلوث البيولوجي | 1. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - حدود السموم الفطرية في الأغذية (GB 2761).2. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - حدود البكتيريا المسببة للأمراض في الأغذية (GB29921). | 8.3 توفير تدابير التحكم في المخاطر الميكروبية وسجلات المراقبة ذات الصلة للمنتجات. | 1. المنتج يتوافق مع متطلبات الصين وبلد المنشأ. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |
| 8.4 مكافحة نواقل الأمراض | 1. القسم 6.4 من معيار سلامة الأغذية الوطني - الممارسة الصحية العامة لإنتاج الأغذية ( GB14881-2013).2. 6.2، 7.3 من معيار السلامة الغذائية الوطني - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016) . | 8.4.1 يجب على المؤسسة أن تضع تدابير للسيطرة على البعوض والجرذان والناقلات الأخرى في جميع حلقات الإنتاج.8.4.2 صور لوسائل الحماية مثل الشاشات وألواح مقاومة الفئران والستائر الهوائية المثبتة في أماكن الإنتاج والتخزين المغلقة مثل ورش التعبئة والمستودعات.8.4.3 سجلات فحص الآفات الحشرية أثناء تخزين الزيت وتدابير المعالجة المقابلة المتخذة عند العثور على العفن أو أضرار الحشرات وما إلى ذلك. | 1. منع الآفات مثل البعوض والذباب والقوارض من التأثير على سلامة الإنتاج والنظافة.2. سجلات الآفات الحشرية أثناء تخزين البذور الزيتية . | □ الامتثال ل□غير متوافق |  |
| 8.5 إدارة النفايات | 1. القسم 6.5 من معيار سلامة الأغذية الوطني، ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881). | 8.5 توفير نظام إدارة النفايات وسجلات المعالجة ذات الصلة. | 1. يجب وضع علامات وتمييز واضحين على حاويات المنتجات الصالحة للأكل وحاويات تخزين النفايات الموجودة في الورشة.2. يجب تخزين النفايات بشكل منفصل والتخلص منها في الوقت المناسب لتجنب التلوث الإنتاجي. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |  |
| **9. إمكانية تتبع المنتج** |
| 9.1 إمكانية التتبع والاسترجاع | 1. المعيار الوطني لسلامة الأغذية وممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881) 11. | 9.1 صف بإيجاز إجراءات تتبع المنتج. باستخدام رقم دفعة المنتج النهائي كمثال، اشرح كيفية تتبع المنتج النهائي وصولًا إلى المواد الخام. | 1. ينبغي إنشاء إجراءات التتبع لتحقيق إمكانية التتبع في الاتجاهين لكامل سلسلة المواد الخام والإنتاج والمعالجة والمنتجات النهائية. | □الامتثال ل□غير متوافق  |  |
| 9.2 إدارة الوارد والصادر | 1. القسمان 11 و14.1 من معيار سلامة الأغذية الوطني، والممارسات الصحية العامة لإنتاج الأغذية (GB14881). | 9.2 توفير إدارة دخول وخروج المنتجات إلى المستودعات. | 1. يجب فحص المنتجات قبل دخولها المستودع، ويجب الاحتفاظ بسجلات القبول والتخزين والتسليم لمدة لا تقل عن عامين. | □الامتثال ل□غير متوافق |
| **10. إدارة الموظفين والتدريب** |
| 10.1 إدارة صحة الموظفين والنظافة | 1. القسم 6.3 من معيار سلامة الأغذية الوطني، ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881). | 10.1 توفير إدارة صحة الموظفين قبل التوظيف ومتطلبات الفحص البدني للموظفين. | 1. قبل التوظيف، يجب على الموظفين الخضوع لفحص طبي والحصول على شهادة تثبت لياقتهم للعمل في مؤسسة تصنيع الأغذية.2. يجب على الموظفين الخضوع لفحوصات بدنية منتظمة والاحتفاظ بالسجلات. | □الامتثال ل□غير متوافق  | .  |
| 10.2 تدريب الموظفين | 1. المعيار الوطني لسلامة الأغذية وممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881) 12. | 10.2 توفير خطط التدريب السنوية للموظفين، والمحتوى، والتقييمات، والسجلات.  | 1. ينبغي أن يغطي محتوى التدريب مذكرات التفتيش والحجر الصحي والاتفاقيات والبروتوكولات ذات الصلة والقوانين واللوائح الصينية وما إلى ذلك. | □الامتثال ل□غير متوافق |   |
| 10.3 متطلبات موظفي الإدارة | 1. القسم 13.3 من معيار سلامة الأغذية الوطني، والممارسات الصحية العامة لإنتاج الأغذية (GB14881). | 10.3 توفير سجلات التدريب لموظفي الإدارة بشأن الأحكام ذات الصلة بقوانين وأنظمة صحة النبات وسلامة الأغذية في البلد/المنطقة التي توجد بها المنتجات المصدرة والصين، وإجراء عمليات تفتيش عشوائية في الموقع وجلسات الأسئلة والأجوبة عند الضرورة. | 1. يجب أن تكون القدرات التجارية لموظفي الإنتاج والإدارة في الشركة مناسبة لمتطلبات الوظيفة ويجب أن يكونوا على دراية بالأحكام ذات الصلة بقوانين ولوائح صحة النبات وسلامة الأغذية في البلد / المنطقة والصين، بالإضافة إلى متطلبات البروتوكول الموقع بين الطرفين وهذه المواصفات.2. أن يكون لديه المؤهلات والقدرات المناسبة للوظيفة. | □الامتثال ل□غير متوافق |
| **11. فحص الذات وضبط النفس** |   |
| 11. فحص المنتج | 1. المعيار الوطني لسلامة الأغذية وممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881) رقم 9.2. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - الكود الصحي لإنتاج الزيوت النباتية الصالحة للأكل ومنتجاتها (GB 8955-2016 ) 9.3. المعيار الوطني لسلامة الأغذية للزيوت النباتية (GB 2716-2018).4. المعيار الوطني لسلامة الأغذية لمنتجات الزيوت الصالحة للأكل (GB 15196-2015).5. المعيار الوطني لسلامة الأغذية للزيوت النباتية الصالحة للأكل (GB 19641-2015).6. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام المواد المضافة إلى الأغذية (GB 2760-2014).7. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام معززات العناصر الغذائية في الأغذية (GB 14880-2012).8. معيار السلامة الغذائية الوطني لحدود السموم الفطرية في الأغذية (GB 2761-2017).9. معايير السلامة الغذائية الوطنية لحدود الملوثات في الأغذية ( GB 2762-2017).10. المعيار الوطني لسلامة الأغذية بشأن الحدود القصوى لمخلفات المبيدات في الأغذية (GB 2763-2019).11. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - القواعد العامة لوضع العلامات على الأغذية المعبأة مسبقًا (GB 7718-2011).12. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - القواعد العامة لوضع العلامات الغذائية على الأطعمة المعبأة مسبقًا (GB 28050-2011).13. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معايير تركيز الحد الأقصى للمواد المشعة في الأغذية (GB 14882-1994). | 11.1 توفير العناصر والمؤشرات وطرق التفتيش والحجر الصحي والترددات لعمليات التفتيش على الحجر الصحي للنباتات وسلامة الأغذية.11.2 إذا كانت المؤسسة تمتلك مختبرها الخاص، فيجب عليها تقديم دليل على قدرة مختبرها ومؤهلاته؛ وإذا أوكلت المؤسسة مختبرًا تابعًا لجهة خارجية، فيجب عليها تقديم مؤهلات المختبر الموكول إليه.11.3 سجلات التفتيش والاختبار. | 1. يجب على الشركات إجراء اختبارات الحجر الصحي للنباتات وسلامة الأغذية وغيرها من الاختبارات على منتجاتها لضمان الامتثال للمتطلبات الصينية، والاحتفاظ بسجلات الاختبار لمدة لا تقل عن عامين.2. يجب أن تكون لدى المؤسسات القدرة على إجراء عمليات الحجر الصحي لمصانع المنتجات وتفتيش واختبار سلامة الأغذية، أو تكليف المؤسسات ذات المؤهلات ذات الصلة بإجراء عمليات التفتيش والاختبار. | □الامتثال ل□غير متوافق |  |
| **12. مكافحة الآفات** |
| 12.1 الوقاية من آفات الحجر الصحي التي تثير قلق الصين ومكافحتها | مذكرات واتفاقيات وبروتوكولات التفتيش والحجر الصحي الثنائية | 12.1 توفير قائمة بالآفات الحجرية المثيرة للقلق بالنسبة للصين، فضلاً عن أنظمة الرصد والسجلات. | 1. ينبغي على الشركات اتخاذ تدابير فعالة لمنع إصابة المنتجات بالآفات أثناء الإنتاج والتخزين، ومراقبة الآفات الحجرية التي تثير قلق الصين، مع الاحتفاظ بسجلات المراقبة لمدة لا تقل عن عامين. | □ الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |  |
| 12.2 تحديد الآفات | مذكرات واتفاقيات وبروتوكولات التفتيش والحجر الصحي الثنائية | 12.2 توفير سجلات الآفات التي تم العثور عليها أثناء عملية الإنتاج والتخزين، بالإضافة إلى سجلات التعريف الذاتي أو التعريف من قبل منظمة مهنية. | 1. يجب أن تكون لدى المؤسسات القدرة على تحديد الكائنات الحية الضارة الموجودة أثناء عملية الإنتاج والتخزين، أو تكليف المؤسسات المهنية بإجراء عملية التعريف، وإنشاء سجلات العمل، والتي يجب الاحتفاظ بها لمدة لا تقل عن عامين. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |
| 12.3 مكافحة الآفات | مذكرات واتفاقيات وبروتوكولات التفتيش والحجر الصحي الثنائية | 12.3 توفير سجلات لتدابير مكافحة الآفات المطبقة في مناطق الإنتاج والتخزين | ١. على المنشآت تطبيق إجراءات مكافحة الآفات في مناطق الإنتاج والتخزين بانتظام أو عند الضرورة. ويجب تسجيل إجراءات المكافحة ذات الصلة والاحتفاظ بها لمدة لا تقل عن عامين. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |
| 12.4 التبخير (إذا لزم الأمر) | مذكرات واتفاقيات وبروتوكولات التفتيش والحجر الصحي الثنائية | 12.4 توفير طرق معالجة التبخير، ومؤهلات منظمات التبخير والموظفين. | 1. يجب أن تتوافق طريقة معالجة التبخير مع متطلبات الجانب الصيني، ويجب أن تتمتع المؤسسات والأفراد الذين ينفذون التبخير بالمؤهلات أو الشروط ذات الصلة. | □الامتثال ل□غير متوافق□غير قابل للتطبيق |
| **13. إخلاء المسؤولية** |
| 13.1 بيان الشركة | 1. المادتان 8 و9 من لوائح جمهورية الصين الشعبية بشأن تسجيل وإدارة مصنعي الأغذية المستوردة في الخارج (أمر الجمارك الصيني رقم 248) . |   | 1. يجب أن يكون لديه توقيع الشخص الاعتباري وختم الشركة | □الامتثال ل□غير متوافق  |   |
| 13.2 التأكيد من قبل السلطة المختصة | 1. المادتان 8 و9 من لوائح جمهورية الصين الشعبية بشأن تسجيل وإدارة مصنعي الأغذية المستوردة في الخارج (أمر الجمارك الصيني رقم 248) . |   | 1. يجب أن يتم التوقيع والختم من قبل السلطة المختصة | □الامتثال ل□غير متوافق  |   |

 

وي تشات واتساب