輸入食肉製品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248号）に基づき、登録を申請する海外食肉製品生産企業の衛生条件中国では、中国に輸出される食肉の検査および検疫に関する議定書の要件に準拠する必要があります。

2. 海外の輸入食肉製品を管轄する当局は、この表に基づいて食肉製品生産企業に対する公的検査を実施し、実際の検査状況に基づいて誠実に適合性を判断します。完了後、このフォームと海外の食肉製品生産企業が提供した認証資料を中国税関総局輸出入食品安全局に提出してください。

3. 海外の食肉製品生産企業は、本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. この表の適用範囲：食肉製品とは、家畜、家禽の肉又はその副産物を主原料とし、副原料を添加又は添加せず、漬け、マリネ、ソース、調味料等を加えた食肉製品をいう。揚げ、成形、発酵、調整およびその他の関連する生産プロセスによって加工された生または調理済みの肉製品。

5. HSコーディング範囲：第16章。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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）第 6 条及び第 8条。  2. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881)。  3. 「調理済み肉製品企業の生産衛生基準」(GB 19303)。  4. 申請国の管轄当局と税関総署の間で署名された、中国に輸出される肉製品の検査および検疫プロトコル。 | 1.「輸入食肉及び食肉製品の海外生産企業登録申請書」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. 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。  3. 中国への輸出を目的とした肉製品は、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。  4. 常温貯蔵及び冷蔵貯蔵能力は、常温及び冷蔵肉製品の連続生産及び貯蔵能力を満たさなければならない。 | □適合  □満たしていない |  |
| **2. 企業の所在地、工場のレイアウトおよび設備設備** | | | | | |
| 2.1 企業用地の選定と工場環境 | 「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 3.1.1 および 3.1.2 。 | 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) 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工場配置図 | 1. 「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 4.1.1、4.1.2、および 4.1.3。  2. 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 4.1.5。 | 2.2 企業の工場エリアの平面図を提供します。平面図には、生産および加工エリア、原材料および補助材料の保管エリア、完成品保管エリア、出荷エリア、化学薬品保管室、研究室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。 ）など、平面図には搬入経路、搬出経路、食肉製品輸送車両の搬入経路、廃棄経路情報を記載すること。 | 工場エリアのレイアウトは、生産と加工のニーズを満たす必要があります。工場エリアは、生肉、廃棄物の輸送、完成品の配送の相互汚染を回避する必要があります。 | □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生産のための一般衛生仕様」(GB 14881) の 4.2、5.1.5、および 5.1.6。 | 2.3 生産作業場の平面図を提供すること。作業場平面図には、クリーンエリアと非クリーンエリアの範囲を明確に示し、肉製品の加工の各プロセス（生肉解凍室、作業場）を示す必要があります。混合・マリネ室、熱処理室、風乾室または発酵室、食品添加物一時保管室、計量室、燻蒸剤保管室など）、器具洗浄・消毒室、内外包装エリア、急速冷凍・冷蔵保管エリアおよびその他の機能領域は、ワークショップ内の人や製品の流れの方向を示します。 | 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生産設備 | 1.「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881) の 5.2  2. 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 4.4。 | 2.4.1 主要な設備と施設のリストを提供します。  2.4.2熱処理装置の熱分布図と製品中心温度検出レポートを提供します。 | 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。  2. 熱処理装置は熱分布および熱浸透試験を受け、定期的に検証する必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 2.5 倉庫設備 | 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の6.5 および 6.6 。 | 2.5 倉庫の衛生管理要件を簡単に説明し、保管状況を反映できる倉庫内の関連写真を提供します。 | 企業は、中国に輸出する食肉には明確なラベルが貼られていること、特別な場所で保管されていること、保管および輸送環境が清潔で衛生的であることを確認する必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| **3.加工水・氷・蒸気の供給** | | | | | |
| 3.1 加工水の水質処理 (該当する場合) | 1. 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 5.1、5.2、および 11.2.2。  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 |  |
| 3.2 水/氷/蒸気の微生物制御 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 5.1.1 および 11.2.2。 | 3.2.1 食品と直接接触する生産水および氷・蒸気の微生物監視計画 微生物監視の範囲は、生産水および氷・蒸気を対象とし、検査項目、頻度、検査方法および判定基準を含むものとする。  3.2.2 水、氷、蒸気の最新の微生物検査レポートを提供します。 | 試験項目、方法および試験結果は、「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。 | □適合  □満たしていない |  |
| **4.原材料および包装材** | | | | | |
| 生肉の供給源 | 「中華人民共和国の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248号）第2条。 | 4.1 中国に輸出する肉製品の製造に使用される生肉の原産国と企業、および中国での登録番号と登録証明書を列挙します。 | 1. 企業は、中国に輸出される肉製品の生肉を区別し、関連する食肉検査および検疫プロトコルの要件を満たしていることを確認するための効果的な措置を講じる必要があります。  2. 生肉は、中国で登録された食肉処理場、切断工場、および専門の保管冷蔵倉庫から調達されたものでなければなりません。 | □適合  □満たしていない |  |
| 4.2生肉の受け入れ | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881) の 7.1。  2. 「調理肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 6.1.1.1 および 6.1.1.2。 | 4.2.1 中国への輸出が予定されているすべての肉製品の生肉に含まれる動物種を列挙します。  4.2.2 合格品目および合格指標を含む生肉の合格基準を提供する。 | 1. 肉製品に複数の動物種の生肉が含まれる場合、すべての種類の生肉が関連するプロトコルの要件を満たしている必要があります。  2. 生肉の受け入れ品目は、 「生鮮（冷凍）家畜および家禽製品」（GB2707）の要件をカバーする必要があります。  3. 生肉は専門の保管冷蔵倉庫、切断工場、屠殺場まで遡ることができ、公的部門によって適格であることが確認され、関連する記録が保存されなければなりません。 | □適合  □満たしていない |  |
| 4.3食品添加物管理 (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」(GB 14881) の 7.3 および 8.3.1。  2. 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 6.1.1.4。  3. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」(GB 2760)。 | 4.3 製品に使用されているすべての食品添加物のリストと、主要な食品添加物の最大使用量と残留量を、多いものから少ないものへの順に提出します。 | 企業は食品添加物管理手順を確立する必要があり、食品添加物の使用範囲、投与量、残留量は食品添加物の使用に関する国家食品安全基準（GB2760）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 |  |
| 4.4 内部および外部の梱包材の受け入れ | 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 6.4。 | 4.4 内部および外部の包装材料が食肉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。 | 包装材料には有毒または有害な物質が含まれていてはならず、肉の感覚特性を変えてはなりません。 | □適合  □満たしていない |  |
| **5. 肉製品の加工** | | | | | |
| 5.1熱処理された製品の加熱パラメーター (該当する場合) | 1. 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 6.3.11 および 6.3.4  2. 申請国の管轄当局および税関総署が署名した、中国に輸出される肉製品の検査および検疫プロトコルに指定されている熱処理パラメータ要件。 | 5.1 中国に輸出されるすべての加熱処理製品の加熱パラメータと加熱時間-温度曲線の例を示し、加熱パラメータが中国への輸出に対応する食肉検査および検疫プロトコルの要件を満たしていることを説明します。 | 熱処理された製品の製造プロセスとパラメーターはプロトコルの要件に準拠する必要があります。  例：中華人民共和国「イタリアから輸入される加熱処理豚肉製品の衛生要件に関する議定書」第 12 条 「本議定書でいう加熱処理豚肉製品」とは、以下の条件下で加熱処理されることを指します。肉全体の温度が少なくとも70 ℃に達し、30分間維持される骨なし豚肉、または同様の公衆衛生と健康保証を提供する熱処理条件下で加工された骨なし豚肉。 | □適合  □満たしていない  □該当なし |  |
| 5.2漬物製品のプロセスパラメータ (該当する場合) | 1. 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 6.3.11 および 6.3.12。  2. 申請国の管轄当局と税関総署が署名した、中国に輸出される肉製品の検査および検疫プロトコルに規定されている酸洗いおよび熟成プロセスの要件。 | 5.2 中国に輸出されるすべての漬け物製品のプロセスパラメータ（漬け込みと熟成時間、温度、湿度、pH、水分活性などを含む）を提供します。 | 漬け物製品の製造プロセスとパラメータが、中国に輸出される食肉の対応する検査および検疫プロトコルの要件に準拠しているかどうか、  例：「中華人民共和国がイタリアから輸入する塩漬け豚肉製品の衛生要件に関する議定書」の第 12 条「この議定書で言及されている塩漬け豚肉製品とは、規定に従って少なくとも 313 日間塩漬けされた骨なし豚肉を指します」パルマハムと同様の製造プロセス。 | □適合  □満たしていない  □該当なし |  |
| 5.3 HACCPシステムの構築と運用 | 1. 「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 13.2 および 13.3。  2. 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 6.3.1。  3. 「危険分析および重要管理点( HACCP) システムに基づく食品生産企業の一般要件」 ( GB/T 27341 )。  4. 「食肉製品生産のための HACCP 適用仕様」( GB/T 20809)。 | 5.3.1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。  5.3.2 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。  4. HACCP 計画には、中国への輸出を目的としたすべての製品を含める必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 5.4衛生標準作業手順 | 1. 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 5、6.2、および 6.3.3。  2. 「食肉製品生産のための HACCP 適用仕様」( GB/T 20809)の付録 C。 | 5.4.1 機器、施設、工具、作業服の洗浄と消毒を、いつ、誰が、どのような頻度で行うかを簡単に説明します。  5.4.2 ツールの洗浄、熱処理、梱包、および相互汚染につながる可能性のあるその他の位置/プロセスに関する衛生的な標準操作要件を簡単に説明または提供します。 | 衛生的な標準操作手順は、相互汚染を排除し、衛生要件に準拠できる必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 5.5 自己吟味と自制 | 1. 9.4、 「食品生産企業のための一般衛生基準」(GB14881) の付録 A。  2. 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 7.1。  3. 申請国の管轄当局と税関総署の間で署名された、中国に輸出される肉製品の検査および検疫プロトコルに規定されている微生物検査要件。 | 5.5.1 企業の微生物モニタリング計画を提出する。モニタリング計画の範囲には、中国に輸出されるすべての製品が含まれるべきである。計画には、モニタリング項目、頻度、判断基準、不適格な処理措置などが記載されなければならない。  5.5.2 過去 6 か月間の微生物モニタリング結果の分析レポートを提供します。  5.5.3 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。企業が第三者の検査室を委託する場合は、委託された検査室の資格を提供しなければならない。 | 1.企業は、製品の安全性と衛生性を確保するために、原材料および製品検査のサンプリング、検査および判定基準を中国の要求事項に準拠しなければなりません。  2. 企業は、加熱処理済みインスタント製品の包装工程における食品接触面および包装材料の微生物モニタリングを実施する必要があります。  3. 第三者機関は委託試験プロジェクトの試験資格を有している必要がある | □適合  □満たしていない |  |
| **6.温度管理** | | | | | |
| 6. 加工環境の温度管理 | 1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB 14881) の 7.2.4。  2. 「調理肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 4.5.2、6.1.2.2、6.1.2.4、および 6.3.4。 | 6. 生肉の保管、肉製品の熟成室、および最終製品の保管の温度要件を簡単に説明します。 | 作業場の温度は、製品プロセスの要件に従って指定された範囲内に制御する必要があります。生の肉および肉製品の冷凍庫（該当する場合）は -18 ℃以下、生の肉および肉製品の冷蔵室（該当する場合）は 0 ℃ ～ 4 ℃ 、養生室は 2 ℃ ～ 4 ℃です。 | □適合  □満たしていない |  |
| **7. 化学物質の管理、廃棄物処理、害虫駆除** | | | | | |
| 7.1 化学物質の管理と保管 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 7.8 および 11.2.7。 | 7.1.1 化学物質の使用と保管の要件を簡単に説明します。  7.1.2 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 |  |
| 7.2 廃棄物処理の排出量 | 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 5.4。 | 7.2.1 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。  7.2.2 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。 | 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。  生産への汚染を避けるために、廃棄物は個別に保管し、適時に処理する必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 7.3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」(GB 14881) の 6.4。  2. 「調理済み肉製品企業の衛生基準」(GB 19303) の 5.6.1。 | 7.3 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、殺虫剤および殺鼠剤の名前と化学組成、およびその使用を許可する輸出国の管轄当局からの公式証明書を提供します。 | 生産の安全性と健康に対する害虫や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. 製品のトレーサビリティとリコール** | | | | | |
| 8.1 製品のトレーサビリティとリコールシステム | 1. 「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 11.1 および 14.1.1。  2. 申請国の管轄当局と税関総局の間で署名された、中国に輸出される食肉の検査と検疫に関する議定書に規定されているトレーサビリティとリコールの要件。 | 8.1 製品のトレーサビリティ手順を簡単に説明し、完成品のバッチ番号を例として、完成品を対応する食肉処理場まで追跡する方法を説明します。 | 生肉の供給源はバッチ番号の構成によって特定され、バッチ管理と販売記録の受領を通じて双方向のトレーサビリティが達成される必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| 8.2製品の梱包およびトレーサビリティ情報 | 「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 11.4。 | 8.2パッケージおよびラベルのサンプル、トレーサビリティ情報の説明（トレーサビリティに使用されるロゴ、マークまたは番号の意味、およびパッケージ上の印刷位置）を提供します。 | 企業は、トレーサビリティのために使用される製品識別、マーク、または番号の意味を明確に記載する必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| **9. 人事管理と研修** | | | | | |
| 9.1 従業員の資格と健康管理 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 10.1 および 10.2。 | 9.1 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 |  |
| 9.2 人材育成 | 「家畜および家禽の屠殺および加工に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 12694) の 10.5。 | 9.2 従業員に年間トレーニング計画、内容、評価、記録を提供します。 | トレーニングの内容は、中国に輸出される食肉の検査と検疫手順、および中国の規制と基準をカバーする必要があります。 | □適合  □満たしていない |  |
| **10. 声明** | | | | | |
| 10.1 企業声明 |  | 1. 「輸入食肉及び食肉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 |  |
| 10.2獣医師当局による確認 |  | 1. 「輸入食肉及び食肉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 |  |