شروط التسجيل والنقاط الرئيسية لتفتيش الشركات المصنعة للخضروات المجففة 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 الإدارة العامة للجمارك رقم ٢٤٨)، يجب على مصنعي الخضراوات الطازجة والمجففة والفاصوليا الجافة في الخارج المتقدمين للتسجيل في الصين الالتزام بالشروط الصحية التي تتوافق مع القوانين واللوائح والمعايير والمواصفات الصينية ذات الصلة، بالإضافة إلى متطلبات بروتوكول التفتيش والحجر الصحي للخضراوات الطازجة والمجففة والفاصوليا الجافة المستوردة إلى الصين. يُقدّم هذا النموذج للسلطات الخارجية المسؤولة عن استيراد الخضراوات الطازجة والمجففة والفاصوليا الجافة لإجراء عمليات تفتيش رسمية على مصنعي الخضراوات الطازجة والمجففة والفاصوليا الجافة بناءً على الشروط والأسس الرئيسية المذكورة، ونقاط المراجعة الرئيسية. علاوة على ذلك، يجب على مصنعي الخضراوات الطازجة والمجففة والفاصوليا الجافة في الخارج استكمال وتقديم المستندات الداعمة بناءً على الشروط والأسس الرئيسية المذكورة، وإجراء عمليات تفتيش ذاتية بناءً على نقاط المراجعة الرئيسية للتقييم الذاتي قبل تقديم طلب التسجيل.

2. يجب على السلطات المختصة في الخارج ومصنعي الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا المجففة 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.

٤. تُشير الخضراوات الطازجة والمجففة إلى الخضراوات الطازجة أو منتجات الخضراوات المتنوعة التي تُعالَج بعمليات تجفيف، مثل الحفظ والتجفيف والتجفيف في الفرن. وتشمل هذه الخضراوات الورقية، والخضراوات الجذعية، والقرنبيط، والباذنجانيات، والبطيخ، والخضراوات، والبقوليات، والخضراوات الجذرية، والفطريات الصالحة للأكل. أما الفاصوليا المجففة، فتُشير إلى بذور البقوليات، باستثناء فول الصويا، التي جُفِّفت.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 الإدارة العامة للجمارك رقم 248).  2. بروتوكول بشأن فحص وحجر الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا المجففة المستوردة إلى الصين، تم توقيعه بين السلطات المختصة في البلد المتقدم والإدارة العامة للجمارك. | 1.1.1 أكمل نموذج المعلومات الأساسية رقم 1 لمصنعي الخضراوات الطازجة والمجففة المستوردة والفاصوليا المجففة في الخارج. 1.1.2 قدم معلومات الإنتاج والتشغيل للسنتين السابقتين لتاريخ التدقيق (بالنسبة للشركات التي تأسست منذ أقل من عامين، قدم معلومات منذ التأسيس)، بما في ذلك الطاقة الإنتاجية والإنتاج السنوي الفعلي (حسب الصنف) وحجم الصادرات (حسب الصنف والبلد، إن وجد). | 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 الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا الجافة المراد تصديرها إلى الصين مع نطاق المنتج المحدد في الاتفاقيات والبروتوكولات والمذكرات ذات الصلة وما إلى ذلك بشأن فحص وحجر الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا الجافة المصدرة إلى الصين. | □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 الإدارة العامة للجمارك رقم 248).  2. بروتوكول بشأن فحص وحجر الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا المجففة المستوردة إلى الصين، تم توقيعه بين السلطات المختصة في البلد المتقدم والإدارة العامة للجمارك. | 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 الإدارة العامة للجمارك رقم 248).  2. بروتوكول بشأن فحص وحجر الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا المجففة المستوردة إلى الصين، تم توقيعه بين السلطات المختصة في البلد المتقدم والإدارة العامة للجمارك. | 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 سلامة الأغذية الوطني، ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881). | 2.1.1 توفير مخطط أرضي للمصنع، مع الإشارة إلى أسماء مناطق التشغيل المختلفة.    2.1.2 يجب توفير صور للمنطقة التي يقع فيها المصنع، ويجب الإشارة إلى معلومات البيئة المحيطة (المناطق الحضرية والضواحي والصناعية والزراعية والسكنية) في الصور . | 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). | 2.2 توفير مخطط أرضي لورشة العمل، مع تحديد تدفق الأشخاص، والخدمات اللوجستية، والمياه، وإجراءات المعالجة، ومناطق التنظيف المختلفة. | 1. يجب أن تتكيف مساحة وارتفاع الورشة مع القدرة الإنتاجية وموضع المعدات، وتلبي متطلبات سير العملية والسلامة والصرف الصحي للمنتجات المعالجة، وتجنب التلوث المتبادل.  2. يجب أن تحتوي الورشة على أبواب ونوافذ قابلة للفتح، ويجب أن تحتوي الممرات المتصلة بالعالم الخارجي على مرافق لمنع الحشرات والقوارض والطيور والخفافيش والحيوانات الطائرة الأخرى. | □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). | 3.1 تقديم قائمة بالمعدات والمرافق الرئيسية، بالإضافة إلى قدرات التصميم والمعالجة. | 1. يجب أن تكون المؤسسات مجهزة بمعدات الإنتاج المتوافقة مع قدراتها الإنتاجية والمعالجة. | □الامتثال ل  □غير متوافق |  |
| 3.2 مرافق التخزين | 1. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية ( GB14881)، رقم 10. | ٣.٢ في حال وجود مخزن بارد، يُرجى وصف متطلبات التحكم في درجة الحرارة وطرق المراقبة. (إن وجدت) | 1. يمكن لمرافق التخزين تلبية المتطلبات الأساسية لتخزين المنتجات بالإضافة إلى متطلبات الوقاية من الحشرات والتحكم في درجة الحرارة والرطوبة. | □الامتثال ل  □غير متوافق |  |
| **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. 5.1.1 من معيار السلامة الغذائية الوطني لممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881). | 4.1.1 يجب على المؤسسات التأكد من أن جودة المياه تلبي متطلبات الإنتاج والمعالجة وتقديم تقارير اختبار مياه الإنتاج والمعالجة حسب الحاجة.  4.1.2 يجب نقل المياه المستخدمة في معالجة الأغذية والمياه الأخرى التي لا تتلامس مع الأغذية (مثل المكثفات غير المباشرة أو مياه الصرف الصحي أو مياه الصرف الصحي) عبر خطوط أنابيب منفصلة تمامًا لتجنب التلوث المتبادل. | 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 ومراقبة المواد الخام والمواد المساعدة | 1. المعيار الوطني لسلامة الأغذية وممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881) رقم 7.  . | 5.1 توفير تدابير القبول للمواد الخام والمواد المضافة، بما في ذلك معايير القبول وطرق القبول. | 1. يجب أن تتوافق معايير قبول المواد الخام والمواد المضافة مع اللوائح والمعايير الصينية.  2. قبل دخول المواد الخام إلى المصنع، يجب على المؤسسات فحص الحجر الصحي للنباتات وسلامة المواد الخام، أو اتخاذ تدابير مكافحة الآفات اللازمة لضمان أن المواد الخام تلبي متطلبات الإنتاج الآمن، وإنشاء سجلات القبول وسجلات مكافحة الآفات، والتي يجب الاحتفاظ بها لمدة لا تقل عن عامين. | □الامتثال ل    □غير متوافق |  |
| 5.2 مصدر المواد الخام | 1. 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). | 5.2.1 تقديم أحدث تقرير اختبار للمنتج يوضح الامتثال لمعايير سلامة الأغذية الوطنية في الصين (حيثما ينطبق ذلك).  5.2.1 تقديم المواد التي تثبت أن المواد الخام التي تنتجها المؤسسة يجب أن تأتي من مناطق لا توجد فيها آفات حجرية تثير قلق الصين، وأن موردي المواد الخام لديهم مؤهلات تلبي المتطلبات المحلية. | 1. يجب أن تتوافق جميع المواد الخام المستخدمة مع القوانين واللوائح الصينية، ومعايير سلامة الأغذية الوطنية، والاتفاقيات والبروتوكولات والمذكرات ذات الصلة بشأن التفتيش والحجر الصحي للخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا الجافة المستوردة إلى الصين.  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 إضافات الأغذية (حيثما ينطبق ذلك) | 1. المادة 7.3 من المعيار الوطني لسلامة الأغذية - ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881).  2. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام المواد المضافة للأغذية (GB 2760 ). | 5.3 قائمة المواد المضافة إلى الأغذية المستخدمة في الإنتاج والمعالجة (بما في ذلك الاسم والغرض والكمية المضافة، وما إلى ذلك). | 1. المواد المضافة للأغذية المستخدمة في الإنتاج تتوافق مع اللوائح الصينية بشأن استخدام المواد المضافة للأغذية. | □الامتثال ل  □غير متوافق  □غير قابل للتطبيق |  |
| 5.4 مواد التعبئة والتغليف | 1. 8.5 من معيار سلامة الأغذية الوطني، وممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881).  2. اتفاقيات التفتيش والحجر الصحي الثنائية ذات الصلة، والمذكرات والبروتوكولات | 5.4.1 تقديم شهادة تفيد بأن مواد التغليف الداخلية والخارجية مناسبة لتغليف المنتج.  5.4.2 توفير تنسيق الملصق للمنتجات النهائية التي سيتم تصديرها إلى الصين. | 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 |  |
| **6. مراقبة الإنتاج والمعالجة** | | | | | |
| 6.1 تشغيل نظام مراقبة سلامة الأغذية والنظافة | 1. 8 من معيار سلامة الأغذية الوطني - الممارسة الصحية العامة لإنتاج الأغذية (GB14881-2013).  2. 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 مكافحة السموم الفطرية | 1. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - حدود السموم الفطرية في الأغذية (GB 2761). | تقرير تفتيش عشوائي للتحقق من أن السموم الفطرية في المنتجات التي يتم إنتاجها ومعالجتها وتخزينها تتوافق مع معايير سلامة الأغذية الوطنية في الصين. | في المنتجات بعد الإنتاج والمعالجة والتخزين في مصنع المعالجة معقولاً.  2. يجب أن تتوافق نتائج الاختبار مع معايير سلامة الأغذية الوطنية في الصين . | □ 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).  2. "المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام المواد المضافة إلى الأغذية" (GB 2760).  3. المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام معززات العناصر الغذائية في الأغذية (GB14880). | 6.3 تقديم قائمة بالمواد المضافة إلى الأغذية والمعززات الغذائية المستخدمة في الإنتاج والمعالجة (بما في ذلك الاسم والغرض والكمية المضافة، وما إلى ذلك). | 1. يجب أن تتوافق نتائج الاختبار مع معايير سلامة الأغذية الوطنية في الصين. | □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 توفير تدابير التنظيف والتطهير، بما في ذلك طرق التنظيف والتطهير وتكرارها، والتحقق من فعالية التنظيف والتطهير. | 1. يجب أن تكون إجراءات التنظيف والتطهير قادرة على القضاء على التلوث المتبادل وتلبية متطلبات النظافة. | □الامتثال ل  □غير متوافق |  |
| **8. مكافحة المواد الكيميائية والنفايات والآفات والقوارض** | | | | | |
| 8.1 المكافحة الكيميائية | 1. 8.3 من معيار سلامة الأغذية الوطني - ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية ( GB14881-2013). | 8.1 وصف موجز لمتطلبات استخدام وتخزين المواد الكيميائية. | 1. نظام إدارة المواد الكيميائية معقول ويمكنه منع المواد الكيميائية المستخدمة من تلويث المنتجات بشكل فعال. | □الامتثال ل  □غير متوافق  □ غير قابل للتطبيق |  |
| 8.2 إدارة التلوث المادي | 1. 8.4 من معيار السلامة الغذائية الوطني - الممارسة الصحية العامة لإنتاج الأغذية (GB14881-2013). | 8.2 توفير نظام الإدارة وسجلات المعالجة ذات الصلة لمنع التلوث المادي. | 1. يجب إنشاء نظام إدارة لمنع تلوث الأجسام الغريبة، وتحليل المصادر المحتملة للتلوث ومسارات التلوث، وصياغة خطط التحكم وإجراءات التحكم المناسبة.  2. ينبغي اتخاذ تدابير مثل صيانة المعدات وإدارة النظافة والإدارة في الموقع وإدارة الموظفين الخارجيين والإشراف على العمليات لتحقيق أقصى قدر من  تقليل مخاطر تلوث الطعام بأجسام غريبة مثل الزجاج والمعادن والبلاستيك.  3. ينبغي اتخاذ تدابير فعالة مثل تركيب الشاشات والفخاخ والمغناطيسات وأجهزة الكشف عن المعادن للحد من خطر تلوث الأغذية بالمعادن أو المواد الغريبة الأخرى. | □الامتثال ل  □غير متوافق | . |
| 8.3 مكافحة الآفات والقوارض | 1. القسم 6.4 من معيار سلامة الأغذية الوطني، ممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881). | ٨.٣ تقديم أساليب مكافحة الآفات وخطة التصميم. في حال تنفيذ المشروع من قِبل طرف ثالث، يُرجى تقديم مؤهلاته. | 1. منع الآفات مثل البعوض والذباب والقوارض من التأثير على سلامة الإنتاج والنظافة. | □الامتثال ل  □غير متوافق |  |
| 8.4 إدارة النفايات | 1. القسم 6.5 من معيار سلامة الأغذية الوطني ، الممارسة الصحية العامة لإنتاج الأغذية ( GB14881). | 8.4 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 |  |
| **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. يجب أن يغطي محتوى التدريب مذكرة واتفاقية وبروتوكول التفتيش والحجر الصحي للخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا الجافة المستوردة إلى الصين، بالإضافة إلى القوانين واللوائح والمعايير الصينية . | □ 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 وأنظمة صحة النبات وسلامة الأغذية في البلد / المنطقة والصين، بالإضافة إلى متطلبات البروتوكول الموقع بين الطرفين بشأن تصدير الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا الجافة إلى الصين وهذه المواصفات.  2. أن يكون لديه المؤهلات والقدرات المناسبة للوظيفة. | □الامتثال ل  □غير متوافق |  |
| **11. فحص الذات وضبط النفس** | | | | | |
| 11. فحص المنتج النهائي | 1. المعيار الوطني لسلامة الأغذية وممارسات النظافة العامة لإنتاج الأغذية (GB14881) 9 .  2. "المعيار الوطني لسلامة الأغذية - معيار استخدام المواد المضافة إلى الأغذية" (GB 2760) .  3. الحدود الوطنية لمعيار سلامة الأغذية للسموم 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) . | 11.1 توفير العناصر والمؤشرات وطرق التفتيش وتكرار فحص المنتج النهائي.  11.2 إذا كانت المنشأة تمتلك مختبرها الخاص، فيجب عليها تقديم ما يثبت قدرات المختبر ومؤهلاته؛ وإذا أوكلت المنشأة مختبراً تابعاً لجهة خارجية، فيجب عليها تقديم ما يثبت مؤهلات المختبر . | 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 | مذكرة تفاهم واتفاقية وبروتوكول بشأن فحص وحجر الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا المجففة المستوردة إلى الصين. | 12.1 يتعين على المؤسسة تقديم قائمة بالآفات الحجرية المثيرة للقلق إلى الصين، بالإضافة إلى نظام المراقبة ونتائج المراقبة. | 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 | مذكرة تفاهم واتفاقية وبروتوكول بشأن فحص وحجر الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا المجففة المستوردة إلى الصين. | 12.2 يجب على المؤسسة تقديم سجلات الآفات التي تم العثور عليها أثناء عملية الإنتاج والتخزين بالإضافة إلى سجلات التعريف التي تطلبها المؤسسات المهنية. | 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 | مذكرة تفاهم واتفاقية وبروتوكول بشأن فحص وحجر الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا المجففة المستوردة إلى الصين . | 12.3 يجب على المؤسسة تقديم سجلات عن إجراءات مكافحة الآفات التي تم تنفيذها 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) | مذكرة تفاهم واتفاقية وبروتوكول بشأن فحص وحجر الخضروات الطازجة والمجففة والفاصوليا المجففة المستوردة إلى الصين. |  | 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 الإدارة العامة للجمارك 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 الإدارة العامة للجمارك رقم 248) . |  | 1. يجب أن يتم التوقيع والختم من قبل السلطة المختصة | □الامتثال ل  □غير متوافق |  |