**Приложение**

**УСЛОВИЯ РЕГИСТРАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ИМПОРТНОЙ ПРОДУКЦИИ ВОДНОГО ПРОМЫСЛА И ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ СРАВНИТЕЛЬНОЙ ПРОВЕРКИ**

**Инструкция по заполнению формы:**

1. В соответствии с «Положением о регистрации зарубежных предприятий по производству импортной пищевой продукции» (Приказ № 243 Главного таможенного управления), санитарные условия на зарубежных предприятиях по производству продукции водного промысла, которые подают заявку на регистрацию в Китае, должны соответствовать соответствующим положениям законов, постановлений и стандартов КНР, а также соответствовать требованиям Протокола о проведении инспекции и карантина продукции водного промысла, экспортируемой в Китай. Эта форма предназначена для компетентных зарубежных властей, отвечающих за импортную продукцию водного промысла, для проведения официальных проверок производителей продукции водного промысла согласно перечисленным основным условиям и обоснованиям. В то же время зарубежные предприятия по производству продукции водного промысла заполняют и предоставляют подтверждающие материалы в соответствии с перечисленными основными условиями и обоснованиями. А также можно провести самопроверку в соответствии с основными положениями сравнительной проверки, которая может быть использована для проведения самооценки до того, как предприятие подаст заявление на регистрацию.
2. Компетентные зарубежные власти и зарубежные предприятия по производству продукции водного промысла должны объективно определить соответствие, основываясь на фактических результатах сравнительной проверки.
3. Представленные материалы должны быть заполнены на китайском или английском языке, а содержание должно быть достоверным и полным. Дополнительные материалы должны быть пронумерованы. Номера и содержание дополнительных материалов должны точно соответствовать номерам позиций и содержанию в столбце «Требования к заполнению формы и справочные материалы». Одновременно предоставьте список прилагаемых документов к справочным материалами.
4. «Продукция водного промысла» означает продукты водных животных и растений и продукты их переработки, которые употребляются человеком в пищу, включая продукты таких водных животных, как медуз, моллюсков, ракообразных, иглокожих, головохордовых, рыб, земноводных, пресмыкающихся, водных млекопитающих и т. д., а также продукты морских растений и продукты их переработки, такие как водоросли, но не включая живых водных животных и материалы для разведения водных животных и растений.

Новая регистрация Реконструкция и расширение Восстановление регистрации

**Часть 1. Основная информация о предприятии**

1. Название компании

2. Адрес

3. Регистрационный номер

4. Учреждение по утверждению регистрации

5. Тип предприятия

* Предприятие по производству и переработке продукции водного промысла
* Рефрижераторное судно
* Рыбоперерабатывающее судно
* Рыболовное и транспортное судно
* Хранилище

6. Зарегистрированные категории продукции (укажите конкретное название продукта и условия хранения: например, атлантический лосось (охлажденный / замороженный).

* Рыбы:
* Ракообразные:
* Моллюски:
* Иглокожие:
* Медузы:
* Водные растения:
* Другие категории (головохордовые, земноводные, пресмыкающиеся, водные млекопитающие и др.):

7. Производственная и перерабатывающая мощность (тонн/год, укажите емкость хранилища)

8. Текущая страна-экспортер

9. Контактное лицо, номер телефона, адрес электронной почты

10. Провело ли предприятие самопроверку в соответствии с «Основными требованиями к регистрации зарубежных производителей импортной продукции водного промысла и основными положениями сравнительной проверки» и подтвердило ли, что оно отвечает соответствующим требованиям.

(Да / нет)

**Часть 2. Заявление предприятия**

1. Предприятие заявляет, что продукция водного промысла, экспортируемая в Китай, и процесс ее производства соответствуют соответствующим положениям законов, постановлений и стандартов КНР.
2. Приведенная выше информация и представленные дополнительные материалы соответствуют действительности.

ФИО и должность юридического представителя

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись юридического представителя и печать предприятия Дата

**Часть 3. Подтверждение компетентного органа**

После проведения проверки подтверждается, что вышеуказанные материалы, предоставленные предприятием, являются достоверными, а санитарные условия предприятия могут соответствовать соответствующим положениям законов, нормативных актов и стандартов КНР.

ФИО и должность ответственного лица

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица и печать компетентного органа (дата)

**ЧАСТЬ 4. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕГИСТРАЦИИ ЗАРУБЕЖНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ ВОДНОГО ПРОМЫСЛА, ЭКСПОРТИРУЕМОЙ В КИТАЙ, И ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ СРАВНИТЕЛЬНОЙ ПРОВЕРКИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Основные условия и обоснованность** |  **Требования к заполнению формы и подтверждающие материалы** | **Основные положения проверки** | **Соответствие** | **Примечания** |
| 1. **Основная информация о предприятии**
 |
| 1.Основная информация о предприятии | 1. Статьи 6 и 7«Положения о регистрации зарубежных предприятий по производству пищевой продукции, экспортируемой в Китай».
2. «Административные меры по инспекции и карантину импортной и экспортной продукции водного промысла»
3. Протокол по инспекции и карантину продукции водного промысла, экспортируемой в Китай, подписанный между компетентным органом страны-заявителя и Главным таможенным управлением Китая (GACC).
 | * 1. Заполнить форму №1 с основной информацией о предприятии по производству импортной продукции водного промысла
 | 1. Предприятия должны предоставлять достоверную информацию, базовая информация должна соответствовать информации, представленной компетентным органом страны-экспортера, и соответствовать фактическим условиям производства и переработки.2. Продукция водного промысла, экспортируемая в Китай, должна фигурировать в соответствующих соглашениях, протоколах, меморандумах касательно проведения инспекции и карантина продукции водного промысла, экспортируемой в Китай. | □ Соответствует□ Не соответствует  |  |
| 1. **Расположение предприятия и планировка цеха**
 |
| 2.1.Расположение и окружающая среда на территории предприятия | 1. Пункты 3.1, 3.2. «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)
2. Пункты 3.1, 3.2 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941)
 | * + 1. Предоставить план производственной зоны, указать названия разных производственных участков.
		2. Предоставить фотографии местоположения территории завода и окружающей среды, четко указав информацию об окружающей среде (городские, пригородные, промышленные, сельскохозяйственные, жилые районы и т.д.).
 | 1. Планировка производственной зоны соответствует потребностям по производству и переработки.2. Вокруг производственной зоны не должно быть источников загрязнения. | □ Соответствует□ Не соответствует |  |
| 2.2.Планировка цеха | 1. Пункт 4.1. «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)
2. Пункт 4.1. «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941)
 | * 1. Предоставить план цеха, указать людской поток, грузопоток, водный поток, производственные линии, чистые зоны.
 | 1. Планировка цеха должна быть рациональной, соответствовать потребностям производства и переработки, избегать перекрестного загрязнения.
 | □ Соответствует□ Не соответствует |  |
| 1. **Оборудование**
 |
| 3.1.Оборудование для производства и переработки | 1. Пункт 5.2.1. «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)

2. Пункт 5.2.1. «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941)  | * 1. Предоставить перечень основных оборудований и объектов, а также проектные мощности и мощности по обработке.
 | 1.Предприятие должно быть оснащено оборудованием в соответствии с его производственными мощностями. | □ Соответствует□ Не соответствует |  |
| 3.2.Оборудование для хранения | 1. Пункт 10 «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)
2. Пункт 10.2. «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941)
 | * 1. Если имеется холодильный склад, опишите требования к контролю температуры и методы контроля. (Если применимо)
 | 1. Оборудования для хранения могут соответствовать требованиям к температуре хранения продукции.
 | □ Соответствует□ Не соответствует |  |
| 1. **Вода / лед / пар**
 |
| * 1. Вода/ пар/лед, используемые при производстве и переработке (если применимо)
 | 1. «Санитарно-гигиенический стандарт для хозяйственно-питьевой воды» (GB 5749)
2. Пункт 5.1.1. «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941)

3. Пункт 5.1.1. «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881) | * + 1. Предоставить фотографии автономного источника водоснабжения или объектов вторичного водоснабжения и укажите, есть ли персонал, отвечающий за меры защиты пищевой продукции, такие как использование замка. (Если применимо)

4.1.2 Предоставить план мониторинга воды, используемой для производства и переработки, и льда / пара (если применимо) при прямом контакте с пищевой продукцией, включая объекты, методы, частоту, записи, результаты бактериологической проверки и последние два отчета об испытаниях.4.1.3 Предоставить присадки для котла, используемые при прямом контакте производственного пара с пищевой продукцией, и указать, соответствуют ли они требованиям производства и переработки пищевой продукции. | 1. План мониторинга производственной воды должен охватывать все водовыпускные отверстия завода.
2. Соответствуют ли пункты и методы требованиям «Санитарно-гигиенического стандарта для хозяйственно-питьевой воды» (GB5749).
3. Присадки для котла, используемые при прямом контакте производственного пара с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям производства и переработки пищевой продукции.
 | □ Соответствует□ Не соответствует □ Не применимо |  |
| **5. Сырье и вспомогательные материалы и упаковочные материалы** |
| 5.1. Приемочный контроль сырья и вспомогательных материалов | 1. Пункт 7 «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)

2. Пункт 7 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941)  | 5.1. Предоставить меры приемочного контроля сырья, добавок, включая стандарт приемочного контроля и методы приемочного контроля. | 1. Стандарт приемочного контроля сырья и добавок. Соответствие требованиям законов и стандартов Китая.
 | □ Соответствует□ Не соответствует |  |
| 5.2. Источники сырья | 1. Пункт 7.2 в «Санитарно-гигиенических нормах и правилах для производства продукции водного промысла» (GB 20941)2. В качестве сырья, полученного из продукции водного промысла, используются части, где отсутствуют мышечные ткани, такие как внутренности водных животных, икра, кожа, спинной плавник, чешуя, кости и панцири, должны соответствовать стандарту «Свежая и замороженная продукция водного промысла животного происхождения» (GB 2733).3. Сырье, полученное из продукции водного промысла животного происхождения должно соответствовать стандарту «Свежая и замороженная продукция водного промысла животного происхождения» (GB 2733).4. Сырье, полученное из водорослей, должно соответствовать требованиям стандарта «Водоросли и продукция из них» (GB 19643).5. Таблица 1 «Допустимые уровни содержания патогенных микроорганизмов в пищевой продукции» (GB 29921)6. Пункты 3.6, 3.7 стандарта | 5.2.1. Если сырьем является сырье из продукции водного промысла с биологическими токсинами или из сырой продукции водного промысла, предоставьте последний отчет об испытаниях. (Если применимо).5.2.2. Если это рыболовное судно, предоставьте официальное свидетельство на рыболовное судно с указанием района работы этого судна, времени работы, вида лова и описания метода лова. (Если применимо)5.2.3. Если это сырье для разведения, то должно быть предоставлено свидетельство, подтверждающее  | Сырье продукции водного промысла с биологическими токсинами, такое как моллюски и рыба фугу, должно быть проверено на токсины, а приемка и обработка должны проводиться в соответствии с соответствующими правилами для обеспечения безопасности сырья.2. Используемое сырье должно соответствовать требованиям соответствующих соглашений, протоколов, меморандумов касательно проведения инспекции и карантина продукции водного промысла, экспортируемой в Китай. | □ Соответствует□ Не соответствует □ Не применимо |  |
|  |  «Продукция водного промысла животного происхождения» (GB10136) | соответствующую деятельность питомника. (Если применимо) |  |  |  |
| 5.3. Сырье из двустворчатых моллюсков | 1. Пункт 7.2 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) 1. Таблица 1 «Допустимые уровни содержания патогенных микроорганизмов в пищевой продукции» (GB 29921)

3. Пункты 3.6, 3.7 в стандарте «Продукция водного промысла животного происхождения» (GB10136-2015) | * + 1. Указать местоположение морского участка, где находится источник сырья из моллюсков, и предоставить официальное разрешение на вылов двустворчатых моллюсков.
		2. Предоставить метод очистительной обработки сырья из моллюсков.
		3. Предоставить меры по мониторингу и контролю сакситоксина в сырье из моллюсков.
 | 1. Двустворчатые моллюски должны поставляться из той акватории, где их официально разрешено выращивать или вылавливать, а также при необходимости должны проходить очистку. Тот, кто разводит и вылавливает сырье из моллюсков, должен иметь разрешение от официального компетентного органа.
2. Регулярно проводить проверку на определение сакситоксина, подтвердить безопасность сырья.
 | □ Соответствует□ Не соответствует □ Не применимо |  |
| 5.4. Пищевые добавки (если применимо) | 1. Пункт 7.3. «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)
2. Пункт 7.3. «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941)
3. «Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Использование пищевых добавок» (GB 2760)
 | * 1. Предоставить перечень пищевых добавок, которые используются при производстве и переработке (включая название, применение, количество и т.д.)
 | 1. Все пищевые добавки, используемые при производстве, должны соответствовать правилам и законам Китая о применении пищевых добавок.  | □ Соответствует□ Не соответствует □ Не применимо |  |
| 5.5. Упаковочные материалы | 1. Пункт 8.5. «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)2. Пункт 8.5. «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941)3. Соответствующие двусторонние соглашения, меморандумы, протоколы о проведении инспекции и карантина | 5.5.1.Предоставить материалы, подтверждающие, что внутренние и внешние упаковочные материалы подходят для упаковки продукции.5.5.2. Предоставить образец этикетки готовой продукции, предназначенной для экспорта в Китай. | 1. Упаковочные материалы не должны влиять на безопасность и характеристики продукта при определенных условиях хранения и использования.2. Маркировка упаковки должна соответствовать требованиям двусторонних соглашений, меморандумов, протоколов. | □ Соответствует□ Не соответствует  |  |

|  |
| --- |
| **6. Контроль производства и переработки** |
| 6.1 Установление системы НАССР и условия работы | 1. Статья 8.1 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) (применимо к продукции водного промысла холодильного хранения)2. «Анализ рисков и критических контрольных точек (НАССР) Общие требования для предприятий по производству пищевой продукции» (GB/T 27341) | 6.1.1 Предоставьте технологическую схему производственного процесса, рабочий лист анализа рисков и плановую таблицу HACCP для продукции, которую планируется поставлять в Китай.5.2.2 Предоставить образцы записей контроля, исправлений и проверок CCP. | 1. План HACCP должен анализировать и эффективно контролировать биологические, физические и химические риски.2. Производственный процесс должен быть целесообразным, чтобы избежать перекрестного загрязнения; 3. Точка CCP должна быть научной и выполнимой, а меры по исправлению и проверке должны быть соответствующими.  | □ Соответствует□Не соответствует □ Не применимо |  |
| 6.2 Температурный контроль | 1. Статьи 8.2.2.1.4, 8.2.2.1.6 «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)2. Статья 8.2.2.2.1 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) (применимо к продукции водного промысла холодильного хранения) | 6.2.1 Предоставьте методы размораживания сырья, а также требования к контролю температуры и времени размораживания (если применимо).6.2.2 Предоставьте требования к контролю температуры и времени в цехах переработки и местах хранения, а также оборудование для контроля температуры. (применимо к продукции водного промысла холодильного хранения) | 1. Контроль времени и температуры размораживания сырья.2. В цехах переработки продукции водного промысла холодильного хранения необходимо принять меры температурного контроля, необходимо как можно скорее переместить продукцию водного промысла после переработки в место холодильного хранения, холодильники должны быть оснащены индикаторами температуры. | □ Соответствует□Не соответствует □ Не применимо |  |
| 6.3 Замороженная продукция водного промысла | 1. Статья 8.2.2.2.2 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) | 6.3.1 Предоставьте способы заморозки, время и требования к контролю температуры заморозки, а также основания для их утверждения.6.3.2 Если это сырая пищевая продукция водного промысла, предоставьте температуру и время холодильной обработки. | 1. В соответствии с толщиной, состоянием, объемом производства продукции водного промысла установить время и температуру заморозки для обеспечения прохождения зоны максимальной кристаллизации.2. Для сырой пищевой продукции водного промысла необходимо обеспечить достаточный способ холодильной обработки в целях обеспечения умирания паразитов, вредных для организма человека. Заморозить и хранить 7 дней при температуре окружающей среды ниже -20°C;Заморозить до твердого состояния при температуре окружающей среды -35°C или ниже и хранить в течение 15 часов;Заморозить до твердого состояния при температуре окружающей среды -35°C или ниже, но хранить при температуре окружающей среды ниже -20°C в течение 24 часов. | □ Соответствует□Не соответствует □ Не применимо |  |
| 6.4 Сушеная продукция водного промысла (если применимо) | 1. Статья 8.2.2.2.3 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) | 6.4 Предоставить время сушки, температуру сушки, влажность окружающей среды, в процессе переработки сушеной продукции водного промысла, а также водную активность готовой продукции и способы хранения и упаковки. | 1. Необходимо гарантировать, что водная активность сушеной продукции водного промысла находится в пределах безопасности. | □ Соответствует□Не соответствует □ Не применимо |  |
| 6.5 Соленая продукция водного промысла (если применимо) | 1. Статья 8.2.2.2.4 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) | 6.5 Предоставьте процент содержания сахара/соли для соленой продукции водного промысла. | 1. При производстве соленой продукции необходимо использовать надлежащий процент содержания соли для предотвращения размножения негалофильных микроорганизмов. | □ Соответствует□Не соответствует □ Не применимо |  |
| 6.6 Консервированная продукция водного промысла (если применимо) | 1. Статья 8.2.2.2.5 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941 | 6.6.1 Предоставьте требования к температуре и времени стерилизации для разных типов консервированной продукции водного промысла, а также последние записи о стерилизации/температуре.6.6.2 Предоставьте информацию о теплопрозрачности и теплораспределении стерильных емкостей для разных типов консервированной продукции водного промысла. | 1. Для консервированной продукции водного промысла необходимо обеспечивать достаточное время и температуру стерилизации. | □ Соответствует□Не соответствует  |  |
| **7. Очистка и дезинфекция** |
| 7.1 Очистка и дезинфекция | 1. Статья 8.2.1 «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)2. Статья 8.2.1 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) | 7.1 Предоставьте меры по очистке и дезинфекции, включая методы и частоту очистки и дезинфекции, а также доказательства об эффективности очистки и дезинфекции. | Меры по очистке и дезинфекции должны быть достаточными для ликвидации перекрестного загрязнения, соответствовать санитарным требованиям. | □ Соответствует□Не соответствует  |  |
| 7.2 Микробиологический контроль окружающей среды | 1. Статьи 8.2.2.1.2, 8.2.2.1.3 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) | 7.2 Предоставьте план микробиологического контроля окружающей и продукции в процессе производства, включая контролируемые показатели, частоту, критерии оценки, корректирующие меры при положительных результатах. | 1. Основные контролируемые точки должны включать зоны, где микроорганизмы могут легко скрываться и размножаться.2. Оборудование точек отбора проб. Если ведутся большие ремонтные и строительные работы или при ухудшении санитарного состояния необходимо добавить в план контроля обязательные точки отбора проб.3. Предусмотрено ли регулирование частоты осуществления плана контроля окружающей среды в соответствии с результатами испытаний и степенью тяжести риска загрязнения. | □ Соответствует□Не соответствует  |  |
| **8. Контроль за химическими веществами, отходами, насекомыми и грызунами** |
| 8.1 Контроль за химическими веществами | 1. Статья 8.3 «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881-2013)2. Статья 8.3 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) | 8.1 Кратко опишите условия использования и хранения химических веществ. | 1. Предотвращение загрязнения продукции используемыми химическими веществами. | □ Соответствует□Не соответствует □ Не применимо |  |
| 8.2 Управление отходами | 1. Статья 8.1.4 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) | 8.2.1 Предоставьте фотографии разграничительной маркировки емкостей для съедобной продукции и емкостей для хранения отходов в цехах.8.2.2 Кратко опишите требования и процедуру утилизации отходов. | 1. Емкости для съедобной продукции и емкости для хранения отходов должны быть четко маркированы и различаться.2. Отходы должны храниться отдельно и вовремя утилизироваться во избежание загрязнения при производстве. | □ Соответствует□Не соответствует  |  |
| 8.3 Контроль за насекомыми и грызунами | 1. Статья 6.4 «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881) | 8.3 Предоставьте методы контроля и схему расположения точек контроля за насекомыми и грызунами, если за него несет ответственность третья сторона, предоставьте соответствующую аттестацию третьей стороны. | 1. Необходимо избегать влияние насекомых и грызунов на безопасность и санитарное состояние при производстве. | □ Соответствует□Не соответствует  |  |
| **9. Прослеживаемость продукции** |
| 9. Прослеживаемость и отзыв | 1. Статья 11 «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)2. Статья 11 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) | 9. Коротко опишите процедуру прослеживаемости продукции на примере номера партии готовой продукции, объясните, как проследить партию от готовой продукции до сырья. | 1. Должна быть установлена система прослеживаемости, должна осуществляться прослеживаемость полной цепи от сырья, производства и переработки до готовой продукции в обоих направлениях. | □ Соответствует□Не соответствует  |  |
| **10. Управление персоналом и обучение** |
| 10.1 Медицинский и санитарной контроль за персоналом | 1. Статья 6.3 «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)2. Статья 6.3 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) | 10.1 Предоставьте требования к медицинскому осмотру работников и к медицинскому контролю перед наймом | 1. Перед наймом сотрудники должны пройти медицинский осмотр и освидетельствование на пригодность для работы на перерабатывающих пищевых предприятиях.2. Сотрудники должны проходить регулярный медицинский осмотр, а также необходимо вести соответствующие реестры. | □ Соответствует□Не соответствует  |  |
| 10.2 Обучение персонала | 1. Статья 12 «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)2. Статья 12 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941) | 10.2 Предоставьте ежегодный план обучения сотрудников, его содержание обучения, аттестацию сотрудников и реестры. | Содержание обучения должно включать меморандумы, соглашения и протоколы по инспекции и карантину продукции водного промысла, экспортируемой в Китай, нормативно-правовые акты и стандарты Китая. | □ Соответствует□Не соответствует  |  |
| **11. Самоконтроль и самопроверка** |
| 11. Инспекция готовой продукции | 1. Статья 9 «Общих санитарных правил при производстве пищевой продукции» (GB 14881)2. Статья 9 «Санитарных правил при производстве продукции водного промысла» (GB 20941)3. «Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Свежая и замороженная продукция водного промысла животного происхождения» (GB 2733)4. «Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Продукция водного промысла животного происхождения» (GB 10136)5. «Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Специи из продукции морского промысла» (GB 10133)6. «Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Водоросли и продукция из них» (GB 19643)7. «Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Использование пищевых добавок» (GB 2760)8. «Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Максимально допустимый уровень микотоксинов в пищевой продукции» (GB 2761)9. «Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Максимально допустимый уровень загрязняющих веществ в пищевой продукции» (GB 2762)10. «Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Максимально допустимый уровень пестицидов в пищевой продукции» (GB 2763)«Максимально допустимая концентрация радиоактивных веществ в пищевой продукции» (GB 14882)«Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Сушёный трепанг» (GB 31602) | 11.1 Предоставьте наименования показателей, их числовые значения, методы инспекции готовой продукции и частоту ее проведения11.2 Если на предприятии есть собственная лаборатория, предоставьте информацию о ее возможностях и свидетельство об аттестации; если предприятие поручает исследования лаборатории третьей стороны, предоставьте соответствующую аттестацию лаборатории третьей стороны. | 1. Показатели инспекции готовой продукции соответствуют требованиям стандартов Китая. | □ Соответствует□Не соответствует  |  |
| **12. Заявление предприятия** |
| 11.1 Заявление предприятия | Статья 6, статья 7 Регламента об управлении регистрацией зарубежных предприятий по производству пищевой продукции |  | Наличие подписи юридического лица и печати компании | □ Соответствует□Не соответствует  |  |
| 11.2 Подтверждение компетентным органом | Статья 6, статья 7 Регламента об управлении регистрацией зарубежных предприятий по производству пищевой продукции |  | Наличие подписи сотрудника компетентного органа и печати компетентного органа | □ Соответствует□Не соответствует  |  |