

Ogłoszenie Generalnego Urzędu
Nadzoru Jakości, Inspekcji i Kwarantanny na temat
wymagań dotyczących wdrożenia
Środków nadzoru i zarządzania
kontrolą i kwarantanną importowanych i eksportowanych przetworów mlecznych
nr 53 2013

Generalny Urząd Nadzoru Jakości, Inspekcji i Kwarantanny („AQSIQ”) opracował i ogłosił w dniu 24 stycznia 2013 *Środki nadzoru i zarządzania kontrolą i kwarantanną importowanych i eksportowanych przetworów mlecznych* (zwane dalej *Środkami*), które zostaną wprowadzone w życie na dzień 1 maja 2013. W celu dalszego wyjaśnienia treści *Środków* i zapewnienia sprawnego wdrożenia, niniejszym wydano ogłoszenie w sprawie wymagań dla wdrażania *Środków*, jak następuje:

1. AQSIQ dostosuje zakres przetworów, do których mają zastosowanie *Środki* zgodnie ze zmianami krajowych ustaw, przepisów i norm i ogłosi takie dostosowanie na swojej oficjalnej stronie internetowej. Mleko w proszku określone w par. 2 *Środków* obejmuje siarę bydlęcą w proszku; formuła na bazie mleka zawiera materiał bazowy w proszku. *Środki* nie mają zastosowania do żywności dla niemowląt i małych dzieci dla specjalnych celów medycznych.
2. AQSIQ wdraża system rejestracji zagranicznych producentów żywności dla zagranicznych producentów przetworów mlecznych, którzy prowadzą eksport do Chin. AQSIQ opublikowuje przepisy dotyczące rejestracji zagranicznych siedzib przetworów mlecznych i umożliwi okres przejściowy w celu zakończenia rejestracji. W okresie przejściowym zagraniczni producenci przetworów mlecznych, którzy nie zakończyli rejestracji, mogą kontynuować eksport do Chin zgodnie ze *Środkami*.
3. W odniesieniu do importowanych przetworów mlecznych, dla których należy przeprowadzić procedury badania i zatwierdzania kwarantanny (patrz Załącznik 1), takie procedury powinny odbywać się zgodnie z odpowiednimi przepisami *Środków zarządzania badaniem i zatwierdzaniem kwarantanny wprowadzanych zwierząt i roślin* (Zarządzenie AQSIQ nr 25, 2004). AQSIQ może określić i dostosować kategorie importowanych przetworów mlecznych, dla których należy przeprowadzić procedury badania i zatwierdzania kwarantanny i opublikować je na swojej oficjalnej stronie internetowej.
4. Niezależnie od tego, czy rejestry importu istnieją przed wdrożeniem *Środków*, pierwszy import określonego przetworu przez określony port, którego data wyjścia przypada na lub przed datą wdrożenia *Środków* jest uważany za import wykonywany po raz pierwszy. Powtórne importowane partie tego samego przetworu przez ten sam port (czyli ten sam region CIQ) będą traktowane jako powtórny import. Przetwory, które są dokładnie takie same pod względem informacji takich jak zagraniczny teren produkcji, nazwa przetworu (w tym marki), formuła, eksporter zagraniczny, importer chiński są uważane za te same przetwory.
5. W przypadku przetworów mlecznych, które są importowane po raz pierwszy, importer lub jego przedstawiciel, ubiegając się o kontrolę kwarantanny, przekazuje raport z badania takich

elementów jak zanieczyszczenia i mikotoksyny, które są określone w odpowiednich krajowych normach bezpieczeństwa żywności.

W przypadku przetworów mlecznych, które nie są importowane po raz pierwszy, importer lub jego przedstawiciel, ubiegając się o kontrolę kwarantanny, przekazuje kopie raportu z badania oraz formularz wniosku o kontrolę dla importu po raz pierwszy, jak również raport z badania elementów wymaganych przez AQSIQ (zob. Załącznik 2). Elementy do uwzględnienia w raporcie z badania przetworów mlecznych, które nie są importowane po raz pierwszy, zostaną dostosowane i określone przez AQSIQ w oparciu o monitorowanie ryzyka przetworów mlecznych itp., przed opublikowaniem na oficjalnej stronie internetowej AQSIQ.

W przypadku materiału bazowego w proszku (premix na bazie mleka) żywności dla niemowląt i dzieci, importowanego po raz pierwszy, należy przekazać raport z badania takich elementów jak mikroorganizmy, zanieczyszczenia i mikotoksyny, które są określone w odpowiednich normach przetworu. W przypadku powtórnych importów materiału bazowego w proszku należy przekazać raport z badania na obecność mikroorganizmów.

Musi istnieć wzajemnie jednoznaczna odpowiedniość między powyższym raportem z badania a datą produkcji lub numerem partii importowanych przetworów mlecznych.

6. Organizacją badawczą wystawiającą raport z badania dla importowanych przetworów mlecznych może być zagraniczne laboratorium urzędowe, zewnętrzna organizacja badawcza lub laboratorium firmowe albo laboratorium badań żywności w Chinach, które zostało uznane przez Chińską Krajową Służbę Akredytacyjną ds. Oceny Zgodności (CNAS).

7. Jeżeli importer importowanych przetworów mlecznych lub jego przedstawiciel, ubiegając się o kontrolę, nie jest w stanie złożyć raportu z badania wymaganego przez *Środki*, może złożyć pisemne materiały w celu podania przyczyn i obiecać złożenie, w określonym terminie, raportu z badania wymaganego przez *Środki*. Agencja kontroli i kwarantanny może zaakceptować wniosek o kontrolę po przeanalizowaniu materiałów i kontroli importowanych przetworów, po złożeniu raportu z badania przez importera lub przedstawiciela. W międzyczasie przetwory należy przechowywać w wynikającym z przepisów miejscu wyznaczonym lub uznanym przez agencję kontroli i kwarantanny.

8. Jeżeli w przypadku importowanych przetworów mlecznych elementy bezpieczeństwa i zdrowia nie przeszły pozytywnie badań, podczas reimportu takich przetworów importer lub jego przedstawiciel przekazuje raport z badania elementów wymienionych w odpowiednich krajowych normach bezpieczeństwa żywności, 5 partii z rzędu (tj. 5 różnych partii produkcyjnych lub dat produkcji). Jeśli elementy, które nie przeszły pozytywnie badań, to nielegalne dodatki, raport kontrolny obejmuje elementy, które wcześniej nie przeszły pozytywnie badań.

9. W przypadku zagranicznych nagród, wyróżnień, akredytacji i podobnych treści na etykiecie importowanych przetworów mlecznych, przekazuje się świadectwa lub dokumenty potwierdzone drogą dyplomatyczną. Potwierdzenie drogą dyplomatyczną oznacza potwierdzenie przez chińskie misje dyplomatyczne za granicą lub zagraniczne misje dyplomatyczne w Chinach.

10. Importer przetworów mlecznych opublikuje informacje na temat przetworów, takie jak kategoria, miejsce produkcji, marki w mediach publicznych (w tym oficjalna strona firmy).

11. W przypadku niezgodnych importowanych przetworów mlecznych, które należy zniszczyć lub zwrócić, po zniszczeniu lub zwrocie przetworów importer poinformuje agencję kontroli i kwarantanny o zniszczeniu i zwrocie towaru w ciągu 5 dni roboczych.

Załącznik:

1. Kategorie importu przetworów mlecznych, dla których należy przeprowadzić procedury badania i zatwierdzania kwarantanny
2. Wykaz elementów do zbadania w przypadku powtórnego importu przetworów mlecznych

Załącznik 1

Kategorie importu przetworów mlecznych, dla których należy przeprowadzić procedury badania i zatwierdzania kwarantanny

1. Mleko surowe (oznacza dojrzałe mleko pozyskane z wymion zdrowych stad mlecznych bez żadnych zmian składników)

Kod HS: 0401200000

2. Surowe produkty mleczne (oznaczają przetwory mleczne, w których mleko surowe stanowi podstawowy surowiec i które nie zostały poddane obróbce cieplnej ani sterylizacji)

Kod HS: 0403100000, 0406100000, 0406200000, 0406300000, 0406400000, 0406900000

3. Mleko pasteryzowane (oznacza produkt płynny, w którym surowe mleko/mleko kozie stanowi podstawowy surowiec i które zostało przetworzone z użyciem metod takich jak pasteryzacja)

Kod HS: 0401100000, 0401200000

[Uwaga] Powyższe kody HS odnoszą się po prostu do kodów powiązanych z importowanymi przetworami mlecznymi, w przypadku których należy przeprowadzić procedury badania i zatwierdzania kwarantanny. Nie oznacza to, że procedury badania i zatwierdzenia kwarantanny przeprowadzane są dla wszystkich importowanych artykułów żywnościowych w ramach tego samego kodu HS. Zostanie to ustalone biorąc pod uwagę również techniki przetwarzania takich przetworów.

Załącznik 2

Wykaz elementów do zbadania w przypadku powtórnego importu przetworów mlecznych

Kategorie przetworów mlecznych	Elementy do przebadania
Mleko pasteryzowane	Białko
	Tłuszcz
	Kwasowość
	Aflatoksyna M1
	Całkowita liczba bakterii
	Bakterie coli
	Staphylococcus aureus
	Salmonella
Mleko sterylizowane	Białko
	Tłuszcz
	Kwasowość
	Aflatoksyna M1
	Sterylność handlowa
Mleko modyfikowane	Białko
	Tłuszcz
	Aflatoksyna M1
	Sterylność handlowa (ma zastosowanie do przetworów wytworzonych drogą sterylizacji)
	Całkowita liczba bakterii (ma zastosowanie do innych przetworów nie wytworzonych drogą sterylizacji)
	Bakterie coli (ma zastosowanie do innych przetworów nie wytworzonych drogą sterylizacji)
	Staphylococcus aureus (ma zastosowanie do innych przetworów nie wytworzonych drogą sterylizacji)
	Salmonella (ma zastosowanie do innych przetworów nie wytworzonych drogą sterylizacji)
Mleko sfermentowane	Białko
	Tłuszcz
	Kwasowość
	Aflatoksyna M1
	Bakterie coli
	Staphylococcus aureus
	Salmonella
	Drożdże
	Pleśń
	Bakterie kwasu mlekowego (nie ma zastosowania do przetworów poddanych obróbce cieplnej po sfermentowaniu)
	Ser
Bakterie coli	
Staphylococcus aureus	
Salmonella	
Listeria monocytogenes	
Pleśń (nie ma zastosowania do serów z dojrzalą	

	pleśnią)
	Mikrozym (nie ma zastosowania do serów z dojrzalą pleśnią)
Ser topiony	Tłuszcz
	Aflatoksyna M1
	Całkowita liczba bakterii
	Bakterie coli
	Staphylococcus aureus
	Salmonella
	Listeria monocytogenes
	Pleśń
	Drożdże
Śmietana, masło, bezwodny tłuszcz mleczny	Tłuszcz
	Kwasowość (nie ma zastosowania do bezwodnego tłuszczu mlecznego)
	Sterylność handlowa (ma zastosowanie do śmietany wytworzonej z użyciem technologii produkcji żywności puszkowanej lub procesu UHT)
	Całkowita liczba bakterii (nie ma zastosowania do przetworów, w których surowcem jest sfermentowana śmietana)
	Bakterie coli
	Staphylococcus aureus
	Salmonella
	Pleśń
Mleko skondensowane	Białko
	Tłuszcz
	Kwasowość
	Aflatoksyna M1
	Sterylność handlowa (ma zastosowanie do mleka zagęszczonego i modyfikowanego mleka zagęszczonego)
	Całkowita liczba bakterii (ma zastosowanie do mleka skondensowanego słodzonego i modyfikowanego mleka skondensowanego słodzonego)
	Bakterie coli (ma zastosowanie do mleka skondensowanego słodzonego i modyfikowanego mleka skondensowanego słodzonego)
	Staphylococcus aureus (ma zastosowanie do mleka skondensowanego słodzonego i modyfikowanego mleka skondensowanego słodzonego)
	Salmonella (ma zastosowanie do mleka skondensowanego słodzonego i modyfikowanego mleka skondensowanego słodzonego)
Mleko w proszku	Białko
	Tłuszcz
	Odzysk kwasu mlekowego (nie ma zastosowania do modyfikowanego mleka w proszku)

	Aflatoksyna M1
	Całkowita liczba bakterii (nie ma zastosowania do przetworów zawierających aktywne bakterie (tlenowe i dowolne probiotyki beztlenowe))
	Bakterie coli
	Staphylococcus aureus
	Salmonella
	Azotyn
Serwatka w proszku i białko serwatkowe w proszku	Białko
	Laktoza (nie ma zastosowania do białka serwatkowego w proszku)
	Aflatoksyna M1
	Staphylococcus aureus
	Salmonella
Siara bydłęca w proszku	Białko
	Immunoglobulina (IgG)
	Tłuszcz
	Odzysk kwasu mlekowego
	Ołów
	Azotyny
	Aflatoksyna M1
	Drożdże
	Pleśń
	Całkowita liczba bakterii
	Bakterie coli
	Staphylococcus aureus
	Salmonella
Preparaty dla niemowląt i małych dzieci na bazie mleka	Białko
	Tłuszcz
	Witamina A
	Witamina D
	Witamina E
	Witamina K1
	Witamina B1
	Witamina B2
	Witamina B6
	Witamina B12
	Kwas foliowy
	Kwas pantotenowy
	Biotyna
	Cholina (nie ma zastosowania do przetworów bez dodatku choliny)
	Inozytol (nie ma zastosowania do przetworów bez dodatku inozytolu)
	Tauryna (nie ma zastosowania do przetworów bez dodatku tauryny)
	L-karnityna (nie ma zastosowania do przetworów bez dodatku L-karnityny)
	Wapń

	Fosfor
	Jod
	Selen (nie ma zastosowania do żywności dla starszych niemowląt i małych dzieci, która nie zawiera selenu)
	Żelazo
	Miedź
	Cynk
	Sterylność handlowa (ma zastosowanie do płynnej żywności dla niemowląt i małych dzieci)
	Całkowita liczba bakterii (nie ma zastosowania do przetworów zawierających aktywne bakterie (tlenowe i dowolne probiotyki beztlenowe))
	Bakterie coli
	Salmonella
	E. sakazakii (ma zastosowanie do żywności dla niemowląt w wieku 0-6 miesięcy)
	Staphylococcus aureus (ma zastosowanie do żywności dla niemowląt)
	Azotany (nie ma zastosowania do żywności nie zawierającej warzyw lub owoców dla starszych niemowląt i dzieci)
	Azotyny
	Ołów
	Aflatoksyna M1