

## **Warunki rejestracji dla zagranicznych producentów importowanego mięsa i kluczowe punkty kontroli kontraktów**

Nazwa zakładu i numer rejestracyjny:

Adres siedziby:

Objaśnienia: 1. Zgodnie z „Rozporządzeniami w sprawie rejestracji i zarządzania zagranicznymi producentami żywności importowanej” (wydane Zarządzeniem nr 145, AQSIQ i zmienione zgodnie z Zarządzeniem nr 243, GACC), dla zagranicznych producentów mięsa wnoszących się o rejestrację w Chinach, ich warunki sanitarne muszą być zgodne z odpowiednimi chińskimi przepisami ustawowymi, wykonawczymi, normami oraz wymogami Protokołu w sprawie wymogów dotyczących eksportu mięsa z zagranicy do Chin. Zgodnie z wyszczególnionymi warunkami głównymi i podstawą, które są stosowane do oceny i rejestracji wniosków, zagraniczni producenci importowanego mięsa wypełniają niniejszy formularz i składają materiały dowodowe oraz przeprowadzają kontrolę kontraktów.

2. Wnioskodawcy powinni składać wnioski w języku chińskim lub angielskim, których treść powinna być prawdziwa i kompletna, załączone materiały certyfikacyjne powinny być ponumerowane, a liczba i treść tych materiałów powinna dokładnie odpowiadać liczbie i treści w kolumnie „Wymogi dotyczące wypełniania i materiały certyfikacyjne”. Jednocześnie należy przedłożyć katalog lub wykaz załączonych materiałów certyfikacyjnych.

Elementy	Warunki główne i podstawa	Wymogi dotyczące wypełnienia i materiały certyfikacyjne	Kluczowe punkty do przeglądu	Określenie zgodności	Uwagi
<b>1. Podstawowe informacje o zakładzie</b>					
1. Podstawowe informacje	<p>1. Art. 6 i 7 „Rozporządzenia w sprawie rejestracji i zarządzania zagranicznymi producentami żywności importowanej”</p> <p>2. „Administracyjne środki kontroli, kwarantanny i nadzoru nad importem i eksportem produktów mięsnych”</p> <p>3. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)</p> <p>4. Protokół kontroli, kwarantanny lub eksportu mięsa z kraju wnioskującego do Chin między GACC i odpowiedzialnym ministerstwem kraju wnioskującego</p>	1. Należy wypełnić „Wniosek o eksport produktów mięsnych do ChRL”	<p>1. Informacje muszą być uzupełnione przez zakład zgodnie z prawdą i w prawidłowy sposób, a podstawowe informacje powinny być zgodne z informacjami przedłożonymi przez organ odpowiedzialny kraju eksportu i z rzeczywistą produkcją i przetwórstwem</p> <p>2. Zasoby ludzkie (przedsiębiorstwa i urzędowe) powinny być w stanie spełnić wymogi dotyczące produkcji i przetwórstwa przedsiębiorstwa oraz urzędowej kontroli i nadzoru</p> <p>3. Produkty mięsne przeznaczone na eksport do Chin powinny być zgodne z zakresem produktów określonym w Protokole.</p> <p>4. Prędkość linii ubojowej powinna być w stanie zagwarantować skuteczną realizację kontroli poubojowej, możliwość odkostniania i przetwarzania i powinna być zgodna ze zdolnością ubojową.</p>	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	

			5. Pojemność magazynu chłodniczego powinna być zgodna ze zdolnością do ciągłego wytwarzania i składowania mrożonych/chłodzonych produktów mięsnych		
<b>2. Położenie zakładu, układ hali produkcyjnej i urządzenia</b>					
2.1 Położenie i otoczenie zakładu	Art. 3.1 i 3.2 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	2.1 Należy załączyć zdjęcia otoczenia, w którym znajduje się zakład. Zdjęcia powinny zawierać informacje o otoczeniu (obszary miejskie, podmiejskie, przemysłowe, rolnicze i mieszkaniowe)	Wokół zakładu nie powinny znajdować się żadne źródła zanieczyszczeń	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
2.2 Układ zakładu	Art. 3.1, 3.3. i 4.1 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	2.2 Należy załączyć układ powierzchni zakładu, w którym należy wskazać miejsce przetrzymywania żywych zwierząt, obszar izolacji/uboju sanitarnego, obszar uboju, obszar rozbioru, obszar wysyłki, pomieszczenie przechowywania chemikaliów, laboratorium (jeśli dotyczy), obszar bezpiecznej obróbki ( w stosownych przypadkach) itp. różne obszary funkcjonalne; Ponadto	Układ zakładu powinien być zgodny z potrzebami produkcji i przetwórstwa. Powierzchnia zakładu powinna być podzielona na obszary produkcyjne i obszary nieprodukcyjne. Podczas transportu żywych zwierząt gospodarskich i drobiu, materiałów odpadowych i produktów gotowych należy unikać zanieczyszczenia krzyżowego.	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	

		należy wskazać drogę wjazdu, rozładunku, czyszczenia, dezynfekcji i wyjazdu pojazdów transportu żywych zwierząt; należy wskazać drogi wjazdu, załadunku i wyjazdu pojazdów transportu produktów mięsnych; należy wskazać drogę transportu materiałów odpadowych			
2.3 Konstrukcja i układ hali produkcyjnej	Art. 4.1, 4.2 i 5 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	2.3 Należy załączyć układ hali produkcyjnej, w którym należy wyraźnie wskazać zakres obszaru czystego i brudnego; należy wskazać szatnię dla personelu, halę uboju, halę rozbioru, halę przetwarzania jadalnych produktów ubocznych, pomieszczenie czyszczenia i dezynfekcji narzędzi, pomieszczenie chłodzenia wstępnego (w tym urządzenia wstępnego chłodzenia jadalnych produktów ubocznych), obszary funkcjonalne, takie jak obszary opakowań wewnętrznych i zewnętrznych, obszary szybkiego zamrażania i	Układ hali produkcyjnej powinien być zgodny z potrzebami produkcji i przetwórstwa oraz unikać zanieczyszczenia krzyżowego.	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	

		składowania chłodniczego; należy wskazać kierunek przepływu personelu i produktów w hali			
2.4 Wyposażenie produkcyjne	Art. 5 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	2.4 Należy załączyć wykaz głównego wyposażenia i urządzeń	Przedsiębiorstwa powinny posiadać wyposażenie produkcyjne zgodne ze zdolnością produkcyjną	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
2.5 Wyposażenie magazynowe	Art. 8.2 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	2.5 Należy krótko opisać wymogi zarządzania zdrowiem dotyczące magazynu i załączyć odpowiednie zdjęcia wnętrza magazynu, które mogą odzwierciedlać sytuację składowania	Przedsiębiorstwa powinny zapewnić, że mięso eksportowane do Chin jest wyraźnie oznakowane, przechowywane w specjalnym obszarze, a środowisko przechowywania i transportu jest czyste i higieniczne.	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
<b>3. Dostawa wody użytkowej/lodu/pary wodnej</b>					
3.1 Uzdatnianie wody użytkowej (jeśli dotyczy)	1. Art. 5.1.1 i 11.2.2, „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694) 2. „Standardy higienicznego zarządzania wodą pitną” (GB 5749)	3.1 Jeżeli woda pochodzi z własnego ujęcia wody w zakładzie, prosimy wyjaśnić odpowiednie środki kontroli jakości wody i załączyć najnowszy raport z badań jakości wody produkcyjnej (jeśli dotyczy)	Dawka chloru przy uzdatnianiu metodą chlorowania powinna być zgodna ze „Standardami higienicznego zarządzania wodą pitną” (GB 5749); jeżeli nie dodaje się chloru, zakład powinien dopilnować, aby jakość wody była zgodna ze „Standardami higienicznego zarządzania wodą pitną” (GB 5749)	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne) <input type="checkbox"/> Nie dotyczy	

3.2 Kontrola mikrobiologiczna wody/łodu/pary wodnej	Art. 5.1.1 i 11.2.2, „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	3.2.1 Plan monitorowania mikrobiologicznego wody produkcyjnej i lodu/pary wodnej będących w bezpośrednim kontakcie z żywnością. Zakres monitorowania mikrobiologicznego powinien obejmować wodę produkcyjną, lód/parę wodną, a treść planu powinna obejmować pozycje, częstotliwość, metody badań oraz standard oznaczania dla badań 3.2.2 Należy załączyć najnowszy raport z badań mikrobiologicznych wody, lodu/pary wodnej	Pozycja badania, metody i wynik badania powinny być zgodne ze „Standardami higienicznego zarządzania wodą pitną” (GB 5749)	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
<b>4. Źródła pochodzenia żywych zwierząt</b>					
4.1 Obszar źródłowy i gospodarstwa pochodzenia żywych zwierząt	Protokół kontroli, kwarantanny lub eksportu mięsa z kraju wnioskującego do Chin między GACC i odpowiedzialnym ministerstwem kraju wnioskującego	4.1.1 Formularz informacji na temat kraju/województwa/regionu źródeł pochodzenia żywych zwierząt 4.1.2 Wykaz gospodarstw dla źródeł pochodzenia żywych zwierząt, w którym należy wskazać, czy gospodarstwo stanowi własność zakładu	Przedsiębiorstwa powinny podejmować skuteczne środki w celu wyróżnienia i zagwarantowania, że zwierzęta na mięso eksportowane do Chin pochodzą z krajów lub regionów określonych w Protokole (lub z określonego województwa/regionu podanego w protokole) i nie mogą nabywać żywych zwierząt z zagranicy	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	

		czy też jest gospodarstwem kontraktowym			
4.2 Świadczenie kwarantanny dla żywych zwierząt * Ustalanie wieku w miesiącach (dla bydła)	1. Protokół kontroli, kwarantanny lub eksportu mięsa z kraju wnioskującego do Chin między GACC i odpowiedzialnym ministerstwem kraju wnioskującego 2. Art. 6.2.1 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	4.2.1 Wzór świadectwa kwarantanny dla żywych zwierząt trafiających do uboju 4.2.2 Należy podać standardy ustalania wieku w miesiącach oraz pliki procedur operacyjnych (dla bydła)	1. Świadczenie kwarantanny jest potwierdzane przez władze w celu zapewnienia, że żywe zwierzęta pochodzą z obszarów kwalifikowanych, w których można je śledzić aż do poziomu gospodarstwa i że prowadzone są odpowiednie rejestry. 2. Ustalanie wieku w miesiącach powinno być dokładne, a metoda działania powinna być racjonalna i łatwa w obsłudze	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
<b>5. Ubój i rozbiór mięsa</b>					
5.1 Kontrola mięsa 5.1.1 Procedury kontrolne 5.1.2 Standard oznaczania wraz z odrzuceniem lub akceptacją tusz/ mięsa	1. Art. 6 i 10.5 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694) 2. Protokół kontroli, kwarantanny lub eksportu mięsa z kraju wnioskującego do Chin między GACC i odpowiedzialnym ministerstwem kraju wnioskującego	5.1.1 Należy krótko opisać kontrolę, kto ją przeprowadzał, na jakim stanowisku/w jakim procesie, przed ubojem i po uboju 5.1.2 Należy załączyć zdjęcia związane z obszarem roboczym kontroli poubojowej. Obszar roboczego obejmuje obszar obróbki zanieczyszczonych tusz, obszar składowania podejrzanych tusz, obszar składowania tusz	1. Tylko mięso, które przeszło kontrolę przed- i poubojową może zostać dopuszczone do eksportu do Chin 2. Kontrola poubojowa powinna zapewnić, że narządy wewnętrzne będą zgodne z tuszą 3. Należy unikać zanieczyszczenia krzyżowego spowodowanego przez zanieczyszczoną żółć.	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	

		niekwalifikowalnych, stół do kontroli poubojowej, przycisk zatrzymania awaryjnego linii uboju itp. 5.1.3 Należy podać standard oznaczania wraz z odrzuceniem lub akceptacją tusz/mięsa			
5.2 Informacje o ustanowieniu i funkcjonowaniu systemu HACCP	1. Art. 11.1 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694) 2. „System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych (HACCP) – ogólne wymogi dotyczące zakładu przetwórstwa żywności” (GB/T 27341)	5.2.1 Należy załączyć schemat przepływu procesu produkcyjnego wszystkich produktów przeznaczonych do eksportu do Chin, arkusz analizy zagrożeń i plan HACCP 5.2.2 Należy załączyć ewidencję monitorowania KPK, ewidencję korygującą i weryfikacyjną	1. Plan HACCP powinien analizować i skutecznie kontrolować zagrożenia biologiczne, fizyczne i chemiczne 2. Proces produkcyjny powinien być racjonalny, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego 3. Ustalenie KPK powinno być naukowo wykonalne, środki korygujące i weryfikacyjne powinny być odpowiednie 4. Plan HACCP powinien obejmować wszystkie produkty przeznaczone do eksportu do Chin.	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
5.3 Standardowa sanitarna procedura operacyjna * Ustanowienie i wdrożenie standardowych sanitarnych procedur operacyjnych dla materiałów	1. Art. 5.4.5, 5.4.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 10.4 i 11.2, „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694) 2. Wymogi dotyczące materiałów szczególnego ryzyka określone w Protokole kontroli, kwarantanny lub	5.3.1 Należy krótko opisać, kiedy, kto i jak często czyści i dezynfekuje wyposażenie, narzędzia i odzież roboczą 5.3.2 Należy krótko opisać lub załączyć standardowe sanitarne wymogi operacyjne dla stanowisk/procesów, które łatwo powodują zanieczyszczenie	1. Standardowe sanitarne procedury operacyjne powinny być w stanie wyeliminować zanieczyszczenie krzyżowe i spełniać wymogi sanitarne 2. Zakład powinien wyjaśnić zakres materiałów szczególnego ryzyka, ustanowić wymogi operacyjne dotyczące usuwania SRM, przeprowadzić szkolenie	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	



<p>szczególnego ryzyka (SRM) związanych z gąbczastą encefalopatią bydła (BSE) (dla bydła)</p>	<p>eksportu mięsa z kraju wnioskującego do Chin między GACC i odpowiedzialnym ministerstwem kraju wnioskującego</p>	<p>tuszy w związku z usuwaniem odbytu, wnątrznosci, sierści itp. 5.3.3 Należy krótko opisać lub załączyć zakres definicji materiałów szczególnego ryzyka (SRM); standardowe wymogi operacyjne w sprawie usuwania SRM, wyjaśnić ustanowienie stanowiska usuwania SRM, określić operacje na różnych stanowiskach itp.</p>	<p>pracowników, skutecznie kontrolować SRM oraz zapobiegać zanieczyszczeniu krzyżowemu (jeśli dotyczy)</p>		
<p>5.4 Samosprawdzanie i samokontrola</p>	<p>1. Art. 6.1 i 7.1 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)</p> <p>2. Wymogi dla mikroorganizmów określone w Protokole kontroli, kwarantanny lub eksportu mięsa z kraju wnioskującego do Chin między GACC i odpowiedzialnym ministerstwem kraju wnioskującego</p>	<p>5.4.1 Należy załączyć plan monitorowania mikrobiologicznego zakładu. Wszystkie produkty przeznaczone do eksportu do Chin powinny zostać uwzględnione w planie monitorowania, w którym należy określić elementy monitorowania, częstotliwość, standard oznaczania, niekwalifikowane środki obróbki. 5.4.2 Należy przedstawić raport z analizy wyników kontroli mikrobiologicznej w ciągu ostatnich 6 miesięcy</p>	<p>Zakład ustanawia plany samoinspekcji i samokontroli. Pobieranie próbek, kontrola i standard oznaczania surowców oraz badania produktów powinny spełniać wymogi Chin, aby zapewnić bezpieczeństwo i higienę produktu</p>	<p><input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)</p>	

		5.4.3 Jeżeli zakład posiada własne laboratorium, przedkłada świadectwo kwalifikacyjne laboratorium.			
<b>6. Przetwarzanie jadalnych produktów ubocznych (jeśli dotyczy)</b>					
6. Przetwarzanie jadalnych produktów ubocznych	<p>1. Art. 4.1.6, 7.6 i 7.7, „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)</p> <p>2. Wymagania dotyczące jadalnych produktów ubocznych określone w Protokole kontroli, kwarantanny lub eksportu mięsa z kraju wnioskującego do Chin między GACC i odpowiedzialnym ministerstwem kraju wnioskującego</p>	<p>6.1 Należy załączyć układ pomieszczenia/obszaru przetwarzania jadalnych produktów ubocznych, w którym należy wskazać pomieszczenie przetwarzania jadalnych produktów ubocznych/obszar usuwania racic (pazurów), urządzenie wstępного chłodzenia oraz położenie pomieszczenia pakowania, przepływ osób i kierunek logistyki. Należy załączyć zdjęcia hali przetwarzania produktów ubocznych na stanie produkcyjnym</p> <p>6.2 Należy załączyć schemat przepływu procesu produkcyjnego, arkusz analizy zagrożeń i plan HACCP dla przetwarzania jadalnych produktów ubocznych</p>	<p>1. Hala jadalnych produktów ubocznych powinna odpowiadać zarejestrowanym produktom zgłoszonym przez zakład. Na przykład, obszar produktowy głów, racic i wnętrzości zwierząt gospodarskich jest wystarczający, układ jest racjonalny, a obszar obróbki wnętrzości i obszar czysty są oddzielone, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego</p> <p>2. Zdolność przetwórcza jadalnych produktów ubocznych powinna odpowiadać zdolności ubojowej</p> <p>3. W celu zapobiegania eksportowi pochodzących od niekwalifikowanych zwierząt produktów ubocznych do Chin, w odniesieniu do jadalnych produktów ubocznych, takich jak głowa i racice, które zostały usunięte przed kontrolą poubojową, należy zapewnić dokładne zidentyfikowanie i</p>	<p><input type="checkbox"/> zgodność (zgodne)</p> <p><input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)</p> <p><input type="checkbox"/> Nie dotyczy</p>	

		<p>6.3 Należy załączyć standardowe sanitarne procedury operacyjne (SPO) dla jadalnych produktów spożywczych. W SPO należy wyszczególnić co najmniej obszar przetwarzania jadalnych produktów ubocznych, standard oznaczania produktów kwalifikowalnych lub standard wad produktu odrzuconego, wymóg kontroli temperatury produktu, wymóg zarządzania partiami produktu.</p> <p>6.4 Należy opisać ustalone niezbędne procedury w celu zapewnienia dokładnego zidentyfikowania i usunięcia jadalnego produktu ubocznego po wykryciu odpowiednich zmian narządów wewnętrznych, które nie nadają się do spożycia przez ludzi (należy zastosować w odniesieniu do jadalnych produktów ubocznych, takich jak głowa, racice)</p>	<p>usunięcie jadalnego produktu ubocznego po wykryciu odpowiednich zmian narządów wewnętrznych, które nie nadają się do spożycia przez ludzi</p> <p>4. Jadalny produkt uboczny należy uwzględnić w planie monitorowania mikrobiologicznego</p> <p>5. Podczas przetwarzania wątróbek kaczek/gęsi, obszary usuwania/przetwarzania narządów wewnętrznych i rozbioru mięsa powinny być różne, a przetwarzanie nie powinno odbywać się jednocześnie (w przypadku przetwarzania wątróbek kaczek/gęsi)</p>		
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>6.5 Należy załączyć plan monitorowania mikrobiologicznego jadalnych produktów ubocznych, w którym należy wskazać co najmniej metody pobierania próbek, częstotliwość, elementy monitorowania i badań, limity wykrywania i standardy oznaczania.</p> <p>6.6 Należy zapewnić środki izolacji w miejscu/czasie dla obszarów usuwania/przetwarzania narzędzi wewnętrznych i rozbioru tuszy. Należy podać materiały w celu udowodnienia uniknięcia zanieczyszczenia krzyżowego (w przypadku przetwarzania wątróbek kaczek/gęsi)</p>			
<b>7. Kontrola temperatury</b>					
7.1 Kontrola temperatury w hali	Art. 4.3 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	7.1 Krótki opis wymogów temperaturowych dla zakładu chłodzenia wstępnego, hali rozbioru, mroźni, chłodni	Temperatura w hali powinna być kontrolowana w określonym zakresie zgodnie z wymogami procesu produktowego. Temperatura zakładu chłodzenia wstępnego: 0°C~4°C; temperatura	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	

			hali rozbioru: poniżej 12°C; temperatura mroźni: poniżej -28°C; temperatura chłodni: poniżej -18°C		
7.2 Kontrola temperatury dla produktu/usuwania kwasu	<p>1. Art. 7.6 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)</p> <p>2. Wymogi dotyczące temperatury i pH określone w Protokole kontroli, kwarantanny lub eksportu mięsa z kraju wnioskującego do Chin między GACC i odpowiedzialnym ministerstwem kraju wnioskującego (jeśli dotyczy)</p>	<p>7.2.1 Krótki opis wymogów temperaturowych dla wnętrza mięsa i wnętrza produktów ubocznych</p> <p>7.2.2 Należy załączyć procedurę dotyczącą usuwania kwasu, w tym metody i urządzenia chłodzenia (dla bydła)</p>	<p>1. Zgodnie z wymogami procesowymi, tusza i jadalne produkty uboczne, które muszą być wstępnie schłodzone, powinny zostać niezwłocznie wstępnie schłodzone. Po schłodzeniu temperatura wnętrza mięsa powinna być utrzymywana na poziomie poniżej 7°C, temperatura wnętrza drobiu – na poziomie poniżej 4°C, a temperatura wnętrza narządów wewnętrznych – na poziomie poniżej 3°C. Przetwarzanie, porcjowanie, odkostnianie należy przeprowadzać możliwie jak najszybciej</p> <p>2. Czas przetwarzania powinien być ograniczony, aby zapewnić jak najszybsze przeprowadzenie przetwarzania. Przy produkcji produktów mrożonych, temperatura wnętrza mięsa powinna wynosić poniżej -15°C w ciągu 48 godzin przed umieszczeniem w chłodni.</p> <p>3.</p>	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	

			pH mięsa po usuwaniu kwasu powinno spełniać wymogi protokołu (dla bydła)		
<b>8. Zarządzanie chemikaliami i materiałami opakowaniowymi</b>					
8.1. Zarządzanie i przechowywanie chemikaliów	Art. 7.8 i 11.2.7 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	8.1.1 Krótki opis wymogów dotyczących stosowania i przechowywania chemikaliów 8.1.2 Należy załączyć zdjęcia z pomieszczenia przechowywania chemikaliów	1. Chemikalia (w tym środki dezynfekujące i inne detergenty do mycia) powinny spełniać wymogi chińskie 2. Chemikalia należy przechowywać w specjalnym obszarze, ściśle zarządzanym i wyraźnie oznaczonym	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
8.2 Zarządzanie i przechowywanie wewnętrznych i zewnętrznych materiałów opakowaniowych	Art. 8.1 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	8.2 Należy załączyć dokumenty w celu udowodnienia, że wewnętrzne i zewnętrzne materiały opakowaniowe nadają się do pakowania mięsa	Materiały opakowaniowe nie powinny zawierać substancji toksycznych ani niebezpiecznych i nie powinny zmieniać właściwości sensorycznych mięsa.	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
<b>9. Przetwarzanie odpadów i zwalczanie szkodników i szcurów</b>					
9. Przetwarzanie odpadów	Art. 3.3.2, 3.3.3, 4.1.5, 5.2.3, 5.4.4, 5.8, 6.3.7 i 6.4, „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	9.1.1. Należy załączyć zdjęcia charakterystycznego identyfikatora pojemników do składowania produktów jadalnych i odpadów w hali. 9.1.2 Krótki opis wymogów dotyczących procedur	1. Pojemniki składowania produktów jadalnych i odpadów należy jasno zidentyfikować i wyróżnić 2. Odpady należy składować oddzielnie i terminowo przetwarzać, aby uniknąć	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	

		unieszkodliwiania odpadów; należy podać odpowiednie kwalifikacje firm zewnętrznych, jeśli bezpieczna obróbka przeprowadzana jest przez firmę zewnętrzną	zanieczyszczenia produkcji		
9.2 Zwalczenie szkodników i szczurów	Art. 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1 i 11.2.9 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	9.2 Należy załączyć plan zwalczania szkodników, jeżeli zwalczanie prowadzone jest przez firmę zewnętrzną, należy podać odpowiednie kwalifikacje firmy zewnętrznej	Należy unikać wpływu szkodników i szczurów na bezpieczeństwo produkcji i zdrowie	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
<b>10. Identyfikowalność produktów i wycofanie z rynku</b>					
10. System identyfikowalności i wycofywania produktów	1. Art. 9 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694) 2. Wymogi dotyczące identyfikowalności i wycofania z rynku określone w Protokole kontroli, kwarantanny lub eksportu mięsa z kraju wnioskującego do Chin między GACC i odpowiedzialnym ministerstwem kraju wnioskującego	10.1 Krótki opis procedury identyfikowalności produktów, biorąc pod uwagę numer partii produktów gotowych jako przykład ilustrujący sposób śledzenia poprzedniego etapu przez produkt gotowy do poziomu odpowiedniego gospodarstwa lub firmy źródłowej. 10.2 Niezależne przedsiębiorstwa chłodnicze załączają dokumenty potwierdzające, że spółka źródłowa produktu uzyskała	1. Identyfikacja źródła pochodzenia zwierzęcia lub produktu powinna być identyfikowana przez numer partii, zarządzanie identyfikowalnością krok do przodu i krok do tyłu powinno odbywać się przez zarządzanie partiami i odbiór ewidencji sprzedaży 2. Produkty eksportowane do Chin przez niezależne przedsiębiorstwa chłodnicze powinny pochodzić z przedsiębiorstw uboju i rozbioru, które uzyskały kwalifikacje do rejestracji w Chinach; należy uzupełnić opakowanie	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	

		zarejestrowane kwalifikacje w Chinach (jeśli dotyczy) 10.3 Niezależne przedsiębiorstwa chłodnicze załączają krótki opis zarządzania przechowywaniem produktów eksportowanych do Chin, wskazując wymagania operacyjne dla źródła, odbioru i przechowywania produktów eksportowanych do Chin (jeśli dotyczy).	wewnętrzne i zewnętrzne oraz oznakowanie; odbierany produkt spełnia wymagania dotyczące kontroli temperatury; po odbiorze, przeprowadza się jedynie szybkie mrożenie i przechowywanie zamrażalnicze, a przetwarzanie takie jak przepakowywanie i zmiana etykiet na otrzymanym produkcie nie jest dozwolone.		
<b>11. Zarządzanie personelem i szkolenia</b>					
11.1 Kwalifikacje pracowników i zarządzanie zdrowiem	Art. 10.1 i 10.2 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	11.1 Należy załączyć wymóg zarządzania zdrowiem przed zatrudnieniem i badanie lekarskie pracownika	1. Przed zatrudnieniem pracownicy powinni zostać poddani badaniu lekarskiemu, aby udowodnić, że nadają się do pracy w zakładach przetwórstwa żywności 2. Pracownicy powinni regularnie przechodzić badania lekarskie i przechowywać dokumentację	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
11.2 Szkolenie personelu	Art. 10.5 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – specyfikacje sanitarne w zakresie uboju i przetwórstwa zwierząt gospodarskich i drobiu” (GB 12694)	11.2 Należy załączyć roczny plan szkoleń, treść, ocenę, dokumentację	W treści szkolenia należy uwzględnić Protokół kontroli, kwarantanny lub eksportu mięsa do Chin, chińskie standardy regulacyjne i kontrolę SRM (dla bydła).	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	



<b>12. Deklaracja</b>					
12.1 Deklaracja zakładowa		1. Należy wypełnić „Wniosek o eksport produktów mięsnych do ChRL”	Z podpisem osoby prawnej i pieczęcią firmy	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	
12. Certyfikacja przez właściwe organy weterynaryjne		1. Należy wypełnić „Wniosek o eksport produktów mięsnych do ChRL”	Z podpisem urzędowego lekarza weterynarii i pieczęcią organu	<input type="checkbox"/> zgodność (zgodne) <input type="checkbox"/> niezgodność (niezgodne)	