

附件 4-3-1

załącznik 4-3-1

进口巴氏杀菌乳境外生产企业注册条件及对照检查要点

***Warunki rejestracji i porównawcze punkty kontroli dla zagranicznych producentów importowanego mleka
pasteryzowanego***

注册编号 / Numer rejestracyjny:

企业名称 / Nazwa przedsiębiorstwa:

企业地址 / Adres przedsiębiorstwa:

填表日期 / Data wypełnienia formularza:

填表说明 / objaśnienia do formularza:

1.根据《进口食品境外生产企业注册管理规定》(根据海关总署令第 248 号),向中国申请注册的境外乳品生产企业,其卫生条件应当符合中国法律法规和标准规范的有关规定,符合输华乳品检验检疫议定书要求。本表供进口巴氏杀菌乳境外主管官方根据所列主要条件及依据,对照审查要点对巴氏杀菌乳生产企业开展官方检查;同时,境外巴氏杀菌乳生产企业根据所列主要条件及依据,填报并提交证明性材料,对照审查要点也可开展自我检查,用于企业申请注册前的自我评估。/ Na podstawie „Przepisów zarządzania rejestracją zagranicznych przedsiębiorstw produkcyjnych w imporcie żywności do Chińskiej Republiki Ludowej” (Zarządzenie nr 248 Główniej Administracji Celnej), zagraniczne przedsiębiorstwa wytwarzające produkty mleczne, ubiegające się o rejestrację w Chinach muszą spełniać warunki higieniczne zgodnie z odpowiednimi przepisami i standardami Chińskiej Republiki Ludowej oraz warunki protokołu w sprawie kontroli i kwarantanny produktów mlecznych eksportowanych do Chin. Niniejszy formularz jest przeznaczony dla urzędników zagranicznych odpowiedzialnych za przeprowadzanie urzędowych inspekcji przedsiębiorstw produkujących mleko pasteryzowane zgodnie z wymienionymi głównymi warunkami, podstawą i punktami kontrolnymi. Jednocześnie, zagraniczne przedsiębiorstwa produkujące mleko pasteryzowane wypełniają i przedkładają materiały uzupełniające zgodnie z wymienionymi głównymi warunkami i podstawą, a także mogą przeprowadzać samokontrolę zgodnie z punktami kontrolnymi, które można wykorzystać do samooceny przedsiębiorstwa przed złożeniem wniosku o rejestrację.

2.境外主管官方及境外巴氏杀菌乳生产企业应根据对照检查的实际情况如实作出符合性判定。/ Właściwe organy zagraniczne i zagraniczne przedsiębiorstwa produkujące mleko pasteryzowane dokonują oceny zgodności na podstawie rzeczywistej sytuacji z przeprowadzonej inspekcji kontrolnej.

3.提交材料应用中文或英文填写,内容真实完整,附件应当进行编号,附件编号及内容应与“填报要求及证明材料”栏中的项目编号及内容准确对应,同时提交证明材料附件目录。/ Przesłane materiały powinny być wypełnione w języku chińskim lub angielskim, zawierać prawdziwe i kompletne informacje. Załączniki powinny być ponumerowane. Numery załączników i treść powinny dokładnie odpowiadać numerom pozycji i treści w kolumnie „Wymagania dot. wypełniania i materiałów pomocniczych”. Jednocześnie, należy przestać wykaz załączników do materiałów pomocniczych.

项目 Item / <i>Pozycja</i>	条件及依据 Conditions and bases / <i>Warunki i podstawa</i>	填报要求及证明材料 Filling in Requirements and Supporting Materials / <i>Wymagania dot. wypełniania i materiały pomocnicze</i>	审核要点 Focus of examination / <i>Punkty kontrolne</i>	符合性判定 Conformity determination / <i>Ocena zgodności</i>	备注 Remarks / <i>Uwagi</i>
1.企业基本情况 1 . Enterprise Overview / <i>Ogólna sytuacja przedsiębiorstwa</i>					
1.1 企业名称、地址、注册号、生产/出口资格批准机构 Name, address, registration number, production/export qualification approval agency of the enterprise. <i>Nazwa przedsiębiorstwa, adres, numer rejestrowy, podmiot zatwierdzający kwalifikacje produkcyjne/eksportowe.</i>	1. 《进口食品境外生产企业注册管理规定》(海关总署令第 248 号) 第九条、第十条。 1. Articles 9 and 10 of the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food (Decree No. 248 of the General Administration of Customs of China). <i>1. „Przepisy zarządzania rejestracją zagranicznych przedsiębiorstw produkcyjnych w imporcie żywności do Chińskiej Republiki Ludowej”(Zarządzenie nr 248 Główniej Administracji Celnej) art. 9 i 10.</i>	1.1 填写《进口巴氏杀菌乳境外生产企业注册申请表》中企业名称、地址、注册号、生产/出口资格批准机构名称。 1.1 Fill in the name, address and registration number of the enterprise and the name of the production/export qualification approval agency in the Application for Registration of Overseas Manufacturers of Imported Pasteurized Milk. / <i>1.1 Wpisać nazwę przedsiębiorstwa, adres, numer rejestrowy, podmiot zatwierdzający kwalifikacje produkcyjne/eksportowe zawarte w „Formularzu wniosku</i>	1.申请企业填写信息应与申请国主管部门提交的企业名单信息一致。 1. The information filled in by the applicant shall be consistent with the information in the list of enterprises submitted by the competent authority in the applicant's country. <i>1. Informacje podane przez przedsiębiorstwo składające wniosek powinny być zgodne z informacjami zawartymi w wykazie przedsiębiorstw przedłożonym przez właściwy organ kraju wnioskodawcy.</i>	<input type="checkbox"/> 符合 Conforming / <i>Zgodne</i> <input type="checkbox"/> 不符合 Non-conforming / <i>Niezgodne</i>	

		<i>rejestracyjnego zagranicznych producentów importowanego mleka pasteryzowanego”.</i>			
1.2 申请注册产品 Product applied for registration <i>Produkt zgłoszony do rejestracji</i>	1. 《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》(GB 19645)。 1. National Food Safety Standard - Pasteurized Milk (GB 19645). <i>1. “Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Mleko pasteryzowane” (GB 19645).</i>	1.2 在《进口巴氏杀菌乳境外生产企业注册申请表》1.8 中列明申请注册产品符合的标准。 1.2 Specify the criteria that the product applied for registration meets in Article 1.8 of the Application for Registration of Overseas Manufacturers of Imported Pasteurized Milk. <i>1.2 W punkcie 1.8 „Formularza wniosku rejestracyjnego zagranicznych producentów importowanego mleka pasteryzowanego” wymienić normy, jakie spełnia produkt ubiegający się o rejestrację.</i>	1.申请注册产品应符合相关标准定义。 1. The product applied for registration shall conform to relevant standard definitions. <i>1. Produkty ubiegające się o rejestrację muszą być zgodne z definicjami odpowiednich standardów.</i>	<input type="checkbox"/> 符合 Conforming / Zgodne <input type="checkbox"/> 不符合 Non-conforming / Nie zgodne	
2.企业位置与车间布局 2. Enterprise Location and Workshop Layout / Lokalizacja przedsiębiorstwa i rozplanowanie zakładu					
2.1 企业选址及厂	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》	2.1.1 提供厂区平面图，标明不同作业区域名称。	1.厂区布局满足生产加工需要。	<input type="checkbox"/> 符合 Conforming /	

<p>区环境</p> <p>Enterprise location and factory environment</p> <p><i>Lokalizacja przedsiębiorstwa i otoczenie zakładu.</i></p>	<p>(GB14881) 中 3 。</p> <p>1. Article 3 of National Food Safety Standard - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)</p> <p><i>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Ogólne zasady higieny produkcji środków spożywczych” (GB14881) pkt. 3.</i></p>	<p>2.1.2 提供厂区所处地区环境的图片，图片中应标明周围环境信息（市区、郊区、工业、农业和居民区）。</p> <p>2.1.1 Provide a plant plan, indicating the names of different operation areas.</p> <p>2.1.2 Provide pictures of the environment of the area where the plant is located, indicating the ambient information (urban, suburban, industrial, agricultural and residential areas).</p> <p><i>2.1.1 Dostarczyć plan zakładu, ze wskazaniem nazw różnych obszarów operacyjnych.</i></p> <p><i>2.1.2 Dostarczyć zdjęcia otoczenia, w którym znajduje się zakład. Zdjęcia powinny zawierać informacje o otaczającym środowisku (dzielnice miejskie, podmiejskie, przemysłowe, rolnicze lub mieszkaniowe).</i></p>	<p>2.厂区周围无污染源。</p> <p>1. The plant layout meets the needs of production and processing.</p> <p>2. There is no pollution source around the plant</p> <p><i>1. Rozplanowanie terenu odpowiada potrzebom produkcji i przetwórstwa.</i></p> <p><i>2. Brak źródeł zanieczyszczeń wokół zakładu.</i></p>	<p><i>Zgodne</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p>Non-conforming / <i>Niezgodne</i></p>	
---	--	---	--	--	--

<p>2.2 车间设计和布局</p> <p>Design and layout of workshop</p> <p><i>Projekt i układ zakładu</i></p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB12693) 中 5.12、5.13。</p> <p>1. Articles 5.12 and 5.13 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB12693).</p> <p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB 12693) pkt. 5.12 i 5.13.</p>	<p>2.2 提供车间平面图。图中标注人流、物流走向、不同加工区域的功能、不同清洁程度区域范围。</p> <p>2.2 Provide workshop layout plans. The plan shall show the direction of the flow of people and goods, the functions of different processing zones, and the range of the areas with different degrees of cleanliness.</p> <p>2.2 Dostarczyć plan zakładu. Na rysunku przedstawić przepływ osób i towarów, funkcje poszczególnych obszarów przetwórstwa oraz zakres obszarów o różnym stopniu czystości.</p>	<p>1. 车间布局应合理，满足生产加工要求，避免交叉污染。</p> <p>1. The workshop layout should be reasonable to meet production and processing requirements and avoid cross-contamination.</p> <p>1. Układ zakładu powinien być racjonalny, spełniać wymagania dotyczące produkcji i przetwórstwa, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p>	
<p style="text-align: center;">3.设施设备</p> <p style="text-align: center;">3. Facility and Equipment / Wyposażenie i urządzenia</p>					
<p>3.1 生产加工设备</p> <p>Production and processing equipment</p>	<p>《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB12693) 中6.1。</p>	<p>3.1 提供主要设备设施清单，及设计加工能力。</p> <p>3.1 Provide a list of main equipment and facilities and</p>	<p>1. 企业应配备与生产能力相适应的生产设备。</p> <p>1. The enterprise should be equipped with production</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p>	

Urządzenia do i produkcji przetwórstwa	Article 6.1 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB12693). „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB 12693) pkt. 6.1.	design processing capacity. 3.1 Przedstawić listę głównego wyposażenia i urządzeń oraz zaprojektowaną zdolność przetwórczą.	equipment suitable for the production capacity. 1. Przedsiębiorstwa powinny być wyposażone w sprzęt dostosowany do ich zdolności produkcyjnych.	Non-conforming / Niezgodne	
3.2 仓储设施 Storage facility Pomieszczenia magazynowe	《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB12693) 中 8.3.2.3, 11. Articles 8.3.2.3 and 11 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB12693). “Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB12693) pkt. 8.3.2.3 i 11.	3.2.1 提供生乳储存设备照片, 储存能力及温度控制要求。(适用时) 3.2.2 如有冷库, 请描述温度控制要求及及监测方式。(适用时) 3.2.1 Provide photos of raw milk storage equipment, storage capacity and temperature control requirements. (where applicable) 3.2.2 Please describe the temperature control requirements and monitoring methods if there is cold storage. (where applicable)	1.仓储设施能满足产品储存温度要求。 1. Storage facilities can meet the temperature requirements for product storage. 1. Pomieszczenia magazynowe powinny spełniać wymagania dotyczące temperatury przechowywania produktów.	<input type="checkbox"/> 符合 Conforming / Zgodne <input type="checkbox"/> 不符合 Non-conforming / Niezgodne	

		<p>3.2.1 Dostarczyć zdjęcia urządzeń do przechowywania surowego mleka, możliwości przechowywania i wymagania dotyczących kontroli temperatury. (jeśli dotyczy)</p> <p>3.2.2 Jeżeli występuje przechowywanie w warunkach chłodniczych, proszę opisać wymagania dotyczące kontroli temperatury i metody monitorowania. (jeśli dotyczy)</p>			
<p style="text-align: center;">4.水/蒸汽/冰的供给 4. Supply of Water/Steam/Ice / Zaopatrzenie w wodę/parę/lód</p>					
<p>4.1 生产加工用水/蒸汽/冰（如适用）</p> <p>Water/ice/steam for production and processing (if applicable)</p> <p><i>Zastosowanie wody/ pary/ lodu w produkcji i przetwórstwie (jeśli dotyczy)</i></p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB12693) 中 5.3.1。</p> <p>1. Article 5.3.1 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB12693).</p> <p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB12693) pkt. 5.3.1.</p>	<p>4.1.1 提供自备水源或二次供水设施照片，并说明是否有专人负责、上锁等食品防护措施。（如适用）</p> <p>4.1.2 提供生产加工用水以及与食品直接接触的冰/蒸汽（适用时）的监控计划，包括细菌学检查的项目、方法、频率、记录、检测结果和最近 2 次的检测报告。</p> <p>4.1.3 提供生产直接与食品接</p>	<p>1.生产用水监控计划应覆盖工厂内所有出水口。</p> <p>2.项目、方法是否符合《食品安全国家标准 生活饮用水标准》(GB5749)要求。</p> <p>3.二次供水设施制定实施卫生控制程序，具备适当的食品防护措施。</p> <p>4.生产直接与食品接触</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p>	

		<p>触的蒸汽时使用的锅炉添加剂，并说明其是否符合食品生产加工要求。</p> <p>4.1.1 Provide photos of self-provided water sources or secondary water supply facilities, and explain whether there are food protection measures such as assigning specific persons for management and locking. (if applicable)</p> <p>4.1.2 Provide a monitoring plan for water used in production and processing and ice/steam (where applicable) in direct contact with food, including bacteriological inspection items, methods, frequency, records, inspection results and the latest 2 inspection reports.</p> <p>4.1.3 Provide boiler additives used in the production of steam in direct contact with food, and explain whether they meet the requirements of food production and processing.</p> <p><i>4.1.1 Dostarczyć zdjęcia własnych ujęć wody lub</i></p>	<p>的蒸汽时使用的锅炉添加剂应符合食品生产加工要求。</p> <p>1. The production water monitoring plan shall cover all water outlets in the plant.</p> <p>2. Whether the items and methods comply with the requirements of the National Food Safety Standard - Standards for Drinking Water Quality (GB5749).</p> <p>3. Hygiene control procedures shall be formulated and implemented for the secondary water supply facilities, and appropriate food protection measures shall be in place.</p> <p>4. Boiler additives used in the production of steam in direct contact with food shall meet the requirements of food production and processing.</p>	
--	--	--	---	--

		<p>drugorzędnych urzędów zaopatrzenia w wodę i wskazać, czy istnieją środki ochrony żywności, takie jak wyznaczenie konkretnych osób do zarządzania i zamykania. (jeśli dotyczy)</p> <p>4.1.2 Przekazać plan monitorowania wody używanej w produkcji i przetwórstwie oraz lodu/pary (jeśli dotyczy) będących w bezpośrednim kontakcie z żywnością, w tym pozycje, metody, częstotliwość, zapisy, wyniki badań i ostatnie dwa raporty badań kontroli bakteriologicznych.</p> <p>4.1.3 Podać dodatki do kotłów stosowane przy produkcji pary, mającej bezpośredni kontakt z żywnością oraz wskazać, czy spełniają one wymagania produkcji i przetwórstwa żywności.</p>	<p>1. Plan monitoringu wody produkcyjnej powinien obejmować wszystkie ujścia wody w zakładzie.</p> <p>2. Czy pozycja kontroli i metoda spełniają wymagania „Krajowego standardu bezpieczeństwa żywności Normy sanitarne dla wody pitnej” (GB5749).</p> <p>3. Opracowanie i wdrażanie procedur kontroli warunków sanitarnych, z odpowiednimi środkami ochrony żywności, obiektów wtórnego zaopatrzenia w wodę.</p> <p>4. Dodatki kotłowe stosowane przy produkcji pary mającej bezpośredni kontakt z żywnością powinny spełniać wymagania produkcji i przetwórstwa żywności.</p>	
<p style="text-align: center;">5.原辅料和包装材料</p> <p style="text-align: center;">5. Raw and Auxiliary Materials and Packaging Materials / Surowce i materiały opakowaniowe</p>				

<p>5.1 生乳</p> <p>Raw milk</p> <p><i>Surowe mleko</i></p>	<p>1. 《食品安全国家标准 生乳》(GB 19301)。</p> <p>2. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB12693) 中 8.2.2.1。</p> <p>3. 《进口食品境外生产企业注册管理规定》第五条。</p> <p>1. National Food Safety Standard - Raw Milk (GB 19301).</p> <p>2. Article 8.2.2.1 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB12693).</p> <p>3. Article 5 of the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food.</p> <p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności. Mleko surowe.” (GB 19301) .</p> <p>2. „Krajowy standard</p>	<p>5.1 提供生乳验收标准, 包括验收项目、指标。(如适用)</p> <p>5.1 Provide raw milk acceptance criteria, including acceptance items and indicators. (if applicable)</p> <p>5.1 Podać kryteria przyjęcia surowego mleka, w tym pozycje i wskaźniki kontrolne. (jeśli dotyczy)</p>	<p>1.生乳符合《食品安全国家标准 生乳》(GB 19301-2010) 和本国要求。</p> <p>2.奶源来自非疫区。</p> <p>1. Raw milk complies with the National Food Safety Standard - Raw Milk (GB 19301-2010) and national requirements.</p> <p>2. The milk is sourced from epidemic free areas.</p> <p>1. Surowe mleko jest zgodne z „Krajowym standardem bezpieczeństwa żywności. Mleko surowe” (GB 19301-2010) i wymogami krajowymi.</p> <p>2. Źródło mleka pochodzi z obszaru wolnego od epidemii.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niegodne</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 Not applicable / Nie dotyczy</p>	
--	--	---	---	--	--

	<p><i>bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych</i>” (GB12693) pkt. 8.2.2.1.</p> <p>3. „Przepisy zarządzania rejestracją zagranicznych przedsiębiorstw produkcyjnych w imporcie żywności do Chińskiej Republiki Ludowej” art. 5.</p>				
<p>5.2 乳制品<全脂乳(粉)、脱脂乳(粉)、乳清(粉)等></p> <p>Dairy products < whole milk (powder), skim milk (powder), whey (powder), etc.></p> <p>Produkty mleczne <mleko pełne (w proszku), odtłuszczone mleko (w proszku),</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳粉》(GB 19644)。</p> <p>2. 《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》(GB 11674)。</p> <p>1. National Food Safety Standard - Milk Powder (GB 19644).</p> <p>2. National Food Safety Standard - Whey Powder and Whey Protein Powder (GB 11674).</p> <p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności</p>	<p>5.2.1 提供所使用的乳制品原料清单。</p> <p>5.2.2 提供乳制品验收标准, 包括验收项目、指标。</p> <p>5.2.1 Provide the list of dairy raw materials used.</p> <p>5.2.2 Provide acceptance criteria for dairy products, including acceptance items and indicators.</p> <p>5.2.1 Przedstawić listę zastosowanych surowców mlecznych.</p> <p>5.2.2 Podać kryteria dopuszczenia produktów mlecznych, w tym pozycje i</p>	<p>1. 所使用乳制品原料应符合中国食品安全国家标准。</p> <p>1. The raw materials used for dairy products shall comply with the Chinese national food safety standards.</p> <p>1. Surowce używane do produkcji produktów mlecznych muszą być zgodne z krajowymi chińskimi normami bezpieczeństwa żywności.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niegodne</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 Not applicable / Nie dotyczy</p>	

serwatka (w proszku) itp.>	<p>Proszki mleczne” (GB 19644) .</p> <p>2. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Serwatka w proszku i białko serwatkowe w proszku” (GB 11674).</p>	wskaźniki kontrolne.			
<p>5.3 其他原料</p> <p>5.3 Other raw materials</p> <p>5.3 Inne surowce</p>	<p>1.食品添加剂和营养强化剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760) 和《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB 14880) 的规定。</p> <p>1. The use of food additives and nutrient fortification substances shall comply with the National Food Safety Standard - Standard for the Use of Food Additives (GB 2760) and the National Food Safety Standard - Standard for the Use of Nutritional Fortification Substances in Foods (GB 14880).</p> <p>1. Stosowanie dodatków do żywności i wzbogacanie żywności powinno być zgodne z</p>	<p>5.3 提供所使用的其他原料清单。</p> <p>5.3 Provide the list of other raw materials used.</p> <p>Przekazać listę wszystkich innych, użytych surowców.</p>	<p>1.添加剂：食品添加剂和营养强化剂的使用范围和使用剂量。</p> <p>1. Additives: scope of use and dose of food additives and nutritional fortification substances.</p> <p>1. Dodatki: Zakres i dawkowanie dodatków do żywności i wzbogacania żywności.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Nie zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 Not applicable / Nie dotyczy</p>	

	<p>postanowieniami „Krajowego standardu bezpieczeństwa żywności – Standardu stosowania dodatków do żywności” (GB 2760) oraz „Krajowego standardu bezpieczeństwa żywności – Standardu wzbogacania żywności” (GB 14880).</p>				
<p>5.4 包装材料</p> <p>Packaging material</p> <p><i>Materiały opakowaniowe</i></p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB 12693) 中 9.5。</p> <p>1. Article 9.5 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB 12693).</p> <p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB 12693) pkt. 9.5.</p>	<p>5.4 提供内外包装材料适合进行乳品包装的证明材料。</p> <p>5.4 Provide proof that the inner and outer packaging materials are suitable for dairy packaging.</p> <p>5.4 Przedstawić dokumnetację potwierdzającą, że wewnętrzne i zewnętrzne materiały opakowaniowe są odpowiednie do pakowania produktów mlecznych.</p>	<p>1.包装材料在特定贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。</p> <p>1. Packaging materials do not affect food safety and product characteristics under specific storage and use conditions.</p> <p>1. <i>Materiały opakowaniowe nie wpływają na bezpieczeństwo żywności i właściwości produktu w określonych warunkach przechowywania i użytkowania.</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niegodne</p>	

<p>5.5 原料供应方审核</p> <p>Raw material supplier review</p> <p>Audyt dostawców surowców</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB 12693) 8.2.1。</p> <p>1. Article 8.2.1 of the <i>National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products</i> (GB 12693).</p> <p>1. “Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB12693) pkt. 8.2.1.</p>	<p>5.5 提供原料供应方的审核程序。</p> <p>5.5 Provide the review procedures for raw material suppliers.</p> <p>5.5 Przedstawić procedury audytu dostawców surowców.</p>	<p>1.企业应建立供应商审核程序, 规定供应商的选择、审核、评估程序。</p> <p>1. The enterprise shall establish the supplier review procedures, and stipulate the selection, review and evaluation procedures for suppliers.</p> <p>1. Przedsiębiorstwa powinny ustanowić procedury audytu dostawców oraz określić procedury ich wyboru, weryfikacji i oceny.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p>	
<p style="text-align: center;">6.生产加工控制</p> <p style="text-align: center;">6. Production and Processing Control / Kontrola produkcji i przetwórstwa</p>					
<p>6.1 HACCP 体系</p> <p>HACCP system</p> <p>System HACCP</p>	<p>1. 《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 食品生产企业通用要求》(GB/T 27341)。</p> <p>Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System - General Requirements for Food</p>	<p>6.1.1 提供所有拟输华产品的生产加工工艺流程图、危害分析工作单和 HACCP 计划表。</p> <p>6.1.2 获得 HACCP、ISO22000 等认证的, 请提供相应的认</p>	<p>1.HACCP 计划应分析和有效控制生物的、物理的、化学的危害。</p> <p>2.生产工艺流程应合理, 避免交叉污染。</p> <p>3.CCP 点设置应科学可</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p>	

	<p>Processing Plant (GB/T 27341)</p> <p><i>“System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) Ogólne wymagania dla przedsiębiorstw produkujących żywność” (GB/T 27341).</i></p>	<p>证证书 (如适用)。</p> <p>6.1.1 Provide the production and processing flow chart, hazard analysis worksheet and HACCP plan of all products to be exported to China.</p> <p>6.1.2 Please provide corresponding certificates (if applicable) for certifications such as HACCP and ISO 22000.</p> <p><i>6.1.1 Dostarczyć schemat przepływu produkcji i przetwarzania, arkusz analizy zagrożeń i plan HACCP dla wszystkich produktów przeznaczonych na eksport do Chin.</i></p> <p><i>6.1.2 W przypadku uzyskania certyfikatu HACCP, ISO22000 i innych, proszę przedstawić właściwy certyfikat. (jeśli dotyczy)</i></p>	<p>行, 纠偏、验证措施应恰当。</p> <p>4.HACCP 计划是否包括所有申请注册产品。</p> <p>1. Biological, physical and chemical hazards should be analyzed and effectively controlled in the HACCP plan.</p> <p>2. The production process flow should be reasonable to avoid cross-contamination.</p> <p>3. The setting of CCPs should be scientific and feasible; corrective and verification measures should be appropriate.</p> <p>4. Whether the HACCP plan includes all products applied for registration.</p> <p><i>1. Plan HACCP powinien analizować i skutecznie kontrolować zagrożenia biologiczne, fizyczne i chemiczne.</i></p> <p><i>2. Proces produkcji powinien być racjonalny,</i></p>	<p>□不适用</p> <p>Not applicable / <i>Nie dotyczy</i></p>	
--	--	--	--	--	--

			<p>aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego.</p> <p>3. Rozmieszczenie punktów CCP powinno uwzględniać podstawy naukowe i być wykonalne, a środki naprawcze i weryfikacyjne powinny być odpowiednie.</p> <p>4. Czy plan HACCP uwzględnia wszystkie produkty ujęte we wniosku o rejestrację?</p>		
<p>6.2 生产加工工艺</p> <p>Production and processing processes</p> <p>Procesy produkcji i przetwórstwa</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》(GB 19645)。</p> <p>2. 巴氏杀菌乳： 农业部《NY/T 939-2016 巴氏杀菌乳和 UHT 灭菌乳中复原乳的鉴定》中巴氏杀菌 pasteurilization 条件：经低温长时间（62℃～65℃,保持 30min）或经高温短时间（72℃～76℃,保持 15s；或 80℃～85℃, 保持 10s～15s）的处理方式。</p>	<p>6.2.1 提供工艺流程图，列明热处理温度/时间等主要工艺参数并进行工艺描述。</p> <p>6.2.2 具有热处理加工工艺的，提供热处理温度/时间变化曲线（如适用）。</p> <p>6.2.3 使用延长货架期 (ESL) 工艺的，应当说明主要工艺参数并进行工艺描述，提供该 ESL 工艺能够符合中国相关标准要求的说明或证明性材料。</p>	<p>1. 企业的生产工艺是否符合产品定义。</p> <p>2. 巴氏杀菌乳的巴氏杀菌温度/时间变化曲线是否与企业申报的杀菌温度/时间一致。</p> <p>3. 灭菌乳热处理温度是否符合国标的要求。</p> <p>1. Whether the production process of the enterprise meets the product definition.</p> <p>2. Whether the</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p>	

	<p>1. National Food Safety Standard - Pasteurized Milk (GB 19645).</p> <p>2. Pasteurized milk: Pasteurization conditions in the Identification of Reconstituted Milk in Pasteurized and UHT Milk (NY/T 939-2016) of the Ministry of Agriculture: the processing of low-temperature long time (62 °C ~ 65 °C for 30 min) or high-temperature short time (72 °C ~ 76 °C for 15s; or 80 °C ~ 85 °C for 10s ~ 15s).</p> <p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Mleko pasteryzowane” (GB 19645).</p> <p>2. Mleko pasteryzowane: Definicja Ministerstwa Rolnictwa „NY/T 939-2016 dot. Identyfikacji mleka rekonstruowanego w mleku pasteryzowanym i mleku UHT” określa pasteryzację w niskiej temperaturze przez dłuższy czas (62°C~65°C przez 30min) lub w wysokiej temperaturze przez krótki czas (72°C~76°C przez 15s lub 80°C~85°C przez 10s~15s).</p>	<p>6.2.1 Provide a process flow with key process parameters such as heat treatment temperature/time and process description.</p> <p>6.2.2 Where heat treatment processes are available, provide heat treatment temperature/time variation curves (if applicable).</p> <p>6.2.3 Where the extended shelf-life (ESL) process is used, the key process parameters shall be stated and the process shall be described, and a description or supporting material that the ESL process can meet the requirements of relevant Chinese standards shall be provided.</p> <p>6.2.1 Dostarczyć schemat przebiegu procesu technologicznego z głównymi parametrami procesu, takimi jak temperatura/czas obróbki cieplnej oraz opis procesu.</p> <p>6.2.2 W przypadku procesu z obróbką cieplną należy podać krzywe zmian temperatury/czasu obróbki cieplnej (jeśli dotyczy).</p> <p>6.2.3 W przypadku procesu przedłużania okresu trwałości</p>	<p>pasteurization temperature/time variation curve of pasteurized milk is consistent with the sterilization temperature/time declared by the enterprise.</p> <p>3. Whether the heat treatment temperature of sterilized milk meets the requirements of the national standard.</p> <p>1. Czy proces produkcyjny przedsiębiorstwa odpowiada definicji produktu?</p> <p>2. Czy krzywa zmian temperatury/czasu pasteryzacji mleka jest zgodna z temperaturą/czasem sterylizacji zadeklarowanym przez przedsiębiorstwo.</p> <p>3. Czy temperatura obróbki cieplnej sterylizowanego mleka spełnia wymagania standardu krajowego?</p>		
--	---	--	--	--	--

		(ESL), należy podać główne parametry procesu i sporządzić opis procesu oraz dostarczyć opis lub materiały potwierdzające, że proces ESL spełnia wymagania odpowiednich chińskich standardów.			
6.3 包装 Packaging Opakowania	<p>1. 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)。</p> <p>2. 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050)。</p> <p>1. National Food Safety Standard - General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods (GB 7718).</p> <p>2. National Food Safety Standard - General Rules for Nutrition Labeling of Prepackaged Foods (GB 28050).</p> <p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Ogólne zasady etykietowania żywności paczkowanej” (GB</p>	<p>6.3.1 提供拟输华产品标签样稿。</p> <p>6.3.2 提供密封性检查的程序, 至少应当包括检查点、操作人员、检查方式和检查频率 (灭菌乳、调制乳和其他消毒乳适用) 。</p> <p>6.3.1 Provide sample labels for products to be exported to China.</p> <p>6.3.2 Provide the procedure for seal inspection, which shall include, at a minimum, inspection points, operators, methods and frequency of inspections (applicable to sterilized milk, modified milk and milk by other sterilization).</p> <p>6.3.1 Dostarczyć wzory etykiet</p>	<p>1. 产品标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)。</p> <p>2. 采用利乐包的产品, 密封性检测项目至少应包括利乐包装完整性检查手册中所列的项目。</p> <p>1. Product labeling shall comply with the National Food Safety Standard - General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods (GB 7718).</p> <p>2. For products in Tetra Pak packages, the seal test items shall include, at a minimum, the items listed</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 Not applicable / Nie dotyczy</p>	

	7718). 2. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Ogólne zasady oznaczania wartości odżywczych żywności paczkowanej” (GB 28050).	produktów przeznaczonych na eksport do Chin. 6.3.2 Przedstawić procedury przeprowadzania kontroli szczelności, które powinny obejmować co najmniej punkty kontroli, operatorów, metody kontroli i częstotliwość kontroli (dotyczy mleka sterylizowanego, mleka modyfikowanego i mleka poddanego innej sterylizacji).	in the Tetra Pak Package Integrity Inspection Manual. 1. Etykiety produktów powinny być zgodne z „Krajowym standardem bezpieczeństwa żywności Ogólne zasady etykietowania żywności paczkowanej” (GB 7718). 2. W przypadku produktów pakowanych w Tetra Pak, kontrola szczelności powinna obejmować co najmniej pozycje wymienione w podręczniku kontroli integralności opakowań Tetra Pak.		
6.4 产品保质期 Shelf life of product <i>Termin przydatności</i>	1. 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 2.5. 1. Article 2.5 of the National Food Safety Standard - General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods (GB 7718-2011). 1. „Krajowy standard	6.4.1 填写下列信息 产品保存方式_____ 保质期_____ 6.4.2 提供确认产品保质期的依据或数据。 6.4.1 Fill in the following information Product storage method: _____. Shelf life_____.	1.保质期确认依据与实际标识是否一致。 2.保质期的测试条件与实际储存和运输是否有对应关系。 1. Whether the basis for confirming the shelf life is consistent with the actual label.	<input type="checkbox"/> 符合 Conforming / Zgodne <input type="checkbox"/> 不符合 Non-conforming / Nie zgodne <input type="checkbox"/> 不适用 Not applicable / Nie dotyczy	

	<p><i>bezpieczeństwa żywności</i> <i>Ogólne zasady etykietowania żywności paczkowanej</i>” (GB 7718-2011) pkt. 2.5.</p>	<p>6.4.2 Provide the basis or data for confirming the shelf life of the product.</p> <p>6.4.1 <i>Uzupełnić poniższe informacje</i> <i>Sposób przechowywania produktu</i>_____. <i>Termin przydatności</i>_____.</p> <p>6.4.2 <i>Podać podstawę lub dane potwierdzające okres trwałości produktu.</i></p>	<p>2. Whether the test conditions of shelf life correspond to actual storage and transportation.</p> <p>1. <i>Czy podstawa potwierdzenia terminu przydatności jest zgodna z zamieszczoną na etykiecie.</i></p> <p>2. <i>Czy warunki testowe okresu przydatności do spożycia odpowiadają faktycznym warunkom przechowywania i transportu.</i></p>		
<p align="center">7.清洗消毒 7. Cleaning and Disinfection / Czyszczenie i dezynfekcja</p>					
<p>7.1 生产线的清洗消毒程序。</p> <p>Cleaning and disinfection procedures for the production line.</p> <p><i>Procedury czyszczenia i dezynfekcji linii produkcyjnych.</i></p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》 (GB 12693-2010) 7.3。</p> <p>1. Article 7.3 of National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB 12693-2010).</p> <p>1. „Krajowy standard</p>	<p>7.1.1 提供覆盖整条生产线的清洗消毒程序。</p> <p>7.1.2 使用 CIP (Clean in Place) 的, 所提供清洗消毒程序应包括以下内容: CIP 计划、频率; CIP 所使用消毒剂的品种、作用时间、浓度、对象、温度; 清洗消</p>	<p>1.管道、设备受热表面是否使用酸洗或其他方式去除变性蛋白质和盐类。</p> <p>2.清洗剂残留验证 (如测试电导率、pH 值等)</p> <p>3.清洗效果验证 (如微生物检测、ATP 实验</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 Not applicable / Nie dotyczy</p>	

	<p><i>bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB 12693-2010) pkt. 7.3.</i></p>	<p>毒效果验证措施; 防止 CIP 污染产品的措施。(如适用)</p> <p>7.1.3 使用干清洁方式的, 提供清洗消毒程序、频率及清洗消毒效果验证措施。(如适用)</p> <p>7.1.1 Provide the cleaning and disinfection procedures that cover the entire production line.</p> <p>7.1.2 For those using CIP (Clean in Place), the cleaning and disinfection procedures provided shall include: CIP plan and frequency; the variety, duration of action, concentration, object and temperature of disinfectants used for CIP; measures to verify the effectiveness of cleaning and disinfection; measures to prevent contamination of products by CIP. (if applicable)</p> <p>7.1.3 If dry cleaning methods are used, provide cleaning and disinfection procedures, frequency and measures to verify the effectiveness of cleaning and</p>	<p>等)。</p> <p>1. Whether the denatured protein and salts on the heated surfaces of pipes and equipment are removed by acid pickling or other methods.</p> <p>2. Detergent residual verification (e.g. testing conductivity, pH, etc.)</p> <p>3. Cleaning effectiveness verification (e.g. microbiological tests, ATP experiments, etc.)</p> <p>1. Czy zdenaturowane białko i sole na nagrzaných powierzchniach rur i urządzeń są usuwane przez wytrawianie kwasem lub innymi metodami.</p> <p>2. Weryfikacja pozostałości środka czyszczącego (np. badanie przewodności, wartości pH itp.)</p> <p>3. Weryfikacja skuteczności czyszczenia (np. wykrywanie drobnoustrojów, ATP itp.).</p>		
--	---	--	--	--	--

		<p>disinfection. (if applicable)</p> <p>7.1.1 Przedstawić procedury czyszczenia i dezynfekcji obejmujące całą linię produkcyjną.</p> <p>7.1.2 W przypadku korzystania z systemu CIP (Clean in Place) dostarczone procedury czyszczenia i dezynfekcji powinny obejmować: Plan CIP, częstotliwość; rodzaj środka dezynfekującego używanego w CIP, czas działania, stężenie, obiekt, temperatura; środki weryfikacji efektu czyszczenia i dezynfekcji; środki zapobiegające zanieczyszczeniu produktów przez CIP. (jeśli dotyczy)</p> <p>7.1.3 Jeśli stosuje się czyszczenie na sucho, przedstawić procedury czyszczenia i dezynfekcji, częstotliwość oraz środki weryfikujące efekty czyszczenia i dezynfekcji. (jeśli dotyczy)</p>			
<p align="center">8. 自检自控</p> <p align="center">8. Self-inspection and Self-control / Samokontrola</p>					
8.1 产品在线控制检查	8.1 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB	8.1 提供产品在线检查计划, 包括以下内容: 按照工序列	1.在线控制措施, 是否对企业所分析的危害进	<input type="checkbox"/> 符合 Conforming / Zgodne	

<p>Product online control inspection</p> <p><i>Kontrola produktów na linii produkcyjnej</i></p>	<p>12693-2010)。 9.1.1.1、9.1.1.2、9.1.1.3。</p> <p>8.1 National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB 12693-2010). Articles 9.1.1.1, 9.1.1.2 and 9.1.1.3.</p> <p>8.1 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB 12693-2010) pkt. 9.1.1.1, 9.1.1.2, 9.1.1.3.</p>	<p>明检查内容、参数和频次和验证。</p> <p>8.1 Provide a product online inspection plan, which includes the list of inspection contents, parameters and frequency and verification by process.</p> <p>8.1 Przedstawić plan kontroli produktu na linii produkcyjnej, obejmujący parametry, częstotliwość i weryfikację, zgodnie z sekwencją procesu.</p>	<p>行了有效监控。</p> <p>1. Whether the online control measures effectively monitor the hazards analyzed by the enterprise.</p> <p>1. Czy w ramach środków kontroli na linii produkcyjnej zagrożenia analizowane przez przedsiębiorstwo są skutecznie monitorowane?</p>	<p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 Not applicable / Nie dotyczy</p>	
<p>8.2 成品检验</p> <p>Finished product inspection</p> <p><i>Kontrola produktów gotowych</i></p>	<p>8.2 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB 12693-2010) 10。</p> <p>8.2 Article 10 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB 12693-2010).</p> <p>8.2 „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych”</p>	<p>8.2 提供拟输华终产品放行的检测方案、检测标准及最近 2 批次的检测报告。</p> <p>8.2 Provide the test solutions and test standards of final products to be exported to China for release and the test reports of the latest 2 batches.</p> <p>8.2 Przedstawić metodę kontroli (rozwiązania i standardy testów) produktu finalnego</p>		<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 Not applicable / Nie dotyczy</p>	

	(GB 12693-2010) pkt. 10.	przeznaczonego na eksport do Chin w celu dopuszczenia i sprawozdania z testów 2 ostatnich partii produktów.			
<p align="center">9. 化学品及虫鼠害控制</p> <p align="center">9. Chemical and Pest Control / Środki chemiczne i zwalczanie szkodników i gryzoni</p>					
<p>9.1 化学品控制</p> <p>Control of chemicals</p> <p><i>Kontrola środków chemicznych</i></p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB 12693-2010) 9.2。</p> <p>1 Article 9.2 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB 12693-2010).</p> <p>1. “Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB 12693-2010) pkt. 9.2.</p>	<p>9.1 简述化学品使用与储存要求。</p> <p>9.1 Briefly describe the requirements of chemical use and storage.</p> <p>9.1 Krótko opisać wymagania dotyczące użycia i przechowywania środków chemicznych.</p>	<p>1. 化学品应专区贮存、严格管理、明确标识。</p> <p>2. 防止所使用化学品污染产品。</p> <p>1. The chemicals shall be stored in special areas, strictly managed and clearly marked.</p> <p>2. Prevent contamination of products by the chemicals used.</p> <p>1. Środki chemiczne powinny być przechowywane w specjalnych miejscach, ściśle nadzorowanych i wyraźnie oznakowanych.</p> <p>2. Nie dopuścić do zanieczyszczenia produktu stosowanymi środkami chemicznymi.</p>	<p><input type="checkbox"/> 符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/> 不符合 Non-conforming / Nie zgodne</p>	

<p>9.2 虫鼠害控制</p> <p>Pest control</p> <p><i>Zwalczanie szkodników gryzoni</i></p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB 12693-2010) 7.5。</p> <p>1. Article 7.5 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB 12693-2010).</p> <p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB 12693-2010) pkt. 7.5.</p>	<p>9.2 提供虫害控制方式及布点平面图, 若由第三方承担, 提供第三方资质。</p> <p>9.2 Provide control methods and layout plans for damage by insects. If the control is undertaken by a third party, provide the qualification of the third party.</p> <p>9.2 Przekazać informacje na temat metod kontroli szkodników i plan rozmieszczenia pułapek. Jeśli odpowiedzialna jest za to strona trzecia, przedstawić uprawnienia strony trzeciej.</p>	<p>1. 应避免虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。</p> <p>1. The impact of damage by insects and rats on production safety and hygiene should be avoided.</p> <p>1. Należy unikać wpływu szkodników i gryzoni na bezpieczeństwo i higienę produkcji.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p>	
<p style="text-align: center;">10. 产品追溯</p> <p style="text-align: center;">10. Product Tracing / Identyfikowalność produktu</p>					
<p>10.1 产品追溯</p> <p>Product traceability</p> <p><i>Identyfikowalność produktu</i></p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》(GB 12693-2010) 中 12。</p> <p>1. Article 12 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB 12693-2010).</p>	<p>10.1 简述产品追溯程序, 以一批次成品批号为例, 说明如何自成品追溯至相应原料。</p> <p>10.1. Describe the product traceability procedure in a brief manner and take the batch</p>	<p>1. 应建立追溯程序, 实现原料、生产加工过程、成品的全链条双向追溯。</p> <p>1. Traceability procedures should be established to realize the two-way</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p>	

	<p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB 12693-2010) pkt. 12.</p>	<p>number of a batch of finished products as an example to illustrate how to trace raw materials from finished products</p> <p>10.1 Krótko opisać procedurę identyfikowalności produktu, biorąc za przykład partię na przykładzie numeru partii gotowego produktu, aby wyjaśnić, jak powiązać produkt gotowy z odpowiednim surowcem.</p>	<p>traceability of the whole chain from raw materials, production and processing processes to finished products.</p> <p>1. Należy ustanowić procedury dwukierunkowej identyfikowalności całego łańcucha, od surowców, przez procesy produkcji i przetwarzania do gotowych produktów.</p>		
<p style="text-align: center;">11.人员管理及培训</p> <p style="text-align: center;">11. Personnel Management and Training / Zarządzanie personelem i szkolenia</p>					
<p>11.1 人员健康及卫生管理</p> <p>Personnel Health and Hygiene Management</p> <p>Zarządzanie zdrowiem i higieną pracowników</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》（GB 12693-2010）中7.4。</p> <p>1. Article 7.4 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB 12693-2010).</p> <p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB</p>	<p>11.1 提供员工雇佣前健康管理以及员工体检要求</p> <p>11.1 Provide pre-employment health management and medical examination requirements for employees</p> <p>11.1 Przedstawić wymagania dotyczące zarządzania zdrowiem przed zatrudnieniem i badań lekarskich dla pracowników</p>	<p>1.雇用员工前应进行体检并证明适合在食品加工企业工作。</p> <p>2.员工应定期体检并保存记录。</p> <p>1. Employees should have a medical examination and prove that they are suitable for working in food processing enterprises before employment.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p>	

	12693-2010) pkt. 7.4.		<p>2. Employees shall have regular physical examinations and keep records.</p> <p>1. Przed zatrudnieniem pracownika należy skierować go na badanie lekarskie potwierdzające jego zdolność do pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.</p> <p>2. Pracownicy powinni przechodzić regularne badania lekarskie i zachować dokumentację.</p>		
<p>11.2 人员培训</p> <p>Personnel training</p> <p>Szkolenie personelu</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》（GB 12693-2010）中13。</p> <p>1. Article 13 of the National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products (GB 12693-2010).</p> <p>1. „Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Produkcyjna Produktów Mlecznych” (GB</p>	<p>11.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。</p> <p>11.2 Provide annual training plan, content, assessment and records of employees</p> <p>11.2 Przedstawić roczny plan szkoleń pracowniczych, ich treść, ocenę i zapisy.</p>	<p>1.培训内容应涵盖输华乳品议定书、中国法规标准等内容。</p> <p>1. The training shall cover the Protocol on Dairy Products Exported to China, Chinese regulations and standards, etc.</p> <p>1. Treść szkolenia powinna obejmować protokół eksportu produktów</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Nie zgodne</p>	

	12693-2010) pkt. 13.		mlecznych do Chin, chińskie przepisy i standardy itp.		
<p style="text-align: center;">12.声明</p> <p style="text-align: center;">12. Declaration / Oświadczenia</p>					
<p>12.1 企业声明</p> <p>Declaration by enterprise</p> <p><i>Oświadczenia przedsiębiorstwa</i></p>	<p>1. 《进口食品境外生产企业注册管理规定》第九条。</p> <p>1. Article 9 of the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food.</p> <p>1. “Przepisy zarządzania rejestracją zagranicznych przedsiębiorstw produkcyjnych w imporcie żywności do Chińskiej Republiki Ludowej” art. 9.</p>		<p>1.应有法人签名和公司盖章。</p> <p>1. It shall be signed by the legal person and stamped with official seal of the enterprise.</p> <p>1.Powinny być podpisane przez przedstawiciela prawnego i opatrzone pieczęcią firmową.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p>	
<p>12.2 官方声明</p> <p>Official declaration</p> <p><i>Oświadczenia organu</i></p>	<p>1. 《进口食品境外生产企业注册管理规定》第八条。</p> <p>1. Article 8 of the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas</p>		<p>1.应有主管当局人员签字和主管当局盖章。</p> <p>2. 所在国家（地区）主管当局对相关企业进行审核检查的审查报告。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Conforming / Zgodne</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 Non-conforming / Niezgodne</p>	

	<p>Manufacturers of Imported Food</p> <p><i>1. “Przepisy zarządzania rejestracją zagranicznych przedsiębiorstw produkcyjnych w imporcie żywności do Chińskiej Republiki Ludowej” art.8.</i></p>		<p>1. It shall be signed by an officer of the competent authority and stamped with the seal of the competent authority.</p> <p>2. A review report of the review inspection of the enterprise by the competent authority of the country (region).</p> <p><i>1. Powinny być podpisane przez pracownika właściwego organu i opatrzone pieczęcią właściwego organu.</i></p> <p><i>2. Raport z kontroli właściwego organu kraju (regionu), przeprowadzonej w odpowiednich przedsiębiorstwach poddawanych audytowi i inspekcji.</i></p>	
--	---	--	---	--