

进口水产品境外生产企业注册条件
及对照检查要点

Registration Conditions and Inspection Focuses for Manufacturers
of Imported Aquatic Products

Warunki rejestracji i kluczowe punkty kontroli dla producentów importowanych produktów wodnych

注册号 Registration Number / *Numer rejestracyjny*:

企业名称 Name / *Nazwa*:

企业地址 Address / *Adres*:

填表日期 Date / *Data wypełnienia formularza*:

填表说明:

1.根据《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署令第 248 号令），向中国申请注册的境外水产品生产企业，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，符合输华水产品检验检疫议定书要求。本表供进口水产品境外主管官方根据所列主要条件及依据，对照审查要点对水产品生产企业开展官方检查；同时，境外水产品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。

2.境外主管官方及境外水产品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。

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。

4.“水产品”指供人类食用的水生动植物产品及其制品，包括水母类、软体类、甲壳类、棘皮类、头索类、鱼类、两栖类、爬行类、水生哺乳类动物等水生动物产品及其制品，以及藻类等海洋植物产品及其制品，不包括活水生动物及水生动植物繁殖材料。

5.“水产品生产企业”指申请在华注册的境外水产品加工企业、储存库、冷冻捕捞船、捕捞运输船、捕捞加工船。

Notes:

1. According to the *Regulations on the Registration Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food* (Decree No.248 of the General Administration of Customs), the sanitary conditions of overseas manufacturers of aquatic products applying for registration in China shall conform to Chinese laws, regulations, and standards, including the requirements of the Protocol on Inspection and Quarantine of Aquatic Products Exported to China. This table is to be used by the overseas competent authorities of imported aquatic products for their implementation

of official inspections on manufacturers of aquatic products based on the listed main conditions, covering the inspection focuses. Meanwhile, it is also to be used by overseas manufacturers of aquatic products for their filling-out and submission of supporting materials based on the listed main conditions. In addition, self-evaluation prior to application may be carried out with reference to the inspection focuses.

2. Determination for compliance shall be made by the competent authorities and manufacturers according to the actual conditions.

3. Submitted materials shall be truly filled out in Chinese or English. Attachments shall be numbered, accurately corresponding to those in the column of "Filling-Out Requirements and Supporting Materials". The list of supporting materials shall be attached.

4. "Aquatic product" means aquatic animal and plant products and products of their origin for human consumption, such as from jellyfish, mollusks, crustaceans, echinoderm, cephalophora, fish, amphibians, reptiles, aquatic mammals and algae, excluding live aquatic animals and propagating materials.

5. "Manufacturers of aquatic products" mean processing plants, warehouses, reefer fishing vessels, fishing carriers and factory vessels.

Uwagi:

1. Zgodnie z Przepisami o zarządzaniu rejestracją zagranicznych producentów importowanej żywności (Zarządzenie GACC nr 248), warunki sanitarne zagranicznych producentów produktów wodnych ubiegających się o rejestrację w Chinach muszą być zgodne z chińskimi przepisami ustawowymi, wykonawczymi i normami, w tym z wymogami Protokołu w sprawie inspekcji i kwarantanny produktów wodnych eksportowanych do Chin. Niniejsza tabela jest przeznaczona do stosowania przez zagraniczne właściwe organy ds. importowanych produktów wodnych w celu przeprowadzania urzędowych kontroli producentów produktów wodnych w oparciu o wymienione warunki główne, obejmujące kluczowe punkty kontroli. Jednocześnie ma być ona również wykorzystywana przez zagranicznych producentów produktów wodnych do wypełniania i przedkładania materiałów pomocniczych w oparciu o wymienione warunki główne. Ponadto, przed złożeniem wniosku można dokonać samooceny w odniesieniu do kluczowych punktów kontroli.

2. Określenie zgodności powinno być dokonane przez właściwe organy i producentów zgodnie z rzeczywistymi warunkami.

3. Złożone materiały powinny być prawidłowo wypełnione w języku chińskim lub angielskim. Załączniki powinny być ponumerowane, dokładnie odpowiadając tym wymienionym w kolumnie "Wymagania dotyczące wypełniania i materiały pomocnicze". Należy załączyć listę materiałów pomocniczych.

4. "Produkt wodny" oznacza produkty ze zwierząt i roślin wodnych oraz produkty z nich pochodzące przeznaczone do spożycia przez ludzi, takie jak meduzy, mięczaki, skorupiaki, szkarłupnie, głowonogi, ryby, płazy, gady, ssaki wodne i glony, z wyłączeniem żywych zwierząt wodnych i materiałów reprodukcyjnych.

5. "Producenci produktów wodnych" oznaczają zakłady przetwórcze, magazyny, statki rybackie typu chłodnia, statki transportowe i statki przetwórcze.

项目 Item <i>Pozycja</i>	条件及依据 Conditions and Reference <i>Warunki i odniesienia</i>	填报要求及证明材料 Filling-out requirements and supporting materials <i>Wymagania dotyczące wypełniania i materiały pomocnicze</i>	审核要点 Examination Focus <i>Kluczowe punkty kontroli</i>	符合性判定 Compliance <i>Zgodność</i>	备注 Remarks <i>Uwagi</i>
1.企业基本情况 Enterprise Overview <i>Przegląd przedsiębiorstwa</i>					
1.企业基本情况 Overview <i>Podstawowe dane</i>	1. 《中华人民共和国食品安全法》第九十四条、第九十六条。 Articles 94 and 96 of the <i>Law on Food Safety</i> of P.R. China. <i>Artykuły 94 i 96 „Ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</i> 2. 《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》(海关总署令第248号) 第五条、第六条、第七条、第八条。 Articles 5, 6, 7 and 8 of the <i>Regulations on the Registration Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food</i> (Decree No.248 of the General Administration of Customs). <i>Artykuły 5, 6, 7 i 8 „Przepisów Chińskiej Republiki Ludowej o zarządzaniu rejestracją zagranicznych producentów importowanej żywności” (Zarządzenie nr 248 Generalnej</i>	1.1 填写进口水产品境外生产企业基础信息表。 Fill in basic information of overseas manufacturers of imported aquatic products. <i>Należy wypełnić podstawowe informacje o zagranicznych producentach importowanych produktów wodnych.</i>	1.企业应如实填报信息，基本信息应与出口国主管部门提交的信息一致、应与实际生产加工情况一致。 Information provided by the enterprises shall be truthful and consistent with that submitted by the competent authority of the exporting country as well as with the actual processing conditions. <i>Informacje dostarczone przez przedsiębiorstwa muszą być zgodne z prawdą i spójne z informacjami przedstawionymi przez właściwy organ kraju wywozu, jak również z rzeczywistymi warunkami przetwarzania.</i>	<input type="checkbox"/> 符合 Yes <i>Tak</i> <input type="checkbox"/> 不符合 No <i>Nie</i>	如不适用，请备注有关原因。（下同）。 If not, please comment the reason. <i>Jeśli nie, należy podać przyczynę.</i>

	<p><i>Administracji Celnej).</i></p> <p>3. 《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》（海关总署令第 249 号）。</p> <p><i>Measures for the Administration of Food Safety for Import and Export (Decree No.249 of the General Administration of Customs).</i></p> <p><i>„Środki zarządzania bezpieczeństwem żywności podczas importu i eksportu w Chińskiej Republice Ludowej” (Zarządzenie nr 249 Generalnej Administracji Celnej).</i></p> <p>4. 申请国主管当局与海关总署商定的相关检验检疫要求。</p> <p>Relevant inspection and quarantine requirements agreed between the competent authorities and the General.</p> <p><i>Odpowiednie wymagania dotyczące inspekcji i kwarantanny uzgodnione przez właściwy organ państwa wnioskującego i Generalną Administrację Celną.</i></p>		<p>2.拟输华水产品应符合输华水产品检验检疫相关协议、议定书、备忘录等规定的产品范围。</p> <p>Aquatic products to be exported to China shall be within the product scope stipulated in relevant agreements, protocols and memorandums on inspection and quarantine of aquatic products exported to China.</p> <p><i>Produkty wodne wywożone do Chin muszą mieścić się w zakresie produktów określonym w odpowiednich umowach, protokołach i memorandach dotyczących inspekcji i kwarantanny produktów wodnych wywożonych do Chin.</i></p> <p>3.人力资源（企业和官方）应能满足企业生产加工和官方检验监管的要求。</p> <p>Human resources (both of the private and official sectors) shall be capable to fulfill operation and official supervision requirements.</p> <p><i>Zasoby ludzkie (zarówno sektora prywatnego, jak i</i></p>	
--	---	--	--	--

			<p>urzędowego) muszą być zdolne do spełnienia wymogów operacyjnych i urzędowego nadzoru.</p> <p>4.制冷储存能力应满足连续生产储存冷冻/冰鲜水产品的能力。</p> <p>Cold storage capacity shall be compatible with continuous processing and storage of frozen/fresh aquatic products.</p> <p>Pojemność chłodni musi być dostosowana do ciągłego przetwarzania i przechowywania mrożonych/świeżych produktów wodnych.</p>		
<p style="text-align: center;">2.企业位置与车间布局 Enterprise Location and Workshop Layout Lokalizacja przedsiębiorstwa i układ strefy produkcyjnej</p>					
<p>2.1 选址及厂区环境</p> <p>Site Selection and Plant Environment</p> <p>Wybór miejsca i otoczenie zakładu</p>	<p>1.《中华人民共和国食品安全法》第三十三条。</p> <p>Articles 33 of the Law on Food Safety of P.R. China.</p> <p>Artykuł 33 „Ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</p> <p>2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 3.1、3.2。</p> <p>Articles 3.1 and 3.2 of the National Food</p>	<p>2.1.1 提供厂区平面图，标明不同作业区域名称。</p> <p>Provide a plant layout, indicating identifications of different operation areas.</p> <p>Należy dostarczyć plan zakładu wskazujący identyfikację różnych</p>	<p>1.厂区布局满足生产加工需要。</p> <p>The plant layout meets the needs of processing.</p> <p>Układ zakładu odpowiada potrzebom przetwarzania..</p> <p>2.厂区周围无污染源。</p> <p>The plant is free from pollution.</p> <p>Zakład jest wolny od</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	

	<p><i>Safety Standards - General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i></p> <p><i>Artykuły 3.1 i 3.2 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p> <p>3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 3.1、3.2。</p> <p><i>Articles 3.1 and 3.2 of the National Food Safety Standards - Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i></p> <p><i>Artykuły 3.1 i 3.2 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p>	<p><i>obszarów operacyjnych.</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>Provide pictures of surrounding areas, indicating the periphery information (such as urban, rural, industrial, agricultural and residential areas).</p> <p><i>Należy dostarczyć zdjęcia otaczających obszarów pokazujące informacje o otaczającym środowisku (takie jak obszary miejskie, wiejskie, przemysłowe, rolnicze i mieszkalne).</i></p>	<p><i>zanieczyszczeń.</i></p>		
<p>2.2 车间布局</p> <p>Workshop Layout</p> <p><i>Układ strefy produkcyjnej</i></p>	<p>1.《中华人民共和国食品安全法》第三十三条。</p> <p><i>Articles 33 of the Law on Food Safety of P.R. China.</i></p> <p><i>Artykuł 33 „Ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</i></p> <p>2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 4.1。</p> <p><i>Article 4.1 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for</i></p>	<p>2.2 提供车间平面图，标注人流、物流、水流、加工流程，不同清洁区域。</p> <p>Provide a workshop layout, indicating people flow, product flow, water flow, process flow and different cleaning zones.</p> <p><i>Należy dostarczyć plan</i></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>The workshop layout shall be reasonable to meet processing requirements and prevent cross contamination.</p> <p><i>Układ strefy produkcyjnej musi być racjonalny, aby spełnić wymogi przetwarzania oraz zapobiegać zanieczyszczeniu</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

	<p><i>Food Production (GB 14881).</i> <i>Artykuł 4.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i> 3. 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 4.1。 <i>Article 4.1 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i> <i>Artykuł 4.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p>	<p><i>strefy produkcyjnej pokazujący przepływ ludzi, przepływ produktu, przepływ wody, przepływ procesu i różne strefy czystości.</i></p>	<p><i>krzyżowemu.</i></p>		
<p>2.3 内部结构与材料 Interior Structure and Materials <i>Struktura wewnętrzna i materiały</i></p>	<p>1. 《中华人民共和国食品安全法》第三十三条。 <i>Articles 33 of the Law on Food Safety of P.R. China.</i> <i>Artykuł 33 „Ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</i> 2. 《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 4.2。 <i>Article 4.2 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i> <i>Artykuł 4.2 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p>	<p>2.3 顶棚、墙壁、门窗、地面现场照片和使用材料清单。 Provide photos of ceilings, walls, windows, doors and the floors, including a list of materials. <i>Należy dostarczyć zdjęcia sufitów, ścian, okien, drzwi i podłóg wraz z listą materiałów.</i></p>	<p>1.建筑内部结构应易于维护、清洁或消毒，应采用适当的耐用材料建造。 The interior structure shall be easy to be maintained, cleaned or sanitized, using proper and durable materials. <i>Konstrukcja wewnętrzna musi być łatwa w utrzymaniu, czyszczeniu lub dezynfekcji, wykonana z odpowiednich i trwałych materiałów.</i> 2.顶棚、墙壁、门窗、地面应结构合理，易于清洁，无卫生死角。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i> <input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i> <input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

	<p>3. 《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 4.2。</p> <p>Article 4.2 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p> <p>Artykuł 4.2 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p>		<p>The ceilings, walls, windows, doors and floors shall be of reasonable structure, easy to be cleaned and free from insanitary conditions.</p> <p><i>Sufity, ściany, okna, drzwi i podłogi muszą mieć odpowiednią strukturę, być łatwe do czyszczenia i wolne od warunków niehigienicznych.</i></p> <p>3.使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的材料。</p> <p>Materials shall be nontoxic, odorless, mold-resistant, easy to clean and not easy to fall off.</p> <p><i>Użyte materiały muszą być nietoksyczne, bezwonne, odporne na pleśń, łatwe do czyszczenia i trudne do odpadnięcia.</i></p>		
<p style="text-align: center;">3.设施设备 Facility and Equipment Obiekt i wyposażenie</p>					
<p>3.1 生产加工设备</p> <p>Processing Equipment</p> <p>Urządzenia do</p>	<p>1. 《中华人民共和国食品安全法》第三十三条。</p> <p>Articles 33 of the <i>Law on Food Safety</i> of P.R. China.</p> <p>Artykuł 33 „Ustawy o bezpieczeństwie</p>	<p>3.1 提供主要设备设施清单，及设计加工能力。</p> <p>Provide a list of main equipment and facilities and information of their design</p>	<p>1.企业应配备与生产能力相适应的生产设备。</p> <p>Production equipment shall be suitable for the production capacity.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p>	

przetwarzania	<p>żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</p> <p>2. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 5.2.1。 Article 5.2.1 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881). Artykuł 5.2.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</p> <p>3. 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 5.2.1。 Articles 5.2.1 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941). Artykuł 5.2.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p>	<p>processing capacities</p> <p>Należy dostarczyć listę głównych urządzeń i obiektów oraz informacje o ich projektowanych zdolnościach przetwarzania</p>	<p>Urządzenia produkcyjne muszą być odpowiednie do zdolności produkcyjnej.</p>	<p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	
<p>3.2 供排水设施</p> <p>Plumbing</p> <p>Instalacja wodno-kanalizacyjna</p>	<p>1. 《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 5.1.2 Article 5.1.2 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881). Artykuł 5.1.2 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</p>	<p>3.2 车间供排水图，标注水流方向。 Provide the water flow diagram for the workshop, indicating flow directions. Należy dostarczyć schemat przepływu wody w strefie produkcyjnej ze wskazaniem kierunków przepływu.</p>	<p>1. 供水应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要。 The safety, pressure, volume and related requirements shall be met for operation. Na potrzeby działania muszą być spełnione wymagania dotyczące bezpieczeństwa, ciśnienia, objętości i inne powiązane wymogi.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	

			<p>2. 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。</p> <p>Food processing water and water without contact with food (such as indirect cooling water, sewage and waste water) shall be conveyed in thoroughly separated pipes to prevent cross contamination. Pipes shall be clearly indicated for identification.</p> <p><i>Woda do przetwarzania żywności i woda niemająca kontaktu z żywnością (taka jak pośrednia woda chłodząca, ścieki i odpady) muszą być transportowane w całkowicie oddzielnych rurach, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu. Rury powinny być wyraźnie oznaczone w celu identyfikacji.</i></p> <p>3.排水通畅无积水、便于清洁维护，污水排放不会污染食品或加工用水。</p> <p>Properly convey sewage</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>without causing any standing water. Drainage shall not contaminate food or processing water.</p> <p><i>Prawidłowe odprowadzanie ścieków bez stagnacji wody. Ścieki nie mogą zanieczyszczać żywności ani wody technologicznej.</i></p> <p>4.室内排水流向应从高清洁区流向低清洁区。</p> <p>Drainage shall be from high clean zone to low clean zone.</p> <p><i>Odływ powinien przebiegać z obszaru o wysokim poziomie czystości do obszaru o niskim poziomie czystości.</i></p>		
<p>3.3 清洁消毒设施</p> <p>Cleaning and Sanitizing facilities</p> <p><i>Urządzenia do mycia i dezynfekcji</i></p>	<p>1.《食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中 5.1.3</p> <p>Article 5.1.3 of the <i>National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB 14881).</p> <p><i>Artykuł 5.1.3 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p>	<p>3.3 设施清单,可现场观察清洁消毒设施情况。</p> <p>Provide a list of facilities. On-site observation may be made.</p> <p><i>Należy dostarczyć listę urządzeń, które można zaobserwować na miejscu.</i></p>	<p>1.配备足够的清洁消毒设施。</p> <p>The cleaning and sanitizing facilities shall be sufficient.</p> <p><i>Urządzenia do mycia i dezynfekcji muszą być odpowiednie..</i></p> <p>2.避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。</p> <p>Prevent cross contamination caused by cleaning or sanitizing utensils.</p> <p><i>Zapobieganie</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

			<i>zanieczyszczeniom krzyżowym spowodowanym myciem lub dezynfekcją narzędzi.</i>		
<p>3.4 个人卫生设施</p> <p>Personal Sanitary Facilities</p> <p><i>Urządzenia do higieny osobistej</i></p>	<p>1. 《食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 5.1.5</p> <p><i>Article 5.1.5 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i></p> <p><i>Artykuł 5.1.5 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p>	<p>3.4 车间平面图，可现场观察个人卫生设施情况。</p> <p>Provide a workshop layout. On-site observation may be made.</p> <p><i>Należy dostarczyć plan strefy produkcyjnej, aby możliwe było zaobserwowanie urządzeń na miejscu.</i></p>	<p>1. 车间入口处应设置更衣室，个人物品应与工作服分开放置。</p> <p>Dressing rooms shall be provided at the entrances of workshops. Personal belongings and outer garments shall be separated.</p> <p><i>Szatnie muszą znajdować się przy wejściach do stref produkcyjnych. Rzeczy osobiste i odzież wierzchnia muszą być umieszczone oddzielnie.</i></p> <p>2. 应在车间入口及必要处设置与加工规模匹配的洗手、消毒、鞋靴消毒设施，洗手水龙头应为非手动式，必要时配备热水，临近处应标示洗手方法。</p> <p>Hand washing and sanitizing facilities as well as boot sanitizing facilities shall be provided at the entrances of workshops and where as necessary, compatible with processing volume. Manual</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

			<p>taps shall not be used for hand cleaning facilities, which is equipped with hot water as necessary. Hand washing methods shall also be illustrated by hand washing facilities.</p> <p><i>Urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk oraz urządzenia do dezynfekcji obuwia muszą znajdować się przy wejściach do stref produkcyjnych oraz tam, gdzie jest to konieczne, zgodnie z wielkością przetwarzania. Krany do mycia rąk muszą być bezdotykowe, w razie potrzeby wyposażone w gorącą wodę. Przy urządzeniach do mycia rąk muszą znajdować się zilustrowane instrukcje mycia rąk.</i></p> <p>3.应根据需要配备卫生间，卫生间应保持清洁，内设洗手设施，并不得与食品生产、包装或贮存等区域直接联通。</p> <p>Adequate toilet facilities shall be provided as needed. They shall be in a sanitary condition, and equipped with hand washing facilities, without any</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>direct connect with food processing, packing or storage areas.</p> <p><i>Powinny być zapewnione odpowiednie toalety zgodnie z istniejącą potrzebą. Muszą one być w odpowiednim stanie sanitarnym i wyposażone w urządzenia do mycia rąk, bez bezpośredniego połączenia z obszarami przetwarzania, pakowania lub przechowywania żywności.</i></p>		
<p>3.5 照明设施</p> <p>Lighting</p> <p>Oświetlenie</p>	<p>1. 《食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 5.1.7</p> <p><i>Article 5.1.7 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i></p> <p><i>Artykuł 5.1.7 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p>	<p>3.5 照明设施照片, 可现场观察照明设施情况。</p> <p>Provide photos of lights.</p> <p>On-site observation may be made.</p> <p><i>Należy dostarczyć zdjęcia elementów oświetlenia, które można zaobserwować na miejscu.</i></p>	<p>1.具有足够照度, 且不改变食品真实颜色。</p> <p>Provide adequate lighting without altering food colors.</p> <p><i>Zapewnione jest odpowiednie oświetlenie, które nie zmienia kolorów żywności.</i></p> <p>2.食品和原料上方的照明设施, 使用安全型照明或采取防护措施。</p> <p>Provide safety-type lights or take protection measures over exposed food or materials.</p> <p><i>W przypadku oświetlenia umieszczonego bezpośrednio nad żywnością lub materiałami, zapewnione są bezpieczne</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	

			<i>elementy oświetlenia lub odpowiednie środki ochronne.</i>		
3.6 仓储设施 Storage Facilities <i>Pomieszczenia magazynowe</i>	<p>1. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十四条。 <i>Article 24 of the Implementation Rules of the Law on Food Safety of P.R. China.</i> <i>Artykuł 24 „Przepisów dotyczących wdrażania ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</i></p> <p>2. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 10。 <i>Article 10 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i> <i>Artykuł 10 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p> <p>3. 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 10.2。 <i>Articles 10.2 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i> <i>Artykuł 10.2 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p>	<p>3.6 如有冷库，请描述温度控制要求及及监测方式。（如适用） <i>Describe the temperature control requirements and monitoring methods if there is a cold storage. (where applicable)</i> <i>Jeśli w obiekcie znajduje się chłodnia, należy opisać wymagania dotyczące kontroli temperatury i metody monitorowania (w stosownych przypadkach).</i></p>	<p>1. 仓储设施能满足产品储存温度要求。 <i>Storage facilities shall meet the temperature requirements for storage.</i> <i>Pomieszczenia magazynowe muszą spełniać wymagania dotyczące temperatury przechowywania.</i></p> <p>2. 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质不同分设储存场所或分区存放，有明确标识，防止交叉污染。 <i>According to their natures, raw materials, semi-final products, final products, packaging materials and packing materials shall be stored in separate storage or areas, with clear identifications to prevent cross contamination.</i> <i>Surowce, półprodukty, produkty gotowe, materiały opakowaniowe itp. muszą być przechowywane zgodnie z ich charakterem w oddzielnych magazynach lub obszarach,</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

			<p>wyrażnie oznaczonych, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.</p> <p>3. 贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离，库内不得存放有碍卫生的物品。</p> <p>Proper distance from the walls and floors shall be kept during storage. Other stored articles shall not impede the sanitary condition in the storage.</p> <p>Podczas przechowywania musi być zachowana odpowiednia odległość od ścian i podłóg. Inne przechowywane artykuły nie mogą utrudniać utrzymania w magazynie warunków sanitarnych.</p>		
<p>3.7 温控设施</p> <p>Temperature Control Facilities</p> <p>Urządzenia do kontroli temperatury</p>	<p>1. 《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 5.1.9</p> <p>Article 5.1.9 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</p> <p>Artykuł 5.1.9 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</p>	<p>3.7 设施清单，现场观察温控设施情况。</p> <p>Provide a list of facilities. On-site observation may be made.</p> <p>Należy dostarczyć listę urządzeń, które można zaobserwować na miejscu.</p>	<p>1. 应根据食品生产的特点，配备适宜的加热、冷却、冷冻等设施，以及用于监测温度的设施。</p> <p>Proper heating, cooling or freezing facilities as well as temperature monitoring facilities shall be equipped on the basis of processing characteristics.</p> <p>W oparciu o charakterystykę przetwarzania, muszą być</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	

			<p>zapewnione odpowiednie urządzenia do ogrzewania, chłodzenia, zamrażania, a także urządzenia do monitorowania temperatury.</p> <p>2.根据生产需要，设置控制和监控室温的设施。</p> <p>Control and monitoring facilities for room temperature shall also be equipped as needs.</p> <p>Zgodnie z potrzebami muszą być zapewnione urządzenia do kontroli i monitorowania temperatury pomieszczeń.</p>		
<p>4.水/冰/蒸汽 Water/Ice/Steam Woda/lód/para</p>					
<p>4.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>Woda/lód/para do produkcji i przetwarzania (jeśli dotyczy)</p>	<p>1.《食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准》（GB 5749）</p> <p><i>The National Food Safety Standards-Hygienic Standards for Potable Water (GB 5749).</i></p> <p><i>“Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności - Normy sanitarne dotyczące wody pitnej” (GB 5749)</i></p> <p>2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 5.1.1。</p> <p><i>Articles 5.1.1 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic</i></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>Provide photos of private water system or secondary water supply facilities and explain whether there are food protection measures such as designated persons or locks (if applicable).</p>	<p>1.生产用水监控计划应覆盖工厂内所有出水口。</p> <p>The production water monitoring plan shall cover all water outlets in the plant.</p> <p><i>Plan monitorowania wody produkcyjnej musi obejmować wszystkie ujścia wody w zakładzie.</i></p> <p>2.项目、方法是否符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）要求。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

	<p><i>Products Production</i> (GB 20941). <i>Artykuł 5.1.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p> <p>3. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 5.1.1。 <i>Article 5.1.1 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB 14881). <i>Artykuł 5.1.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p>	<p><i>Należy dostarczyć zdjęcia prywatnego systemu zaopatrzenia w wodę lub drugorzędnych urządzeń zaopatrzenia w wodę oraz wyjaśnić, czy istnieją środki ochrony żywności, takie jak wyznaczone osoby lub blokady (jeśli dotyczy).</i></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。 <i>Provide a monitoring plan for water used in processing and ice/steam (where applicable) in direct contact with food, including bacteriological testing items, methods, frequency, records, results and the latest 2 reports.</i> <i>Należy dostarczyć plan monitorowania wody używanej do przetwarzania oraz lodu/pary (w stosownych przypadkach)</i></p>	<p>Whether the items and methods meet the requirements of <i>The National Food Safety Standards- Hygienic Standards for Potable Water</i> (GB 5749). <i>Czy elementy i metody spełniają wymagania “Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Normy sanitarne dotyczące wody pitnej” (GB 5749).</i></p> <p>3.加工用水应按需增设水质净化或消毒设施，必要时在无 污染区设置储水设施，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。 <i>Purification or sanitizing facilities should be equipped as needed, as well as storage facilities in non-contaminated zone.</i> <i>Sanitary control procedures shall be made and implemented for secondary water supply facilities and appropriate food protection measures shall be in place.</i> <i>W razie potrzeby powinny być zapewnione urządzenia do oczyszczania lub dezynfekcji wody, a także urządzenia do jej</i></p>		
--	---	--	---	--	--

		<p><i>mających bezpośredni kontakt z żywnością, w tym elementy badań bakteriologicznych, metody, częstotliwość, zapisy, wyniki i ostatnie dwa raporty.</i></p> <p>4.1.3 提供生产直接与食品接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。（如适用）</p> <p>Provide information about boiler additives used in the production of steam in direct contact with food, and explain whether they meet the requirements of food processing (if applicable).</p> <p><i>Należy dostarczyć informacje o dodatkach do kotłów stosowanych w produkcji pary mającej bezpośredni kontakt z żywnością oraz wyjaśnić, czy spełniają one wymagania dotyczące przetwarzania żywności (jeśli dotyczy).</i></p>	<p><i>przechowywania w strefie niezanieczyszczonej. Powinny być opracowane i wdrożone procedury kontroli sanitarnej dla drugorzędnych urządzeń zaopatrzenia w wodę oraz wdrożone odpowiednie środki ochrony żywności.</i></p> <p>4.生产直接与食品接触的蒸汽时使用的锅炉添加剂应符合食品生产加工要求。（如适用）</p> <p>Boiler additives used in the production of steam in direct contact with food shall meet the requirements of food processing.</p> <p><i>Dodatki do kotłów stosowane w produkcji pary mającej bezpośredni kontakt z żywnością muszą spełniać wymagania dotyczące przetwarzania żywności.</i></p>		
5.原辅料和包装材料					

Raw Materials, Ingredients and Packaging Materials Surowce, składniki i materiały opakowaniowe					
5.1 原辅料 验收 Receiving Przyjęcie	<p>1. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》第五十条。 Article 50 of the <i>Implementation Rules of the Law on Food Safety</i> of P.R. China. Artykuł 50 „Przepisów dotyczących wdrażania ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</p> <p>2. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中7。 Article 7 of the <i>National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB 14881). Artykuł 7 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</p> <p>3. 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中7。 Articles 7 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941). Artykuł 7 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p>	<p>5.1 提供原料、添加剂的验收措施，包括验收标准，验收方式。 Provide acceptance measures for raw materials and additives, including acceptance standards and methods. Należy dostarczyć środki przyjęcia surowców i dodatków, w tym standardy i metody ich akceptacji.</p>	<p>1.原料、添加剂验收标准和符合中国的法规和标准要求。 Acceptance standards for raw materials and additives, and their compliance with the requirements of Chinese laws and standards. Standardy akceptacji surowców i dodatków oraz ich zgodność z wymogami chińskich przepisów i norm.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	
5.2 原料来源 Sources	1. 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中7.2。	5.2.1 若原料为自身带有生物毒素的水产制品原	1.对双壳贝类、河豚鱼等自身带有生物毒素的水产制	<input type="checkbox"/> 符合 Yes Tak	

<p><i>Źródła</i></p>	<p>Articles 7.2 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941). <i>Artykuł 7.2 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p> <p>2.以水产动物内脏、卵、皮、鳍、鳞、骨、壳等非肌肉组织作为水产制品原料的，应符合《食品安全国家标准 鲜、冻动物源性水产品》（GB 2733）。 Raw materials, such as viscera, eggs, skin, fins, scales, bones, shells and other non-muscle tissues of aquatic animals, shall conform to the <i>National Food Safety Standards- Fresh and Frozen Aquatic Products of Animal Origin</i> (GB 2733). <i>Surowce, takie jak wnętrzności, jaja, skóra, pletwy, łuski, ości, muszle i inne nieumięśnione tkanki zwierząt wodnych, muszą być zgodne z „Krajową Normą Bezpieczeństwa Żywności – Świeże i mrożone produkty wodne pochodzenia zwierzęcego” (GB 2733).</i></p> <p>3.动物性水产制品的原料应符合《食品安全国家标准 鲜、冻动物源性水产品》（GB 2733）。 Aquatic products of animal origin shall conform to the <i>National Food Safety Standards- Fresh and Frozen Aquatic</i></p>	<p>料或生食水产品原料，请提供最近一次的检测报告。（适用时） Provide the latest test report if the raw materials are of toxin-forming species or for products commonly eaten raw (if applicable). <i>Należy dostarczyć najnowszy raport z badań, jeśli surowce należą do gatunków toksynotwórczych lub w przypadku produktów powszechnie spożywanych na surowo (jeśli dotyczy).</i></p> <p>5.2.2 若为捕捞渔船，提供官方对渔船作业区域、作业时间、捕捞品种的许可证明文件及捕捞方式说明。（适用时） Provide official permits or licenses for the fishing area, time and species and describe fishing methods if raw materials are from fishing vessels (if applicable). <i>Należy dostarczyć urzędowe zezwolenia lub licencje dotyczące obszaru</i></p>	<p>品原料应进行毒素检测，并按相关规定进行验收和处理，确保原料的安全性。 Toxin tests shall be carried out on toxin-forming materials such as bivalve shellfish and puffer fish. Acceptance standards and treatment shall be followed in accordance with relevant stipulations to ensure the safety of raw materials. <i>Badania na obecność toksyn muszka być przeprowadzane w odniesieniu do surowców toksynotwórczych, takich jak małże i rozdymki. W celu zapewnienia bezpieczeństwa surowców muszka być przestrzegane standardy akceptacji i obróbki zgodnie z odpowiednimi przepisami.</i></p> <p>2.所使用原料应符合输华水产品检验检疫相关协议、议定书、备忘录等规定要求。 Raw materials shall meet the requirements of relevant agreements, protocols, memorandums on inspection and quarantine of aquatic products exported to China. <i>Surowce muszka spełniać</i></p>	<p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	
----------------------	--	--	---	--	--

	<p><i>Products of Animal Origin</i> (GB 2733). <i>Produkty wodne pochodzenia zwierzęcego</i> muszą być zgodne z „Krajową Normą Bezpieczeństwa Żywności – Świeże i mrożone produkty wodne pochodzenia zwierzęcego” (GB 2733).</p> <p>4.藻类制品的原料应符合《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643）。</p> <p><i>Algae products shall conform to the the National Food Safety Standards- Algae and Algae Products</i> (GB 19643).</p> <p><i>Produkty z alg</i> powinny być zgodne z „Krajową Normą Bezpieczeństwa Żywności – Algi i produkty z alg” (GB 19643).</p> <p>5.《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）表1。</p> <p><i>Table 1 of the National Food Safety Standards- the Maximum Levels of Pathogenic Bacteria in Food</i> (GB 29921).</p> <p><i>Tabela 1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności – Limity mikroorganizmów patogennych w pakowanej żywności”</i> (GB 29921).</p> <p>6.《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）中3.6、3.7。</p> <p><i>Articles 3.6 and 3.7 of the National Food Safety Standards- Aquatic Products of Animal Origin</i> (GB 10136).</p>	<p><i>połowowego, czasu i gatunków oraz opisać metody połowu, jeśli surowce pochodzą ze statków rybackich (jeśli dotyczy).</i></p> <p>5.2.3 若为养殖原料，提供养殖场的资质证明。（适用时）</p> <p><i>Provide qualification of farms, if raw materials are from aquaculture (if applicable).</i></p> <p><i>Należy dostarczyć certyfikaty kwalifikacji gospodarstw, jeśli surowce pochodzą z akwakultury (jeśli dotyczy).</i></p>	<p><i>wymogi odpowiednich umów, protokołów, memorandów dotyczących inspekcji i kwarantanny produktów wodnych eksportowanych do Chin.</i></p>		
--	--	--	--	--	--

	Artykuły 3.6 i 3.7 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności – Produkty wodne pochodzenia zwierzęcego” (GB 10136).				
5.3 双壳贝类原料（适用时） Bivalve Shellfish (Where Applicable) Małże (w stosownych przypadkach)	<p>1. 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 7.2。 Article 7.2 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941). Artykuł 7.2 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p> <p>2. 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）表1。 Table 1 of the National Food Safety Standards- the Maximum Levels of Pathogenic Bacteria in Food (GB 29921). Tabela 1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności – Limity mikroorganizmów patogennych w pakowanej żywności” (GB 29921).</p> <p>3. 《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）中3.6、3.7。 Articles 3.6 and 3.7 of the National Food Safety Standards- Aquatic Products of Animal Origin (GB 10136). Artykuły 3.6 i 3.7 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności – Produkty wodne pochodzenia zwierzęcego”</p>	<p>5.3.1 提供贝类原料来源的海域位置说明及双壳贝类捕获者的官方许可证明。 Provide a description of growing waters where shellfish are originated and the official permits for harvesters. Należy dostarczyć opis wód hodowlanych, z których pochodzą mięczaki, oraz urzędowe zezwolenia dla podmiotów zajmujących się odłowem.</p> <p>5.3.2 提供贝类原料的净化处理方。 Provide information about purification and treatment. Należy dostarczyć informacji na temat oczyszczania i obróbki.</p> <p>5.3.3 提供贝类原料贝类毒素监控措施。 Describe monitoring</p>	<p>1. 双壳贝类应来自官方允许的养殖或捕捞水域，并在必要时进行净化。贝类原料的养殖者或捕捞者应有官方主管机构的许可证。 Bivalve shellfish shall be originated from the growing or harvesting waters approved by the control authority and purified as necessary. Farmers and harvesters shall be approved by the control authority. Małże muszą pochodzić z wód hodowlanych lub wód odłowu zatwierdzonych przez organ kontrolny i muszą być w razie potrzeby oczyszczone. Hodowcy i podmioty zajmujące się odłowem muszą być zatwierdzeni przez organ kontrolny.</p> <p>2. 定期对贝类原料进行贝类毒素检测，验证原料安全性。 Routine testing on shellfish</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	

	(GB 10136).	measures for shellfish toxins. <i>Należy dostarczyć opis środków monitorowania toksyn występujących w mięczakach.</i>	toxins shall be carried out to verify the safety. <i>W celu weryfikacji bezpieczeństwa przeprowadzane są rutynowe badania na obecność toksyn występujących w mięczakach.</i>		
5.4 食品添加剂 (适用时) Food Additives (Where Applicable) <i>Dodatki do żywności (w stosownych przypadkach)</i>	<p>1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)第7.3条。 <i>Article 7.3 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i> <i>Artykuł 7.3 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p> <p>2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)第7.3条。 <i>Articles 7.3 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i> <i>Artykuł 7.3 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p> <p>3.《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)。 <i>The National Food Safety Standard - Standards for Uses of Food Additives (GB 2760).</i></p>	<p>5.4 生产加工中使用的食品添加剂清单 (包括名称、用途、添加量等)。 <i>List of food additives used (including the name, purpose and added amount, etc.).</i> <i>Lista stosowanych dodatków do żywności (w tym nazwa, cel i dodana ilość itp.).</i></p>	<p>1.生产所使用食品添加剂符合中国对食品添加剂的使用规定。 <i>The food additives used in the production conform to China's regulations on the use of food additives.</i> <i>Dodatki do żywności stosowane w produkcji są zgodne z chińskimi przepisami dotyczącymi stosowania dodatków do żywności.</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

	„Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności – Stosowanie dodatków do żywności” (GB 2760)				
5.5 包装材料及标识 Packaging Materials Materiały opakowaniowe	<p>1. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十三条。 Article 33 of the <i>Implementation Rules of the Law on Food Safety</i> of P.R. China. Artykuł 33 „Przepisów dotyczących wdrażania ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</p> <p>2. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中8.5。 Article 8.5 of the <i>National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB 14881). Artykuł 8.5 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</p> <p>3. 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.5。 Articles 5 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941). Artykuł 8.5 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p> <p>4. 相关双边检验检疫协议、备忘录及</p>	<p>5.5.1 提供内外包装材料适合进行水产品包装的证明材料。 Provide proof to demonstrate that both packaging and packing materials are suitable for aquatic products. Należy dostarczyć dowody potwierdzające, że zarówno opakowania, jak i materiały opakowaniowe są odpowiednie dla produktów wodnych.</p> <p>5.5.2 提供拟输往中国的成品标签样式。 Provide model labels for finished products to be exported to China. Należy dostarczyć wzór etykiet dla gotowych produktów przeznaczonych na eksport do Chin.</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。 Packaging and packing materials do not affect food safety and product characteristics under specific storage and use conditions. Opakowania i materiały opakowaniowe nie mają wpływu na bezpieczeństwo żywności i właściwości produktu w określonych warunkach przechowywania i użytkowania.</p> <p>2. 包装标识应符合双边检验检疫协议、备忘录及议定书要求。 Labels shall meet the requirements of bilateral inspection and quarantine agreements, memorandums and protocols. Etykiety muszą spełniać wymogi dwustronnych umów, memorandumów i protokołów dotyczących inspekcji i</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	

	<p>议定书要求。</p> <p>Relevant requirements from bilateral inspection and quarantine agreements, memorandums and protocols.</p> <p><i>Odpowiednie wymogi wynikające z dwustronnych umów dotyczących inspekcji i kwarantanny, memorandumów i protokołów.</i></p>		<i>kwarantanny.</i>		
<p>6 生产加工控制</p> <p>Process Controls</p> <p>Kontrola procesów</p>					
<p>6.1 质量安全管理体系建立</p> <p>Establishment and Implementation of Quality and Safety Management System</p> <p><i>Ustanowienie i wdrożenie systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem</i></p>	<p>1. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十八条。</p> <p>Article 48 of the <i>Implementation Rules of the Law on Food Safety</i> of P.R. China.</p> <p><i>Artykuł 48 „Przepisów dotyczących wdrażania ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</i></p> <p>2. 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.1。</p> <p>Article 8.1 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p> <p><i>Artykuł 8.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p> <p>3. 《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>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>Provide flow chart, hazard analysis work sheet and HACCP plan of all products to be exported to China.</p> <p><i>Należy dostarczyć schemat blokowy, arkusz analizy zagrożeń i plan HACCP wszystkich produktów, które mają być eksportowane do Chin.</i></p> <p>6.1.2 提供 CCP 点监控记录、纠偏记录、验证记录样表。</p> <p>Provide sample records for CCP monitoring, corrective</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>Biological, physical and chemical hazards shall be analyzed and effectively controlled in HACCP.</p> <p><i>Zagrożenia biologiczne, fizyczne i chemiczne muszą być analizowane i skutecznie kontrolowane poprzez system HACCP.</i></p> <p>2.生产工艺流程应合理，避免交叉污染。</p> <p>Process flow shall be reasonable to prevent cross contamination.</p> <p><i>Przepływ procesu powinien być racjonalny, aby zapobiec</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

	<p><i>Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System - General Requirements for Food Processing Plant (GB/T 27341).</i></p> <p><i>„System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) - Ogólne wymagania dla zakładu przetwórstwa spożywczego” (GB/T 27341).</i></p>	<p>actions and verification.</p> <p><i>Należy dostarczyć przykładowe zapisy dotyczące monitorowania CCP, działań naprawczych i weryfikacji.</i></p>	<p><i>zanieczyszczeniu krzyżowemu.</i></p> <p>3.CCP 点设置应科学可行，纠偏、验证措施应恰当。</p> <p>The establishment of CCPs should be scientific and feasible. Corrective actions and verification shall be appropriate.</p> <p><i>Ustanowienie CCP powinno być uzasadnione naukowo i możliwe do wykonania. Działania naprawcze i weryfikacja powinny być odpowiednie.</i></p> <p>4.现场正在监控的 CCP 位置、数量以及操作限制与体系要求一致。</p> <p>The location, quantity and operation restrictions of CCP being monitored on site are consistent with system requirements.</p> <p><i>Lokalizacja, liczba i limity operacyjne CCP monitorowanych na miejscu są zgodne z wymaganiami systemu.</i></p> <p>5.偏离关键限值时，采取适当的纠偏行动并如实记录，验证程序得到执行并如实</p>		
--	---	---	---	--	--

			<p>记录。</p> <p>When critical limit are deviated, appropriate corrective actions are taken and documented. Verification procedures are carried out and documented.</p> <p><i>W przypadku stwierdzenia odchyleń od limitów krytycznych podejmowane są i dokumentowane odpowiednie działania naprawcze. Przeprowadzane są i dokumentowane procedury weryfikacji.</i></p>		
<p>6.2 产品污染 风险控制 Contamination Risk Controls Kontrola ryzyka zanieczyszczenia</p>	<p>1. 《水产制品生产卫生规范》 (GB 20941) 中 8.1。 <i>Article 8.1 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i> <i>Artykuł 8.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p> <p>2. 《食品生产通用卫生规范》 (GB 14881) 中 8.1。 <i>Article 8.1 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i> <i>Artykuł 8.1 „Krajowej Normy</i></p>	<p>6.2 企业食品安全管理体系的现场执行情况。 Implementation of food safety management System. <i>Wdrożenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.</i></p>	<p>1.原料预处理、冷冻、蒸煮、干制、熏制、盐渍等加工过程应按照各自加工工艺和产品特点进行相对隔离,防止人流、物流和气流交叉污染。 Processes, such as Raw material preparation, freezing, cooking, drying, smoking and salting, shall be segregated according to each steps and product characteristics to prevent cross contamination of people, materials and air flow. <i>Procesy, takie jak</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

	<p><i>Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p>		<p><i>przygotowanie surowca, zamrażanie, gotowanie, suszenie, wędzenie i solenie, powinny być wykonywane oddzielnie, zgodnie z każdym etapem i charakterystyką produktu, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu ludzi, materiałów i przepływu powietrza.</i></p> <p>2.应避免废水、废弃物对原料及产品造成污染。 Contamination shall be prevented by sewage or wastes on materials or products. <i>Należy zapobiegać zanieczyszczeniu materiałów lub produktów ściekami lub odpadami.</i></p>		
<p>6.3 温度控制 Temperature Control <i>Kontrola temperatury</i></p>	<p>1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.1.4、8.2.2.1.6. <i>Article 8.2.2.1.4 to 8.2.2.1.6 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i> <i>Artykuły 8.2.2.1.4, 8.2.2.1.6 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p>	<p>6.3.1 提供原料解冻的方式，及解冻时间温度控制要求（如适用）。 Provide information about thawing method, time and temperature control requirements of raw materials (if applicable). <i>Należy dostarczyć informacje o metodzie rozmrażania, czasie i</i></p>	<p>1.控制原料解冻时间及温度。 Control thawing time and temperature. <i>Kontrola czasu i temperatury rozmrażania.</i></p> <p>2.冷藏水产品加工车间应有温度控制措施，应尽快将加工后的水产制品移至冷藏环境中，冷藏室中应配备温</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

	<p>2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.2.1（冷藏水产品适用）。</p> <p>Article 8.2.2.2.1 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941) (applicable to refrigerated aquatic products).</p> <p>Artykuł 8.2.2.2.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941) (dotyczy schłodzonych produktów wodnych).</p>	<p>wymaganiach dotyczących kontroli temperatury surowców (jeśli dotyczy).</p> <p>6.3.2 提供加工车间及储存库温度控制要求及温度监控设备。（冷藏水产品适用）。</p> <p>Provide information about temperature control requirements and temperature monitoring equipment for processing workshops and storage warehouses. (applicable to refrigerated aquatic products).</p> <p>Należy dostarczyć informacje na temat wymagań dotyczących kontroli temperatury i sprzętu do monitorowania temperatury w strefach przetwarzania i magazynach. (dotyczy chłodzonych produktów wodnych).</p>	<p>度指示。</p> <p>Temperature controls shall be in place in the processing workshop for refrigerated aquatic products. Processed aquatic products shall be moved to the refrigerated environment as soon as possible. The refrigerating chamber shall be equipped with temperature indicators.</p> <p>W strefie przetwarzania musi być kontrolowana temperatura chłodzonych produktów wodnych. Przetworzone produkty wodne muszą jak najszybciej być przenoszone do środowiska chłodniczego. Komora chłodnicza powinna być wyposażona we wskaźniki temperatury.</p>		
<p>6.4 冷冻水产品</p> <p>Frozen Aquatic Products</p>	<p>1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.2.2。</p> <p>Article 8.2.2.2.2 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for</i></p>	<p>6.4.1 提供冷冻水产品的冻结方式，时间和冻结温度控制要求及其确定依据。</p>	<p>1.根据水产品的厚度、形状、生产量确定其冻结时间和温度，确保尽快通过最大冰晶生产带。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No</p>	

<p>Mrożone produkty wodne</p>	<p><i>Aquatic Products Production</i> (GB 20941). <i>Artykuł 8.2.2.2.2 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p>	<p>Provide information about freezing method, time and temperature control requirements of frozen aquatic products and their determination bases. <i>Należy dostarczyć informacje na temat metod zamrażania, wymagań dotyczących kontroli czasu i temperatury mrożonych produktów wodnych oraz podstawę ich określania.</i> 6.4.2 若为生食水产品，提供冷处理温度及时间。 Provide information about temperature and time of cold treatment for aquatic products commonly eaten raw. <i>Należy dostarczyć informacje na temat temperatury i czasu obróbki na zimno produktów wodnych powszechnie spożywanych na surowo.</i></p>	<p>Based on the thickness, shape and production volume, freezing time and temperature are determined to ensure that products pass the maximum ice crystal generation zone as soon as possible. <i>Czas i temperaturę zamrażania określa się na podstawie grubości, kształtu i wielkości produkcji, aby zapewnić jak najszybsze przejście produktów przez strefę maksymalnego tworzenia kryształów lodu.</i> 2.生食水产品应保证充足的冷处理，以确保杀死对人体有害的寄生虫。在-20℃以下环境温度下冷冻保存 7 天。 Aquatic products commonly eaten raw shall go through sufficient cold treatment to destroy parasites harmful to humans.They shall be kept for 7 days at an ambient temperature below -20°C. <i>Produkty wodne powszechnie spożywane na surowo muszą zostać poddane wystarczającej obróbce zimnem w celu zniszczenia pasożytów</i></p>	<p><i>Nie</i> <input type="checkbox"/> 不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	
-------------------------------	---	--	--	---	--

			<p><i>szkodliwych dla ludzi. Powinny być przechowywane przez 7 dni w temperaturze otoczenia poniżej -20°C.</i></p> <p>3.在-35℃或以下环境温度下冷冻至固体，并在-35℃或以下环境温度下保存 15 小时。</p> <p>Products shall be frozen to solid state at an ambient temperature of -35°C or below and kept for 15 hours at an ambient temperature of -35°C or below.</p> <p><i>Produkty muszą być zamrożone do stanu stałego w temperaturze otoczenia -35°C lub niższej i przechowywane przez 15 godzin w temperaturze otoczenia -35°C lub niższej.</i></p> <p>4.在-35℃或以下环境温度下冷冻至固体，并在-20℃或以下环境温度下保存 24 小时。</p> <p>Products shall be frozen to solid state at an ambient temperature of -35°C or below and kept for 24 hours at an ambient temperature of -20°C or below.</p> <p><i>Produkty muszą być zamrożone do stanu stałego w</i></p>		
--	--	--	---	--	--

			<i>temperaturze otoczenia -35°C lub niższej i przechowywane przez 24 godziny w temperaturze otoczenia -20°C lub niższej.</i>		
<p>6.5 干制水产品（适用时） Dried Aquatic Products (Where Applicable) <i>Suszone produkty wodne (w stosownych przypadkach)</i></p>	<p>1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.2.3。 <i>Article 8.2.2.2.3 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i> <i>Artykuł 8.2.2.2.3 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p>	<p>6.5 提供干制水产品加工的干燥时间、干燥温度、环境湿度及成品水份活度及包装储存方式。 Provide information about drying time and temperature, ambient humidity, water activity of finished products and packaging and storage methods. <i>Należy dostarczyć informacje na temat czasu i temperatury suszenia, wilgotności otoczenia, aktywności wody gotowych produktów oraz metod pakowania i przechowywania.</i></p>	<p>1.应确保干制品的水分活度在安全范围内。 Water activity of dried products shall be within a safe range. <i>Aktywność wody suszonych produktów musi mieścić się w bezpiecznym zakresie.</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	
<p>6.6 腌制水产品（适用时） Salted Aquatic Products (Where Applicable)</p>	<p>1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.2.4。 <i>Article 8.2.2.2.4 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i> <i>Artykuł 8.2.2.2.4 „Krajowej Normy</i></p>	<p>6.6 提供腌制水产品的糖/盐度。 Provide information about sugar content/salinity. <i>Należy dostarczyć informacje o zawartości</i></p>	<p>1.腌制品生产应采用适当盐度，防止嗜盐菌的繁殖。 Proper salinity shall be adopted to prevent the reproduction of non-halophilic bacteria. <i>Musi być przyjęte odpowiednie</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p>	

<i>Solone produkty wodne (w stosownych przypadkach)</i>	<i>Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i>	<i>cukru/zasoleniu.</i>	<i>zasolenie, aby zapobiec rozmnażaniu się bakterii niehalofilnych.</i>	<input type="checkbox"/> 不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i>	
6.7 罐头水产品（适用时） Canned Aquatic Products (Where Applicable) <i>Produkty wodne w puszkach (w stosownych przypadkach)</i>	1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.2.5。 <i>Article 8.2.2.2.5 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i> <i>Artykuł 8.2.2.2.5 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i>	6.7.1 提供不同规格的罐头水产品的杀菌温度和时间要求，及最近一次的杀菌/温度记录。 Provide information about sterilization temperature and time requirements for canned aquatic products of different specifications, and the latest sterilization/temperature records. <i>Należy dostarczyć informacje na temat wymagań dotyczących temperatury i czasu sterylizacji dla puszkowanych produktów wodnych o różnych specyfikacjach oraz najnowsze zapisy dotyczące sterylizacji/temperatury.</i> 6.7.2 提供不同规格的罐头水产品的杀菌容器的热穿透、热分布报告。	1.罐头水产品应保证足够的杀菌温度和杀菌时间。 Sufficient sterilization temperature and time shall be provided for canned aquatic products. <i>Należy zapewnić odpowiednią temperaturę i czas sterylizacji produktów wodnych w puszkach.</i>	<input type="checkbox"/> 符合 Yes <i>Tak</i> <input type="checkbox"/> 不符合 No <i>Nie</i> <input type="checkbox"/> 不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i>	

		Provide heat penetration and distribution reports for different specifications. <i>Należy dostarczyć raporty dotyczące przenikania i dystrybucji ciepła dla różnych specyfikacji.</i>			
7.清洗消毒 Cleaning and Sanitizing Mycie i dezynfekcja					
7.1 清洗消毒 Cleaning and Sanitizing Mycie i dezynfekcja	<p>1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中8.2.1。 <i>Article 8.2.1 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i> <i>Artykuł 8.2.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p> <p>2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.1。 <i>Article 8.2.1 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i> <i>Artykuł 8.2.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p>	<p>7.1 提供清洗消毒措施，包括清洗消毒方法和频率，及清洗消毒效果验证。 Provide information about cleaning and sanitizing measures, including methods, frequency and effect verification. <i>Należy dostarczyć informacje na temat środków mycia i dezynfekcji, w tym metody, częstotliwość i weryfikacja skuteczności.</i></p>	<p>1.清洗消毒措施应能够消除交叉污染，符合卫生要求。 Cleaning and sanitizing measures shall be able to eliminate cross contamination and meet hygiene requirements. <i>Środki mycia i dezynfekcji muszą być w stanie wyeliminować zanieczyszczenia krzyżowe i spełniać wymogi higieniczne.</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

<p>7.2 环境微生物监控</p> <p>Environmental Microbiological Monitoring</p> <p>mikrobiologiczny środowiska</p>	<p>1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.1.2、8.2.2.1.3。</p> <p>Articles 8.2.2.1.2 and 8.2.2.1.3 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p> <p>Artykuły 8.2.2.1.2 i 8.2.2.1.3 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p>	<p>7.2 提供环境和生产过程的产品微生物监控计划，包括监控项目、频率、判定标准、阳性结果纠偏措施。</p> <p>Provide monitoring plan for microorganisms in the environment and products during production, including monitoring items, frequency, criteria and corrective measures for positive results.</p> <p>Należy dostarczyć plan monitorowania mikroorganizmów w środowisku i produktach podczas produkcji, w tym elementy monitorowania, częstotliwość, kryteria i środki naprawcze w przypadku pozytywnych wyników.</p>	<p>1.监控重点应涵盖微生物容易藏匿和滋生区域。</p> <p>The focus of monitoring shall cover areas where microorganisms are easy to hide and breed.</p> <p>Monitorowanie powinno koncentrować się na obszarach, w których mikroorganizmy łatwo się ukrywają i rozmnażają.</p> <p>2.取样点设置。如重大维护、施工活动、或者卫生状况变差时，在监控计划中增加必要的取样点。</p> <p>Selection of sampling sites. Add necessary sampling sites to the monitoring plan in case of major maintenance, construction activities or worsen sanitary conditions.</p> <p>Wybór miejsc pobierania próbek. Dodawanie niezbędnych miejsc pobierania próbek do planu monitorowania w przypadku większych prac konserwacyjnych, budowlanych lub pogorszenia warunków sanitarnych.</p> <p>3.是否根据检测结果和污染</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	
---	--	---	--	--	--

			<p>风险严重程度来调整环境监控计划实施的频率。</p> <p>Frequency for environment monitoring shall be adjusted according to test results and severity of contamination risks.</p> <p><i>Częstotliwość monitorowania środowiska powinna być dostosowana do wyników badań i stopnia zagrożenia skażeniem.</i></p> <p>4.阳性结果纠偏措施。</p> <p>Corrective measures due to positive results.</p> <p><i>Środki naprawcze z powodu wyników pozytywnych.</i></p>		
<p style="text-align: center;">8.化学品、废弃物、虫鼠害控制 Control of Chemicals, Waste and Pest <i>Kontrola środków chemicznych, odpadów i szkodników</i></p>					
<p>8.1 化学品控制</p> <p>Chemicals Controls</p> <p><i>Kontrola środków chemicznych</i></p>	<p>1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中8.3。</p> <p><i>Article 8.3 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i></p> <p><i>Artykuł 8.3 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p> <p>2.《食品安全国家标准 水产制品生产</p>	<p>8.1 简述化学品使用与储存要求。</p> <p>Brief description of the requirements for the use and storage of chemicals.</p> <p><i>Krótki opis wymagań dotyczących stosowania i przechowywania środków chemicznych.</i></p>	<p>1.防止所使用化学品污染产品。</p> <p>Prevent the contamination by chemicals.</p> <p><i>Zapobieganie zanieczyszczeniu środkami chemicznymi.</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

	<p>卫生规范》（GB 20941）中8.3。 Article 8.3 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941). Artykuł 8.3 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p>				
8.2 废弃物管理 Waste Controls Kontrola odpadów	<p>1. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十三条。 Article 33 of the Implementation Rules of the Law on Food Safety of P.R. China. Artykuł 33 „Przepisów dotyczących wdrażania ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</p> <p>2. 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 8.1.4。 Article 8.1.4 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941). Artykuł 8.1.4 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p>	<p>8.2.1 提供车间内可食用产品容器、废弃物存放容器的区分标识图片。 Provide photos of edible product containers and waste containers in the workshop. Należy dostarczyć zdjęcia pojemników na produkty jadalne i pojemników na odpady w strefie produkcyjnej.</p> <p>8.2.2 简述废弃物处理程序要求。 Describe the procedures of waste disposal. Należy opisać procedury usuwania odpadów.</p>	<p>1. 车间可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以区分。 Edible product containers and waste containers in the workshop shall be clearly identified and separated. Pojemniki na produkty jadalne i pojemniki na odpady w warsztacie muszą być wyraźnie oznaczone i rozdzielone.</p> <p>2. 废弃物应区分存放、及时处理，避免对生产造成污染。 Waste shall be stored separately and disposed of in time to prevent contamination to production. Odpady muszą być przechowywane oddzielnie i usuwane na czas, aby zapobiec zanieczyszczeniu produkcji.</p>	<input type="checkbox"/> 符合 Yes Tak <input type="checkbox"/> 不符合 No Nie <input type="checkbox"/> 不适用 N/A Nie dotyczy	

8.3 虫鼠害控制 Pest Controls Kontrola szkodników	<p>1. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十三条。 <i>Article 33 of the Implementation Rules of the Law on Food Safety of P.R. China.</i> <i>Artykuł 33 „Przepisów dotyczących wdrażania ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</i></p> <p>2. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 6.4。 <i>Article 6.4 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i> <i>Artykuł 6.4 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p>	<p>8.3 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。 Provide information about controls and distribution diagram. If controls are undertaken by a third party, provide its qualification. <i>Należy dostarczyć informacje na temat kontroli oraz schemat rozmieszczenia. Jeśli kontrole są przeprowadzane przez stronę trzecią, należy dostarczyć jej kwalifikacje.</i></p>	<p>1. 应避免虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。 Pest shall be excluded. <i>Szkodniki powinny być wyeliminowane.</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	
<p style="text-align: center;">9. 产品追溯 Product Traceability Identyfikowalność produktu</p>					
9. 追溯和召回 Traceability and Recall Identyfikowalność i wycofanie	<p>1. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十二条。 <i>Article 33 of the Implementation Rules of the Law on Food Safety of P.R. China.</i> <i>Artykuł 33 „Przepisów dotyczących wdrażania ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</i></p> <p>2. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 11。</p>	<p>9. 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原料。 Describe traceability procedure in a brief manner and illustrate how to trace from finished products to raw materials with a batch number.</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。 Traceability procedures shall be established to fulfill thorough tracking traceability from raw materials, processes to finished products. <i>Powinny być ustanowione procedury identyfikowalności w</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

	<p>Article 11 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</p> <p>Artykuł 11 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</p> <p>3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中11。</p> <p>Article 11 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</p> <p>Artykuł 11 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p>	<p>Należy krótko opisać procedurę identyfikowalności i zilustrować, w jaki sposób można prześledzić drogę od gotowych produktów do surowców za pomocą numeru partii.</p>	<p>celu zapewnienia dokładnej identyfikowalności od surowców, przez przetwarzanie, aż do gotowych produktów.</p> <p>2.安全卫生质量检验工作的追溯, 包括重大事件及后续处理情况等。</p> <p>Traceability of safety, health and quality inspection, including major incidents and subsequent treatment.</p> <p>Możliwość prześledzenia inspekcji bezpieczeństwa, zdrowia i jakości, w tym poważnych incydentów i późniejszego przetwarzania.</p>		
<p style="text-align: center;">10.人员管理及培训 Personnel Management and Training Zarządzanie personelem i szkolenia</p>					
<p>10.1人员健康及卫生管理</p> <p>Personnel Health and Hygiene Controls</p> <p>Kontrola zdrowia i higieny</p>	<p>1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十五条。</p> <p>Article 45 of the Implementation Rules of the Law on Food Safety of P.R. China.</p> <p>Artykuł 45 „Przepisów dotyczących wdrażania ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</p> <p>2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 6.3。</p> <p>Article 6.3 of the National Food Safety</p>	<p>10.1 提供员工雇佣前健康管理制度以及员工体检要求。</p> <p>Provide information about health controls prior to employment and medical examination requirements.</p> <p>Należy dostarczyć informacje na temat kontroli stanu zdrowia</p>	<p>1. 应建立并执行食品加工人员健康管理制度。</p> <p>Personnel health management system shall be established and implemented.</p> <p>Należy ustanowić i wdrożyć system zarządzania zdrowiem personelu.</p> <p>2.雇用员工前应进行体检并证明适合在食品加工企业</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	

personelu	<p><i>Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</i></p> <p><i>Artykuł 6.3 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</i></p> <p>3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中6.3。</p> <p><i>Article 6.3 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</i></p> <p><i>Artykuł 6.3 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</i></p>	<p><i>przed zatrudnieniem i wymogi dotyczące badań lekarskich.</i></p>	<p>工作，上岗前接受卫生培训。员工应定期体检并保存记录。</p> <p>Employees shall have a medical examination and prove that they are suitable for working in food processing enterprises before employment. Training on sanitation shall be provided.</p> <p><i>Przed zatrudnieniem pracownicy powinni przejść badania lekarskie i udowodnić, że nadają się do pracy w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego. Należy odbyć szkolenia w zakresie warunków sanitarnych.</i></p> <p>3.患有有碍食品安全的疾病或明显皮肤损伤未愈合的员工，不应从事可能影响食品安全的工作岗位。</p> <p>Food handlers with an apparent illness which might impede food safety or open lesions shall be excluded from any positions which might affect food safety.</p> <p><i>Osoby zajmujące się żywnością, u których występują objawy chorób mogących mieć</i></p>		
-----------	---	--	--	--	--

			<p><i>negatywny wpływ na bezpieczeństwo żywności lub otwarte zmiany chorobowe, muszą zostać wykluczone z wszelkich stanowisk, które mogą wpływać na bezpieczeństwo żywności.</i></p> <p>4.员工进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品。规范穿着工作服及个人防护用品，按要求洗手、消毒，遵守个人卫生要求。</p> <p>Personal health shall be kept prior to the entrance of food processing areas to prevent contamination. Employees shall wear outer garments and other personal protections properly, wash and sanitize hands according to the requirements.</p> <p><i>Przed wejściem do obszarów przetwarzania żywności przestrzegane są zasady higieny osobistej, aby zapobiec zanieczyszczeniu. Pracownicy muszą odpowiednio nosić odzież ochronną i inne środki ochrony osobistej, myć i dezynfekować ręce zgodnie z wymogami.</i></p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>5.非食品加工人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。</p> <p>Non-food handlers shall not enter food processing areas. Identical sanitation requirements for food handlers shall be followed under exceptional conditions for entrance.</p> <p><i>Osoby niemające kontaktu z żywnością nie mogą wchodzić do obszarów przetwarzania żywności. W wyjątkowych sytuacjach należy przestrzegać takich samych wymogów sanitarnych jak w przypadku osób mających kontakt z żywnością.</i></p>		
<p>10.2人员培训</p> <p>Personnel Training</p> <p>Szkolenia personelu</p>	<p>1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十四条。</p> <p>Article 44 of the <i>Implementation Rules of the Law on Food Safety</i> of P.R. China.</p> <p>Artykuł 44 „Przepisów dotyczących wdrażania ustawy o bezpieczeństwie żywności” <i>Chińskiej Republiki Ludowej.</i></p> <p>2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 12。</p>	<p>10.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。</p> <p>Provide annual training plans, contents, assessments and records for employees.</p> <p><i>Należy dostarczyć roczne plany szkoleń pracowników, ich treść, oceny i zapisy.</i></p>	<p>1.培训内容应涵盖输华水产品检验检疫备忘录、协议及议定书、中国法规标准等内容。</p> <p>Training shall cover the contents of memorandums, agreements and protocols on inspection and quarantine of aquatic products exported to China, Chinese laws and</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

	<p>Article 12 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</p> <p>Artykuł 12 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</p> <p>3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中12。</p> <p>Article 12 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941).</p> <p>Artykuł 12 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p>		<p>standards, etc.</p> <p>Szkolenie powinno obejmować treść memorandumów, umów i protokołów dotyczących inspekcji i kwarantanny produktów wodnych eksportowanych do Chin, chińskich przepisów i norm itp.</p>		
<p align="center">11. 自检自控 Self-inspection and Self-control Samoocena i samokontrola</p>					
<p>11.成品检验 Finished Product Tests Badania produktów gotowych</p>	<p>1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中9。</p> <p>Article 9 of the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB 14881).</p> <p>Artykuł 9 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Ogólne przepisy higieniczne dotyczące produkcji żywności” (GB 14881).</p> <p>2.《食品安全国家标准 水产制品生产</p>	<p>11.1提供成品检验的项目、指标、检验方式及频率。</p> <p>Provide information about testing items, indicators, methods and frequency for finished product.</p> <p>Należy dostarczyć informacji o elementach badania, wskaźnikach,</p>	<p>1.成品检验项目符合中国的标准要求。</p> <p>Testing items of finished product meet the requirements of Chinese standards.</p> <p>Badanie gotowych produktów pod kątem zgodności z wymaganiami chińskich norm.</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	

	<p>卫生规范》（GB 20941）中9。 Article 9 of the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941). Artykuł 9 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p> <p>3. 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）。 National Food Safety Standard - Fresh and Frozen Aquatic Products of Animal Origin (GB 2733). „Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności – Świeże i mrożone produkty wodne pochodzenia zwierzęcego” (GB 2733).</p> <p>4. 《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）。 National Food Safety Standard - Aquatic Products of Animal Origin (GB 10136). „Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności – Produkty wodne pochodzenia zwierzęcego” (GB 10136).</p> <p>5. 《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133）。 National Food Safety Standard - Aquatic Flavouring (GB 10133). „Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności – Przyprawy z produktów</p>	<p>metodach i częstotliwości badania gotowego produktu.</p> <p>11.2企业有自属实验室，提交企业实验室能力与资质证明；企业委托第三方委托实验室，提供委托实验室资质。 Provide qualification for either its own laboratory or entrusted third-party laboratories. Należy dostarczyć certyfikat kwalifikacyjny dla własnego laboratorium lub laboratoriów zewnętrznych.</p>			
--	--	--	--	--	--

	<p>wodnych” (GB 10133).</p> <p>6. 《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643）。</p> <p><i>National Food Safety Standard - Algae and Algae Products</i> (GB 19643).</p> <p>„Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności – Algi i produkty z alg” (GB 19643).</p> <p>7. 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）。</p> <p><i>National Food Safety Standard - Standards for Uses of Food Additives</i> (GB 2760).</p> <p>„Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności – Stosowanie dodatków do żywności” (GB 2760)</p> <p>8. 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）。</p> <p><i>National Food Safety Standard - Maximum Levels of Mycotoxins in Foods</i> (GB 2761).</p> <p>„Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności – Najwyższe dopuszczalne poziomy mykotoksyn w żywności” (GB 2761)</p> <p>9. 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）。</p> <p><i>National Food Safety Standard - Maximum Levels of Contaminants in Foods</i> (GB 2762).</p> <p>„Krajowa Norma Bezpieczeństwa</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p><i>Żywności – Najwyższe dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń w żywności” (GB 2762)</i></p> <p>10.食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量（GB 2763）。</p> <p>《食品安全国家标准 食品中放射性物质限制浓度标准》（GB 14882）。</p> <p>《食品安全国家标准 干海参》（GB 31602）。</p> <p><i>National Food Safety Standard - Maximum Residue Limits for Pesticides in Food (GB 2763).</i></p> <p><i>Limited Concentrations of Radioactive Materials in Foods (GB 14882).</i></p> <p><i>National Food Safety Standard - Dried Sea Cucumber (GB 31602).</i></p> <p>„Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności – Najwyższe dopuszczalne poziomy pestycydów w żywności” (GB 2763).</p> <p>„Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności – Stężenia graniczne substancji promieniotwórczych w żywności” (GB 14882).</p> <p>„Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności – Suszone strzykwy” (GB 31602).</p>				
<p align="center">12.食品安全卫生管理及防护体系运行情况</p> <p align="center">Food safety and sanitation management and operation of the protection system</p> <p align="center"><i>Zarządzanie bezpieczeństwem żywności i warunkami sanitarnymi oraz funkcjonowanie systemu ochrony</i></p>					

<p>12.1 食品安全卫生管理体系运行情况</p> <p>Operation of Food Safety and Sanitation Management System</p> <p>Funkcjonowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności i warunkami sanitarnymi</p>	<p>1. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十八条。 Article 48 of 《the Regulations for the Implementation of the Food Safety Law of the People's Republic of China》. Artykuł 48 „Przepisów dotyczących wdrażania ustawy o bezpieczeństwie żywności” Chińskiej Republiki Ludowej.</p> <p>2. 《中华人民共和国进口食品境外企业注册管理办法》第五条。 Article 5 of 《the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Foreign Enterprises in Imported Food》. Artykuł 5 „Przepisów Chińskiej Republiki Ludowej o zarządzaniu rejestracją zagranicznych producentów importowanej żywności”</p> <p>3. 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.1。 Article 8.1 in 《National Food Safety Standard, Hygienic Specification for the Production of Aquatic Products 》 (GB 20941). Artykuł 8.1 „Krajowej Normy Bezpieczeństwa Żywności - Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych” (GB 20941).</p> <p>4. 《危害分析与关键控制点（HACCP）</p>	<p>12.1 提供企业的质量手册和程序文件及记录。 Provide the company's quality manual and procedure files and records. Należy dostarczyć księgę jakości przedsiębiorstwa oraz zbiory procedur i zapisy.</p> <p>12.2 提供卫生质量管理体系的内部审核文件。 Provide internal audit documents for the health quality system. Należy dostarczyć dokumenty audytu wewnętrznego dla systemu jakości zdrowotnej.</p> <p>12.3 提供 HACCP 食品安全管理体系文件记录。 Provide HACCP food safety management system documentation. Należy dostarczyć dokumentację systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP.</p>	<p>1. 食品安全卫生管理体系及 HACCP 体系规定与现场运行的符合性和效果。 The compliance and effectiveness of food safety and hygiene management system and HACCP system regulations with on-site operation. Zgodność i skuteczność systemu zarządzania bezpieczeństwem i higieną żywności oraz przepisów systemu HACCP z działaniami na miejscu.</p> <p>2. 应按照食品安全卫生管理体系及相关文件的要求进行记录，并保证记录的完整性、准确性、真实性。 Records shall be carried out in accordance with the requirements of the food safety and hygiene management system and related documents, and the completeness, accuracy and authenticity of the records shall be guaranteed. Zapisy muszą być prowadzone zgodnie z wymogami systemu zarządzania bezpieczeństwem i higieną żywności oraz powiązanymi dokumentami, a</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes Tak</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No Nie</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A Nie dotyczy</p>	
--	---	---	---	--	--

	<p>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 Production Enterprises》(GB/T 27341).</p> <p>„System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) - Ogólne wymagania dla zakładu przetwórstwa spożywczego” (GB/T 27341).</p>	<p>12.4提供HACCP食品安全管理体系的内部审核文件。</p> <p>Provide internal audit documents for HACCP food safety management system.</p> <p>Należy dostarczyć dokumenty audytu wewnętrznego dla systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP.</p>	<p><i>kompletność, dokładność i autentyczność zapisów musi być zagwarantowana.</i></p> <p>3.建立并有效实施合格供应商评价程序。</p> <p>Establish and effectively implement evaluation procedures for qualified suppliers.</p> <p><i>Ustanawia się i skutecznie wdraża procedury oceny wykwalifikowanych dostawców.</i></p> <p>4.建立并有效实施各环节的卫生控制程序。</p> <p>Establish and effectively implement sanitation control procedures in all links.</p> <p><i>Ustanawia się i skutecznie wdraża procedury kontroli warunków sanitarnych we wszystkich ogniwach.</i></p> <p>5.建立并有效实施全过程的标识和追溯体系。</p> <p>Establish and effectively implement the whole process identification and traceability system.</p> <p><i>Ustanawia się i skutecznie wdraża system identyfikacji i identyfikowalności całego</i></p>		
--	---	--	--	--	--

			<p><i>procesu.</i></p> <p>6.建立并有效执行产品召回制度。</p> <p>Establish and effectively implement a product recall system.</p> <p><i>Ustanawia się i skutecznie wdraża system wycofywania produktów.</i></p> <p>7.建立和有效执行对不合格品的控制制度，包括原因分析分析、纠正措施和处理措施。</p> <p>Establish and effectively implement a control system for non-conforming products, including cause analysis, corrective measures and treatment measures.</p> <p><i>Ustanawia się i skutecznie wdraża system kontroli produktów niezgodnych, w tym analizę przyczyn, środki naprawcze i środki przetwarzania.</i></p> <p>8. 企业食品安全卫生管理体系及 HACCP 体系内部审核的有效性。</p> <p>The effectiveness of the internal</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>audit of the enterprise's food safety and sanitation management system and the HACCP system.</p> <p><i>Skuteczność audytu wewnętrznego dotyczącego systemu zarządzania bezpieczeństwem i higieną żywności w przedsiębiorstwie oraz systemu HACCP.</i></p> <p>9.建立并有效执行对各类员工的培训并做好记录。</p> <p>Establish and effectively implement training for all types of employees and keep records.</p> <p><i>Ustanawia się i skutecznie wdraża szkolenia dla wszystkich rodzajów pracowników oraz prowadzi ich dokumentację.</i></p>		
<p>12.2 食品安全防护体系运行情况</p> <p>Operation of food safety protection system</p> <p><i>Funkcjonowanie systemu ochrony</i></p>	<p>1. 《中华人民共和国进口食品境外企业注册管理办法》第五条。</p> <p>Article 5 of 《the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Foreign Enterprises in Imported Food》.</p> <p><i>Artykuł 5 „Przepisów Chińskiej Republiki Ludowej o zarządzaniu rejestracją zagranicznych producentów importowanej żywności”.</i></p>	<p>12.2 提供针对食品可能存在的人为污染风险及可能的突发问题建立的预防性控制措施或安全防护计划书。</p> <p>Provide preventive control measures or safety protection plans for possible man-made contamination risks and possible</p>	<p>1.企业建立并有效执行防护体系书面操作程序。</p> <p>The enterprise establishes and effectively implements the written operating procedures of the protection system.</p> <p><i>Przedsiębiorstwo ustanawia i skutecznie wdraża pisemne procedury operacyjne systemu ochrony.</i></p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes <i>Tak</i></p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No <i>Nie</i></p> <p><input type="checkbox"/>不适用 N/A <i>Nie dotyczy</i></p>	

bezpieczeń- stwa żywności		<p>emergencies in food. Należy dostarczyć zapobiegawcze środki kontroli lub plany ochrony bezpieczeństwa dla możliwych zagrożeń skażeniem spowodowanym przez człowieka i możliwych sytuacji awaryjnych w żywności.</p>	<p>2.建立食品安全防护小组， 并定期开展演练。 Establish a food safety protection team and conduct regular drills. Ustanowiono zespół ds. ochrony bezpieczeństwa żywności i przeprowadza się regularne ćwiczenia.</p> <p>3.对食品安全防护的关键环 节经过验证。 The key links of food safety protection have been verified. Kluczowe ogniwa ochrony bezpieczeństwa żywności zostały zweryfikowane.</p> <p>4.建立针对紧急突发问题情 况的应急处理程序。 Establish emergency handling procedures for emergencies. Ustanowiono procedury postępowania w sytuacjach awaryjnych.</p>		
<p>13.声明 Declaration Oświadczenia</p>					
13.1 企业声 明	1. 《中华人民共和国进口食品境外生 产企业注册管理规定》第九条。	13.1 填写《进口水产品 境外生产企业注册申请	1.应有法人签名和公司盖 章。	<input type="checkbox"/> 符合 Yes Tak	

Declaration <i>Deklaracja</i>	Articles 9 of <i>the Regulations on the Registration Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food</i> . <i>Artykuł 9 „Przepisów Chińskiej Republiki Ludowej o zarządzaniu rejestracją zagranicznych producentów importowanej żywności”.</i>	书》。 Fill out the application for overseas manufacturers of imported aquatic products. <i>Należy wypełnić wniosek dla zagranicznych producentów importowanych produktów wodnych.</i>	Signature of legal person and company seal. <i>Podpis przedstawiciela prawnego i pieczęć firmowa.</i>	<input type="checkbox"/> 不符合 No <i>Nie</i>	
13.2 主管当局确认 Confirmation by Competent <i>Potwierdzenie przez właściwy organ</i>	1. 《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》第八条。 Articles 8 of the Regulations on the Registration Administration of Overseas Manufacturers of Imported. <i>Artykuł 8 „Przepisów Chińskiej Republiki Ludowej o zarządzaniu rejestracją zagranicznych producentów importowanej żywności”.</i>	13.2 填写《进口水产品境外生产企业注册申请书》。 Fill out the application for overseas manufacturers of imported aquatic products. <i>Należy wypełnić wniosek dla zagranicznych producentów importowanych produktów wodnych.</i>	1.应有主管当局人员签名和主管当局盖章。 Signature of principal and seal of competent authority. <i>Podpis upoważnionego pracownika i pieczęć właściwego organu.</i>	<input type="checkbox"/> 符合 Yes <i>Tak</i> <input type="checkbox"/> 不符合 No <i>Nie</i>	