

附件 4-1-1

进口肉类境外生产企业注册条件及对照检查要点

注册编号：

企业名称：

企业地址：

填表日期：

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)，向中国申请注册的境外肉与肉制品生产企业，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，符合输华肉类检验检疫议定书要求。
2. 输华肉与肉制品境外主管当局根据本表对肉与肉制品生产企业开展官方检查并根据检查的实际情况如实作出符合性判定。根据中国海关总署进出口食品安全局相关要求提交本表及境外肉类生产企业提供的证明材料。
3. 输华肉与肉制品境外生产企业根据本表在申请注册前进行自我评估并开展自我检查。按本表中“填报要求及证明材料”栏目中的内容提供证明材料。证明材料应有目录，编号及内容应与“填报要求及证明材料”栏中的编号及内容对应，使用中文及英文填写，内容真实完整。

4.英文内容仅供参考，以中文内容为准。

5.本表适用范围：肉类指供人类食用的，或已被判定为安全的、适合人类食用的畜禽的所有部分，包括畜禽胴体、分割肉和食用副产品，其中食用副产品指畜禽屠宰、加工后，所得内脏、脂、血液、骨、皮、头、蹄（或爪）、尾等可食用的产品。HS 编码范围：02 章、05 章（肠衣除外）、15 章（牛、羊动物脂肪）

项目	主要条件及依据	填报要求及证明材料	审查要点	符合性判定	备注
1. 企业基本情况					
1.基本情况	1. 《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。 2. 《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）。 3. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）。 4. 申请国主管当局与海关总署签	1.填写《进口肉与肉制品境外生产企业注册申请书》。	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、与实际生产加工情况一致。 2.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。 3.拟输华肉类产品应符合议定书规定的产品范围。 4.屠宰线速度应能够保障宰	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

	订的输华肉类检验检疫议定书。		后检验的有效实施，去骨分割、加工能力应与屠宰能力相匹配。 5.制冷储存能力应满足连续生产储存冷冻/冰鲜肉类产品的能力。		
2. 企业位置、车间布局和设施设备					
2.1 企业选址及厂区环境	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 3.1、3.2。	2.1 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、农业和居民区等)。	厂区周围不应有污染源	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.2 厂区布局	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 3.1、3.3 和 4.1。	2.2 提供厂区平面图，平面图应标明活动物暂养区、隔离/急宰区、屠宰区、分割区、发运区、化学品存放间、实验室(如适用)、无害	厂区布局满足生产加工需要，厂区应划分为生产区和非生产区，活畜禽、废弃物运送和成品出厂应避免交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		化处理区 (如适用) 等不同功能区 ; 标明活动物运输车辆进入、卸载、清洗消毒及离开路线 ; 标明肉类产品运输车辆进入、装载、离开路线 ; 标明废弃物运输路线信息。			
2.3 车间设计和布局	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 4.1、4.2、5。	2.3 提供生产车间平面图 , 车间平面图应明确标出清洁区和非清洁区的范围 ; 标明人员更衣间、屠宰车间、分割车间、可食用副产品加工车间、工器具清洗消毒间、预冷间 (包括可食用副产品预冷设施)、内外包装区、速冻及冷藏存储区等功能区 ; 标	车间布局应合理 , 满足生产加工需要 , 避免交叉污染。不应在同一屠宰间 , 同时屠宰不同种类的畜禽。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		明车间内人员及产品流动方向。			
2.4 生产设备	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 5.4。	2.4 提供主要设备设施清单。	企业应配备与生产能力相适应的生产设备。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.5 仓储设施	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 8.2。	2.5 简述储存库卫生管理要求, 提供能够体现仓储情况的储存库内相关图片。	企业应保证输华肉类明确标识、专区存放, 贮存和运输环境清洁卫生。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3. 加工用水/冰/蒸汽的供给					
3.1 加工用水的水质处理 (如适用)	1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 5.1.1、11.2.2。 2. 《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)。	3.1 如果是企业自有水源, 请说明水质控制的相关措施并提供最近一次生产用水水质检测报告 (如适用)。	加氯处理加氯量应符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749) 要求; 如果不加氯, 企业应确保水质符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749) 要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	

3.2 水/冰/蒸汽微生物控制	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 5.1.1、11.2.2。	3.2.1 提供生产用水以及与食品直接接触的冰/蒸汽的微生物监控计划。微生物监控范围应涵盖生产用水、冰/蒸汽, 计划内容应包括检测的项目、频率、检测方法、判定标准。 3.2.2 提供最近 1 次的水、冰/蒸汽的微生物检测报告。	检测项目、方法及检测结果应符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749) 要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4. 活动物来源					
4.1 活动物的来源地区及养殖场	申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书。	4.1.1 提供活动物来源的国家/省份/地区信息表。 4.1.2 提供活动物来源养殖场名单, 应注明企业自有养殖场还是合	企业应采取有效措施区分并保障输华肉类原料动物应来自议定书规定的国家或区域(或议定书明确规定的具体省份/地区), 不能采购外国地区原料动物。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		同养殖场。			
4.2 活动物检疫合格证书 * 月龄的判定 (适用于牛)	1. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书 2. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 6.2.1。	4.2.1 提供送宰活动物检疫合格证书样本。 4.2.2 提供月龄判断标准及操作程序文件(适用于牛)。	1. 检疫证书应经官方部门确认合格, 能确保原料动物来自合格区域, 能够追溯到养殖场, 并留存相关记录。 2. 对月龄的判定应准确, 操作方法应合理并易于操作(适用于牛)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 肉类屠宰分割					
5.1 肉类检验 5.1.1 检验程序 5.1.2 胴体/肉类拒绝或接受的判定标准	1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 6、10.5。 2. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书。	5.1.1 简述由谁、在何岗位/工序实施宰前宰后检验。 5.1.2 提供工作状态下宰后检验工作区相关图片, 工作区图片应包括宰后检验工作台、污染胴体修整区、可疑胴	1. 只有经宰前宰后检验合格的肉类方可允许输华。 2. 应保证宰后检验内脏与胴体准确对应。 3. 应避免粪便胆污造成的交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		<p>体留置区、不合格胴体存放设施、屠宰流水线急停按钮等。</p> <p>5.1.3 提供胴体/肉类拒绝或接受的判定标准。</p>			
5.2 HACCP 体系建立及运行情况	<p>1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 11.1。</p> <p>2. 《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>5.2.1 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>5.2.2 提供 CCP 点监控记录、纠偏记录、验证记录样表。</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 点设置应科学可行，纠偏、验证措施应恰当。</p> <p>4.HACCP 计划应包括所有拟输华产品。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p>	
5.3 卫生标准操作程序 *对牛海绵状脑病 (BSE) 特殊风险物质	<p>1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 5.4.5、5.4.6、7.2、7.3、7.4、7.5、10.4、11.2。</p> <p>2. 申请国主管当局与海关总署签</p>	<p>5.3.1 简述设备设施、工器具、工作服清洗消毒在何时、由谁、以何频率实施。</p> <p>5.3.2 简述或提供去除</p>	<p>1.卫生标准操作程序应能够消除交叉污染，符合卫生要求。</p> <p>2.企业应明确特殊风险物质 (SRMs) 范围，建立 SRMs</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p>	

<p>(SRMs) 建立并实施卫生标准操作程序 (适用于牛)</p>	<p>订的输华肉类检验检疫议定书中规定的特殊风险物质 (SRMs) 要求。</p>	<p>肛门、内脏、皮毛等易导致胴体污染岗位/工序的卫生标准操作要求。</p> <p>5.3.3 简述或提供牛特殊风险物质 (SRMs) 界定范围；SRMs 去除标准操作要求，明确SRMs 去除岗位设置、细化不同岗位具体操作等内容。</p>	<p>去除操作要求、进行员工培训，有效控制 SRMs，防止交叉污染 (如适用)。</p>		
<p>5.4 自检自控情况</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 6.1、7.1。</p> <p>2. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的微生物要求。</p>	<p>5.4.1 提供企业微生物监控计划，监控计划范围应包括所有拟输华产品，计划应列明监控项目、频率、判定标准、不合格处理措施等。</p> <p>5.4.2 提供最近 6 个月微生物监控结果的分</p>	<p>企业应建立自检自控计划，原料和产品检测的采样、检测和判定标准应符合中国要求，确保产品安全卫生。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合</p>	

		析报告。 5.4.3 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。			
6. 可食用副产品加工（如适用）					
6.可食用副产品加工、处理	1.《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中 4.1.6、7.6、7.7。 2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的可食用副产品要求。	6.1 提供可食用副产品加工处理间/区平面图，平面图应标注出可食用副产品处理间/蹄爪去除处理区、预冷设施、包装间的位置，注明人流、物流方向，提供生产状态下可食用副产品加工车间的图片。 6.2 提供可食用副产品加工的工艺流程图、危害分析工作单和	1.可食用副产品车间应与企业申报的注册产品相对应，如畜禽头爪蹄、内脏等产品车间面积充足、布局合理，脏区净区分隔，避免交叉污染。 2.可食用副产品处理能力应与屠宰能力相对应。 3.可食用副产品如头蹄爪，在宰后检验前即已经切除的，应当保证胴体内脏发现不适合人类食用病变时能	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	

		<p>HACCP 计划表。</p> <p>6.3 提供可食用副产品卫生标准操作程序 (SOP) ,SOP 应当至少列明可食用副产品加工区域、合格产品判定标准或是拒收产品缺陷标准、产品温度控制要求、产品批次管理要求等。</p> <p>6.4 说明已建立的必要程序保证胴体内脏发现不适合人类食用病变时能够准确识别对应的可食用副产品并进行处置 ,防止不合格动物的可食用副产品输华(申请可食用副产品 , 如头蹄爪)。</p>	<p>够准确识别对应的可食用副产品并进行处置 ,防止不合格动物的可食用副产品输华。</p> <p>4.输华产品微生物监控计划应当包括可食用副产品。</p> <p>5.对于取鸭/鹅肥肝操作 ,内脏掏脏环节不应与分割肉同区域同时加工(适用于取鸭/鹅肥肝工艺)。</p>		
--	--	---	--	--	--

		<p>6.5 随附可食用副产品微生物监控计划，计划中应至少列明取样方式、频率、监控检测项目、检测限值、判定符合的标准等。</p> <p>6.6 提供内脏掏脏加工与胴体分割加工区域的空间/时间隔离措施，并提供避免发生交叉污染的证明材料(适用于取鸭/鹅肥肝工艺)。</p>			
7. 温度控制					
7.1 车间温度控制	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694)中4.3。	7.1 简述预冷设施、分割车间、冻结间、冷藏库的温度要求。	<p>应按照产品工艺要求将车间温度控制在规定范围内。预冷设施温度控制在0℃~4℃;分割车间温度控制在12℃以下;冻结间温度控制在-28℃以下;冷藏储存库温</p>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

			度控制在-18℃以下。		
7.2 产品温度/排酸控制	<p>1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 7.6。</p> <p>2. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的温度和 PH 值要求 (如适用)。</p>	<p>7.2.1 简述冷却后肉类中心温度、副产品中心温度要求。</p> <p>7.2.2 提供肉类排酸程序, 包括冷却方式、设施 (如适用)。</p> <p>7.2.3 提供预冷和熟化的温度曲线、胴体背最长肌中央的 PH 值检测记录 (如适用)。</p>	<p>1. 应按照工艺要求, 屠宰后胴体和食用副产品需要进行预冷的, 应立即预冷。冷却后, 畜肉的中心温度应保持在 7℃ 以下, 禽肉中心温度应保持在 4℃ 以下, 内脏产品中心温度应保持在 3 ℃ 以下。加工、分割、去骨等操作应尽可能迅速。</p> <p>2. 应限定加工时间, 确保尽快加工。生产冷冻产品时, 应在 48h 内使肉的中心温度达到-15℃ 以下后方可进入冷藏储存库。</p> <p>3. 肉类排酸后的 PH 值应符合议定书要求 (如适用)。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p>	

8. 化学品及包装材料管理					
8.1 化学品管理 储存	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 7.8、11.2.7。	8.1.1 简述化学品领用与储存要求。 8.1.2 提供化学品存放间的图片。	1.化学品 (包括消毒剂和其它清洁剂)应符合当地主管当局和中国要求。 2.化学品应专区贮存、严格管理、明确标识。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8.2 内外包装材料管理 储存	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 8.1。	8.2 提供内外包装材料适合进行肉类包装的证明材料。	包装材料不应含有有毒有害物质,不应改变肉的感官特性。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9. 废弃物处理及虫鼠害控制					
9.1 废弃物处理	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 3.3.2、3.3.3、4.1.5、5.2.3、5.4.4、5.8、6.3.7、6.4。	9.1.1 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。 9.1.2 简述废弃物处理程序要求;如采用第三方进行无害化处理,请	1.可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以区分。 2.废弃物应区分存放、及时处理,避免对生产造成污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		提供第三方企业的相应资质。			
9.2 虫鼠害控制	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 5.2.2、 5.5.2、 5.7.2、 5.8.1、 11.2.9。	9.2 提供虫害控制布点平面图 ,如第三方承担 ,提供第三方资质。	应避免虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
10. 产品追溯和召回					
10. 产品追溯和召回体系。	1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 9。 2. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的追溯与召回要求。	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养殖场或前一步骤的来源企业。 10.2 提供独立冷库企业请提供产品来源企业已获得在华注册资格的证明文件 (如适用)。 10.3 提供独立冷库企	1. 应通过批次号构成识别动物或产品来源 ,通过批次管理和接收销售记录实现向前一步和向后一步的可追溯管理。 2. 独立冷库企业输华产品应当来自已获得在华注册资格的屠宰分割企业 ,产品已完成内外包装和标识 ,产品接收符合温度控制要求 ,接收后只进行速冻和冷冻储	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		业对输华产品储存管理的简要说明,说明输华产品来源及接收、存放等操作要求(如适用)。	存,不得对接收的产品进行再包装、换标识等加工操作。		
11. 人员管理及培训					
11.1 员工资格及健康管理	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694)中10.1、10.2。	11.1 提供员工雇佣前健康管理以及员工体检要求。	1.雇用前员工应进行体检并证明适合在食品加工企业工作。 2.员工应定期体检并保存记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
11.2 人员培训	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694)中10.5。	11.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。	培训内容应涵盖输华肉类检验检疫议定书、中国法规标准、SRMs控制(适用于牛)等内容。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
12. 声明					

12.1 企业声明		1.填写《进口肉与肉制品境外生产企业注册申请书》。	应有法人签名和公司盖章。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
12.2 兽医主管 当局确认		1.填写《进口肉与肉制品境外生产企业注册申请书》。	应有主管兽医签名和主管当局盖章。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	