

附件 4-1-2

进口肉制品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类制品生产企业,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.进口肉类制品境外主管官方根据本表对肉类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。完成后向中国海关总署进出口食品安全局提交本表及境外肉类制品生产企业提供的证明材料。

3.境外肉类制品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.本表适用范围:肉类制品指以畜禽肉或其食用副产品等为主要原料,添加或不添加辅料,经腌、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关生产工艺加工而成的生或熟的肉类制品。

5.HS 编码范围:16 章。

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) 第六条、第八条。 2. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)。 3. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303)。 4. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类产品检验检疫议定书。	1.填写《进口肉类及肉制品境外生产企业注册申请表》。	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。 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.常温储存和制冷储存能力应满足连续生产储存常温、冷藏肉制品的能力。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2. 企业位置、车间布局和设备设施					
2.1 企业选址及厂	《食品安全国家标准 食品生产通	2.1 提供厂区所处地区环	厂区周围不应有污染源。	<input type="checkbox"/> 符合	

区环境	用卫生规范》(GB 14881) 中 3.1.1、3.1.2。	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)。		<input type="checkbox"/> 不符合	
2.2 厂区布局平面图	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 4.1.1、4.1.2、4.1.3。 2. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 4.1.5。	2.2 提供企业厂区平面图, 平面图应标明生产加工区、原辅料储存区、成品储存区、发运区、化学品存放间、实验室(如适用) 等不同功能区; 标明原料肉运输车辆进入、卸载及离开路线; 标明肉制品运输车辆进入、装载、离开路线; 标明废弃物运输路线信息。	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, 原料肉、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	
2.3 车间设计和布局	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 4.2、5.1.5、5.1.6。	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、肉制品加工各工艺环节车	车间布局应合理, 满足生产加工需要, 避免交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		间(原料肉解冻间、搅拌腌制间、热处理间、风干或发酵间、食品添加剂暂存间、称量间、烟熏剂储藏间等)、工器具清洗消毒间、内外包装区、速冻及冷藏存储区等功能区;标明车间内人员及产品流动方向。			
2.4 生产设备	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中5.2 2.《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303)中4.4。	2.4.1 提供主要设备设施清单。 2.4.2 提供热加工设备的热分布图、产品中心温度检测报告。	1.企业应配备与生产能力相适应的生产设备。 2.热加工设备应经过热分布和热穿透测试,并定期开展验证。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.5 仓储设施	《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303)中6.5、6.6。	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

<p>3.1 加工用水的水质处理 (如适用)</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 5.1 和 5.2、11.2.2。 2. 《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)。</p>	<p>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)。</p>	<p>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。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不适用</p>	
<p>3.2 水/冰/蒸汽微生物控制</p>	<p>《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。</p>	<p>3.2.1 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。</p>	<p>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。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合</p>	

4. 原辅料和包装材料

4.1 原料肉的来源	《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) 第二条。	4.1 列明用于生产拟输华肉制品的原料肉来自的国家、企业及其注册编号、在华注册证明。	1.企业应采取有效措施区分并保障输华肉制品的原料肉符合相关肉类检验检疫议定书要求。 2.原料肉必须来自在华注册屠宰场、分割厂、专业存储冷库。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.2 原料肉的验收	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 7.1。 2.《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.1.1.1、6.1.1.2。	4.2.1 列明所有拟输华肉制品的原料肉所涉及的动物种类。 4.2.2 提供原料肉验收标准,包括验收项目和验收指标。	1.如肉制品中混合含有多种动物种类原料肉,各类原料肉均应满足相关议定书要求。 2.对原料肉的验收项目应覆盖《鲜(冻)畜、禽产品》(GB2707)的要求。 3.原料肉能够追溯到专业存储冷库、分割厂、屠宰厂,经官方部门确认合格并留存相关记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

4.3 食品添加剂控制 (如适用)	<p>1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 7.3、8.3.1。</p> <p>2. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.1.1.4。</p> <p>3. 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)。</p>	4.3 提交产品用所有食品添加剂清单以及主要食品添加剂最大使用量、残留量,并按照添加量由多到少列明。	企业应建立食品添加剂控制程序,食品添加剂的使用范围、用量、残留量应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760)要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
4.4 内外包装材料验收	《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.4。	4.4 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	
5. 肉制品加工					
5.1 热处理产品的加热参数 (如适用)	<p>1. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.3.11、6.3.4</p> <p>2. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类产品检验检疫议定书中规定的热处理参数要求。</p>	5.1 提供所有拟输华热处理产品的加热参数、加热时间-温度曲线样例,并说明加热参数符合相应输华肉类检验检疫议定书要求。	热处理产品的生产工艺和参数应当符合议定书的要求,如:《中华人民共和国从意大利进口热处理猪肉产品的卫生要求议定书》第十二条“本议定书所称热处理猪肉产品”指在整块肉的温度达到至少70℃保持30分钟条件下进行	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	

			加热处理的去骨猪肉,或提供相同的公共卫生和健康保证的热处理条件下加工的去骨猪肉”。		
5.2 腌制产品的工艺参数(如适用)	1.《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303)中6.3.11、6.3.12。 2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类产品检验检疫议定书中规定的腌制、熟化工艺要求。	5.2 提供所有拟输华腌制产品的工艺参数(包括腌制、成熟的时间、温度、湿度、酸碱度和水活度等)。	腌制产品的生产工艺和参数是否符合相应输华肉类检验检疫议定书的要求,如:《中华人民共和国从意大利进口腌制猪肉产品的卫生要求议定书》第十二条“本议定书所称腌制猪肉产品指按类似帕尔玛火腿的生产工艺腌制至少313天的剔骨猪肉类”。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
5.3 HACCP 体系建立及运行情况	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中13.2、13.3。 2.《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303)中6.3.1。 3.《危害分析与关键控制点	5.3.1 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。 5.3.2 提供CCP点监控记录、纠偏记录、验证记录	1.HACCP计划应分析和有效控制生物的、物理的、化学的危害。 2.生产工艺流程应合理,避免交叉污染。 3.CCP点设置应科学可行,纠	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

	(HACCP) 体系食品生产企业通用要求》(GB/T 27341)。 4. 《肉制品生产 HACCP 应用规范》(GB/T 20809)。	样表。	偏、验证措施应恰当。 4.HACCP 计划应包括所有拟输华产品。		
5.4 卫生标准操作程序	1. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 5、6.2、6.3.3。 2. 《肉制品生产 HACCP 应用规范》(GB/T 20809) 中附录 C。	5.4.1 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。 5.4.2 简述或提供工器具清洗、热处理、包装等易导致交叉污染岗位/工序的卫生标准操作要求。	卫生标准操作程序应能够消除交叉污染，符合卫生要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.5 自检自控情况	1. 《食品生产企业通用卫生规范》(GB14881) 中 9.4、附录 A。 2. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 7.1。 3. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类产品检验检疫议定书中规定的微生物检测要求。	5.5.1 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。 5.5.2 提供最近 6 个月微生物监控结果的分析报告。	1.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 2.企业应对热处理即食产品的包装环节食品接触面及包装材料开展微生物监控 3.第三方实验室应具备委托检测项目的检测资质	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		5.5.3 企业有自属实验室，提交企业实验室能力与资质证明；企业委托第三方实验室，提供委托实验室资质。			
6. 温度控制					
6.加工环境温度控制	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中7.2.4。 2.《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303)中4.5.2、6.1.2.2、6.1.2.4、6.3.4。	6.简述原料肉储存库、肉制品腌制间、成品储存库的温度要求。	应按照产品工艺要求将车间温度控制在规定范围内。原料肉、肉制品(如适用)冷冻库-18℃以下；原料肉、肉制品(如适用)冷藏库0℃~4℃；腌制间2℃~4℃。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
7. 化学品管理、废弃物处理及虫鼠害控制					
7.1 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。	7.1.1 简述化学品领用与储存要求。 7.1.2 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	

7.2 废弃物处理排放	《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 5.4。	7.2.1 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。 7.2.2 简述废弃物处理程序要求；如采用第三方进行无害化处理，请提供第三方企业的相应资质。	可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以区分；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	
7.3 虫鼠害控制	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 6.4。 2. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 5.6.1。	7.3 提供虫鼠害控制布点平面图，如第三方承担，提供第三方资质、杀虫灭鼠剂名称、化学成分、出口国主管官方允许使用的证明。	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	
8. 产品追溯和召回					
8.1 产品追溯和召回体系	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 11.1、14.1.1。 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	8.1 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屠宰厂。	应通过批次号构成识别原料肉来源，通过批次管理和接收销售记录实现双向追溯。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

	规定的追溯与召回要求。				
8.2 产品包装及追溯信息	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中 11.4。	8.2 提供包装及标签样例、追溯信息说明(用于追溯的标识、标志或编号的含义,在包装上的印刷位置)。	企业应清楚描述用于追溯的产品标识、标志或编号的代表意义。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9. 人员管理及培训					
9.1 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。	9.1 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	
9.2 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。	9.2 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、中国法规标准的内容。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
10. 声明					

10.1 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	
10.2 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	