

附件 4-1-5

进口蜂产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蜂产品生产加工企业，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，符合输华蜂产品检验检疫议定书要求。

2. 进口蜂产品境外主管当局根据本表对蜂产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蜂产品生产企业提供的证明材料。

3. 蜂产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。

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	<p>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。</p> <p>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)。</p> <p>3.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)。</p> <p>4.申请国主管当局与海关总署签订的输华蜂产品检验检疫议定书。</p>	1.填写《进口蜂产品境外生产企业注册申请书》。	<p>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。</p> <p>2.企业的人力资源应能满足企业生产加工和质量安全控制的要求。</p> <p>3.拟输华蜂产品应符合议定书规定的产品范围。</p>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

2. 企业位置、车间布局和设施设备					
2.1 企业选址	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 3.1。	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 厂区环境与布局	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 3.2。	2.2 提供厂区平面图, 平面图应标明生产加工、原料/成品储存、化学品存放间、实验室(如适用)等不同功能区。	厂区布局满足生产加工需要, 功能区划分合理, 防止产品被污染的风险。	<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》(GB14881) 中 4.1。	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、生产加	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	

		工、工器具清洗消毒间等功能区；标明车间内人员及产品流动方向。			
2.4 车间建筑结构与材料	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中4.2。	2.4 提供车间顶棚、墙壁、地面、门窗的照片，能够说明其材质。	车间的建筑结构和材质符合食品生产加工卫生要求，易于清洗，防止对食品造成污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.5 生产设施设备	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中5、6.2。	2.5.1 提供生产加工的主要设备设施清单。 2.5.2 提供主要生产加工以及供水、排水、清洁消毒、废弃物存放、个人卫生、照明、温控(如适用)等设备设施的照片。	企业应配备与生产能力相适应的生产设备，并且能够保证生产加工过程的卫生条件符合要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.6 仓储设施	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中5.1.8、10。	2.6 简述原料和成品储存库管理要求，提供能够体现仓储情况	应保证输华产品的原料、半成品、成品标识明确清晰、专区存放，贮存和运输环境	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		的储存库内相关图片。	清洁卫生，有温度要求的仓库应有符合要求的温控设施。		
3. 加工用水的供给					
3.1 加工用水的水质处理（如适用）	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 5.1.1、5.1.2。 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	
4. 蜂产品原料来源					
4.1 养蜂环节	1. 申请国主管当局与海关总署签订的输华蜂产品检验检疫议定书。	4.1.1 为本企业提供原料的养蜂场/摇蜜间的清单（清单中应包括养蜂场/摇蜜间的位置信息）及其被本国主管机关批准的证明材	为输华蜂产品提供原料的养蜂场或摇蜜间应经所在国家主管当局批准并有效监管，符合双边议定书相关要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		<p>料。</p> <p>4.1.2 来自第三国的蜂产品原料，提供来源于符合输华蜂产品检验检疫议定书的证明材料（如适用）。</p> <p>4.1.3 蜂产品原料符合双边议定书规定要求的证明材料。</p>			
4.2 原料验收	<p>1. 申请国主管当局与海关总署签订的输华蜂产品检验检疫议定书。</p> <p>2. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 7.1、7.2。</p>	<p>4.2.1 简述企业对蜂产品原料供应方（包括养蜂场和提供原料的摇蜜间等）的管理要求。</p> <p>4.2.2 提供原料验收制度（包括指标、限量、验收要求等，包括如何防止有毒有害蜜源进入工厂）。</p>	<p>1. 生产输华蜂产品的原料应是安全卫生，适合人类食用。</p> <p>2. 根据双边议定书的规定采取有效措施防止通过输华蜂产品传播相关蜜蜂疫病。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p>	

		4.2.3 提供防范蜂产品被蜜蜂疫病病原体感染风险管理制度。			
4.3 食品相关产品	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 7.4。	4.3.1. 简述食品包装材料、洗涤剂、消毒剂等采购的要求。 4.3.2. 简述直接与蜂产品接触的包装材料的消毒要求。	食品相关产品应符合食品安全的要求，避免对食品造成污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 加工过程控制					
5.1 加工过程	1. 《食品安全国家标准 蜂蜜卫生标准》(GB14963)。 2. 申请国主管当局与海关总署签订的输华蜂产品检验检疫议定书。	5.1.1 (蜂蜜企业适用) 简述蜂蜜加工工艺(包括蜂蜜是否加热及加热的最高温度和压力、过滤筛网的目数、是否使用脱水浓缩工艺、是否添加食品添加剂等其他原辅	1. 输华蜂蜜应符合蜂蜜的基本定义要求，蜂产品应保持其天然属性，不得添加其他食品添加剂、食品原料。 2. 确保输华蜂产品不具有传带双边议定书规定的相关蜜蜂疫病。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		<p>料等)。</p> <p>5.1.2 (蜂王浆企业适用) 简述生产加工工艺。</p> <p>5.1.3 按照双边议定书规定, 采取有效措施排除蜜蜂疫病风险。</p> <p>5.1.4 提供主要加工设备的图片。</p>			
5.2 卫生控制情况	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中6.1、6.6、8。	<p>5.2.1 简述生产加工过程中卫生控制的基本要求、管理制度。</p> <p>5.2.2 提供加工车间实施卫生控制措施的图片。</p>	生产加工过程应实施有效的卫生控制措施, 保证输华蜂产品的安全卫生。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.3 自检自控情况	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中9	5.3.1 企业有自属实验室的, 提交企业实验室能力与资质证明; 企业委托第三方委托	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		实验室的，提供委托实验室资质证明材料。 5.3.2 提供企业监控计划，包括监控项目、频率、判定标准、不合格处理措施等。			
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 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中7.4、8.3。	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 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中7.5、8.5。	8.2 提供内外包装材料适合进行蜂产品包装的证明材料。	包装材料不应含有有毒有害物质,不应改变蜂产品的感官特性。	<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	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中	9.1.1 提供车间内可食用产品容器、废弃物	1.可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

	6.5。	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，请提供第三方企业的相应资质。	区分。 2.废弃物应区分存放、及时处理，避免对生产造成污染。		
9.2 虫鼠害控制	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中6.4。	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 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中11、14。 2.申请国主管当局与海关总署签订的输华蜂产品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蜂场或前一步骤的来源企业。 10.2 提供蜂产品加工	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.应保证产品在加工、储存等环节均得到有效标识。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		原料、成品、半成品在存储、加工工程中进行批次标识的图片。			
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 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中6.3。	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 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中12。	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蜂产品检验检疫议定书、中国法规标准控制等内容。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
12. 声明					
12.1 企业声明		12.1 填写《进口蜂产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		12.2 填写《进口蜂产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	
-------------------	--	----------------------------	------------------	---	--