

附件 4-2-1

进口食用油脂和油料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食用油脂和油料生产企业，其应建立有效的食品安全卫生管理和防护体系，保证向中国境内出口的食品符合中国相关法律法规和食品安全国家标准，符合海关总署与所在国家（地区）主管当局商定的相关检验检疫要求。本表供进口食用油脂和油料境外主管官方根据所列主要条件及依据，对照审查要点对食用油脂和油料生产企业开展官方检查；同时，境外食用油脂和油料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食用油脂和油料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.食用油脂是指以食用植物油料为原料制取的用于加工或食用的植物油以及经过精炼、分提中一种或几种方式加工的植物油脂的单品或混合物。油料是指供榨取食用植物油用的油料植物的籽粒，例如油用花生、芝麻等。

| 项目 | 条件及依据 | 填报要求及证明材料 | 审核要点 | 符合性判定 | 备注 |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----|
| 1.企业基本情况 | | | | | |
| 1.1 企业基本情况 | 1.《中华人民共和国进出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.申请国主管当局与海关总署签订的相关检验 | 1.1.1 填写 1.进口食用油脂和油料境外生产企业基础信息表。 1.1.2 提供自审核之日起前 2 年（成立不足 2 年的，提供自企业成立以来的信息）生产经营信息，包括生产能力，每年实际产量（按品种统计）、出口量（如有按品种和国家统计）等。 | 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.拟输华食用油脂和油料应符合检验检疫相关协议、议定书、备忘录等规定的产品范围。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |

| | | | | | |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|
| | 检疫议定书。 | | | | |
| 1.2 管理制度 | <p>1.《中华人民共和国进出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.申请国主管当局与海关总署签订的相关检验检疫议定书。</p> | <p>1.2 提供植物检验检疫、食品安全管理、人员管理、化学品使用、原料验收、仓储管理、成品出口检验、不合格品召回、溯源管理等方面的管理制度文件。</p> | <p>企业应当建立涵盖但不限于植物检验检疫、食品安全管理、人员管理、化学品使用、原料验收、仓储管理、成品出口检验、不合格品召回、溯源管理等方面的管理制度文件，并有效执行。</p> | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |
| 1.3 管理机构 | <p>1.《中华人民共和国进出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.申请国主管当局与海关总署签订的输华食用油脂和油料检验检疫议</p> | <p>1.3 提供企业管理组织机构和有关植物卫生、食品安全管理的部门或岗位配备人员的情况。</p> | <p>企业应当设立负责植物卫生、食品安全管理的部门或岗位，并配备具有植物卫生、食品安全相关专业背景的管理人员。</p> | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |

| | | | | | |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--|
| | 定书。 | | | | |
| 2.企业位置与车间布局 | | | | | |
| 2.1 选址及厂区环境 | <p>1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 3.1 3.2。</p> <p>2. 《食品安全国家标准 食用植物油及其制品 生产卫生规范》(GB 8955) 中 3.2。</p> | <p>2.1.1 提供厂区平面图，标明不同作业区域名称。</p> <p>2.1.2 用于油料堆放、晾晒的地面不应 对食物植物油料产生污染,如沥青地面 等。</p> | <p>1. 厂区布局满足生产加工需要。</p> <p>2. 厂区周围无污染源。</p> | <p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> | |
| 2.2 车间布局 | <p>1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规 范》(GB14881) 中 4.1</p> <p>2. 《食品安全国家标准 食用植物油及其制品 生产卫生规范》(GB 8955) 中 4.2 · 4.3。</p> | <p>2.2 提供车间平面图。食用油脂灌装区 域应与其他作业区域进行分隔,防止交 叉污染。</p> | <p>1. 企业生产区域周边不应存在对 产品安全造成污染因素。</p> | <p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> | |
| 3.设施设备 | | | | | |

| | | | | | |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 3.1 生产加工设备 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 5.2.1 。 2. 《食品安全国家标准 食用植物油及其制品 生产卫生规范》(GB 8955) 中 5.4 。 | 3.1 提供主要生产设备设施清单，及设计生产加工能力。 | 1. 企业应配备与生产加工能力相适应的生产加工设备。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 3.2 仓储设施 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 10 。 2. 《食品安全国家标准 食用植物油及其制品 生产卫生规范》(GB 8955) 中 5.4 ， 5.5,5.6,5.7 。 | 3.2 提供贮罐、仓库或货场信息。 | 1. 企业应建立与生产相适应，相对独立、封闭的仓储设施。仓储设施内的温度、湿度、卫生等条件适宜产品存储。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 4.水/冰/蒸汽 | | | | | |
| 4.1 生产加工用水/ | 1. 《食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准》 | 4.1.1 提供食用油脂加工过程中使用的与产品直接接触的蒸汽冷凝水符合规 | 企业应当对生产用水 (如使用) 的水质进行检测 确保符合安全要求 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |

| | | | | | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|
| 蒸汽/冰 (如适用) | <p>(GB 5749) 。</p> <p>2. 《食品安全国家标准 食用植物油及其制品 生产卫生规范》(GB 8955) 中 5.2 。</p> <p>3. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 5.1.1 。</p> | 定的材料。(适用时) | | <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 5.原辅料和包装材料 | | | | | |
| 5.1 原辅料验收 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中7。 | 5.1 提供原料的验收措施、验收标准、验收记录和除害记录等。 | 1.企业在原料入厂前应对原料的植物检疫、植物安全检查，或采取必要的除害措施。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |
| 5.2 原料来源 | <p>1. 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB29921) 表 1 。</p> <p>2. 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760) 。</p> | <p>5.2.1 提供原料合格证明材料。</p> <p>5.2.2 提供材料证明企业生产原料来自非中方关注的检疫性有害生物发生区域，原料供应商具备符合当地要求的资质。</p> <p>5.2.3 原料类型为转基因或非转基因。</p> | <p>1. 所使用原料应符合中国法律法规、食品安全国家标准以及检验检疫相关协议、议定书、备忘录等规定要求。</p> <p>2.企业是否按照协定书要求建立原料合格评定并对采购原料实施追</p> | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |

| | | | | | |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------|---|
| | <p>3. 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 (GB 2761) 。</p> <p>4. 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 (GB 2762) 。</p> <p>5. 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 (GB 2763) 。</p> <p>6. 《食品安全国家标准 植物油》 (GB 2716) 。</p> <p>7. 《食品安全国家标准 食用植物油料》 (GB 19641) 。</p> <p>8. 《农业转基因生物安全条例》 。</p> <p>9. 《进出口转基因产品检验检疫管理办法》 。</p> | 提供相关证明材料 。 | 溯管理 。 | | |
| 5.3 包装 | 1. 《食品安全国家标准 | 5.3.1 提供内外包装材料适合进行产品 | 1.包装材料在特定贮存和使用条件 | <input type="checkbox"/> 符合 | 。 |

| | | | | | |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 材料 | <p>食品生产通用卫生规范》(GB14881)中8.5</p> <p>2. 《食用植物油及其制品生产卫生规范》(GB 8955) 7.4。</p> | <p>包装的证明材料。</p> <p>5.3.2 提供拟输往中国的成品标签样式 (适用时)</p> | <p>下不影响食品的安全和产品特性。</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。</p> | <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p> | |
| 6 生产加工控制 | | | | | |
| 6.1 食品安全卫生控制体系运行情况 | <p>1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中的8</p> <p>2.《食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》(GB 8955)中8.1。</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 提供生产加工工艺流程,标明关键控制点(CCP)及采取的危害控制措施。</p> <p>6.1.2 如采用HACCP体系,提供危害分析工作单和HACCP计划表,CCP监控记录、纠偏记录、验证记录样表(适用时)。</p> | <p>1.企业的生产加工工艺流程及相应的主要工艺参数应科学、规范,能够保证产品安全,并在存在安全风险的关键环节采取专门的危害控制措施或设立关键控制点(CCP)。</p> | <p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p> | |
| 6.2 温度 | <p>1.《食品安全国家标准</p> | <p>6.2.1 贮藏期间温度、水分情况记录。</p> | <p>1. 贮存散装原料的筒仓、贮罐,应</p> | <p><input type="checkbox"/>符合</p> | |

| | | | | | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 控制 | 食用植物油及其制品 生产卫生规范》(GB 8955) 中7.3。 | | 按不同品种、不同质量等级进行分 仓、分罐存放。油料在贮藏期间,应 对温度、水分情况进行检查并做好 记录。 | <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 6.3 食品 添加剂和 营养强化 剂的使用 (适用时) | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规 范》(GB14881) 第7.3 条。 2. 《食品安全国家标准 食用植物油及其制品 生产卫生规范》(GB 8955) 7.2。 3. 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 (GB 2760)。 4. 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标 准》(GB 14880)。 | 6.3 生产加工中使用的食品添加剂和营 养强化剂清单(包括名称、用途、添加 量等) (适用时)。 | 1. 生产所使用食品添加剂和营养强 化剂符合中国对食品添加剂的使 用规定。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 7. 清洁消毒 | | | | | |

| | | | | | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 7.1 清洁消毒 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 8.2.1 。 | 7.1 配备与生产相适应的清洁消毒设备洗涤、消毒剂等(提供名单) , 提供使用记录和保存记录。 | 1.清洁消毒措施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 | |
| 8.安全风险控制 | | | | | |
| 8.1 化学污染控制 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中8.3 2. 《食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》(GB 8955) 中8.4。 3. 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762)。 4. 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB2763) | 8.1.1 提供对产品中重金属、农药残留食品添加剂(如使用) 等食品安全风险控制措施及相关监测记录。 8.1.2 对食用油脂及其制品加工过程中的关键工艺参数进行监控的记录。 | 1.确保符合中国及原产国要求。 2.工艺参数监控情况。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 | |

| | | | | | |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|
| | <p>5.《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)。</p> <p>6.《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB14880)。</p> <p>7.《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716)。</p> <p>8.《食品安全国家标准 食用植物油料》(GB19641)。</p> | | | | |
| 8.2 物理污染控制 | <p>1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中8.4</p> <p>2.《食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》(GB 8955)中8.5。</p> | 8.2 提供异物控制措施。 | 1.应设置筛网、过滤器、金属检查器等对异物进行控制,制定操作规范并做好监控。对发现的异物应及时分析其来源并采取相应的控制措施。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |

| | | | | | |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 8.3 生物污染控制 | 1. 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761) 。 2. 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB29921) 。 | 8.3 提供对产品中微生物风险控制措施及相关监测记录。 | 1.产品符合中国及原产国要求。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 8.4 疾病媒介生物控制 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中6.4 。 2. 《食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》(GB 8955) 中6.2 , 7.3 。 | 8.4.1 企业在生产各环节建立的防蚊、鼠等媒介生物控制措施。 8.4.2 灌装车间、仓库等封闭式的生产贮存场所等安装纱窗、防鼠板、风幕等防护设施的图片。 8.4.3 油料在贮藏期间的虫害检查记录,发现霉变、虫蚀等情况采取的相应的处理措施。 | 1.应避免蚊、蝇等虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。 2.油料在贮藏期间的虫害记录。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |
| 8.5 废弃物管理 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 6.5 。 | 8.5 提供废弃物管理制度和相关处理记录。 | 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。 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 <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 9.产品追溯 | | | | | |

| | | | | | |
|-------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---|
| 9.1 追溯和召回 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 11 。 | 9.1 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原料。 | 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。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |
| 9.2 出入库管理 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 11 和 14.1 。 | 9.2 提供产品出入库管理。 | 1.产品进入仓库前应当进行检查，并有入库验收、存放、出库记录，记录保存不少于 2 年。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |
| 10.人员管理及培训 | | | | | |
| 10.1 人员健康及卫生管理 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 6.3 。 | 10.1 提供员工雇佣前健康管理以及员工体检要求。 | 1.雇用员工前应进行体检并证明适合在食品加工企业工作。 2.员工应定期体检并保存记录。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | 。 |
| 10.2 人员培训 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 12 。 | 10.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。 | 1.培训内容应涵盖相关检验检疫备忘录、协议及议定书、中国法规标准等内容。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |
| 10.3 管理人员要求 | 1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 13.3 。 | 10.3 提供管理人员对出口产品的所在国家/地区以及中国的植物卫生和食品安全法律法规的相关规定的培训记录。 | 1.企业生产和管理人员的业务能力应适合岗位要求，熟悉所在国家/地区以及中国的植物卫生和食品 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |

| | | | | | |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--|
| | | 必要时进行现场抽查问答。 | 安全法律法规的相关规定，以及双方签署议定书和本规范要求。 2.具备适合其工作相关的资质和能力。 | | |
| 11.自检自控 | | | | | |
| 11.产品检验 | <p>1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中9。</p> <p>2.《食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》(GB 8955)中9。</p> <p>3.《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716)。</p> <p>4.《食品安全国家标准 食用油脂制品》(GB 15196)。</p> <p>5.《食品安全国家标准</p> | <p>11.1提供植物检疫、食品安全检验的项目、指标、检验检疫方式及频率。</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。</p> <p>11.3检验检测记录。</p> | <p>1.企业应对产品实施植物检疫、食品安全等检测，确保符合中国要求，检测记录保存不少于2年。</p> <p>2. 企业应当具备产品植物检疫、食品安全检验检测能力，或者委托具有相关资质的机构实施检验检测。</p> | <p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> | |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>食用 植物油料》(GB 19641) 。</p> <p>6. 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 (GB 2760) 。</p> <p>7. 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》 (GB 14880) 。</p> <p>8. 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 (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>10. 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 (GB 2763) 。</p> <p>11. 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》</p> | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

| | | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | (GB 7718) 。 12. 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签 通则》 (GB 28050) 。 13. 《食品安全国家标准 食品中放射性物质限制 浓度标准》 (GB 14882) 。 | | | | |
| 12.有害生物控制 | | | | | |
| 12.1 对中 方关注的 检疫性有 害生物的 防控 | 双边检验检疫备忘录、 协议及议定书 | 12.1 提供中方关注的检疫性有害生物 名单及监测制度、监测记录。 | 1.企业应在生产、存储环节采取有 效措施防止产品被有害生物侵染， 并对中方关注的检疫性有害生物 进行监测，监测记录保存不少于 2 年。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 12.2 有害 生物鉴定 | 双边检验检疫备忘录、 协议及议定书 | 12.2 提供在生产、存储过程中发现的有 害生物记录以及自身鉴定或委托专业 机构鉴定的记录。 | 1.企业对在生产、存储过程中发现 的有害生物，应具备鉴定能力，或 委托专业机构实施鉴定，并建立工 作记录，工作记录保存不少于 2 年 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 12.3 有害 | 双边检验检疫备忘录、 | 12.3 提供在生产、存储区域实施有害生 | 1.企业应定期或在必要的时候，在 | <input type="checkbox"/> 符合 | |

| | | | | | |
|----------------|----------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 生物防治 | 协议及议定书 | 物防治措施记录 | 生产、存储区域实施有害生物防治措施，相关防治措施应该有记录，并保存不少于 2 年。 | <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 12.4 熏蒸处理（如需要） | 双边检验检疫备忘录、协议及议定书 | 12.4 提供熏蒸处理方法，熏蒸机构和人员的资质。 | 1.熏蒸处理方法应当符合中方要求实施熏蒸的机构和人员应具备相关资质或条件。 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 | |
| 13.声明 | | | | | |
| 13.1 企业声明 | 1.《中华人民共和国进出口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署令第 248 号）第八条、第九条。 | | 1.应有法人签名和公司盖章 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |
| 13.2 主管当局确认 | 1.《中华人民共和国进出口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署令第 248 号）第八条、第九条。 | | 1.应有主管当局人员签名和主管当局盖章 | <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | |