Appendix 4-3-1/ Додаток 4-3-1

Registration Conditions and Control Inspection Points of Overseas Manufacturers of Imported Pasteurized Milk/ Умови реєстрації та пункти необхідної відповідності китайському законодавству для закордонних виробників пастеризованого молока

Registration number/Реєстраційний номер:

Enterprise name/Назва потужності:

Address/Адреса:

Date of filling in/Дата заповнення:

Note/Примітка:

1. According to the *Regulations on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food* (Decree No.248 of the General Administration of Customs of China), the sanitary conditions of overseas manufacturers of dairy products applying for registration in China shall conform to Chinese laws, regulations, standards and norms, and the requirements of the Protocol on Inspection and Quarantine of Dairy Products Exported to China. The table is for the overseas competent authorities of imported pasteurized milk to carry out official inspections on manufacturers of pasteurized milk based on the listed main conditions, bases and inspection focuses. At the same time, overseas manufacturers of pasteurized milk fill in and submit supporting materials based on the listed main conditions and bases, and carry out self-examination against the inspection focuses for self-assessment before applying for registration/ Відповідно до «Положення Китайської Народної Республіки про реєстрацію іноземних виробників продуктів харчування» (Наказ Головного митного управління № 248), санітарні умови закордонних підприємств з виробництва молочної продукції, які подають заявку на реєстрацію в Китаї повинні відповідати положенням китайського законодавства, правил та стандартів, відповідати вимогам «Протоколу інспектування та карантину молочних продуктів, що імпортуються до Китаю». Ця табличка призначена для закордонних компетентних органів імпортного пастеризованого молока для проведення офіційної перевірки підприємств із виробництва пастеризованого молока на підставі контрольних пунктів та вимог, перелік яких наведено у цьому документі. У той же час, іноземні підприємства з виробництва пастеризованого молока повинні заповнити заявку та надати підтверджуючі матеріали, а також можуть провести самоперевірку за основними пунктами огляду, які можуть бути використані для самооцінки до того, як компанія подасть заявку на реєстрацію.

2. Overseas competent authorities and overseas pasteurized milk production enterprises shall make the conformity determination based on the actual inspection situation/ Іноземні компетентні компетентні оргаин та іноземні компанії з виробництва пастеризованого молока повинні об'єктивно оцінювати відповідність реального становища на своїх виробництвах.

3. The submitted materials shall be truly filled out in Chinese or English. The appendices shall be numbered, and the numbers and contents shall accurately correspond to the item numbers and contents in the column of "Filling in Requirements and Supporting Materials". The list of supporting materials shall be attached/ Надані матеріали повинні бути заповнені китайською або англійською мовою, а зміст має бути об'єктивним та повним. Вкладення мають бути пронумеровані та номери та зміст вкладень повинні точно відповідати номерам позицій та змісту у розділі «Зміст вимог та контрольні матеріали». Необхідно скласти список додатків до заявки.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item/Пункт | Conditions and bases/ Законодавча основа | **Filling in Requirements and Supporting Materials/** Зміст вимоги, контрольні матеріали | Focus of examination/ Основні положення | Conformity determination/ Відповідність | Remarks/Примітки |
| **1. Enterprise Overview/ Основні відомості про підприємство** |
| 1.1 Name, address, registration number, production/export qualification approval agency of the enterprise/ Назва підприємства, адреса, реєстраційний номер, назва уповноваженого державного органу, що підтверджує виробничу/експортну кваліфікацію | 1. Articles 9 and 10 of the *Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food* (Decree No. 248 of the General Administration of Customs of China)/ Положення про реєстрацію іноземних виробників продуктів харчування" Наказ № 248 Головного митного управління КНР, ст. 9, ст.10。 | 1.1 Fill in the name, address and registration number of the enterprise and the name of the production/export qualification approval agency in the *Application for Registration of Overseas Manufacturers of Imported Pasteurized Milk/* Заповніть *Заяву на реєстрацію іноземного виробника імпортного пастеризованого молока,* вказавши назву підприємства, адресу, реєстраційний номер, назву уповноваженогодержавного органу。 | 1. The information filled in by the applicant shall be consistent with the information in the list of enterprises submitted by the competent authority in the applicant's country/ Інформація, що надається заявником, повинна відповідати інформації, що подається у переліку потужностей уповноваженим держорганом країни походження заявника。. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| 1.2 Product applied for registration/Продукт, що подається до реєстрації | 1. *National Food Safety Standard - Pasteurized Milk* (GB 19645)/ Національний стандарт безпеки харчових продуктів - пастеризоване молоко (GB 19645). | 1.2 Specify the criteria that the product applied for registration meets in Article 1.8 of the *Application for Registration of Overseas Manufacturers of Imported Pasteurized Milk/* Укажіть критерії, яким відповідає продукт, який подано на реєстрацію, у статті 1.8 *Заявки на реєстрацію іноземного підприємства з виробництва пастеризованого молока.* | 1. The product applied for registration shall conform to relevant standard definitions/ Продукт, поданий на реєстрацію, повинен відповідати відповідним стандартним визначенням. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| **2. Enterprise Location and Workshop Layout/ Розташування підприємства та схема виробничих приміщень** |
| 2.1 Enterprise location and factory environment/ Розташування підприємства та середовище розміщення | 1. Article 3 of *National Food Safety Standard - General Hygienic Regulation for Food Production* (GB 14881)/ Стаття 3 Національного стандарту безпечності харчових продуктів - Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB 14881) | 2.1.1 Provide a plant plan, indicating the names of different operation areas/ Надайте план потужності із зазначенням назв виробничих ділянок.2.1.2 Provide pictures of the environment of the area where the plant is located, indicating the ambient information (urban, suburban, industrial, agricultural and residential areas)/ Надайте фотографії довкілля району, де розташований завод, із зазначенням інформації про довкілля (міська територія, приміська зона, промислова, сільськогосподарська та житлова зона).。. | 1. The plant layout meets the needs of production and processing/ Розміщення виробничих і підсобних приміщень відповідає потребам технологічного ланцюжка.2. There is no pollution source around the plant/ Навколо потужності немає джерел забруднення. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| 2.2 Design and layout of workshop /Принципова схема виробничих цехів | 1. Articles 5.12 and 5.13 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB12693)/ Статті 5.12 і 5.13 Національного стандарту з безпечності харчових продуктів - Належна виробнича практика для молочних продуктів (GB12693). | 2.2 Provide workshop layout plans. The plan shall show the direction of the flow of people and goods, the functions of different processing zones, and the range of the areas with different degrees of cleanliness/ Надайте план-схему виробничих приміщень із зазначенням напряму руху продукції, кількості задіяного персоналу на кожній ділянці, напряму їх пересування, розміщення ділянок з різними вимогами щодо гігієни та санобробки。. | 1. The workshop layout should be reasonable to meet production and processing requirements and avoid cross-contamination/ Розміщення виробничих і підсобних приміщень відповідає потребам технологічного ланцюжка, конфігурація виробництва організована з урахуванням перешкоджання перехресному забруднення продукції і сировини. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| **3. Facility and Equipment/ Цехи та обладнання** |
| 3.1 Production and processing equipment/ Виробниче та технологічне обладнання | Article 6.1 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB12693)/ Стаття 6.1 Національного стандарту з безпечності харчових продуктів - Належна виробнича практика для молочних продуктів (GB12693). | 3.1 Provide a list of main equipment and facilities and design processing capacity/ Надайте перелік основного обладнання та цехів, а також дані щодо технічної потужності. | 1. The enterprise should be equipped with production equipment suitable for the production capacity/ Виробнича потужність обладнання повинна відповідати заявленій продуктивності підприємства。. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| 3.2 Storage facility/ Склади (сховища) | Articles 8.3.2.3 and 11 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB12693)/ Статті 8.3.2.3 і 11 Національного стандарту безпечності харчових продуктів - Належна виробнича практика для молочних продуктів (GB12693). | 3.2.1 Provide photos of raw milk storage equipment, storage capacity and temperature control requirements. (where applicable)/ Надайте фотографії обладнання для зберігання сирого молока, опишіть ємність сховищ та вимог до контролю температури (якщо застосовується).3.2.2 Please describe the temperature control requirements and monitoring methods if there is cold storage. (where applicable)/ Якщо є технологічний холодильний склад, або холодильний склад готової продукції - опишіть вимоги до контролю температури та методи контролю (там, де це застосовується) | 1. Storage facilities can meet the temperature requirements for product storage/ Технічні можливості та практика використання приміщень для зберігання повинні відповідати вимогам до температури зберігання продукції. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| **4. Supply of Water/Steam/Ice/ Використання води, пари, льоду**  |
| 4.1 Water/ice/steam for production and processing (if applicable)/ Використання води/пару/льоду (якщо застосовується) | 1. Article 5.3.1 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB12693)/ Стаття 5.3.1 Національного стандарту з безпечності харчових продуктів - Належна виробнича практика для молочних продуктів (GB12693). | 4.1.1 Provide photos of self-provided water sources or secondary water supply facilities, and explain whether there are food protection measures such as assigning specific persons for management and locking. (if applicable)/ Надайте фотографії власних джерел води або об’єктів вторинного водопостачання, та вкажіть, чи є спеціальний персонал, який відповідає за заходи захисту харчових продуктів. (якщо застосовно)4.1.2 Provide a monitoring plan for water used in production and processing and ice/steam (where applicable) in direct contact with food, including bacteriological inspection items, methods, frequency, records, inspection results and the latest 2 inspection reports/ Надайте план моніторингу води, що використовується для виробництва льоду / пари (якщо застосовується) що знаходяться у прямому контакті з харчовими продуктами, включаючи бактеріологічний контроль, методи, частоту, статистику обліку результатів контролю, результати випробувань та 2 останні звіти про проведені дослідження.4.1.3 Provide boiler additives used in the production of steam in direct contact with food, and explain whether they meet the requirements of food production and processing/ Зазначте котельні добавки, що використовуються при виробництві пари, що безпосередньо контактує з харчовими продуктами, вкажіть, чи відповідають вони вимогам виробництва та обробки харчових продуктів. | 1. The production water monitoring plan shall cover all water outlets in the plant/ План моніторингу води, що використовується у виробництві, повинен бути всеосяжним (охоплювати всі джерела води на виробництві).2. Whether the items and methods comply with the requirements of the *National Food Safety Standard - Standards for Drinking Water Quality* (GB5749)/ Якість води, що використовується, повинна відповідати «Стандарту на питну воду» (GB5749).3. Hygiene control procedures shall be formulated and implemented for the secondary water supply facilities, and appropriate food protection measures shall be in place/ На підприємствах, які використовують вторинну воду, - повинні бути розроблені та впроваджені процедури санітарного контролю та вжиті відповідні заходи щодо захисту продукції від забруднення。.4. Boiler additives used in the production of steam in direct contact with food shall meet the requirements of food production and processing/ Котельні добавки, що використовуються при виробництві пари, що безпосередньо контактує з харчовими продуктами, повинні відповідати вимогам виробництва та обробки харчових продуктів. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| **5. Raw and Auxiliary Materials and Packaging Materials/ Сировина, допоміжні матеріали та пакувальні матеріали** |
| 5.1 Raw milk/Сире молоко | 1. *National Food Safety Standard - Raw Milk* (GB 19301).2. Article 8.2.2.1 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB12693).3. Article 5 of the *Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food*/1. Національний стандарт безпеки харчових продуктів - сире молоко (GB 19301).2. Стаття 8.2.2.1 Національного стандарту безпечності харчових продуктів – Належна виробнича практика молочних продуктів (GB12693).3. Стаття 5 Положення Китайської Народної Республіки про реєстрацію та адміністрування закордонних виробників імпортованих харчових продуктів. | 5.1 Provide raw milk acceptance criteria, including acceptance items and indicators. (if applicable)/ Опишіть вимоги, що застосовуються до приймання сирого молока, включаючи пункти перевырки та індикатори (там, де це застосовується). | 1. Raw milk complies with the *National Food Safety Standard - Raw Milk* (GB 19301-2010) and national requirements/ Сире молоко відповідає Національному стандарту безпеки харчових продуктів - Сире молоко (GB 19301-2010) і національним вимогам2. The milk is sourced from epidemic free areas/ Молоко надходить із зон, вільних від епідемій | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає□ Не застосовується |  |
| 5.2 Dairy products < whole milk (powder), skim milk (powder), whey (powder), etc./ Молочні продукти < незбиране молоко (сухе), знежирене молоко (сухе), сироватка (суха) тощо.> | 1. *National Food Safety Standard - Milk Powder* (GB 19644).2. *National Food Safety Standard - Whey Powder and Whey Protein Powder* (GB 11674)/1. Національний стандарт безпеки харчових продуктів - сухе молоко (GB 19644).2. Національний стандарт безпеки харчових продуктів – сироватковий порошок і сироватковий протеїновий порошок (GB 11674). | 5.2.1 Provide the list of dairy raw materials used/ Надайте перелік використаної молочної сировини5.2.2 Provide acceptance criteria for dairy products, including acceptance items and indicators/ Надайте критерії приймання для молочних продуктів, включаючи контрольні точки та показники приймання | 1. The raw materials used for dairy products shall comply with the Chinese national food safety standards/ Сировина, що використовується для молочних продуктів, повинна відповідати китайським національним стандартам безпеки харчових продуктів | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає□ Не застосовується |  |
| 5.3 Other raw materials/Інша сировина | 1. The use of food additives and nutrient fortification substances shall comply with the *National Food Safety Standard - Standard for the Use of Food Additives* (GB 2760) and the *National Food Safety Standard - Standard for the Use of Nutritional Fortification Substances in Foods* (GB 14880)/ Використання харчових добавок та збагачувальних поживних речовин, має відповідати Національному стандарту з безпеки харчових продуктів – стандарту щодо використання харчових добавок (GB 2760) та Національному стандарту безпеки харчових продуктів – стандарту використання харчових збагачувальних речовин у харчових продуктах (GB 14880).. | 5.3 Provide the list of other raw materials used/Надайте перелік іншої сировини. | 1. Additives: scope of use and dose of food additives and nutritional fortification substances/ Добавки: сфера застосування та дозування харчових добавок та харчових збагачувальних речовин. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає□ Не застосовується |  |
| 5.4 Packaging material/Пакувальні матеріали | 1. Article 9.5 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB 12693)/ Стаття 9.5 Національного стандарту з безпечності харчових продуктів - Належна виробнича практика для молочних продуктів (GB 12693). | 5.4 Provide proof that the inner and outer packaging materials are suitable for dairy packaging/ Надайте докази того, що внутрішні та зовнішні пакувальні матеріали придатні для пакування молочних продуктів. | 1. Packaging materials do not affect food safety and product characteristics under specific storage and use conditions/ Пакувальні матеріали не впливають на безпеку харчових продуктів і характеристики продукту за певних умов зберігання та використання. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| 5.5 Raw material supplier review/ Постачальники сировини | 1. Article 8.2.1 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB 12693)/ Стаття 8.2.1 Національного стандарту з безпечності харчових продуктів - Належна виробнича практика для молочних продуктів (GB 12693). | 5.5 Provide the review procedures for raw material suppliers/ Надайте дані про процедури перевірки для постачальників сировини. | 1. The enterprise shall establish the supplier review procedures, and stipulate the selection, review and evaluation procedures for suppliers/ Підприємство встановлює процедури перевірки постачальників, а також визначає процедури відбору, огляду та оцінки для постачальників. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| **6. Production and Processing Control/ Виробництво та контроль за виробництвом** |
| 6.1 HACCP system/Система HACCP | 1. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System - General Requirements for Food Processing Plant* (GB/T 27341)/ Система аналізу небезпек і критичних контрольних точок (HACCP) - Загальні вимоги до харчового заводу (GB/T 27341) | 6.1.1 Provide the production and processing flow chart, hazard analysis worksheet and HACCP plan of all products to be exported to China/ Надайте блок-схему виробництва та обробки, схему аналізу небезпек та план НАССР для всіх продуктів, які будуть експортовані до Китаю.6.1.2 Please provide corresponding certificates (if applicable) for certifications such as HACCP and ISO 22000/ Будь ласка, надайте відповідні сертифікати (якщо є) як HACCP та ISO 22000. | 1. Biological, physical and chemical hazards should be analyzed and effectively controlled in the HACCP plan/ План HACCP має аналізувати та ефективно контролювати біологічні, фізичні та хімічні небезпеки。2. The production process flow should be reasonable to avoid cross-contamination/ Виробничий процес має бути влаштованим у спосіб, що запобігає перехресному забрудненню。.3. The setting of CCPs should be scientific and feasible; corrective and verification measures should be appropriate/ Установка ККТ має бути науково обгрунтованою та здійсненною, а заходи щодо виправлення положення та перевірки повинні бути відповідними。.4. Whether the HACCP plan includes all products applied for registration/ Чи план HACCP включає всю продукцію, що подається для реєстрації?. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає□ Не застосовується |  |
| 6.2 Production and processing processes/Виробничий процес | 1. National Food Safety Standard - Pasteurized Milk (GB 19645)/ Національний стандарт безпеки харчових продуктів - пастеризоване молоко (GB 19645).2. Pasteurized milk:Pasteurilization conditions in the *Identification of Reconstituted Milk in Pasteurized and UHT Milk* (NY/T 939-2016) of the Ministry of Agriculture: the processing of low-temperature long time (62 ℃ ~ 65 ℃ for 30 min) or high-temperature short time (72 ℃ ~ 76 ℃ for 15s; or 80 ℃ ~ 85 ℃ for 10s ~ 15s)/ Пастеризоване молоко:Умови пастеризації відповідно до Ідентифікації відновленого молока в пастеризованому та високотемпературно обробленому молоці (NY/T 939-2016) Міністерства сільського господарства: низькотемпературна тривала обробка (62 ℃ ~ 65 ℃ протягом 30 хв) або високотемпературної короткочасної обробки (72 ℃ ~ 76 ℃ протягом 15 с; або 80 ℃ ~ 85 ℃ протягом 10 с ~ 15 с). | 6.2.1 Provide a process flow with key process parameters such as heat treatment temperature/time and process description/ Надайте хід процесу з ключовими параметрами процесу, такими як температура/час термічної обробки та опис процесу.6.2.2 Where heat treatment processes are available, provide heat treatment temperature/time variation curves (if applicable)/ Якщо застосовуються процеси термічної обробки, надайте криві зміни температури/часу термічної обробки (якщо застосовується).6.2.3 Where the extended shelf-life (ESL) process is used, the key process parameters shall be stated and the process shall be described, and a description or supporting material that the ESL process can meet the requirements of relevant Chinese standards shall be provided/Якщо використовується подовжений термін зберігання (ESL), повинні бути зазначені ключові параметри процесу та описаний процес, а також надано опис або допоміжні матеріали, які підтверджують що процес ESL відповідає вимогам відповідних китайських стандартів. | 1. Whether the production process of the enterprise meets the product definition/ Чи відповідає виробничий процес визначенню продукту?2. Whether the pasteurilization temperature/time variation curve of pasteurized milk is consistent with the sterilization temperature/time declared by the enterprise/ Чи відповідає крива зміни температури/часу пастеризації пастеризованого молока температурі/часу стерилізації, заявленими підприємством?3. Whether the heat treatment temperature of sterilized milk meets the requirements of the national standard/ Чи відповідає температура термічної обробки стерилізованого молока вимогам національного стандарту. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| 6.3 Packaging/ | 1. *National Food Safety Standard - General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods* (GB 7718)/ 《Національний стандарт безпеки харчових продуктів Загальні правила маркування розфасованих харчових продуктів.2. *National Food Safety Standard - General Rules for Nutrition Labeling of Prepackaged Foods* (GB 28050)/ "Національний стандарт безпеки харчових продуктів" Загальні правила маркування розфасованих харчових продуктів (GB 28050-2011). | 6.3.1 Provide sample labels for products to be exported to China/ Надайте зразок етикетки продукції, що експортуватиметься в Китай..6.3.2 Provide the procedure for seal inspection, which shall include, at a minimum, inspection points, operators, methods and frequency of inspections (applicable to sterilized milk, modified milk and milk by other sterilization)/ Надати процедуру перевірки пломб, яка повинна включати, як мінімум, інспекційні пункти, операторів, методи та частоту інспекцій (стосується стерилізованого молока, модифікованого молока та молока, обробленого шляхом іншого виду стерилізації). | 1. Product labeling shall comply with the *National Food Safety Standard - General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods* (GB 7718)/ Етикетка продукту повинна відповідати «Національним стандартам безпеки харчових продуктів – Загальні правила маркування розфасованих харчових продуктів» (GB 7718-2011).2. For products in Tetra Pak packages, the seal test items shall include, at a minimum, the items listed in the Tetra Pak Package Integrity Inspection Manual/ Для продуктів, у яких використовується Tetra Pak, елементи перевірки на герметичність повинні включати, як мінімум, елементи, перелічені в Посібнику з перевірки цілісності Tetra Pak. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає□ Не застосовується |  |
| 6.4 Shelf life of product/ Термін придатності продукції | 1. Article 2.5 of the *National Food Safety Standard - General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods* (GB 7718-2011)/ 《Національний стандарт безпеки харчових продуктів Загальні правила маркування розфасованих харчових продуктів》（GB 7718-2011）стаття 2.5. | 6.4.1 Fill in the following informationProduct storage method: \_\_\_\_\_\_.Shelf life\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Заповніть наступну інформацію:Спосіб зберігання товару\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Термін придатності \_\_\_\_\_\_\_\_.6.4.2 Provide the basis or data for confirming the shelf life of the product/ Наведіть обґрунтування терміну придатності продукту. | 1. Whether the basis for confirming the shelf life is consistent with the actual label/ Чи відповідає обґрунтування терміну придатності фактично заявленому?.2. Whether the test conditions of shelf life correspond to actual storage and transportation/ Чи існує взаємозв'язок між випробувальними умовами терміну придатності та фактичними умовами зберігання та транспортування. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає□ Не застосовується |  |
| **7. Cleaning and Disinfection/ Прибирання та дезінфекційні заходи** |
| 7.1 Cleaning and disinfection procedures for the production line/ Процедури очищення та дезінфекції виробничих ліній. | 1. Article 7.3 of *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products*(GB 12693-2010)/ Національний стандарт безпеки харчових продуктів. Виробництво молочної продукції（GB 12693-2010）7.3.. | 7.1.1 Provide the cleaning and disinfection procedures that cover the entire production line/ Надати процедури очищення та дезінфекції всієї виробничої лінії.7.1.2 For those using CIP (Clean in Place), the cleaning and disinfection procedures provided shall include:CIP plan and frequency; the variety, duration of action, concentration, object and temperature of disinfectants used for CIP; measures to verify the effectiveness of cleaning and disinfection; measures to prevent contamination of products by CIP. (if applicable)/ Для тих, хто використовує CIP (Clean in Place - очищення на місці), передбачені процедури очищення та дезінфекції повинні включати:-План та частоту CIP; тип, час дії, концентрація, об'єкт та температура дезінфікуючого засобу, що використовується при CIP; заходи щодо перевірки ефективності очищення та дезінфекції; заходи щодо запобігання забрудненню продуктів CIP (якщо застосовно).7.1.3 If dry cleaning methods are used, provide cleaning and disinfection procedures, frequency and measures to verify the effectiveness of cleaning and disinfection. (if applicable)/ Якщо використовуються методи хімічного очищення, вкажіть процедури очищення та дезінфекції, частоту та заходи для перевірки ефективності очищення та дезінфекції. (якщо застосовно) | 1. Whether the denatured protein and salts on the heated surfaces of pipes and equipment are removed by acid pickling or other methods/ Чи використовується протравлення (кислотне очищення) або інші методи для видалення денатурованих білків та солей з нагрітих поверхонь труб та обладнання.2. Detergent residual verification (e.g. testing conductivity, pH, etc.)/ Перевірка залишків засобу для чищення (наприклад, перевірка провідності, значення pH і т. д.).3. Cleaning effectiveness verification (e.g. microbiological tests, ATP experiments, etc.)/ Перевірка очищувального ефекту (наприклад, виявлення мікробів, моніторинг АТФ тощо). | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає□ Не застосовується |  |
| **8. Self-inspection and Self-control/ Самоперевірка та самоконтроль**  |
| 8.1 Product online control inspection/ Перевірка продукції на лінії | 8.1 *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB 12693-2010).Articles 9.1.1.1, 9.1.1.2 and 9.1.1.3/ Національний стандарт безпеки харчових продуктів. Виробництво молочної продукції》（GB 12693-2010）П.П. 9.1.1.1, 9.1.1.2, 9.1.1.3.. | 8.1 Provide a product online inspection plan, which includes the list of inspection contents, parameters and frequency and verification by process/ Надайте технологічну карту здійснення перевірки якості продукції на лінії, вкажіть її регулярність.  | 1. Whether the online control measures effectively monitor the hazards analyzed by the enterprise/ Чи ефективно відстежуються заходи щодо запобігання забрудненню? | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає□ Не застосовується |  |
| 8.2. Finished product inspection/ Тестування продукції | 8.2 Article 10 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB 12693-2010)/ Національний стандарт безпеки харчових продуктів. Виробництво молочної продукції (GB 12693-2010), стаття 10. | 8.2 Provide the test solutions and test standards of final products to be exported to China for release and the test reports of the latest 2 batches/. Надайте наявний план та стандарти дослідження готової продукції. Подайте звіти про дослідження 2-х останніх партій продукції, експорт якої планується до Китаю. |  | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає□ Не застосовується |  |
| **9. Chemical and Pest Control/ Контроль хімічних речовин та** **боротьба зі шкідниками**  |
| 9.1 Control of chemicals/ Контроль за хімікатами | 1 Article 9.2 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB 12693-2010)/ "Національний стандарт безпеки харчових продуктів. Виробництво молочної продукції》（GB 12693-2010）стаття. 9.2. | 9.1 Briefly describe the requirements of chemical use and storage/ Коротко опишіть використання хімічних методів боротьби зі шкідниками, облік, використання та зберігання засобів хімічної боротьби.  | 1. The chemicals shall be stored in special areas, strictly managed and clearly marked/ Хімічні речовини слід зберігати у спеціальних приміщеннях, де вони повинні суворо контролюватись і мати чітке маркування.2. Prevent contamination of products by the chemicals used/ Не допускається, щоб використовувані хімікати забруднювали продукцію.  | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| 9.2 Pest control/ Боротьба зі шкідниками | 1. Article 7.5 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB 12693-2010)/ 《Національний стандарт безпеки харчових продуктів. Виробництво молочної продукції》（GB 12693-2010）п. 7.5.. | 9.2 Provide control methods and layout plans for damage by insects. If the control is undertaken by a third party, provide the qualification of the third party/ Надайте методи боротьби та плани розміщення основних об’єктів що можуть пошкоджуватись комахами. Якщо контроль здійснюється третьою стороною, надайте кваліфікацію третьої сторони | 1. The impact of damage by insects and rats on production safety and hygiene should be avoided/ Слід уникати впливу комах і щурів на безпеку виробництва та гігієну. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| **10. Product Tracing/ Простежуваність продукції** |
| 10.1. Product traceability/Простежуваність продукції | 1. Article 12 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB 12693-2010)/ "Національний стандарт безпеки харчових продуктів. Виробництво молочної продукції》（GB 12693-2010）,стаття 12. | 10.1. Describe the product traceability procedure in a brief manner and take the batch number of a batch of finished products as an example to illustrate how to trace raw materials from finished products/ Коротко опишіть процес простежуваності готового продукту на прикладі партії (за номером партії) готової продукції та поясніть, як відстежити цей кінцевий продукт до сировини. | 1. Traceability procedures should be established to realize the two-way traceability of the whole chain from raw materials, production and processing processes to finished products/ Процедури простежуваності повинні бути встановлені для реалізації двостороннього відстеження всього ланцюга від сировини, виробництва та процесів обробки до готової продукції | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| **11. Personnel Management and Training/ Управління персоналом та навчання** |
| 11.1 Personnel Health and Hygiene Management/ Адміністрування питань здоров'я та гігієни персоналу | 1. Article 7.4 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB 12693-2010)/ Національний стандарт безпеки харчових продуктів. Виробництво молочної продукції (GB 12693-2010), стаття 7.4. | 11.1 Provide pre-employment health management and medical examination requirements for employees/ Надайте інформацію щодо контролю за станом здоров'я працівників перед прийомом на роботу та вимоги до медичного огляду персоналу. | 1. Employees should have a medical examination and prove that they are suitable for working in food processing enterprises before employment/ Перед прийомом на роботу кандидати проходять медичний огляд та документально доводять можливість роботи на підприємстві харчової промисловості.2. Employees shall have regular physical examinations and keep records/ Персонал має проходити регулярні медичні огляди, записи щодо яких мають зберігатись | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| 11.2 Personnel training/ Навчання персоналу | 1. Article 13 of the *National Food Safety Standard - Good Manufacturing Practice for Milk Products* (GB 12693-2010)/ "Національний стандарт безпеки харчових продуктів. Виробництво молочної продукції (GB 12693-2010), стаття 13. | 11.2 Provide annual training plan, content, assessment and records of employees/ Подайте річний план підвищення кваліфікації персоналу – зміст, оцінки, записи | 1. The training shall cover the *Protocol on Dairy Products Exported to China*, Chinese regulations and standards, etc/ Навчання має охоплювати *Протокол щодо молочних продуктів, що експортуються до Китаю*, китайські правила та стандарти тощо | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| **12. Declaration/** **Підписи** |
| 12.1 Declaration by enterprise/Затвердження підприємством | 1. Article 9 of the *Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food/* Положення Китайської Народної Республіки про реєстрацію Іноземних виробників продуктів харчування» (Наказ Головного митного управління № 248) стаття 9. |  | 1. It shall be signed by the legal person and stamped with official seal of the enterprise/ Має бути підписано уповноваженою особою та проштамповано печаткою підприємства. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |
| 12.2 Official declaration/ Засвідчення офіційним органом | 1. Article 8 of the *Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food/* Положення Китайської Народної Республіки про реєстрацію Іноземних виробників продуктів харчування" (Наказ Головного митного управління № 248) стаття 8. |  | 1. It shall be signed by an officer of the competent authority and stamped with the seal of the competent authority/ Документ повинен бути підписаний компетентним органом та скріплений печаткою компетентного органу..2. A review report of the review inspection of the enterprise by the competent authority of the country (region)/ До документа додається звіт компетентного органу країни (регіону) про перевірку потужності. | □ Conforming/Відповідає□ Non-conforming/Невідповідає |  |