

附件 5-1-5

进口蜂产品境外生产企业注册条件及对照检查要点

Compliance Checklist for Registration of Overseas Establishments of bee products

to be Exported to P.R.China/ Вимоги та основні питання перевірки для реєстрації

іноземного виробничого підприємства - імпортера продуктів бджільництва до Китайської

Народної Республіки

注册编号 Approval No./Номер ухвалення :

企业名称 Name of Establishment/ Назва потужності:

企业地址 Address of Establishment/Адреса потужності :

填表日期 Date/Дата :

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。

1. According to *the Administration of Registration of Foreign Food Establishments intended to be imported into the P.R.China* (No.248 of the General Administration of Customs), the sanitation conditions of overseas meat establishments applying for registration in China shall conform to the relevant provisions of Chinese laws, regulations, standards and norms and to the requirements of the Protocol on Inspection and Quarantine of Bee Products to be Exported to China/ Відповідно до «Адміністративних норм реєстрації іноземних підприємств-виробників харчових продуктів» (Розпорядження № 248 Генеральної митної адміністрації КНР) санітарні умови іноземних м'ясних підприємств, які подають заявку на реєстрацію в Китаї, повинні відповідати відповідним положенням китайських законів, правил, стандартів і норм, а також вимогам Протоколу про інспекцію та карантин продуктів бджільництва, які експортуються до Китаю.

2. The competent authorities of overseas establishments applying for registration shall carry out official audit according to this form and determine the compliance of the establishments based on their actual situations and audit results. The form shall be submitted according to the

relevant request from Bureau of Import and Export Food Safety of the General Administration of Customs with supporting materials provided by bee productst establishments/ Компетентні органи іноземних країн, які подають заявку на реєстрацію, мають проветси офіційний аудит відповідно до цієї форми та визначити відповідність потужності на основі їх фактичної ситуації та результатів перевірки. Форма подається відповідно до Бюро з питань безпечності експортованих та імпортованих харчових продуктів Головного митного управління з допоміжними матеріалами, наданими підприємствами з виробництва продуктів бджільництва.

3. Foreign bee products establishments shall conduct self-assessment and self-check before applying for registration according to this form. Supporting materials required in the column of “Filling in Requirements and Supporting Information” in this form shall be provided, which shall be numbered and catalogued according to the requirements mentioned in the column of “Key points of Review and Audit”, and written in Chinese or English, and all the materials shall be true and complete/Іноземні потужності, що виробляють продукти бджільництва, повинні провести самооцінку та самоперевірку перед подачею заявки на реєстрацію за цією формою. Повинні бути надані супровідні матеріали, зазначені у графі «Вимоги до заповнення, доповнюючі матеріали» цієї форми, які повинні бути пронумеровані та каталогізовані відповідно до вимог, зазначених у колонці «Ключові пункти перевірки та аудиту» та заповнені китайською або англійською мовою, зміст всіх матеріалів має бути правдивим та повним.

4. This English version is for reference only. The authentic version is the Chinese version/ Ця англійська версія лише для довідки. Автентична версія - китайська.

企业名称及注册编号 Establishment Name and Approval No/ Назва та номер ухвалення потужності :

企业地址 Establishment Address/Адреса потужності :

填表日期： 年 月 日

项目 Item/Пункт	主要条件及依据 Sanitation Conditions/Leagl basis/ Вимоги до санітарії/ Законодавча основа	填报要求及证明材料 Filling-in Requirements and Supporting Information/ Вимоги до заповнення, доповнюючі матеріали	审查要点 Key points of Review and Audit/ Ключові пункти перевірки та аудиту	符合性判定 Compliance (Yes/No)/ Відповідність (Так/Ні)	备注 Remarks/ Примітки
1. 企业基本情况 Basic Information of Establishment/ 1. Основні відомості про потужність					
1.基本情况 Basic information/ Основні відомості	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。 Articles 5、6、7 and 8 of the <i>Administration of Registration of Foreign Food Establishments intended to be imported into the P.R.China (Decree 248)</i> / Статті 5, 6, 7 та 8 «Положення про регулювання реєстрації іноземних підприємств-виробників імпортованих харчових продуктів». 2. 《中华人民共和国进出口食品	1.填写《进口蜂产品境外生产企业注册申请书》。 Fill in the form of <i>Application For Export of Beet Products to P.R.China/</i> Заповніть «Заяву на реєстрацію іноземного виробничого підприємства імпортованих продуктів бджільництва»	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。 Bee Products establishments shall fill the true information in the application form, which shall be in line with the actual production of the establishment and the information provided by the competent authority/ Підприємство з виробництва продуктів бджільництва має	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

	<p>安全管理办法》(海关总署令第249号)。 <i>Administrative Measures on the Inspection and Quarantine of Import and Export Food Safety</i> (Decree 249) / «Адміністративні заходи щодо перевірки та карантину безпечності імпортованих та експортованих харчових продуктів» (Наказ 249)</p> <p>3.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)。 National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Національний стандарт щодо безпечності харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)</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。 Protocol on Inspection and Quarantine of Bee Products to Be</p>		<p>заповнювати правдиві відомості. Основні відомості повинні відповідати інформації, яка надається компетентними органами держави-експортера, а також мають відповідати фактичному стану виробництва та переробки.</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。 Human resources (establishments and official veterinarians) shall be able to meet the needs of establishment production and official inspection control/ Трудові ресурси (підприємства та офіційних органів) мають бути в змозі забезпечити вимоги виробництва та переробки підприємства, а також щодо</p>		
--	---	--	--	--	--

	Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the General Administration of Customs of China (GACC)/ Протокол підписаний уповноваженим органом країни-заявника та Головним митним управлінням щодо інспекції та карантину меду, який ввозиться до КНР		здійснення офіційного контролю та інспекції. 3. 拟输华蜂产品应符合议定书规定的产品范围。 Bee products to be exported to China must fall within the scope of products specified in the Protocol/ Мед, який планується імпортувати до КНР, має відповідати асортименту продукції, визначеної Протоколом..		
2. 企业位置、车间布局和设施设备 Location, Workshop Layout and Facilities & Equipments/ 2. Розташування потужності, розміщення цехів, інфраструктура та обладнання					
2.1 企业选址 Site selection/ Розміщення потужності	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 3.1。 Article 3.1 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Стаття 3.1 Національного стандарту безпечності харчових продуктів. Загальні правила гігієни для	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）。 Provide pictures of the establishment location	厂区周围不应有污染源。 No pollution sources shall be found around the plant area/ Навколо території заводу не повинно бути джерел забруднення.	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

	виробництва харчових продуктів (GB14881)	and environment, indicating clearly the surrounding environment information (urban, suburban, industrial, agricultural, residential areas, etc.)/ Надайте фотографії навколишнього середовища території заводу в регіоні його розташування. На фотографіях необхідно вказати інформацію щодо довкілля (міські райони, райони передмість, промислові зони, сільськогосподарські зони та житлові райони)..			
2.2 厂区环境与布局 Bee Products establishment environment and layout/	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中3.2。 Article 3.2 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation	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	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。 The layout of the factory shall meet the needs of	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Tak <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

<p>Середовище та розміщення потужності з виробництва продуктів бджільництва</p>	<p>for Food Production(GB14881)/ Стаття 3.2 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні правила гігієни для виробництва харчових продуктів (GB14881)</p>	<p>室 (如适用) 等不同功能区。 Provide the factory floor plan , which shall indicate different functional areas such as production and processing, raw material / finished product storage, chemical storage room, laboratory (if applicable)/ Надайте план потужності на якому вказані різні зони виконання операцій та межі ділянок, такі як виробництво та обробка, зберігання сировини / готової продукції, приміщення для зберігання хімікатів, лабораторія (якщо застосовується).</p>	<p>production, and the functional areas are reasonably divided to be prevented from cross contamination/ План потужності повинен відповідати потребам виробництва, а функціональні зони розумно розділені, щоб запобігти перехресному забрудненню</p>		
<p>2.3 车间设计和布局</p>	<p>《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中</p>	<p>2.3 提供生产车间平面图, 车间平面图应明</p>	<p>车间布局应合理, 满足生产加工需要, 避免交叉污</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes/Так <input type="checkbox"/>不符合 No/Hi</p>	

<p>Design and layout of workshop/ Конструкція і план цехів</p>	<p>4.1. Article 4.1 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Стаття 4.1 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні правила гігієни для виробництва харчових продуктів (GB14881)</p>	<p>确标出清洁区和非清洁区的范围；标明人员更衣间、生产加工、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。 Provide the workshop floor plan, which shall clearly mark the scope of clean area and non clean area; Indicate functional areas such as personnel dressing room, production and processing room, tool and instrument cleaning and disinfection room; Indicate the flow direction of personnel and products in the workshop/ Надайте плани цехів (на якому вказані «чисті» та «брудні» зони),</p>	<p>染。 The layout of the workshop shall be reasonable to meet the needs of production and avoid cross contamination/ План цеху повинен відповідати потребам виробництва, а функціональні зони розумно розділені, щоб запобігти перехресному забрудненню.</p>		
--	---	--	---	--	--

		вказіть функціональні зони, такі як роздягальня персоналу, виробничо-обробне приміщення, приміщення для чищення та дезінфекції обладнання та інструментів; вказати напрямок руху персоналу і продукції в цеху.			
2.4 车间建筑结构与材料 building structure and materials of workshop/ Будівельні конструкції та матеріали в цехах	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中4.2。 Article 4.2 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Стаття 4.2 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні правила гігієни для виробництва харчових продуктів (GB14881)	2.4 提供车间顶棚、墙壁、地面、门窗的照片，能够说明其材质。 Provide pictures of workshop ceiling, wall, floor, doors and windows, which can explain their materials/ Надайте фотографії стелі цехів, стін, підлоги, дверей і вікон, які наглядно демонструють з яких матеріалів їх	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。 The building structure and material of the workshop meet the hygienic requirements for food production and processing, easy to clean and prevent food pollution/ Конструкції та матеріали в цехах мають відповідати гігієнічним	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

		зроблено.	вимогам до виробництва та переробки харчових продуктів, легко митись та запобігати забрудненню харчових продуктів.		
2.5 生产设施设 备 Production facilities and equipment/ Виробничі приміщення та обладнання	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中 5、6.2。 Articles 5 and 6.2 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Статті 5 і 6.2 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)	2.5.1 提供生产加工的主要设备设施清单。 Provide a list of major equipments and facilities/ Надайте перелік основного обладнання. 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。 Provide pictures of main production and processing, water supply, drainage, cleaning and disinfection, waste storage, personal	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。 Establishment shall be equipped with equipments in line with its production capacity.and And it can ensure that the sanitary conditions in the production and processing process meet the requirements/ Підприємство має бути укомплектоване виробничим обладнанням, яке забезпечує його виробничі потужності та може забезпечити відповідність умов при процесі виробництва та	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

		hygiene, lighting, temperature control (if applicable) and other equipment and facilities/ Надайте фотографії основного обладнання що бере участь у виробництві та обробці, водопостачанні, дренажу, очищенні та дезінфекції, зберіганні відходів, особистої гігієни, освітлення, контролю температури (якщо застосовно) та іншого обладнання та засобів.	обробки санітарним вимогам.		
2.6 仓储设施 Storage facilities/ Складські приміщення	《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。 Articles 5.1.8 and 10 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Статті 5.1.8 і 10 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва	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的储存库内相关图片。 Describe the sanitation management requirements of the storage and provide relevant pictures that	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，贮存和运输环境清洁卫生，有温度要求的仓库应有符合要求的温控设施。 Ensure that the raw materials, semi-finished	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

	харчових продуктів (GB14881)	can reflect the storage conditions/ Опишіть вимоги до управління щодо санітарії у складських приміщеннях та надайте відповідні зображення, які відображають умови зберігання.	products and finished products of products exported to China are clearly marked, stored in a special area, and the storage and transportation environment is clean and sanitary. Warehouses with temperature requirements shall have temperature control facilities that meet the requirements/Переконайтеся, що сировина, напівфабрикати та готова продукція, що експортується до Китаю, чітко позначені, зберігаються в спеціальному приміщенні, а середовище зберігання та транспортування є чистим та відповідає вимогам щодо гігієни. Склади, до яких застосовуються температурні вимоги повинні мати засоби контролю температури.		
--	------------------------------	---	---	--	--

3. 加工用水的供给 Water supply/ 3. Постачання води					
<p>3.1 加工用水的水质处理 (如适用)</p> <p>The treatment of water used in production (if applicable)/ Очищення води, що використовується у виробництві (якщо застосовно)</p>	<p>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。 Articles 5.1.1 and 5.1.2 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Статті 5.1.1 і 5.1.2 Національного стандарту безпечності харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)</p> <p>2.《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)。 <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749)/ Стандарти якості щодо питної води (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)。 In the case that the water source is owned by the establishment, please describe the relevant measures for water quality control and provide the latest test report on the water used in production (if applicable)/ Якщо підприємство має власні джерела води, будь ласка, поясніть які саме заходи вживаються для контролю якості води. До того ж надайте останній звіт про випробування якості</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。 Chlorine dosage for chlorination treatment must meet the requirements of <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749); in case of no chlorination treatment, the establishment must ensure that the water quality meets the requirements of <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749)/ Хлорування та дозування хлору повинне відповідати вимогам «Санітарних стандартів до питної води» (GB</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes/Так</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No/Hi</p> <p><input type="checkbox"/>不适用 NA (not applicable) /He застосовується</p>	

		води для виробництва (якщо застосовується).	5749); Якщо не проводиться хлорування, підприємство має забезпечити відповідність вимогам «Санітарних стандартів до питної води» (GB 5749).		
4. 蜂产品原料来源 Source of the raw material/ Джерела походження сировини					
4.1 养蜂环节 Beekeeping/ Бджільництво	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。 Protocol on Inspection and Quarantine of Bee products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC/ Протокол підписаний уповноваженим органом країни-заявника та Головним митним управлінням щодо інспекції та карантину меду, який ввозиться до КНР.	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料。 The list of apiaries or the extract honey rooms that provide raw materials for the enterprise(the list should include the information of the location of the apiary	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。 Apiaries or extract honey rooms that provide raw materials for bee products exported to China shall be approved and effectively supervised by the competent authority of the country where they are located, and comply with the relevant requirements of the bilateral protocol/ Пасіки	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

		<p>or the extract room.) and the supporting materials approved by the competent authorities of the country/ Надайте перелік пасік або потужностей з відкачки меду, які постачають сировину для підприємства (перелік повинен містити відомості про місцезнаходження пасіки або потужності з відкачки меду) та супровідні матеріали, затверджені компетентним органом країни.</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>або потужності з відкачки меду, які постачають сировину для виробництва продуктів бджільництва, що експортуються до Китаю, повинні бути затверджені та ефективно контролюватися компетентним органом країни, де вони розташовані, і відповідати відповідним вимогам двостороннього протоколу.</p>		
--	--	--	--	--	--

		<p>For the raw materials of bee products from a third country, provide the certification materials from compliance with the protocol on inspection and Quarantine of bee products exported to China (if applicable)/ Для сировини (продуктів бджільництва) з третьої країни надати матеріали щодо відповідності протоколу інспекції та карантину продуктів бджільництва, що експортуються до Китаю (якщо застосовується).</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> <p>Certification that the raw materials of bee</p>			
--	--	---	--	--	--

		products meet the requirements of bilateral protocols/ Надайте підтверджуючу інформацію, що сировина (продукти бджільництва) відповідають вимогам двосторонніх протоколів.			
4.2 原料验收 Raw material acceptance/ Приймання сировини	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。 Protocol on Inspection and Quarantine of Bee products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC/ Протокол підписаний уповноваженим органом країни-заявника та Головним митним управлінням щодо інспекції та карантину меду, який ввозиться до КНР. 2.《食品安全国家标准 食品生产	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。 Briefly describe the management requirements of the enterprise for the raw material suppliers of bee products (including apiaries and the extract honey rooms providing raw materials)/ Коротко опишіть	1.生产输华蜂产品的原料应是安全卫生，适合人类食用。 The raw materials for the production of bee products to be exported to China should be safe, hygienic and suitable for human consumption/ Сировина для виробництва продуктів бджільництва, які експортуються до Китаю, має бути безпечною, гігієнічною та придатною для споживання людиною.	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

	<p>通用卫生规范》(GB 14881) 中 7.1、7.2。 Articles 7.1 and 7.2 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Статті 7.1 і 7.2 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)</p>	<p>вимоги підприємства до постачальників сировини (продуктів бджільництва) (включаючи пасіки та потужності з відкачки меду, які постачають сировину). 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)。 Provide raw material acceptance system (including indicators, limits, acceptance requirements etc., including how to prevent toxic and harmful honey sources purchased)/ Надайте інформацію про систему приймання сировини (включаючи показники, ліміти,</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。 In accordance with the provisions of the bilateral protocol, effective measures shall be taken to prevent the bee products to be exported to China spreading related bee diseases/ Відповідно до положень двостороннього протоколу, необхідно вжити ефективних заходів для запобігання поширенню продуктів бджільництва, які експортуються до Китаю, пов'язаних із захворюваннями бджіл.</p>		
--	---	--	--	--	--

		<p>вимоги до прийнятності тощо, включаючи те, як уникається придбання із токсичних і шкідливих джерел меду)</p> <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。</p> <p>Provide the risk management system to prevent bee products from being infected by bee infectious diseases/ Надайте інформацію про систему управління ризиками для запобігання зараження продуктів бджільництва інфекційними хворобами бджіл</p>			
4.3 食品相关产品 Food-related	《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。	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 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

<p>products/ Інші продукти, що застосовуються у виробництві</p>	<p>Article 7.4 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production (GB14881)/ Стаття 7.4 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)</p>	<p>Briefly describe the procurement requirements of food packaging materials, detergents and disinfectants/ Коротко опишіть вимоги до закупівлі пакувальних матеріалів для харчових продуктів, миючих та дезінфікуючих засобів</p> <p>4.3.2. 简述直接与蜂产品接触的包装材料的消毒要求。</p> <p>briefly describes the disinfection requirements of packaging materials in direct contact with bee products/ Коротко опишіть вимоги до дезінфекції пакувальних матеріалів, які безпосередньо</p>	<p>The food-related productions should meet the food safety agreements to avoid food contamination/ Виробництво, пов'язане з харчовими продуктами, повинне відповідати угодам про безпечність харчових продуктів, щоб уникнути забруднення харчових продуктів.</p>		
---	--	---	--	--	--

		контактують продуктами бджільництва.	3			
5. 加工过程控制 / Контроль технологічного процесу						
5.1 加工过程 Processing process/Процес виробництва	<p>1. 《食品安全国家标准 蜂蜜》 (GB14963)。 National Food Safety Standard Honey (GB14963) / Національний стандарт безпечності меду для споживання людиною (GB14963)</p> <p>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。 Protocol on Inspection and Quarantine of Bee products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC/ Протокол підписаний уповноваженим органом країни-заявника та Головним митним управлінням щодо інспекції та карантину меду, який ввозиться до КНР.</p>	<p>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 料等)。 (for honey enterprises) Briefly describe the honey processing technology (including whether honey is heated and the maximum temperature and pressure of heating, the mesh</p>		<p>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。 Honey exported to China shall meet the basic definition requirements of honey. Bee products shall maintain their natural attributions and shall not add other food additives and food raw materials/ Мед, що експортується до Китаю, має відповідати основним вимогам визначення меду. Продукти бджільництва повинні зберігати свої природні властивості та</p>	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

		<p>number of filter screen, whether dehydration and concentration technology is used, whether food additives and other raw and auxiliary materials are added, etc)/ (Для потужностей, що займаються виробництвом меду) Коротко опишіть технологію обробки меду (включаючи інформацію щодо того, чи нагрівається мед, максимальна температура і тиск нагрівання, номер сита фільтрувальної сітки, чи використовується технологія зневоднення та концентрації, чи є харчові добавки та інша сировина та допоміжні матеріали тощо).</p>	<p>не містити інших харчових добавок та харчової сировини. 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。 Ensure that bee products exported to China do not Spread, and contain relevant bee diseases stipulated in the bilateral protocol/ Переконайтеся, що продукти бджільництва, які експортуються до Китаю, не поширюють та не містять збудників відповідних хвороб бджіл, передбачених двостороннім протоколом.</p>		
--	--	--	--	--	--

		<p>5.1.2 (蜂王浆企业适用) 简述生产加工工艺。</p> <p>(for royal jelly enterprises)Briefly describe the production and processing technology / (для підприємств з виробництва маточного молочка) Коротко опишіть технологію виробництва та переробки</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>In accordance with the provisions of the bilateral protocol, take effective measures to eliminate the risk of honeybee epidemic/ Відповідно до положень двостороннього</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>протоколу вжити ефективних заходів для усунення ризику епідемії медоносних бджіл.</p> <p>5.1.4 提供主要加工设备的图片。</p> <p>Provide pictures of main processing equipment/ Надайте фотографії основного технологічного обладнання</p>			
<p>5.2 卫生控制情况</p> <p>hygiene control/Контроль за гігієною</p>	<p>《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> <p>Articles 6.1、6.6 and 8 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Статті 6.1, 6.6 і 8 Національного стандарту безпечності харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)</p>	<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>Brief description of the basic requirements and management system of health control in the process of production and processing/ Короткий опис основних вимог та системи управління санітарним контролем у процесі</p>	<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。</p> <p>Effective hygiene control measures shall be implemented in the production and processing process to ensure the safety and hygiene of Bee products to be exported to China/ Для забезпечення безпеки та гігієни продуктів бджільництва, які експортуються до</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p>Yes/Так</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No/Hi</p>	

		<p>виробництва та переробки.</p> <p>5.2.2 提供加工车间实施卫生控制措施的图片。</p> <p>Provide pictures of hygiene control measures implemented in the processing workshop/ Наведіть зображення заходів з контролю гігієни, які впроваджуються в переробних цехах.</p>	<p>Китаю, у процесі виробництва та обробки повинні бути застосовані ефективні заходи гігієнічного контролю.</p>		
<p>5.3 自检自控情况</p> <p>self-control/ Внутрішній аудит</p>	<p>《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 9</p> <p>Article 9 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881) / Стаття 9 Національного стандарту безпечності харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)</p>	<p>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实验室的，提供委托实验室资质证明材料。</p> <p>In case of laboratory owned by the establishment, submit certificates for its</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>The establishment shall establish a self-control plan. The sampling, testing and limit criteria for raw materials and final products shall meet the requirements of competent authorities</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes/ Так</p> <p><input type="checkbox"/>不符合 No/ Hi</p>	

		<p>laboratory capability and qualification; in case of laboratory entrusted by a third party, provide the qualification of the laboratory entrusted/ У разі, якщо потужність має власну лабораторію, що належить потужності, надати сертифікати її акредитації та кваліфікації; у випадку лабораторії довіреної третьої сторони, надайте кваліфікацію довіреної лабораторії.</p> <p>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。</p> <p>Provide enterprise monitoring plan, including monitoring items, frequency, judgment standards,</p>	<p>and China to ensure the safety and wholesome of products/ Завод розробляє план самоконтролю. Критерії відбору проб, тестування та граничних критеріїв для сировини та кінцевої продукції повинні відповідати вимогам компетентних органів та Китаю для забезпечення безпеки та придатності продуктів.</p>		
--	--	---	--	--	--

		nonconforming treatment measures, etc/ Надайте план моніторингу підприємства, включаючи елементи моніторингу, частоту, критерії оцінки, заходи у разі невідповідності, тощо			
8. 化学品及包装材料管理 Management of Chemicals and Packaging Materials/ Використання хімічних речовин та пакувальних матеріалів					
8.1 化学品管理 储存 Management and storage of chemicals/ Управління та зберігання щодо хімічних речовин	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中7.4、8.3。 Articles 7.4 and 8.3 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Статті 7.4 і 8.3 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)	8.1.1 简述化学品领用与储存要求。 Brief description of chemical use and storage requirements/ Короткий опис вимог щодо застосування та зберігання хімікатів. 8.1.2 提供化学品存放间的图片。 Provision of pictures of chemical storage rooms/ Надати фотографії	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。 The chemicals (including disinfectants and other detergents) shall meet the requirements of local competent authorities and China/ Хімічні речовини (включно з дезінфікуючими та іншими миючими засобами) мають відповідати вимогам місцевого компетентного	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

		приміщень зі зберігання хімікатів.	органу та Китаю. 2.化学品应专区贮存、严格管理、明确标识。 The chemicals shall be stored in dedicated areas, strictly managed and clearly marked/ Хімікати повинні зберігатися у спеціально відведених місцях, суворо контролюватись та мати чітке маркування.		
8.2 内外包装材料管理储存 Management and storage of exterior and interior packing materials/ Використання та зберігання зовнішніх та внутрішніх пакувальних матеріалів	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中7.5、8.5。 Articles 7.5 and 8.5 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Статті 7.5 і 8.5 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)	8.2 提供内外包装材料适合进行蜂产品包装的证明材料。 Provision of supporting materials indicating the internal and external packing materials are suitable for bee products packaging/ Надайте допоміжну інформацію із зазначенням того, що внутрішні та зовнішні пакувальні матеріали придатні для	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。 Packing materials shall be free of any toxic and harmful substances and shall not change the characteristics of bee products/ Пакувальні матеріали не повинні містити будь-яких токсичних і шкідливих речовин і не повинні змінювати характеристики продуктів	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

		пакування продуктів бджільництва.	бджільництва.		
9. 废弃物处理及虫鼠害控制 Waste Disposal and Pest Control/ Утилізація відходів і боротьба зі шкідниками					
9.1 废弃物处 Waste disposal/Утилізація відходів	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中6.5。 Article 6.5 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Стаття 6.5 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)	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。 Provide the pictures of identification distinguished for edible product containers and waste storage containers in the room/ Надайте фото як ідентифікуються контейнери для їстівних продуктів і контейнери для зберігання відходів у цехах. 9.1.2 简述废弃物处理程序要求；如采用第	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。 Edible product containers and waste storage containers shall be clearly marked and distinguished/ Контейнери для харчових продуктів і контейнери для зберігання відходів повинні бути чітко позначені та розрізнені. 2.废弃物应区分存放、及时处理，避免对生产造成污染。 Waste shall be stored separately and treated in time to avoid contamination of	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

		<p>三方进行无害化处理，请提供第三方企业的相应资质。</p> <p>Brief description of waste disposal procedure and requirements; If a third party is contracted for biosafety disposal, please provide the corresponding qualification of the third party/ Короткий опис порядку та вимог до утилізації відходів; Якщо укладено контракт із третьою стороною на біобезпечну утилізацію, надайте відповідну кваліфікацію третьої сторони.</p>	<p>production/ Відходи слід зберігати окремо та вчасно обробляти, щоб уникнути забруднення виробництва.</p>		
<p>9.2 虫鼠害控制 Pest control/Контроль за шкідниками</p>	<p>《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中6.4。 Article 6.4 of National Food Safety</p>	<p>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。 Provision of the layout</p>	<p>应避免虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。 Pests shall be avoided from influencing the safety and</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 Yes/Так <input type="checkbox"/>不符合 No/Hi</p>	

	Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Стаття 6.4 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)	plan for pest control. If a third party undertakes, please provide the qualification of the third party/ Надайте план щодо боротьби зі шкідниками на потужності. Якщо третя сторона бере участь, будь ласка, надайте кваліфікацію третьої сторони.	sanitation of production/ Слід уникати впливу шкідників на безпеку та санітарію виробництва.		
10. 产品追溯和召回 Product Traceability and Recall/ Відстеження та відкликання продукції					
10. 产品追溯和召回体系 Product traceability and recall system/ Відстеження та відкликання продукції	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中 11、14。 Articles 11 and 14 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Статті 11 і 14 Національного стандарту безпечності харчових продуктів Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)	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。 Briefly describe the product traceability procedure, and take the batch number of a finished products as an	1.应通过批次号构成识别养蜂场或产品来源，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。 The apiaries or product sources shall be identified through the composition of batch numbers, and the backward and forward traceability shall be	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

	<p>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。</p> <p>Traceability and recall requirements as stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Bee Products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC/ Вимоги щодо відстеження та відкликання згідно з умовами Протоколу підписаного уповноваженим органом країни-заявника та Головним митним управлінням щодо інспекції та карантину меду, який ввозиться до КНР.</p>	<p>example to explain how to trace the finished products to the apiaries or establishment where the raw material come from/Коротко опишіть процедуру відстеження продукції та на прикладі номеру партії готової продукції поясніть, як відстежити готову продукцію до пасіки чи установи, звідки походить сировина.</p> <p>10.2 提供蜂产品加工原料、成品、半成品在存储、加工过程中进行批次标识的图片。</p> <p>Provide pictures of batch identification of raw materials, finished products and</p>	<p>realized through batch number, the records of acceptance and sales/ Пасіки або інші джерела продукту повинні ідентифікуватись за допомогою номерів партій, а зворотне та пряме відстеження має здійснюватися за допомогою номерів партій, записів про прийняття та продажі.</p> <p>2.应保证产品在加工、储存各环节均得到有效标识。</p> <p>It should ensure that products are effectively identified in all aspects of processing, storage and so on/ Має бути забезпечено ефективну ідентифікацію продуктів у всіх аспектах обробки, зберігання тощо.</p>		
--	---	---	---	--	--

		semi-finished products of bee products in storage and processing/ Надайте фото ідентифікаційної позначки партій сировини, готової продукції та напівфабрикатів продуктів бджільництва при зберіганні та переробці.			
11. 人员管理及培训 Personnel Management and Training/ Управління персоналом та навчання					
11.1 员工资格及健康管理 / Кваліфікація працівників та контроль за станом здоров'я	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中6.3。 Article 6.3 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Стаття 6.3 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні правила гігієни для виробництва харчових продуктів (GB14881)	11.1 提供员工雇佣前健康管理以及员工体检要求。 Provide pre-employment health management and medical examination requirements for employees/ Надайте інформацію щодо перевірок здоров'я працівників перед	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。 The employees must be medically examined and certified to be fit for the work in food processing establishments prior to employment/ Працівники перед прийомом на роботу повинні пройти медичний огляд і	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/ Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

		прийомом на роботу та вимоги до медичного огляду працівників.	отримати сертифікат про придатність до роботи на харчових підприємствах. 2.员工应定期体检并保存记录。 Employees shall take regular medical examinations and the records shall be kept/ Працівники повинні проходити регулярні медичні огляди, записи щодо яких мають зберігатись.		
11.2 人员培训 Personnel training/ Навчання персоналу	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中12。 Article 12 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)/ Стаття 12 Національного стандарту безпеки харчових продуктів. Загальні гігієнічні правила для виробництва харчових продуктів (GB14881)	11.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。 Provide employee annual training plan, including training content, assessment and records/ Надайте річний план навчання співробітників, включаючи зміст навчання, оцінювання	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。 The training content shall cover the Protocol on Inspection and Quarantine of Bee Products to Be Exported to China, Chinese laws and regulations and standard, etc./ Зміст навчання має охоплювати Протокол інспектування	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

		та записи.	та карантину продуктів бджільництва, які експортуються до Китаю, китайські закони та норми, стандарти, тощо.		
12. 声明 Declaration/ Засвідчення					
12.1 企业声明 Declared by establishment/ Засвідчення потужності		12.1 填写《进口蜂产品境外生产企业注册申请书》。 Fill in the <i>Application For Export of Honey to P.R.China/</i> Заповніть «Форму заявки на реєстрацію іноземного підприємства-виробника імпортованого меду».	应有法人签名和公司盖章。 The form shall be signed by responsible person and stamped with seal of the establishment/ Форма підписується відповідальною особою та скріплюється печаткою потужності.	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	
12.2 兽医主管当局 确认 Confirmed by Veterinary Authority/ Засвідчення ветеринарною		12.2 填写《进口蜂产品境外生产企业注册申请书》。 Fill in the <i>Application For Export of Honey Products to P.R.China/</i>	应有主管兽医签名和主管当局盖章。 The form shall be signed by official veterinarian in charge and stamped with official seal of the Authority/ Форма має	<input type="checkbox"/> 符合 Yes/Так <input type="checkbox"/> 不符合 No/Hi	

службою		Заповніть «Форму заявки на реєстрацію іноземного підприємства-виробника імпортованого меду»	бути підписана офіційним уповноваженим ветеринаром (інспектором) та скріплена печаткою уповноваженого органу.		
---------	--	---	---	--	--

Signature and stamp of the responsible person of establishment/ Підпис та печатка уповноваженої особи потужності: _____

Signature and stamp of the official veterinarian in charge/ Підпис та печатка уповноваженого органу (прізвище, ім'я та посада уповноваженого інспектора): _____