

Anexo 4

Condições e pontos a serem auditados para habilitação de estabelecimentos de pescados estrangeiros

Orientações para preencher a tabela:

1. De acordo com o Regulamento de Habilitação de Estabelecimentos de Alimentos Estrangeiros (Portaria nº 243 da GACC), os estabelecimentos de pescados estrangeiros que solicitam a habilitação para a exportação à China devem cumprir os requisitos sanitários prescritos nas leis, regulamentos e normas correspondentes e no Protocolo de Inspeção e Quarentena para a Exportação de Pescados para a China. A presente tabela é fornecida às autoridades competentes estrangeiras para realizarem auditoria oficial para os estabelecimentos de pescados a partir dos pontos a serem auditados abaixo listados. No caso de auto inspeção praticada pelos estabelecimentos antes de solicitação de habilitação, podem também aferir as próprias circunstâncias com os itens listados na tabela, assim como quando preencher a tabela e submeter documentos comprobatórios.

2. As autoridades competentes e os estabelecimentos de pescados estrangeiros devem avaliar a conformidade dos pontos por eles auditados.

3. Os materiais submetidos devem ser preenchidos em chinês ou inglês com conteúdo verídico e completo. Os anexos devem ser enumerados. O número e o conteúdo dos anexos devem corresponder exatamente aos na coluna "Requisitos de preenchimento e materiais comprobatórios" e a lista de anexos dos materiais comprobatórios deve ser submetida também.

4. "Produto aquático" refere-se a animais e vegetais aquáticos e os produtos de origem deles, incluindo águas-vivas, moluscos, crustáceos, equinodermas, cefalópodes, peixes, anfíbios, répteis, mamíferos aquáticos, assim como as

plantas marinhas como algas e os produtos de origem delas, excluindo os animais aquáticos vivos e materiais reprodutivos de animais e plantas aquáticos.

- Nova habilitação Renovação e expansão Restaurar a habilitação

Parte I Informações Básicas

1. Nome da empresa

2. Endereço

3. Número de habilitação

4. Autoridade de habilitação

5. Tipo de empresa

- Empresa de produção e processamento de pescados
 Navio de pesca congelante
 Navio de pesca e processamento
 Navio de pesca e transporte
 Câmara de estocamento

6. Tipos de produto a ser habilitado (listar nome específico de produto e condições de armazenamento: Salmão do Atlântico (Refrigerado / Congelado)

- Peixes:
 Crustáceos:
 Moluscos:
 Equinodermas:

- Águas-vivas:
- Plantas aquáticas:
- Outros (cefalópodes, anfíbios, répteis, mamíferos aquáticos, etc.):

7. Capacidade de produção e processamento (tonelada/ano, preencha a capacidade de armazenamento no caso de câmara de estocamento)

8. Destinos de exportação atuais

9. Nome, telefone e e-mail da pessoa de contato

10. Se a empresa realizou uma auto inspeção de acordo com os itens listados na tabela “Principais Condições e Pontos a Ser Auditados para a Habilitação dos Estabelecimentos de Pescados Estrangeiros” e atendeu aos requisitos correspondentes. (Sim/Não)

Parte II Declaração Corporativa

1. A empresa declara que os pescados exportados para a China e seu processo de produção estão em conformidade com as leis, regulamentos e normas chineses.

2. As informações acima preenchidas e os materiais adicionais submetidos são verdadeiros e corretos.

Nome e cargo do representante legal

Assinatura do representante legal e carimbo da empresa (data)

Parte III Confirmação da autoridade competente

Após análise, certifica-se que os materiais acima mencionados fornecidos pela empresa são verdadeiros e corretos, e as condições sanitárias da empresa atendem às leis, regulamentos e normas chineses.

Nome e cargo do responsável

Assinatura do responsável e carimbo da autoridade competente (data)

Parte IV Condições e pontos a ser auditados para habilitação de estabelecimentos de pescados estrangeiros

Item	Condições e fundamentos	Requisitos de preenchimento e materiais comprobatórios	Pontos-chave de inspeção	Avaliação de conformidade	Observação
1. Informação Básica do Estabelecimento					
1. Perfil da empresa	<p>1. Artigos 6 e 7 do Regulamento para Habilitação de Estabelecimentos de Alimentos Estrangeiros.</p> <p>2. Medida Administrativa de Supervisão de Inspeção e Quarentena para Pescados Importados e Exportados.</p> <p>3. Protocolo de Inspeção e Quarentena para Pescados Exportados para a China assinado entre a GACC e as Autoridades Competentes Estrangeiras.</p>	<p>1.1 Preenchimento</p> <p>1. Formulário de informações do estabelecimento estrangeiro de pescados.</p>	<p>1. Empresa deve preencher informações verídicas e consistentes com as apresentadas pelas autoridades competentes do país exportador e com as realidades de produção e processamento.</p> <p>2. Os pescados a serem exportados para a China devem cumprir o escopo estipulado em acordos, protocolos, memorandos relacionados à inspeção e quarentena de pescados exportados para a China.</p>	<p><input type="checkbox"/>Em conformidade</p> <p><input type="checkbox"/>Não em conformidade</p>	

2. Localização de estabelecimento e layout de oficina					
2.1 Seleção de localização e ambiente industrial	1. Itens 3.1 e 3.2 das Normas Gerais de Higiene para Produção de Alimentos (GB14881). 2. Itens 3.1 e 3.2 do Código Sanitário para Produção de pescados (GB20941).	2.1.1 Forneça o projeto da planta, indicando os nomes das diferentes áreas industriais. 2.1.2 Forneça imagens apresentando ambiente do local onde localiza a planta, indicando informações relevantes (áreas urbana, subúrbio, áreas industrial, agrícola e residencial).	1. O layout da planta atende às necessidades de produção e processamento. 2. Não há fonte de poluição na periferia da planta.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	
2.2 Layout de oficina	1. Item 4.1 das Normas Gerais de Higiene para Produção de Alimentos (GB14881). 2. Item 4.1 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941).	2.2 Forneça o projeto da oficina, indicando os fluxos de funcionário, logística e água, e processos de processamento e as áreas de limpeza.	1. O layout da oficina deve ser razoável, atendendo aos requisitos de produção e processamento e evitando contaminação cruzada.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	
3. Instalações e equipamentos					
3.1 Equipamentos de	1. Item 5.2.1 das Normas Gerais de Higiene para Produção de Alimentos (GB14881).	3.1 Forneça lista dos principais equipamentos e	1. A empresa deve estar equipada com equipamentos de produção	<input type="checkbox"/> Em conformidade	

produção e processamento	2. Item 5.2.1 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941).	instalações e sua capacidade nominal de processamento.	adequados à sua capacidade de produção.	<input type="checkbox"/> Não em conformidade	
3.2 Instalação de armazenamento	1. Artigo 10 das Normas Gerais de Higiene para Produção de Alimentos (GB14881). 2. Item 10.2 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941).	3.2 Se houver câmara de congelação, descreva requisitos de controle de temperatura e metodologia de monitoramento. (Se aplicável)	1. As instalações de armazenamento atendem aos requisitos de temperatura de armazenamento do produto.		
4. Água/gelo/vapor					
4.1 Água/vapor/gelo destinado a processamento e produção (se aplicável)	1. Norma Sanitária para Água Potável (GB 5749) 2. Item 5.1.1 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941). 3. Item 5.1.1 das Normas Gerais de Higiene para Produção de Alimentos (GB14881).	4.1.1 Disponibilize fotos mostrando fontes de água auto abastecidas ou instalações de abastecimento de água secundárias, e indicando medidas de proteção alimentar como se tiver responsável pela operação das instalações e estiverem	1. O plano de monitoramento de água industrial deve cobrir todas as saídas de água na fábrica. 2. Se os itens e métodos utilizados atendem aos requisitos prescritos na Norma Sanitária para Água Potável (GB5749). 3. Deve-se formular e implementar um procedimento de controle	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade <input type="checkbox"/> Não aplicável	

		<p>trancadas. (Se aplicável)</p> <p>4.1.2 Forneça plano de monitoramento para água destinada à produção e processamento e gelo/vapor (se aplicável) que tiver contato direto com alimento. Deve-se incluir item, metodologia, frequência, registro e resultado dos exames bacteriológicos e os últimos dois laudos.</p> <p>4.1.3 Forneça aditivos para água de caldeiras destinados à produção de vapor que tiver contato direto com alimento, e indicar se atende aos requisitos de produção e processamento de</p>	<p>sanitário para as instalações de abastecimento de água secundárias, e possuir medidas apropriadas de proteção alimentar.</p> <p>4. Os aditivos para água de caldeiras destinados à produção de vapor que tiver contato direto com alimento devem atender aos requisitos de produção e processamento de alimentos.</p>		
--	--	--	--	--	--

		alimentos.			
5. Matéria-prima e material de embalagem					
5.1 Verificação e aceitação de matéria-prim a	1. Artigo 7 das Normas Gerais de Higiene para Produção de Alimentos (GB14881). 2. Artigo 7 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941).	5.1 Apresente medidas para verificação e aceitação de matérias-primas e aditivos, incluindo critérios e métodos de aceitação.	1. Os critérios de aceitação de matérias-primas e aditivos e o cumprimento dos requisitos estipulados nos regulamentos e normas chineses.	<input type="checkbox"/> Em conformida de <input type="checkbox"/> Não em conformida de	
5.2 Origem de Matéria-pri ma	1. Item 7.2 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941). 2. O uso de tecidos não musculares, como vísceras, ovos, pele, barbatanas, escamas, ossos e conchas de animais aquáticos como matéria-prima para pescados, deve cumprir os requisitos prescritos na norma "Pescados de Origem Animal Frescos e Congelados" (GB 2733). 3. As matérias-primas dos pescados de origem animal devem estar em conformidade com as disposições de Pescados de Origem Animal Frescos e Congelados" (GB 2733) 4. As matérias-primas dos produtos	5.2.1 Se for matéria-prima oriunda de produto aquático processado ou para consumo cru com toxina biológica, forneça o relatório de teste mais recente. (Se aplicável) 5.2.2 Se for navio de pesca, forneça documentos oficiais de autorização de áreas operacionais, tempo de operação, espécies de pesca e descrição de	1. As matérias-primas oriundas de pescados processados com toxina biológica, como moluscos bivalves e baiacu, devem ser testadas, verificadas e tratadas de acordo com as regulamentações relevantes para garantir a segurança das matérias-primas. 2. As matérias-primas utilizadas devem atender aos requisitos prescritos nos acordos, protocolos e memorandos relacionados	<input type="checkbox"/> Em conformida de <input type="checkbox"/> Não em conformida de <input type="checkbox"/> Não aplicável	

	<p>de origem de algas devem obedecer à norma “as Algas e Seus Produtos” (GB 19643).</p> <p>5. Tabela 1 no código “Limite de Bactérias Patogênicas nos Alimentos” (GB29921)</p> <p>6. Itens 3.6 e 3.7 de Pescados de Origem Animal (GB10136)</p>	<p>metodologia de pesca. (Se aplicável)</p> <p>5.2.3 Se for matéria-prima para reprodução, forneça certificado de qualificação da fazenda. (Se aplicável)</p>	<p>à inspeção e quarentena de pescados exportados para a China.</p>		
<p>5.3</p> <p>Matérias-primas de moluscos bivalves (Se aplicável)</p>	<p>1. Item 7.2 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)</p> <p>2. Tabela 1 nos Limites de Bactérias Patogênicas em Alimentos (GB29921)</p> <p>3. Itens 3.6 e 3.7 de Pescados de Origem Animal (GB10136- 2015)</p>	<p>5.3.1 Fornecer explicação da localização da área marítima onde ficam os moluscos e a licença oficial para pescadores de moluscos bivalves.</p> <p>5.3.2 Fornecer tratamento de purificação de matérias-primas de moluscos.</p> <p>5.3.2 Fornecer medidas</p>	<p>1. Os moluscos bivalves devem provir de águas oficialmente permitidas para criação ou pesca, e devem ser purificados, se necessário. Os criadores ou pescadores de matérias-primas de moluscos devem ter a licença emitida pela autoridade oficial competente.</p> <p>2. Realiza-se regularmente</p>	<p><input type="checkbox"/> Em conformidade de</p> <p><input type="checkbox"/> Não em conformidade de</p> <p><input type="checkbox"/> Não aplicável</p>	

		de monitoramento de toxinas de moluscos em matérias-primas de moluscos.	teste de detecção de toxinas de moluscos para verificar a segurança das matérias-primas.		
5.4 Aditivos alimentares (Se aplicável)	<p>1. Item 7.3 das Normas Gerais de Higiene para Produção de Alimentos</p> <p>2. Item 7.3 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)</p> <p>3. Normas Nacionais de Segurança Alimentar - Normas para o Uso de Aditivos Alimentares (GB 2760)</p>	5.4 Lista de aditivos alimentares utilizados na produção e processamento (incluindo nome, finalidade, quantidade de adição, etc.).	1. Os aditivos alimentares usados na produção devem estar em conformidade com os regulamentos chineses relacionados com o uso de aditivos alimentares.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade <input type="checkbox"/> Não aplicável	
5.5 Materiais de embalagem	<p>1. Item 8.5 das Normas Gerais de Higiene para Produção de Alimentos (GB14881)</p> <p>2. Item 8.5 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)</p> <p>3. Acordo, memorando de entendimento e protocolo bilateral de inspeção e quarentena</p>	5.5.1 Fornecer documentos para comprovar que os materiais de embalagem interna e externa são adequados para embalagens de laticínios.	1. Os materiais de embalagem não afetam a segurança dos alimentos e as características do produto sob condições específicas de armazenamento e uso.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	

		5.5.2 Fornecer o formato da rotulagem dos produtos acabados a ser exportados para a China.	2. A embalagem e a rotulagem devem atender aos requisitos do acordo, memorando de entendimento e protocolo bilateral de inspeção e quarentena.		
6 Controle de produção e processamento					
6.1 Estabelecimento e operação do sistema HACCP	1. Item 8.1 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941) 2. Análise de Perigos e Sistema de Pontos Críticos de Controle (HACCP) - Requisitos gerais para Estabelecimentos de Alimentos (GB/T 27341)	6.1.1 Fornecer o fluxograma do processo de produção e processamento dos produtos a serem exportados à China, a análise de perigos e o plano HACCP; 6.1.2 Fornecer o relatório da supervisão CCP, o registro de	1. O plano HACCP deve analisar e controlar eficazmente os riscos biológicos, físicos e químicos; 2. O processo de produção deve ser razoável, e evitar a contaminação cruzada; 3. O estabelecimento do CCP deve ser científico e as medidas corretivas e de verificação devem ser adequadas.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade <input type="checkbox"/> Não aplicável	

		ações corretivas e o registro de atividades de verificação			
6.2 Controle de temperatura	1. Itens 8.2.2.1.4 e 8.2.2.1.6 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941) 2. Item 8.2.2.2.1 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941) (Aplicável aos pescados refrigerados)	6.2.1 Fornecer o método de descongelamento de matérias-primas e os requisitos de controle de temperatura em descongelamento (se aplicável). 6.2.2 Fornecer requisitos de controle de temperatura e equipamentos de monitoramento de temperatura em oficina de processamento e armazém. (Aplicável aos pescados	1. Controlar o tempo de descongelamento e a temperatura das matérias-primas. 2. As medidas de controle de temperatura devem ser implementadas na oficina de processamento de pescados refrigerados, e os pescados processados devem ser transferidos para a sala de refrigeração o mais rápido possível, onde deve ser equipada a indicação de temperatura.	<input type="checkbox"/> Em conformidade de <input type="checkbox"/> Não em conformidade de <input type="checkbox"/> Não aplicável	

		refrigerados).			
6.3 Pescados congelados	1. Item 8.2.2.2.2 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)	6.3.1 Fornecer o método de congelamento, os requisitos de controle de tempo e temperatura de congelamento de pescados congelados e os seus fundamentos de determinação. 6.3.2 Para pescado cru, deve-se fornecer a temperatura e o tempo do tratamento a frio.	1.Determinar o tempo e a temperatura de congelamento de acordo com a espessura, a forma e o volume de produção dos pescados, para garantir a passagem pela formação máxima de cristais de gelo o mais rápido possível. 2. Os pescados crus devem passar pelo tratamento a frio suficiente para garantir que os parasitas prejudiciais aos seres humanos sejam mortos. Devem ser conservados 7 dias a uma temperatura	<input type="checkbox"/> Em conformidade de <input type="checkbox"/> Não em conformidade de <input type="checkbox"/> Não aplicável	

			<p>abaixo de -20 °C; Devem ser congelados até ao estado sólido a uma temperatura ambiente de -35 °C ou abaixo e conservados por 15 horas a uma temperatura ambiente de -35 °C ou abaixo. Devem ser congelados até ao estado sólido a uma temperatura ambiente de -35 °C ou abaixo e conservados por 24 horas a uma temperatura ambiente de -20 °C ou abaixo.</p>		
6.4 Pescados secos (Se aplicável)	1. Item 8.2.2.2.3 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)	6.4 Fornecer o tempo e a temperatura de secagem, a umidade ambiental, a atividade de água em produtos	1. Deve-se garantir que a atividade de água em produtos secos esteja dentro de uma faixa segura.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	

		acabados e os métodos de embalagem e armazenamento.		<input type="checkbox"/> Não aplicável	
6.5 Pescados em conserva (Se aplicável)	1. Item 8.2.2.2.4 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)	6.5 Fornecer a quantidade de açúcar/sal nos pescados em conserva.	1. A produção de produtos em conserva deve adotar a quantidade de sal adequada para impedir a propagação de bactérias não halofílicas.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade <input type="checkbox"/> Não aplicável	
6.6 Pescados enlatados (Se aplicável)	1. Item 8.2.2.2.5 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)	6.6. Fornecer os requisitos de temperatura e tempo de esterilização de pescados enlatados de diferentes especificações e o mais recente registro de esterilização/ temperatura.	1. Os pescados enlatados devem garantir temperatura e tempo de esterilização suficientes.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	

		6.6.2 Fornecer relatórios de penetração e distribuição de calor de recipientes de esterilização de pescados enlatados de diferentes especificações.			
7. Limpeza e desinfecção					
7.1 Limpeza e desinfecção	1. Item 8.2.1 do Código Sanitário Geral para Produção de Alimentos (GB14881) 2. Item 8.2.1 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)	7.1 Fornecer medidas de limpeza e desinfecção, incluindo métodos e frequência de limpeza e desinfecção, e verificação do efeito de limpeza e desinfecção.	1. As medidas de limpeza e desinfecção devem ser capazes de eliminar a contaminação cruzada e atender aos requisitos sanitários.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	
7.2 Monitoramento	1. Itens .2.2.1.2 e 8.2.2.1.3 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)	7.2 Fornecer plano de monitoramento microbiológico do	1. O monitoramento deve cobrir as áreas onde os microrganismos são fáceis	<input type="checkbox"/> Em conformidade	

<p>microbiológico do ambiente</p>		<p>produto do ambiente e do processo de produção, incluindo itens de monitoramento, frequência, critérios de julgamento e medidas corretivas para resultados positivos.</p>	<p>de esconder e reproduzir. 2. Organização dos pontos de amostragem. No caso de grandes atividades de manutenção, construção ou pioria de condições sanitárias, deve-se adicionar pontos de amostragem necessários no plano de monitoramento. 3. Se ajusta a frequência do plano de monitoramento ambiental de acordo com os resultados do teste e a gravidade do risco de contaminação. 4. Medidas corretivas para resultados positivos</p>	<p><input type="checkbox"/> Não em conformidade</p>	
-----------------------------------	--	---	--	---	--

8. Controle de produtos químicos, resíduos e pragas					
8.1 Controle de produtos químicos	1. Item 8.3 do Código Sanitário Geral para Produção de Alimentos (GB14881-2013) 2. Item 8.3 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)	8.1 Descrever brevemente os requisitos de uso e armazenamento de produtos químicos.	1. Deve-se evitar a contaminação dos produtos químicos usados em produtos.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade <input type="checkbox"/> Não aplicável	
8.2 Gestão de resíduos	1. Item 8.1.4 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)	8.2.1 Fornecer as imagens de identificação dos recipientes de produtos comestíveis e de resíduos; 8.2.2 Descrever os requisitos do procedimento de tratamento de resíduos.	1. Os recipientes de produtos comestíveis e de resíduos devem ser identificados e distinguidos claramente; 2. Os resíduos devem ser armazenados separadamente, e devem ser tratados oportunamente, evitando a contaminação à produção.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	
8.3 Controle de pragas	1. Item 6.4 do Código Sanitário Geral para Produção de Alimentos (GB14881)	8.3 Fornecer os meios de controle de pragas e planta. Se a operação for realizada por	1. Deve-se evitar o impacto por pragas e roedores à segurança e higiene de produção.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em	

		terceiros, deve-se fornecer a qualificação do mesmo.		conformidade	
9. Rastreabilidade de produtos					
9 Rastreabilidade e recall	1. Item 11 do Código Sanitário Geral para Produção de Alimentos (GB14881) 2. Item 11 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)	9. Descrever brevemente o processo de rastreabilidade. Tomando um número de lote como exemplo, explique como rastrear o produto acabado até a matéria-prima.	1. Deve-se estabelecer um processo de rastreabilidade, para realizar a rastreabilidade bidirecional em toda a cadeia de matérias-primas, produção e processamento e produtos acabados.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	
10. Gestão e treinamento de pessoas					
10.1 Gestão de saúde e higiene de pessoas	1. Item 6.3 do Código Sanitário Geral para Produção de Alimentos (GB14881) 2. Item 6.3 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941)	10.1 Fornecer os requisitos de gestão de saúde antes de contratação e os requisitos de exame médico de	1. Os funcionários devem fazer exame médico antes de contratação para comprovar que estejam aptos a trabalhar em estabelecimentos de processamento de alimentos;	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	

		funcionários.	2. Os funcionários devem fazer exames médicos periodicamente e os registros devem ser devidamente guardados.		
10.2 Treinamento de pessoas	1. Item 12 do Código Sanitário Geral para Produção de Alimentos (GB14881) 2. Item 12 do Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941).	10.2 Fornecer o plano, conteúdo, avaliação e registros de treinamento anual de funcionários.	Os treinamentos devem abranger o conteúdo do memorando de entendimento, protocolo e acordo sobre inspeção e quarentena para a exportação de pescado para a China, as legislações chinesas.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	
11. Autoinspeção e autocontrole					
11. Inspeção de produtos acabados	1. Item 9 do Código Sanitário Geral para Produção de Alimentos (GB14881) 2. Código Sanitário para Produção de Pescados (GB20941) 3. Normas Nacionais de Segurança Alimentar - Pescados de Origem Animal Frescos e Congelados (GB 2733)	11.1 Fornecer itens de inspeção, indicadores, métodos de inspeção e frequência de produtos acabados. 11.2 No caso de que o estabelecimento possui seu próprio laboratório, deve submeter o	1. Os itens de inspeção dos produtos acabados deve atender aos requisitos das normas chinesas.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	

	<p>4. Normas Nacionais de Segurança Alimentar - Pescados de Origem Animal (GB 10136)</p> <p>5. Normas Nacionais de Segurança Alimentar – Tempero para Pescado (GB 10133)</p> <p>6. Normas Nacionais de Segurança Alimentar - Algas e Seus Produtos (GB 19643)</p> <p>7. Normas Nacionais de Segurança Alimentar - Normas para o Uso de Aditivos Alimentares (GB 2760)</p> <p>8. Normas Nacionais de Segurança Alimentar - Limites de Micotoxinas em Alimentos (GB 2761)</p> <p>9. Normas Nacionais de Segurança Alimentar - Limites de Contaminantes em Alimentos (GB 2762)</p>	<p>certificado de qualificação e capacidade do laboratório; caso o estabelecimento utilize o laboratório de terceiros, deve submeter o certificado de qualificação do laboratório de terceiros.</p>			
--	---	---	--	--	--

	<p>10. Normas Nacionais de Segurança Alimentar - Limites Máximos de Resíduos para Agrotóxicos em Alimentos (GB 2763)</p> <p>Padrões de Concentração Restritos para Substâncias Radioativas em Alimentos (GB 14882)</p> <p>Normas Nacionais de Segurança Alimentar - Pepino do Mar Seco (GB 31602)</p>				
12. Declaração					
11.1 Declaração do estabelecimento	1. Artigos 6 e 7 do Regulamento para Habilitação de Estabelecimentos de Alimentos Estrangeiros.		Conter a assinatura da pessoa jurídica e selo do estabelecimento	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em conformidade	
11.2 Confirmação da autoridade	1. Artigos 6 e 7 do Regulamento para Habilitação de Estabelecimentos de Alimentos Estrangeiros.		Conter a assinatura do pessoal e selo da autoridade competente.	<input type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Não em	

competente				conformida de	
------------	--	--	--	------------------	--