



การจัดเตรียมเอกสารให้สอดคล้องตามแบบประเมิน ข้อกำหนดการขึ้นทะเบียนสำหรับสถานประกอบการ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน

๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๕

นางสาวอุมาภรณ์ สุจริตทวีสุข

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ

กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

Checklist แยกตามประเภทสินค้า

Checklist Edible Fat and Oil (5_2_1) น้ำมัน ไขมันจากพืชเพื่อการบริโภค รวมถึงเมล็ดพืชที่ให้น้ำมัน

Checklist Stuffed Pasta (5_2_2) ผลิตภัณฑ์จากแป้งสำเร็จรูปยัดไส้ (ไส้พืช)

Checklist Edible Grains (5_2_3) ธัญพืชเพื่อการบริโภค เช่น ข้าว ข้าวโอ๊ต ข้าวฟ่าง

Checklist Grain Milling (5_2_4) ผลิตภัณฑ์จากธัญพืชขบเพื่อการอุตสาหกรรมและข้าวมอลต์ (เมล็ดหรือ รากและหัวของพืชขบเป็นผง เช่น แป้งต่างๆ ไม่รวมแป้งมันสำปะหลัง)

Checklist Dehydrate Veg . (5_2_5) ผักสดและผักอบแห้ง (รวมถึงเห็ด และเมล็ดพืชตระกูลถั่วอื่นๆที่ไม่ใช่ถั่วเหลือง)

Checklist Nut and Seed (5_2_6) ถั่ว เช่น วอลนัท เกาลัด เมล็ดแอปปริคอต เมล็ดอัลมอนต์ พีแคน พิสตาชิโอ ลูกจันทน์เทศจีน ถั่วแมคคาเดเมีย ถั่วไพน์ เป็นต้น เมล็ดพืช เช่น เมล็ดแตง ผลไม้ ผัก และพืชอื่นๆ รวมทั้งเมล็ดแตงโมและเมล็ดฟักทอง

Checklist Plant spices (5_2_7) เครื่องปรุงรส

Checklist Dried Fruit (5_2_8) ผลไม้อบแห้ง (รวม แห้งอบแห้ง ฟรุตตราย แต่ไม่รวมแช่เยือกแข็ง)

Checklist coffee Beans (5_3_6) เมล็ดกาแฟและเมล็ดโกโก้ที่ไม่ผ่านการคั่ว

Checklist

Appendix 5-2-8

Conditions and Key Points of Control Inspection for Registration of Overseas Production
Enterprises of Imported Dried Fruits

附件 4-2-8

进口干果境外生产企业注册条件
及对对照检查要点

Registration No.: ทะเบียนเลขที่ DOA
Enterprise Name: ชื่อ บริษัท
Address: ที่อยู่ บริษัท
Date of Filing: วันที่กรอกข้อมูล
Notes:

注册编号:
企业名称:
企业地址:
填表日期:
填表说明:

Checklist

1. According to the Regulations on the Registration Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food (Decree No.248 of the General Administration of Customs), the sanitary conditions of overseas manufacturers of dried fruits 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 dried fruits to be exported to China. This form is for the official inspection of dried fruits production enterprises by overseas competent officials of imported dried fruits according to the listed main conditions and basis against the review points; At the same time, the overseas dried fruits production enterprises shall fill in and submit supporting materials according to the listed main conditions and basis, and carry out self - inspection against the key points of review for self - assessment before the enterprise applies for registration.

2. Foreign competent authorities and foreign (dried fruits) production enterprises must make a truthful judgment of conformity according to the actual situation of the control inspection.

3. The submitted materials shall be truly filled out in Chinese or English. The Appendix shall be numbered, and their numbers and contents shall accurately correspond to the item numbers and contents in the column of "Filling Requirements and Supporting Materials". The list of supporting materials shall be attached.

4. Dried Fruits refer to the dry fruit products made of fresh fruit by drying, dehydration, and other dehydration processes.

ผู้ผลิต ที่ขอขึ้นทะเบียนส่งออกจีนจะต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องของกฎหมาย ข้อบังคับ และมาตรฐานของจีน โดยให้สอดคล้องกับข้อกำหนดการตรวจสอบ และกักกันของจีน

ควรงกรอกและส่งเอกสารประกอบ ตามเงื่อนไขหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุไว้ สถานประกอบการที่ผลิต XXX สามารถตรวจสอบตนเองและประเมินตนเองเบื้องต้น

Items	Conditions and bases	Filling requirements and supporting materials	Key points for review	Conformity determination	Remarks
1. Enterprise Overview					
1.1. Enterprise Overview	1. Articles 5, 6, 7, and 8 of the Provisions of the People's Republic of China on the Administration of Registration of Overseas Imported Food Production Enterprises (Decree No. 248 of the General Administration of Customs) 2. Protocol on Inspection and Quarantine of dried fruits to Be Exported to China signed by and between the competent authority of the applicant state and the General Administration of Customs	1.1.1 Fill out the: 1. form of basic information of overseas production enterprises of dried fruits. 1.1.2 An enterprise shall provide the production and operation information in the past 2 years (or information since the establishment of the enterprise in case of establishment for less than 2 years), including the production capacity, annual actual output (by variety), export volume (if any, by variety and country), etc.	1. Enterprises should truthfully fill in the information. The basic information should be consistent with that submitted by the competent authority of the exporting country and with the actual production and processing. 2. The dried fruits to be exported to China shall conform to the product scope stipulated in relevant agreements, protocols, and memorandums on inspection and quarantine of the dried fruits to be exported to China.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
<p>1. ข้อมูลพื้นฐานบริษัทผู้ผลิต (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)</p> <p>กรอกข้อมูลการผลิตและการดำเนินงาน ใน 2 ปี (ช่วงปี 63-64 เท่านั้น) ย้อนหลังนับจากวันที่ตรวจสอบ (หากจัดตั้งขึ้นน้อยกว่า 2 ปี ให้ข้อมูลตั้งแต่ก่อตั้งบริษัท) กำล้งการผลิตสูงสุด การผลิตจริง (สถิติตามชนิดผลิตภัณฑ์) และ ปริมาณการส่งออก</p> <p>ข้อมูลที่กรอกในใบสมัครตรงกับข้อมูลที่ส่งให้ CA สอดคล้องตามความเป็นจริง</p>					

1.2 Management system	1. Articles 5, 6, 7, and 8 of the Provisions of the People's Republic of China on the Administration of Registration of Overseas Imported Food Production Enterprises (Decree No. 248 of the General Administration of Customs) 2. Protocol on Inspection and Quarantine of dried fruits to Be Exported to China signed by and between the competent authority of the applicant state and the General Administration of Customs	1.2 Enterprises shall provide management system documents in terms of phytosanitary prevention and control, food safety management, personnel management, chemical use, raw material acceptance, storage management, finished product export inspection, recall of unqualified products, traceability management, etc.	The enterprise shall establish and effectively implement management procedure documents covering but not limited to the phytosanitary prevention and control, food safety management, personnel management, use of chemicals, acceptance of raw materials, warehouse management, an inspection of the finished product for export purposes, recall of nonconforming products, and traceability management.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
<p>1.2 เอกสารระบบการจัดการ สำหรับการป้องกันและการควบคุมสุขอนามัยพืช(ศัตรูพืชกักกัน) การจัดการความปลอดภัยของอาหาร</p> <p>: การจัดการด้านบุคลากร การใช้สารเคมี การรับวัตถุดิบ การจัดเก็บ การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ก่อนการส่งออก การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด การตรวจสอบย้อนกลับ เป็นต้น</p>					

1.3 Management organization	1. Articles 5, 6, 7, and 8 of the Provisions of the People's Republic of China on the Administration of Registration of Overseas Imported Food Production Enterprises (Decree No. 248 of the General Administration of Customs) 2. Protocol on Inspection and Quarantine of dried fruits to Be Exported to China signed by and between the competent authority of the applicant state and the General Administration of Customs	1.3 Provide the information on the personnel assigned by the enterprise management organization and the departments or posts related to phytosanitary and food safety management.	The enterprise shall set up a department or post responsible for the management of plant health and food safety, and shall have management personnel with the background of these professions.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
-----------------------------------	--	---	--	--	--

1.3 องค์กร

แผนผังองค์กร ระบุผู้รับผิดชอบ/แผนก/หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับเกี่ยวกับสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของอาหาร แสดงแผนผังองค์กร ระบุชื่อผู้รับผิดชอบ (รายชื่อสอดคล้องกับเอกสารอบรมข้อ 10)

2. Enterprise Location and Workshop Layout

2.1 Site Selection and Plant Environment	1. Articles 3.1 and 3.2 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	2.1.1 Provide a plant plan, indicating the names of different operation areas. 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).	1. The plant layout meets the needs of production and processing. 2. There is no pollution source around the plant.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
2.2 Workshop Layout	1. Article 4.1 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	2.2 Provide a workshop plan, indicating people flow, material flow, water flow, processing flow, and different cleaning areas.	1. The workshop shall be adapted to the production capacity and the arrangement of the equipment in terms of its area and height, conform to the technological process and safety and hygiene requirements of the processed products, and prevent cross contamination. 2. Openable doors and windows in the workshop and access to the outside shall be provided with facilities for preventing insects, rats, birds, and bats.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	

2. ที่ตั้งและสถานที่ผลิต (กรอกข้อมูลเหมือนกันยกเว้นกลุ่มสินค้านมเน่า)

- 2.1 แผนผังโรงงานระบุขั้นตอนการผลิต **แนบภาพประกอบพื้นที่โดยรอบของสถานที่ผลิต /ระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ แผนที่ตั้งโรงงาน**
- 2.2 แผนผังอาคาร ระบุเส้นทางเดินพนักงาน ผลิตภัณฑ์ และระบุตำแหน่งอุปกรณ์/เครื่องมือที่สำคัญ

GB4881-2013 มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ สุขอนามัยทั่วไปในการผลิตอาหาร



3.1 Site selection

3.1.1 For the plant, areas which have large contamination on food shall not be selected. If a place has obviously adverse effect which can't be improved by taking measures on food safety and food edibility, the plant shall not be built in the place.

3.1.2 For the plant, sites where hazardous waste, dust, harmful gas, radioactive substance and other diffusive contaminants can't be eliminated effectively shall not be selected.

3.1.3 For the plant, regions where flood disaster can easily occur should not be selected; if it's difficult to keep away, necessary precaution measures shall be designed.

3.1.4 There should not be potential locations with a large number of insect pest breeding around the plant; if it's difficult to keep away, necessary precaution measures shall be designed.

3.2 Plant surroundings

3.2.1 Potential contamination risk of the surroundings to food production shall be considered and appropriate measures shall be taken to reduce it to the minimum level.

3.2.2 The plant shall be arranged reasonably; each functional area shall be obviously divided with appropriate separation or partition measures to prevent cross contamination.

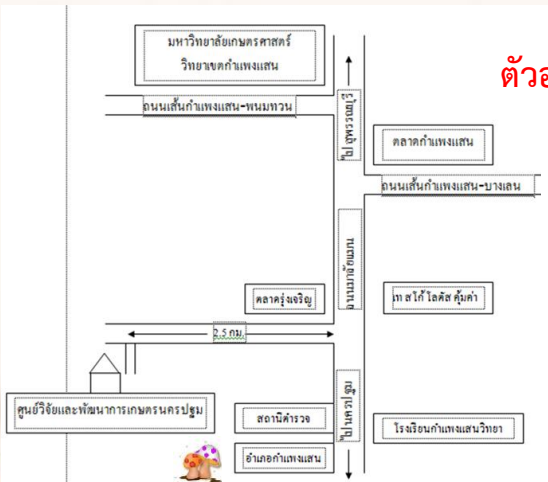
3.2.3 For the road in the plant, concrete, tar or other hard materials shall be paved; necessary measures shall be taken for vacant land, for example, cement, floor tile or lawn shall be paved to maintain clean surrounding and prevent raising dust and accumulating water under normal weather.

3.2.4 Plant greening shall be kept a proper distance from the production workshop, and vegetation shall be maintained periodically to prevent insect pest from breeding.

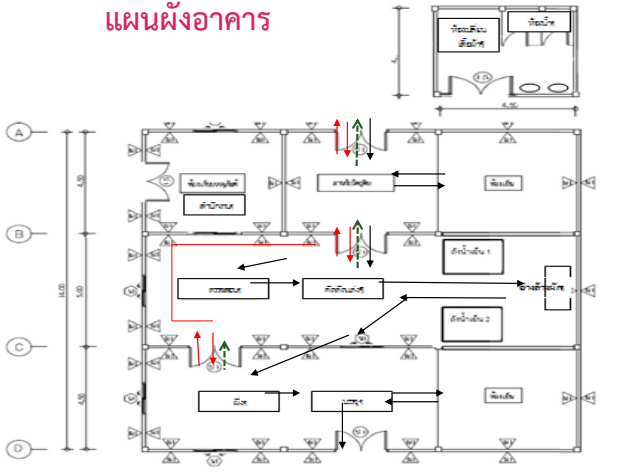
แปลภาษาอังกฤษกำกับด้วย

ตัวอย่าง

- ↑ เส้นทางการผลิต
- ↑↑ ทางเดินพนักงาน
- ↑↑↑ เส้นทางลำเลียงขยะ



แผนผังอาคาร



2. Enterprise Location and Workshop Layout					
2.1 Site Selection and Plant Environment	1. Articles 3.1 and 3.2 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881) 2. Article 3.2 in the National Food Safety Standard—Specification for Production Hygiene of Edible Vegetable Oil and Its Product (GB 8955)	2.1.1 Provide a plant plan, indicating the names of different operation areas. 2.1.2 The ground used for stacking and drying oil seeds shall not pollute food vegetable oil seeds, such as asphalt ground.	1. The plant layout meets the needs of production and processing. 2. There is no pollution source around the plant.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
2.2 Workshop Layout	1. Article 4.1 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881) 2. Articles 4.2 and 4.3 in the National Food Safety Standard—Specification for Production Hygiene of Edible Vegetable Oil	2.2 Provide workshop plan. The edible oil filling area shall be separated from other operation areas to prevent cross contamination.	1. There shall be no factors that may cause contamination to products around the growing area of the enterprise	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	

2. ที่ตั้งและสถานที่ผลิต (เฉพาะกลุ่มสินค้าน้ำมันงา)

2.1. แผนผังโรงงาน

2.1.1 ระบุขั้นตอนการผลิต **แนบภาพประกอบพื้นที่โดยรอบของสถานที่ผลิต /ระบุข้อมูลสภาพแวดล้อมโดยรอบ แผนที่ตั้งโรงงาน**

2.1.2 พื้นที่ใช้สำหรับเก็บและตากเมล็ดให้แห้งสำหรับพืชน้ำมันไม่ควรก่อให้เกิดมลพิษในน้ำมัน เช่น พื้นยางมะตอย

2.2 โครงสร้างสถานที่ผลิต

จัดทำแผนผังอาคารผลิต ควรแยกพื้นที่บรรจุน้ำมันที่บริโภคได้ออกจากพื้นที่ปฏิบัติงานอื่นเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม

แสดงแผนผังอาคารผลิต ระบุเส้นทางเดินคน การจัดเก็บผลิตภัณฑ์



1. น้ำมันงา

3. Facility and Equipment					
3.1 Production and Processing Equipment	1. Article 5.2.1 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	3.1 Provide a list of main equipment and facilities and design processing capacity.	1. The enterprise should be equipped with production and processing equipment suitable for the production capacity.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
3.2 Storage Facility	1. Article 10 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881) 2. National Food Safety Standard—Hygienic Standard for Dried Fruits Food (GB 16325)	3.2 Please describe the temperature control requirements and monitoring methods if there is a cold storage. (If applicable)	1. Storage facilities shall keep dry and ventilated and meet the basic requirements for product storage as well as the requirements for preventing insects, temperature control, and humidity control. 2. The product shall not be stored with toxic, harmful, odorous, volatile, and corrosive articles.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	

3. เครื่องมือ/อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

3.1 มีการออกแบบติดตั้งอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่สำคัญ และสะดวกในการปฏิบัติงาน

แสดงภาพเครื่องมือและอุปกรณ์ที่สำคัญในการผลิต

3.2 สถานที่จัดเก็บ **ภาพถ่ายบริเวณที่จัดเก็บสินค้า(โกดัง) ระบุจำนวน และขนาด (ตรงกับที่กรอกข้อมูลในระบบ)**

* หากมีการใช้ห้องเย็น โปรดอธิบายการควบคุมอุณหภูมิและวิธีการตรวจสอบบันทึกอุณหภูมิ

4. Water/Ice/Steam					
4.1 Water/ice/steam for production and processing (if applicable)	1. National Food Safety Standard—Standard for Drinking Water Quality (GB 5749) 2. Articles 5.1.1 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	4.1.1 The enterprise shall ensure that the water quality complies with the requirements for production and processing, and shall provide the test report of water for production and processing as required. 4.1.2 Water for food processing and other water not in contact with food (such as indirect condensate, sewage, or wastewater) shall be conveyed in completely separated pipelines to avoid cross contamination.	The enterprise shall inspect the water quality of production water (if used) to ensure it meets safety requirements.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	

4. น้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ

4.1 มีผลทดสอบคุณภาพน้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ ของน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต (ถ้าใช้) เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยแบบผลวิเคราะห์น้ำครั้งสุดท้าย(ไม่เกิน 1 ปี)

ผลวิเคราะห์ต้องผ่านเกณฑ์ทั้งหมด ทั้งด้านสารเคมีและจุลินทรีย์ (GB5749 มาตรฐานสำหรับน้ำดื่มบริโภค)



4. ธัญพืชฯ



5. ผักสดฯ



6. ถั่วเปลือกแข็ง



7. เครื่องปรุงรส



8. ผลไม้อบแห้ง

4. น้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ (GB5749-2006 มาตรฐานสำหรับน้ำดื่มบริโภค)



Indicators	Limits
1. Microbiological indicators^a	
Total coliform/ (MPN/100mL or CFU/100mL)	Not detected
Heat-resistant coliform/ (MPN/100mL or CFU/100mL)	Not detected
Escherichia coli/ (MPN/100mL or CFU/100mL)	Not detected
Aerobic bacterial count/ (CFU/mL)	100
2. Toxicology indicators	
Arsenic/ (mg/L)	0.01
Cadmium/ (mg/L)	0.005
Chromium (VI)/ (mg/L)	0.05
Lead/ (mg/L)	0.01
Mercury/ (mg/L)	0.001
Selenium/ (mg/L)	0.01
Cyanide/ (mg/L)	0.05
Fluoride/ (mg/L)	1.0
Nitrate (as N)/ (mg/L)	10 20 (when restricted by ground water)
Trichloromethane/ (mg/L)	0.06
Carbon tetrachloride/ (mg/L)	0.002
Bromate (using O ₃)/ (mg/L)	0.01
Formaldehyde (using O ₃)/ (mg/L)	0.9
Chlorite (using chlorine dioxide for disinfection)/ (mg/L)	0.7
Chlorate (using chlorine dioxide for disinfection)/ (mg/L)	0.7
3. Sensory properties and general chemical indicators	
Chroma (platinum cobalt chromaticity unit)	15

Turbidity (scattering turbidity unit)/ NTU	1 3 (when restricted by water source and purification technology)
Smell	No abnormal odor
Visible substances	
pH	6.5 and 8.5
Aluminum/ (mg/L)	0.2
Iron/ (mg/L)	0.3
Manganese/ (mg/L)	0.1
Copper/ (mg/L)	1.0
Zinc/ (mg/L)	1.0
Chloride/ (mg/L)	250
Sulfate/ (mg/L)	250
Total dissolved solids/ (mg/L)	1000
Total hardness (as CaCO ₃)/ (mg/L)	450
Oxygen consumption (COD _{Mn} , as O ₂)/ (mg/L)	3 5 (when restricted by water source and the original oxygen consumption)(mg/L)
Volatile phenols (as phenol)/ (mg/L)	
Total phenols/ (mg/L)	0.002
Anion synthetic detergent/ (mg/L)	0.3
4. Radioactivity index ^b	Guidance value
Total radioactivity a/ (Bq/L)	0.5
Total radioactivity b/ (Bq/L)	1

^a MPN stands for most probable number; CFU stands for colony forming unit. It is necessary to conduct further test about escherichia coli or heat-resistant coliform bacteria when total coliform bacteria is detected in the water samples. If total coliform bacteria is not detected in the water samples, there is no need to test escherichia coli or heat-resistant coliform bacteria.

^b If radioactive indicators are beyond guidance values, nucleide analysis and evaluation should be taken to determine whether the water can be drunk or not.

4. Water/Ice/Steam				
4.1 Water/ice/steam for production and processing (if applicable)	1. National Food Safety Standard—Standard for Drinking Water Quality (GB 5749) 2. Articles 5.1.1 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	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) 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. 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.	1. The production water monitoring plan shall cover all water outlets in the plant. 2. Whether the projects and methods conform to the requirements of the National Food Safety Standards for Drinking Water Quality (GB 5749) 3. Hygiene control procedures shall be formulated and implemented for the secondary water supply facilities, and appropriate food protection measures shall be in place. 4. Boiler additives used in the production of steam in direct contact with food shall meet the requirements of food production and processing.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA

4. น้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ

4.1.1 แหล่งน้ำที่ใช้หรือแนวภาพถ่ายของแหล่งน้ำ และ มีการควบคุมระบบน้ำ หรือเป็นระบบปิด หรือมีการล็อกกุญแจ โดยมีบุคลากรที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยอาหาร (ถ้ามี)

4.1.2 มีแผนการตรวจสอบน้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ ที่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร (ถ้ามีการใช้) แสดงรายการ วิธีการและความถี่ บันทึกและผลการทดสอบ แสดงผลวิเคราะห์ครั้งสุดท้าย

4.1.3 การผลิตไอน้ำที่ใช้สัมผัสโดยตรงกับอาหารหากมีการเติมสาร ให้อธิบายว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของการผลิต/แปรรูปอาหารหรือไม่ หากมีการเติมสาร เช่นสารป้องกันการเกิดตะกรันและอื่นๆ ต้องเป็นสารที่อนุญาตให้ใช้และไปตามข้อกำหนด



1. น้ำมันพืช



2. แป้งแปรรูป



3. ธัญพืชเพื่อการบริโภค



9. เมล็ดกาแฟ

5. Raw and Auxiliary Materials and Packaging Materials				
5.1 Acceptance and control of raw materials and excipients	1. Article 7 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881) 2. National Food Safety Standard—Hygienic Standard for Dried Fruits Food (GB 16325)	5.1 Provide acceptance measures for raw materials and additives, including acceptance standards and methods.	1. Acceptance standards for raw materials and additives, and their compliance with the requirements of Chinese laws and standards. 2. Before the raw materials are allowed to enter, the enterprise shall check the plant quarantine and food safety of the raw materials, or take necessary pest control measures to ensure that the raw materials meet the requirements of work safety, and establish the records of acceptance and pest control, which shall be kept for no less than 2 years.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming

5. วัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์

(กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

5.1 มาตรการรับวัตถุดิบและวัตถุดิบอาหาร รวมถึงเกณฑ์และวิธีการยอมรับ มีมาตรฐานในการวัตถุดิบ ตรวจสอบด้านสุขอนามัยพืช และความปลอดภัยของอาหารของวัตถุดิบก่อนเข้าสู่โรงงาน หรือใช้มาตรการที่จำเป็นเพื่อให้แน่ใจว่าวัตถุดิบตรงตามข้อกำหนดของการผลิตที่ปลอดภัย จัดทำบันทึกการรับและจัดเก็บบันทึกอย่างน้อย 2 ปี

แสดง 1. เกณฑ์การยอมรับวัตถุดิบ บันทึกการรับ มีเกณฑ์การตรวจสอบด้านศัตรูพืช สำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

5.2 Source of Raw Materials	1. National Food Safety Standard—Hygienic Standard for Dried Fruits Food (GB16325) 2. National Food Safety Standards - Standard for the Use of Food Additives (GB 2760) 3. National Food Safety Standard - Limit of Mycotoxins in Foods (GB 2761) 4. National Food Safety Standard - Limit of Contaminants in Foods (GB 2762) 5. National Food Safety Standard - Maximum Residue Limits for Pesticides in Food (GB 2763)	5.2.1 Provide the test report on the latest product conforming to China's national food safety standards. (If applicable) 5.2.1 Provide materials to demonstrate that the raw materials purchased for the enterprise's production shall come from any area without the reporting of quarantine pests under close supervision of the Chinese government, and raw material suppliers shall have the qualification required by the local regulations.	1. The raw materials used shall meet the requirements stipulated in Chinese laws and regulations, national food safety standards, relevant agreements, protocols, and memorandums on inspection and quarantine, and other provisions of the dried fruits exported to China. 2. Whether the enterprise has established raw material conformity assessment and implemented traceability management for the purchased raw materials in accordance with the requirements of the agreement.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
-----------------------------	--	---	---	--	--

5.2 แหล่งวัตถุดิบ (กรอกข้อมูลเหมือนกันยกเว้นกลุ่มสินค้ามัน้ำน้า)

5.2.1 มีรายงานผลทดสอบล่าสุด ว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของจีน (ถ้ามี)

แสดง รายงานผลทดสอบตามเกณฑ์การยอมรับวัตถุดิบที่กำหนด ทั้งที่บริษัททดสอบเอง และที่ส่งวิเคราะห์ภายนอก หรือ COA วัตถุดิบ (ส่วนผสม) รายงานผลทดสอบสารตกค้าง 4 กลุ่ม (GB2763 ปริมาณสูงสุดสูงสุดของสารกำจัดศัตรูพืชในอาหาร)

5.2.2 มีการจัดทำทะเบียนรายชื่อเพื่อพิสูจน์ว่าวัตถุดิบที่มาจากพื้นที่ที่ศัตรูพืชกักกันไม่เป็นปัญหาสำหรับฝ่ายจีน และผู้จัดหาวัตถุดิบมีคุณสมบัติตรงตามข้อกำหนด แสดงเกณฑ์ประเมินผู้ส่งมอบวัตถุดิบ และตัวอย่างการประเมินผู้ส่งมอบ



5.2 Source of Raw Materials	1. Table 1 in the National Food Safety Standard—Limit of Pathogens in Food Products (GB 29921) 2. National Food Safety Standards - Standard for the Use of Food Additives (GB 2760) 3. National Food Safety Standard - Limit of Mycotoxins in Foods (GB 2761) 4. National Food Safety Standard - Limit of Contaminants in Foods (GB 2762) 5. National Food Safety Standard - Maximum Residue Limits for Pesticides in Food (GB 2763) 6. National Food Safety Standard—Vegetable Oil (GB 2716) 7. National Food Safety Standard—Edible Vegetable Oil Seeds (GB 19641) 8. Regulations on Administration of Agricultural Genetically	5.2.1 Provide the evidentiary material for the compliance of raw materials. 5.2.2 Provide materials to demonstrate that the raw materials purchased for the enterprise's production shall come from any area without the reporting of quarantine pests under close supervision of the Chinese government, and raw material suppliers shall have the qualification required by the local regulations. 5.2.3 Raw material types are genetically modified or non-genetically modified. Provide relevant evidentiary materials.	1. The raw materials used shall meet the requirements stipulated in Chinese laws and regulations, national food safety standards, relevant agreements, protocols, and memorandums on inspection and quarantine, and other provisions. 2. Whether the enterprise has established raw material conformity assessment and implemented traceability management for the purchased raw materials in accordance with the requirements of the agreement.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
-----------------------------	--	---	---	--	--

5.2 แหล่งวัตถุดิบ (เฉพาะกลุ่มสินค้ามัน้ำน้า)

5.2.3 วัตถุดิบมีการตัดแปลงพันธุกรรมหรือไม่ผ่านการตัดแปลงพันธุกรรม จัดเตรียมเอกสารประกอบที่เกี่ยวข้อง

แสดงหลักฐานที่บ่งชี้ว่าวัตถุดิบมีการตัดแปลงพันธุกรรมหรือไม่



5.3 Food additives (if applicable)	1. Article 7.3 of National Food Safety Standards General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881) 2. National Food Safety Standards - Standard for the Use of Food Additives (GB 2760)	5.3 List of food additives used in production and processing (including the name, purpose and added amount, etc.).	1. The food additives used in the production conform to China's regulations on the use of food additives.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	
------------------------------------	---	--	---	---	--

5.3 รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการผลิตและการแปรรูป (รวมถึงชื่อ วัตถุประสงค์ ปริมาณที่เติม ฯลฯ)

(กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

ถ้าไม่ใช้เลือกไม่มีการใช้ (NA) และหมายเหตุว่าไม่มีการใช้

ถ้ามีการใช้ ระบุ วัตถุประสงค์ ปริมาณที่เติม (แยกรายผลิตภัณฑ์) ผลวิเคราะห์ ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายต้องไม่เกินค่ามาตรฐานที่กำหนด GB2760 มาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

5.3 รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการผลิตและการแปรรูป (รวมถึงชื่อ วัตถุประสงค์ ปริมาณที่เติม ฯลฯ)

GB2760-2014 มาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

Food Category No.	Food Category	Max Level (g/kg)	Note
04.01.02.02	Dried fruit	0.1	Only used for steam treatment, max level as the residual of sulfur dioxide
04.01.02.08	Candied and preserved fruit	0.35	Only used for steam treatment, max level as the residual of sulfur dioxide
04.02.02.02	Dried vegetables	0.2	Only used for steam treatment, max level as the residual of sulfur dioxide
04.03.01.02	Surface-treated fresh edible fungi and algae	0.4	Only used for steam treatment, max level as the residual of sulfur dioxide
11.01	Sugar	0.1	Only used for steam treatment, max level as the residual of sulfur dioxide
16.07	Other (konjac flour only)	0.9	Only used for steam treatment, max level as the residual of sulfur dioxide



5.4 Packaging Materials	1. Article 8.5 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881) 2. National Food Safety Standard—Hygienic Standard for Dried Fruits Food (GB 16325) 3. National Food Safety Standard—General Rules of Pre-packaged Food Labels (GB 7718) 4. Relevant bilateral inspection and quarantine agreements, memorandums and protocols	5.4.1 Provide proof that the inner and outer packaging materials are suitable for product packaging. 5.4.2 Provide label styles for finished products to be exported to China.	1. Packaging materials do not affect food safety and product characteristics under specific storage and use conditions. 2. Packaging labels shall meet the requirements of bilateral inspection and quarantine agreements, memorandums, and protocols.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
-------------------------	---	---	---	--	--

5.4 บรรจุกัมมันต์ (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

- 5.4.1 วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ส่งผลต่อความปลอดภัยของอาหารและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ภายใต้สภาวะการจัดเก็บและการใช้งานที่เฉพาะเจาะจง **-แสดง COA บรรจุกัมมันต์ หรือการ ตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ก่อนรับบรรจุภัณฑ์**
- 5.4.2 ฉลากบรรจุภัณฑ์ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของทั้งสองประเทศ **แนบภาพถ่ายฉลากบรรจุภัณฑ์ รายละเอียดการแสดงผลฉลากตาม GB 7718 ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับการติดฉลากอาหารสำเร็จรูป**



6 Production and Processing Control					
6.1 Establishment and Operation of HACCP System	1. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System - General Requirements for Food Processing Plant (GB/T 27341).	6.1.1 Provide the manufacturing process flow, indicate the critical control points (CCP) and the hazard control measures being taken. 6.1.2 If the HACCP system is adopted, provide hazard analysis worksheet and HACCP Schedule, CCP monitoring record, deviation correction record, and verification record sample sheet (if applicable).	1. The production and processing technology and flows and major relevant process parameters of the enterprise shall be scientific and standardized to ensure product safety. Moreover, special hazard control measures shall be taken, or critical control points (CCP) shall be set, for any and all processes crucial to controlling safety risk.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	

6. การควบคุมกระบวนการผลิต (กรอกข้อมูลเหมือนกันยกเว้นกลุ่มสินค้า แป้งแปรรูป ธัญพืช เมล็ดกาแฟ)

- 6.1.1 กระบวนการผลิตและแปรรูป ระบุจุดควบคุมวิกฤต (CCP) และมาตรการควบคุมแสดงกระบวนการผลิตและการวิเคราะห์อันตราย และการกำหนดจุดควบคุมวิกฤต (CCP) โดยให้หลักการทางวิทยาศาสตร์และมีสอดคล้องกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และใช้มาตรการควบคุมอันตรายพิเศษ ในจุดที่มีความเสี่ยงด้านความปลอดภัย **แผนภูมิการผลิต ที่ระบุจุด(CCP) แผน HACCP บันทึก ณ จุด CCP (ตัวอย่างบันทึก ณ จุด CCP 1 รุ่นการผลิต) กรณีไม่มีการใช้แผนภูมิการผลิตที่ระบุจุด(CCP)**
- 6.1.2 หากมีระบบ HACCP ให้แสดงการวิเคราะห์อันตรายและแผน HACCP บันทึกการตรวจสอบ CCP บันทึกการแก้ไขหากเกิดการเบี่ยงเบน และตัวอย่างบันทึกการตรวจสอบ (ถ้ามี)

Oilseeds

1.น้ำมัน* Edible grains

3.ธัญพืชเพื่อการบริโภค Grain milling industrial products and mill

4.ธัญพืช* Fresh and dehydrated vegetables

5.เมล็ด* Nuts and seeds

6.ถั่วเปลือกแข็ง Plant spices

7.เครื่องปรุงรส

8.ผลไม้อบแห้ง

6 Production and Processing Control			
6.1 Establishment and Operation of HACCP System	1. National Food Safety Standards General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881-2013) 2. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System - General Requirements for Food Processing Plant (GB/T 27341).	6.1.1 Provide the production and processing flow chart, hazard analysis worksheet, and HACCP schedule of all products to be exported to China. 6.1.2 Provide sample tables of CCP monitoring records, correction records, and verification records.	1. Biological, physical and chemical hazards should be analyzed and effectively controlled in the HACCP program. 2. The production process flow should be reasonable to avoid cross contamination. 3. The setting of CCPs should be scientific and feasible, and corrective and verification measures should be appropriate.

6. การควบคุมกระบวนการผลิต (เฉพาะกลุ่มสินค้า แป้งแปรรูป ธัญพืช เมล็ดกาแฟ)

6.1.1 ขั้นตอนกระบวนการผลิตและแปรรูป การวิเคราะห์อันตราย และแผน HACCP ของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ส่งออกจีน แผนภูมิการผลิต ที่ระบุจุด(CCP) HACCP Plan การควบคุมอันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ แผน HACCP กระบวนการผลิตสามารถป้องกันปนเปื้อนข้าม

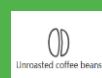
6.1.2 ระบุจุดควบคุมวิกฤต (CCP) และมาตรการควบคุม บันทึกการตรวจสอบ CCP บันทึกการแก้ไขและตัวอย่างบันทึกการตรวจสอบ (ถ้ามี) การกำหนดจุดวิกฤต (CCP) เป็นไปตามหลักเกณฑ์ทางวิทยาศาสตร์ มีมาตรการแก้ไขและมีการทวนสอบอย่างเหมาะสม



2. แป้งแปรรูป



3. ธัญพืชเพื่อการบริโภค



9. เมล็ดกาแฟ

6.2 Mycotoxins control	1. National Food Safety Standard - Limit of Mycotoxins in Foods (GB 2761)	6.2 Provide the sampling inspection report that the mycotoxins in the products produced, processed, and stored meet the national food safety standards of China.	1. Whether the control system of mycotoxins in the products after production and processing and of the stored products is reasonable in the processing plant. 2. The test results shall conform to China's national food safety standards.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
------------------------	---	--	---	--	--

6.2 การควบคุมสารพิษจากเชื้อรา (กรอกข้อมูลเหมือนกันยกเว้นกลุ่มสินค้าน้ำมัน)

6.2 มีการสุ่มตรวจสอบสารพิษจากเชื้อราในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ระหว่างการแปรรูป และการเก็บรักษาที่เป็นไปตามมาตรฐาน - แสดงบันทึก ผลการควบคุมค่าที่เกี่ยวข้อง เช่น ความชื้น Aw ระหว่างกระบวนการและเก็บรักษา ผลวิเคราะห์สารพิษจากเชื้อราครั้งล่าสุด (ไม่เกิน 1ปี) รายละเอียดตาม (GB 2761) ปริมาณสูงสุดของสารพิษจากเชื้อราในอาหาร



6.2 Temperature Control	1. Article 7.3 in the National Food Safety Standard—Specification for Production Hygiene of Edible Vegetable Oil and Its Product (GB 8955)	6.2.1 Temperature and moisture records during storage	1. Silos and storage tanks storing bulk raw materials shall be placed by separate warehouses and tanks according to different varieties and different quality grades. The temperature and moisture shall be inspected and recorded for oil seeds during storage.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA
-------------------------	--	---	--	---

6.2 การควบคุมอุณหภูมิ

6.2.1 บันทึกอุณหภูมิและความชื้นระหว่างการเก็บรักษา

ไซโลและถังเก็บสำหรับเก็บวัตถุดิบควรแยกประเภทตามพันธุ์ และคุณภาพ ระหว่างการจัดเก็บน้ำมัน มีการตรวจสอบและบันทึกอุณหภูมิและความชื้น **แสดงบันทึกอุณหภูมิและความชื้น ระหว่างการจัดเก็บ**



6.3 Use of food additives and nutritional fortification substances (if applicable)	1. Article 7.3 of National Food Safety Standards General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881) 2. National Food Safety Standards - Standard for the Use of Food Additives (GB 2760) 3. National Food Safety Standard for the Use of Nutritional Fortification Substances in Foods (GB 14880) 4. National Food Safety Standard—Hygienic Standard for Dried Fruits Food (GB16325)	6.3 List of food additives and nutritional fortification substances used in production and processing (including designation, application, the volume of addition, etc.)	1. The test results shall conform to China's national food safety standards.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	
--	---	--	--	---	--

6.3 การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารเสริมโภชนาการ (ถ้ามี)

(กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

ถ้าไม่ใช้เลือกไม่มีการใช้ (NA) และหมายเหตุว่าไม่มีการใช้

หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และสารเสริมโภชนาการอื่นๆ ให้ระบุชื่อ วัตถุประสงค์ ปริมาณที่เติม(แยกรายผลิตภัณฑ์)
วัตถุเจือปนอาหาร ผลวิเคราะห์ ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายต้องไม่เกินค่ามาตรฐานที่กำหนด (GB2760 มาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนอาหาร)
สารเสริมโภชนาการ ชนิดและปริมาณที่เติม (GB14880 การใช้สารเสริมโภชนาการอาหาร)

7. Cleaning and Disinfection					
7.1 Cleaning and Disinfection	1. Article 8.2.1 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	7.1 Provide cleaning and disinfection measures, including cleaning and disinfection methods and frequency, and verification of cleaning and disinfection effects.	1. Cleaning and disinfection measures should be able to eliminate cross contamination and meet hygiene requirements.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	

7.การทำมาความสะอาดและฆ่าเชื้อ (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

มีมาตรการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมทั้งวิธีการและความถี่ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และการตรวจสอบผลการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ แสดงแผนและบันทึกการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ อุปกรณ์+สถานที่ผลิต

8. Control of Chemicals, Waste and Damage by Insects and Rats					
8.1 Control of Chemicals	1. Article 8.3 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	8.1 Briefly describe the chemical use and storage requirements.	1. The chemical management system is reasonable and can effectively prevent the chemicals used from contaminating the products.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	

8.สารเคมี การจัดการของเสีย การควบคุมสัตว์พาหะ (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้ายกเว้นกลุ่มสินค้าน้ำมัน)

8.1 การควบคุมสารเคมี คำอธิบายโดยย่อเกี่ยวกับ ข้อกำหนดการใช้สารเคมีและการเก็บรักษา

แสดงสารเคมีที่มีการใช้ ผลาก อธิบายการควบคุมการใช้ หลักฐานการรับและเบิกจ่ายสารเคมีที่ใช้

8 Safety risk control					
8.1 Chemical Pollution Control	1. Article 8.3 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881) 2. Article 8.4 in the National Food Safety Standard—Specification for Production Hygiene of Edible Vegetable Oil	8.1.1 Provide food safety risk control measures and relevant monitoring records for heavy metals, pesticide residues, and food additives (if used) in the product. 8.1.2 Records of monitoring the key process parameters during the processing of edible oils and their products	1. Ensure compliance with the requirements of China and of the country of origin. 2. Monitoring of process parameters	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	

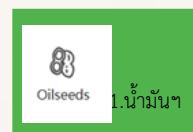
8.การควบคุมความเสี่ยงด้านความปลอดภัย (เฉพาะกลุ่มสินค้าน้ำมัน)

8.1 การควบคุมสารเคมี

8.1.1 มีมาตรการควบคุมความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร และมีบันทึกการตรวจสอบที่เกี่ยวข้อง เช่น โลหะหนัก สารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง และวัตถุเจือปนอาหาร (หากใช้) ในผลิตภัณฑ์

8.1.2 บันทึกการติดตามปัจจัยที่สำคัญระหว่างการแปรรูปไขมันและน้ำมันที่บริโภคได้และผลิตภัณฑ์

ผลวิเคราะห์ โลหะหนัก สารเคมีตกค้างและวัตถุเจือปนอาหาร (หากใช้) บันทึกปัจจัยสำคัญที่เกี่ยวข้อง



8.2 Management of physical contamination	1. Article 8.4 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	8.2 Provide the management system to prevent physical contamination and relevant treatment records.	1. A management system for preventing foreign matter contamination shall be established to analyze possible pollution sources and pollution routes and corresponding control plans and control procedures shall be developed. 2. Measures such as equipment maintenance, hygiene management, on-site management, migrant management, and processing supervision shall be taken to the greatest extent to reduce the risk of food contamination by foreign matters such as glass, metal, and plastic. 3. Effective measures such as setting screens, collectors, magnets, and metal detectors shall be taken to reduce the risk of food contamination by metals or other foreign matters.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
--	---	---	--	--	--

8.2 การจัดการอันตรายทางกายภาพ

- ระบบการจัดการเพื่อป้องกันอันตรายทางกายภาพสิ่งแวดล้อม วิเคราะห์แหล่งที่มาของอันตรายและเส้นทางการปนเปื้อน แผนควบคุมและขั้นตอนการควบคุมที่เกี่ยวข้อง

- มีมาตรการต่างๆ เช่น การบำรุงรักษาอุปกรณ์ การจัดการสุขาภิบาล การจัดการในสถานที่ การควบคุมบุคคลภายนอก และการควบคุมกระบวนการ เพื่อลดความเสี่ยงที่อาหารจะปนเปื้อนจากวัตถุแปลกปลอม เช่น แก้ว โลหะ และพลาสติก

- มีมาตรการที่มีประสิทธิภาพ เช่น การติดตั้งตะแกรง แม่เหล็ก และเครื่องตรวจสอบโลหะ เพื่อลดความเสี่ยงที่โลหะหรือวัตถุแปลกปลอมอื่น ๆ ที่ปนเปื้อนในอาหาร

อธิบายมาตรการควบคุมอันตรายทางกายภาพ(โดยย่อ) และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง แนบหลักฐานการตรวจสอบ ต่างๆ

8.3 Control of Damage by Insects and Rats	1. Article 6.4 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	8.3 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.	1. Insect and rat pests such as mosquitoes and flies shall be avoided to affect production safety and health.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
---	---	--	---	--	--

8.3 การควบคุมสัตว์พาหะ (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

มีวิธีการควบคุมสัตว์พาหะและแผนผัง แสดง แผนผังการวางกับดัก และบันทึกการตรวจสอบ

หากให้บริษัทภายนอกดำเนินการ ให้ระบุคุณสมบัติของบริษัทที่ดำเนินการ

กรณีจ้างบริษัทภายนอก แนบสัญญาจ้าง แผนผังการวางกับดัก ความถี่ในการให้บริการ (ตัวอย่างบันทึกการเข้ามาให้บริการอย่างน้อย 1 ครั้ง)

8.4 Waste Management	1. Article 6.5 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	8.4 Provide waste management system and relevant disposal records.	1. Edible product containers and waste storage containers in the workshop shall be clearly marked and distinguished. 2. Waste should be stored separately and disposed of in time to avoid pollution to production.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
----------------------	---	--	--	--	--

8.4 การจัดการของเสีย (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

มีระบบการจัดการของเสียและบันทึกที่เกี่ยวข้อง อธิบายระบบการจัดการขยะ และของเสียอื่นๆ พร้อมแนบบันทึก

มีการแบ่งแยกชนิดภาชนะเก็บขยะ มีป้ายบ่งชี้และแบ่งแยกชัดเจน

มีการเก็บแยกไว้ต่างหากและกำจัดอย่างทันท่วงที เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนต่อการผลิต

8.3 Biocontamination control	1. National Food Safety Standard - Limit of Mycotoxins in Foods (GB 2761) 2. National Food Safety Standard—Limit of Pathogens in Food Products (GB 29921)	8.3 Provide the control measures for microbial risks in the product as well as the relevant monitoring records.	1. The product complies with the requirements of China and the country of origin.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	
------------------------------------	--	---	---	---	--

8.3 การจัดการอันตรายทางจุลินทรีย์ (เพิ่มเติมเฉพาะกลุ่มสินค้าน้ำมันงา)

8.3 จัดให้มีมาตรการควบคุมความเสี่ยงทางจุลินทรีย์และบันทึกการตรวจสอบที่เกี่ยวข้องในผลิตภัณฑ์

อธิบายมาตรการควบคุมอันตรายทางจุลินทรีย์(โดยย่อ) บันทึกการตรวจสอบ ผลวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์



9. Product Traceability					
9.1 Traceability and Recall	1. Article 11 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	9.1. 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.	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.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	

9.การตรวจสอบย้อนกลับ (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

9.1การตรวจสอบย้อนกลับ อธิบายสั้น ๆ เกี่ยวกับกระบวนการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ หมายเลขรหัสรุ่น ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปในการตรวจสอบย้อนกลับ อธิบายขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับ และหลักเกณฑ์การกำหนดเลขรหัสรุ่นการผลิต (แบบเอกสารบันทึกที่เกี่ยวข้องทั้งหมด 1 รุ่น)

9.2 Warehouse - in and out management	1. Article 11 and 14.1 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	9.2 Provide product warehouse-in and warehouse-out management.	1 Products shall be inspected before entering the warehouse, and the records of incoming inspection, storage, and delivery shall be well maintained and kept for at least 2 years.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
---------------------------------------	---	--	--	--	--

9.2 การจัดการคลังสินค้า สินค้าควรได้รับการตรวจสอบก่อนเข้าคลังสินค้า และควรเก็บบันทึกการรับ จัดเก็บ และจัดส่งของคลังสินค้า ไม่น้อยกว่า 2 ปี แสดงบันทึกการเบิก-จ่าย ที่เกี่ยวข้อง

10. Personnel Management and Training					
10.1 Personnel Health and Hygiene Management	1. Article 6.3 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	10.1 Provide pre-employment health management and medical examination requirements for employees.	1. Employees should have a medical examination and prove that they are suitable for working in food processing enterprises before employment. 2. Employees shall have regular physical examinations and keep records.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	

10. บุคลากรและการฝึกอบรม (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

10.1 การจัดการด้านสุขภาพและสุขอนามัยของบุคลากร โปรแกรมการตรวจสุขภาพมีความเหมาะสมกับการทำงานในโรงงานแปรรูปอาหาร

- การตรวจสุขภาพก่อนการจ้างงาน **แสดงผลการตรวจสุขภาพของพนักงานก่อนรับเข้า**
- การตรวจร่างกายเป็นประจำปี **แสดงผลการตรวจร่างกายของพนักงานประจำปี**

10.2 Personnel Training	1. Article 12 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	10.2 Provide annual training plans, contents, assessments and records for employees.	1. The training shall cover inspection and quarantine memorandums, agreements and protocols, Chinese regulations and standards of the dried fruits exported to China.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
-------------------------	--	--	---	--	--

10.2 การฝึกอบรม มีแผนการฝึกอบรมประจำปี การประเมิน และบันทึก

เนื้อหาการฝึกอบรมครอบคลุมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ผ่านส่งออกและเป็นไปตามข้อตกลงและระเบียบการ กฎระเบียบและมาตรฐานของจีน **แสดงหลักฐานการฝึกอบรมประจำปีที่มีหัวข้อการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดของจีน**

10.3 Requirements for management personnel	1. Article 13.3 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881)	10.3 Provide the training records of management personnel on the relevant provisions of the laws and regulations on phytosanitary and food safety of the country/region where the exported products are located and of China and conduct on-site sampling inspection and Q&A when necessary.	1. The business competence of the production and management personnel of the enterprise shall be adapted to the post requirements, familiar with the relevant provisions of phytosanitary and food safety laws and regulations in the country/region where it is located and China, and the requirements of the protocol and the Specification of the dried fruits exported to China concluded by the two sides. 2. Have qualifications and capabilities suitable for their work.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	
--	--	--	--	--	--

10.3 ข้อกำหนดการจัดการบุคลากร

มีการฝึกอบรมให้กับ ผู้กำกับดูแล มีเนื้อหาเกี่ยวกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของกฎหมายและข้อบังคับด้านสุขอนามัยพืชของจีน และด้านความปลอดภัยของอาหาร **แสดงหลักฐานการฝึกอบรมหัวข้อที่เกี่ยวข้องด้านความปลอดภัยของอาหาร และกฎหมายและข้อบังคับด้านสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของอาหารของจีน**

11. Self-inspection and Self-control					
11. Finished Product Inspection	1. Article 9 of National Food Safety Standards - General Hygienic Regulation for Food Production (GB 14881) 2. National Food Safety Standard—Hygienic Standard for Dried Fruits Food (GB 16325) 3. National Food Safety Standards - Standard for the Use of Food Additives (GB 2760) 4. National Food Safety Standard - Limit of Mycotoxins in Foods (GB 2761) 5. National Food Safety Standard - Limit of Contaminants in Foods (GB 2762) 6. National Food Safety Standard - Maximum Residue Limits for Pesticides in Food (GB 2763)	11.1 Provide items, indicators, methods and frequency of finished product inspection. 11.2 If the enterprise has its own laboratory, please submit the laboratory capability and qualification certificates; if the enterprise entrusts a third-party laboratory, please provide the qualification certificates of the entrusted laboratory.	1. The enterprise shall carry out plant quarantine, food safety, and other tests on the products, ensuring that the results of tests meet the requirements of China. The test records shall be kept for no less than 2 years. 2. The enterprise shall be capable of inspecting and testing the phytosanitary and food safety or may entrust a qualified institution with such inspection and testing.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming	

11. การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

มีการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เกณฑ์ วิธีการตรวจสอบ และความถี่ แสดงผลทดสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ตามเกณฑ์ที่กำหนด กรณีมีห้องปฏิบัติการของตนเอง ให้ส่งใบรับรองที่ระบุความสามารถและใบรับรองคุณสมบัติห้องปฏิบัติการ หากใช้ห้องปฏิบัติการภายนอกต้องมีได้รับการรับรองในการทดสอบและการตรวจวิเคราะห์

12 Pest Control					
12.1 Prevention and control of quarantine pests of concern to China	Memorandums, agreements, and protocols of inspection and quarantine of dried fruits exported to China	12.1 Provide the list of quarantine pests of concern to China and the monitoring system and records.	1. The enterprise shall take effective measures during production and storage to prevent products from being infected by harmful organisms, monitor the quarantine pests of concern to China, and keep the monitoring records for at least 2 years.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	

12.การควบคุมศัตรูพืชกักกัน (กรอกข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่มสินค้า)

12.1 การป้องกันและควบคุมศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้องกับประเทศจีน

ทราบรายการศัตรูพืชกักกันที่นำกังวลที่อาจติดไปในผลิตภัณฑ์ มีระบบติดตามผล และบันทึก

ควรมีมาตรการที่มีประสิทธิภาพ ในการผลิตและการจัดเก็บ เพื่อป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์ถูกรบกวนจากศัตรูพืช และตรวจสอบศัตรูพืชกักกันที่จีนกังวล และติดตามบันทึกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี

12.2 Identification of Pests	Memorandums, agreements, and protocols of inspection and quarantine of dried fruits exported to China	12.2 Provide the records of pests found during production and storage as well as the records of identification made by entrusted professional institutions.	1. The enterprise shall be capable of identifying pests found during the processing of production and storage or entrust a professional organization with the identification, and establish work records, which shall be kept for no less than 2years.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	
------------------------------------	--	--	---	---	--

12.2 การระบุศัตรูพืช

ต้องมีความสามารถในการระบุศัตรูพืชที่พบในกระบวนการผลิตและการเก็บรักษา หรือมอบหมายให้หน่วยงานดำเนินการตรวจสอบและมีบันทึก

12.3 Pest control	Memorandums, agreements, and protocols of inspection and quarantine of dried fruits exported to China	12.3 Provide the records of implementation of pest control measures in production and storage areas.	1. The enterprise shall implement pest control measures in production and storage areas on a regular basis or when necessary. Relevant control measures shall be documented, and the records shall be kept for at least 2 years.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	
----------------------	--	---	---	---	--

12.3 การควบคุมศัตรูพืช

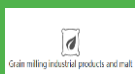
มีมาตรการควบคุมศัตรูพืชในพื้นที่การผลิตและการจัดเก็บอย่างสม่ำเสมอ หรือเมื่อจำเป็น มาตรการควบคุมที่เกี่ยวข้อง

12.4 Fumigation treatment (if necessary)	Memorandums, agreements, and protocols of inspection and quarantine of dried fruits exported to China	12.4 Provide the fumigation treatment method as well as the qualification of the fumigation institution and personnel.	1. Fumigation treatment method shall meet the requirements of China, and the institution and personnel conducting fumigation shall have relevant qualifications or conditions.	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming <input type="checkbox"/> NA	
---	--	--	---	---	--

12.4 การรมยา (ถ้าจำเป็น)

วิธีการรมยาควรเป็นไปตามข้อกำหนดของจีน หน่วยงานและบุคลากรที่ดำเนินการรมยาคควรมีคุณสมบัติหรือเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง

กรณีโรงงานตนเอง แบนใบรับรองการผ่านการฝึกอบรมเป็นผู้รมยา ของเจ้าหน้าที่ผู้ทำการรม และบันทึกการรมในสินค้า
กรณีจ้างบริษัทภายนอก แบนบันทึกการรมยา



Grain milling industrial products and mill

4.ธัญพืชฯ



Plant spices

7.เครื่องปรุงรส



Dried fruits

8.ผลไม้อบแห้ง



Fresh and dehydrated
vegetables

ถั่ว

5.ผักสดฯ



Nuts and seeds

6.ถั่วเปลือกแข็ง

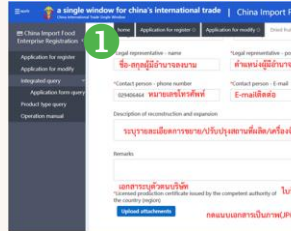
13. Statement			
13.1 Declaration by Enterprise	1. Articles 8 and 9 of the Provisions of the People's Republic of China on the Administration of Registration of Overseas Imported Food Production Enterprises (Decree No. 248 of the General Administration of Customs)	1. Signature of legal person and company seal	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming
13.2 Confirmation by Competent Authority	1. Articles 8 and 9 of the Provisions of the People's Republic of China on the Administration of Registration of Overseas Imported Food Production Enterprises (Decree No. 248 of the General Administration of Customs)	1. Signature of principal and seal of competent authority	<input type="checkbox"/> Conforming <input type="checkbox"/> Non-conforming

3

13.1 ลงนามผู้มีอำนาจ ลงนาม พร้อมประทับตราบริษัท

ชื่อผู้มีอำนาจลงนามต้องตรงกันทั้ง 3 ส่วน

1. ข้อมูลในระบบ
2. เอกสารรับรองบริษัท (Declaration)
3. ท้ายเอกสาร Checklist

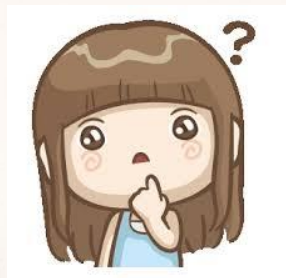


Declaration of the manufacturer

We hereby declare that the information and related materials submitted by ชื่อบริษัท (Enterprise Name) are true and complete, and can meet the relevant regulations of China and Thailand (name of exporting country or region) and the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food.

2 Name and position of the legal representative of the manufacturer: ชื่อผู้มีอำนาจลงนาม (ชื่อ-สกุลทั้งที่ขอในระบบ)

Signature and seal of the legal representative Date: วันที่ ลายมือชื่อผู้มีอำนาจลงนาม ประทับตราบริษัท



ถาม-ตอบ

-END-