



附件 4-1-6

进口鲜蛋境外生产企业注册条件及对照检查要点

注册编号:

企业名称:

企业地址:

填表日期:

填表说明:

- 1.根据《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》(海关总署令第 248 号),向中国申请注册的境外鲜蛋生产加工企业,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,符合输华鲜蛋检验检疫议定书要求。
2. 进口鲜蛋境外主管当局根据本表对鲜蛋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鲜蛋生产企业提供的证明材料。
3. 鲜蛋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。



项目	主要条件及依据	填报要求及证明材料	审查要点	符合性判定	备注
1. 企业基本情况					
1.基本情况	<p>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</p> <p>2.《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》(海关总署令第249号)。</p> <p>3.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)</p> <p>4. 申请国主管当局与海关总署签订的输华鲜蛋检验检疫议定书</p>	<p>1.填写《进口鲜蛋与蛋制品境外生产企业注册申请书》</p>	<p>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</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</p> <p>3.拟输华鲜蛋应符合议定书规定的产品范围</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p>	
2. 企业位置、车间布局和设施设备					
2.1 企业选址	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)	2.1 提供厂区所处地区环境的图片, 图片中	厂区周围不应有污染源	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p>	



	中 3.1	应标明周围环境信息 (市区、郊区、工业、 农业和居民区等)			
2.2 厂区环境与 布局	《食品安全国家标准 食品生产 通用卫生规范》(GB14881) 中 3.2	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 室(如适用)等不同 功能区。	厂区布局满足生产加工需 要, 厂区应划分为生产区和 非生产区, 原料、废弃物运 送和成品出厂应避免交叉污 染	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.3 车间设计和 布局	《食品安全国家标准 食品生产 通用卫生规范》(GB14881) 中 4.1	2.3 提供生产车间平面 图, 车间平面图应明 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	车间的面积、高度应与生产 能力和设备的安置相适应, 满足所加工的鲜蛋工艺流 程和加工卫生要求; 人流、物 流不产生交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.4 生产设施设 备	《食品安全国家标准 食品生产 通用卫生规范》(GB 14881) 中	2.4 提供生产加工的主 要设备设施清单	企业应配备与生产能力相适 应的生产设备	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	



	5、6.2				
2.5 仓储设施	《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	2.5 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	企业应保证输华鲜蛋明确标识、专区存放, 贮存和运输环境清洁卫生 成品储存库应保持清洁、恒温、恒湿, 有防霉、防鼠、防虫蝇设施和温湿度控制设施; 库内产品应有明显标识以便追溯, 并与墙壁、地面保持一定距离; 库内不得存放有碍卫生的物品。。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3. 加工用水的供给					
3.1 加工用水的水质处理 (如适用)	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 2.《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)	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)	生产加工用水 (包括蒸汽) 必须符合当地官方标准。每年至少检测一次, 检测结果应符合当地官方生产加工用水标准。委托检测实验	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	



			室应具有当地主管部门认定或批准的相应资质。		
4. 鲜蛋原料来源					
4.1 鲜蛋的来源地区及养殖场	申请国主管当局与海关总署签订的输华鲜蛋检验检疫议定书	4.1 提供鲜蛋来源的国家/省份/地区信息表应注明企业是自有养殖场还是合作养殖场	企业应采取有效措施区分并保障输华鲜蛋应来自议定书规定的国家或区域(或议定书明确规定的具体省份/地区),不能采购疫区或外国鲜蛋	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.2 原料验收	1.申请国主管当局与海关总署签订的输华鲜蛋检验检疫议定书 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中7.1、7.2	4.2.1 提供企业对鲜蛋原料供应方的管理要求。 4.2.2 提供原料验收制度。	1.生产输华鲜蛋的原料应是安全卫生,适合人类食用。 2.符合我国法律法规和双边议定书的规定。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 加工过程控制					



5.1 卫生控制情况	《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	5.1.1 简述生产加工过程中卫生控制的基本要求、管理制度 5.1.2 提供加工车间实施卫生控制措施的图片	生产加工过程应实施有效的卫生控制措施,防止交叉污染,保证输华鲜蛋的安全卫生。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.2 清洁蛋的清洁消毒(如适用)	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 8 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》(GB21710) 中 8.6.3、8.6.6	5.2.1 提供清洁蛋的清洁消毒程序。 5.2.2 提供清洁剂、消毒剂名称、成分。 5.2.3 提供涂膜剂的名 称、成分及涂抹量,涂膜剂安全性报告。	应制定清洗消毒程序,选择合格的清洁剂和消毒剂,控制清洁剂和消毒剂安全风险; 涂膜剂应符合相关标准要求,控制适当涂抹量,确保微生物不会繁殖,且鲜蛋不受到涂膜剂污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
5.3 自检自控情况	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 9	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	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	



		料。 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			
6. 化学品及包装材料管理					
6.1 化学品管理 储存	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 7.4、8.3	6.1.1 简述化学品领用与储存要求 6.1.2 提供化学品存放间的图片	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 2.化学品应专区贮存、严格管理、明确标识	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
6.2 内外包装材料管理 储存	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 7.5、8.5	6.2 提供内外包装材料安全性的证明材料	包装材料不应含有有毒有害物质,不应改变鲜蛋的感官特性	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
7. 废弃物处理及虫鼠害控制					
7.1 废弃物处理	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 6.5	7.1.1 提供车间内可食用产品容器、废弃物	1.可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	



		存放容器的区分标识 图片 7.1.2 简述废弃物处理 程序要求；如采用第 三方进行无害化处 理，请提供第三方企 业的相应资质	区分 2.废弃物应区分存放、及时 处理，避免对生产造成污染		
7.2 虫鼠害控制	《食品安全国家标准 食品生产 通用卫生规范》(GB14881) 中 6.4	7.2 提供虫害控制布点 平面图，如第三方承 担，提供第三方资质	应避免虫害、鼠害对生产安 全卫生造成影响	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8. 产品追溯和召回					
8.1 产品包装及 追溯信息	《食品安全国家标准 食品生产 通用卫生规范》(GB 14881) 中 11.4	8.1 提供标签制定规则 及标签样例、追溯信 息说明（用于追溯的 标识、标志或编号的 含义，在包装上的印 刷位置)	企业应清楚描述用于追溯的 产品标识、标志或编号的代 表意义	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	



8.2 产品追溯和召回体系	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 11.1、14.1.1	8.2 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屠宰厂	应通过标识构成识别原料来源, 通过批次管理和接收销售记录实现双向追溯	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9. 人员管理及培训					
9.1 员工资格及健康管理	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 6.3	9.1 提供员工雇佣前健康管理以及员工体检要求	1.雇佣前员工应进行体检并证明适合在食品加工企业工作	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9.2 人员培训	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 12	9.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录	培训内容应涵盖输华鲜蛋检验检疫议定书、中国法规标准控制等内容	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
10. 声明					
10.1 企业声明		10.1.填写《进口蛋与蛋制品境外生产企业注册申请书》	应有法人签名和公司盖章	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	



10.2. 兽医主管 当局确认		10.2 填写《进口蛋与 蛋制品境外生产企业 注册申请书》	应有主管兽医签名和主管当 局盖章	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

