

Wymagania w zakresie audytu rejestracyjnego dla przedsiębiorstw eksportujących mąkę z Polski do Chin

1. Informacje podstawowe

Przedsiębiorstwo powinno posiadać zezwolenie na produkcję i prowadzenie działalności w kraju lub regionie siedziby i przekazać informacje na temat swojej produkcji i działalności za okres trzech lat poprzedzających datę audytu (lub od chwili utworzenia przedsiębiorstwa, w przypadku przedsiębiorstw działających krócej, niż trzy lata), z uwzględnieniem mocy produkcyjnych, faktycznej produkcji rocznej (w rozbiciu na odmiany), wolumenu eksportu (w rozbiciu na odmiany i kraje, jeśli dotyczy), itd.

2. System zarządzania jakością

2.1. System zarządzania

Przedsiębiorstwa ustanawiają dokumentację systemu zarządzania obejmującą, między innymi, profilaktykę fitosanitarną i zwalczanie (organizmów szkodliwych), zarządzanie bezpieczeństwem żywności, zarządzanie personelem, wykorzystanie środków chemicznych, przyjmowanie surowca, gospodarkę magazynową, inspekcję eksportową gotowych produktów, wycofanie z rynku produktów niespełniających wymagań, zarządzanie śledzeniem pochodzenia itd. i skutecznie ją wdrażają.

2.2. Organizacja zarządzania

The inspection enterprise ustanawia dział lub stanowisko odpowiedzialne za zarządzanie w zakresie kwarantanny i bezpieczeństwa żywności obsadzone przez personel posiadający doświadczenie zawodowe w zakresie kwarantanny Roślin i bezpieczeństwa żywności.

3. Zarządzanie bezpieczeństwem surowców

3.1. Nabycie surowców

Surowce powinny pochodzić z obszarów wolnych od agrofagów kwarantannowych istotnych dla Chin, a dostawcy surowców powinni posiadać kwalifikacje zgodne z miejscowymi wymaganiami.

3.2. Przyjęcie i przechowywanie surowców

Przed przyjęciem surowca do zakładu przedsiębiorstwo powinno sprawdzić stan fitosanitarny i bezpieczeństwo surowca lub zastosować odpowiednie działania w zakresie zwalczania agrofagów, aby zagwarantować spełnianie przez surowiec wymogów bezpiecznej produkcji oraz ustanowić dokumentację przyjęcia surowca i zwalczania agrofagów przechowywaną przez co najmniej 3 lata (*podać w jakiej formie: papierowej/elektronicznej*).

4. Zarządzanie bezpieczeństwem produkcji

4.1. Środowisko produkcyjne

W części produkcyjnej zakładu nie powinny znajdować się czynniki mogące zagrozić bezpieczeństwu produktu.

4.2. Wymagania odnośnie do personelu

Pracownicy zakładu powinni spełniać zdrowotne i higieniczne wymagania bezpiecznej produkcji.

4.3. Sterowanie procesem

Przebieg produkcji i przetwarzania oraz związane z nimi główne parametry procesu powinny być określone na podstawach naukowych i znormalizowanych, aby zagwarantować bezpieczeństwo produktu. W kluczowych z punktu widzenia ryzyka dla bezpieczeństwa miejscach procesu należy podjąć specjalne środki kontroli zagrożenia lub ustanowić krytyczne punkty kontroli (Critical Control Points – CCP).

4.4. Kontrola ryzyka dla bezpieczeństwa.

Przedsiębiorstwa powinny kontrolować i monitorować swoje produkty pod kątem czynników stanowiących ryzyko dla bezpieczeństwa żywności takich jak mikroorganizmy, metale ciężkie, pozostałości środków ochrony roślin i dodatki do żywności (jeśli dotyczy), aby zapewnić zgodność z wymaganiami Chin i kraju pochodzenia. Zapisy z monitoringu należy przechowywać przez co najmniej 3 lata (*podać w jakiej formie: papierowej/elektronicznej*).

4.5. Kontrola substancji obcych

Należy podjąć działania w celu zagwarantowania braku zmieszania z produktem substancji obcych oraz poddania gotowego produktu kontroli.

4.6. Woda używana do produkcji (jeśli dotyczy)

Przedsiębiorstwa powinny badać jakość wody wykorzystywanej do produkcji w celu zagwarantowania, że spełnia ona wymagania i nie zanieczyszcza produktu.

4.7. Zwalczanie organizmów będących wektorami chorób

Przedsiębiorstwo powinno ustanowić środki zwalczania organizmów wektorowych służące zapobieganiu (przedstawianiu się) komarów, much, gryzoni itp. na wszystkich etapach produkcji.

4.8. Zarządzanie czyszczeniem i dezynfekcją

W przedsiębiorstwach powinien być wyznaczony stosunkowo niezależny obszar czyszczenia i dezynfekcji wyposażony w detergenty, środki dezynfekcyjne oraz urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji dostosowane do charakteru produkcji, które powinny być przechowywane w sposób bezpieczny uniemożliwiający

zanieczyszczenie produktu. Przedsiębiorstwa powinny ustanowić rejestry użycia i konserwacji, które należy przechowywać przez nie mniej, niż 3 lata *(podać w jakiej formie: papierowej/elektronicznej)*.

5. Zarządzanie produktem

5.1. Kontrola produktu

Przedsiębiorstwa powinny wdrożyć badania w zakresie kwarantanny roślin, bezpieczeństwa żywności i inne w celu spełnienia wymagań Chin i przechowywać zapisy z badań przez co najmniej 3 lata *(podać w jakiej formie: papierowej/elektronicznej)*.

5.2. Materiały opakowaniowe

Materiały do pakowania produktu, etykiety i oznaczenia powinny spełniać wymagania Chin.

6. Gospodarka magazynowa

6.1. Przedsiębiorstwa powinny zorganizować stosunkowo niezależne, zamykane pomieszczenia magazynowe odpowiadające charakterowi produkcji. Temperatura, wilgotność, higiena i inne warunki panujące w tych pomieszczeniach powinny być odpowiednie dla przechowywania produktu.

6.2. Przed wprowadzeniem do magazynu produkty powinny być poddawane kontroli, a dokumentację dotyczącą przyjęcia, przechowywania i wydania z magazynu należy przechowywać przez nie mniej, niż 3 lata *(podać w jakiej formie: papierowej/elektronicznej)*.

7. Zwalczanie agrofagów

7.1. Profilaktyka i zwalczanie w zakresie organizmów kwarantannowych istotnych dla strony chińskiej

Przedsiębiorstwa powinny podejmować skuteczne działania na etapie produkcji i przechowywania w celu zapobieżenia porażeniu produktu agrofagami oraz monitorowania agrofagów kwarantannowych istotnych dla strony chińskiej. Zapisy z monitoringu należy przechowywać przez nie mniej, niż 3 lata *(podać w jakiej formie: papierowej/elektronicznej)*.

7.2. Identyfikacja agrofagów

Przedsiębiorstwa powinny mieć zdolność identyfikacji agrofagów stwierdzanych na etapie produkcji i przechowywania lub powierzyć wdrożenie takiej identyfikacji profesjonalnej instytucji oraz ustanowić dokumentację prac, którą należy przechowywać przez co najmniej 3 lata *(podać w jakiej formie: papierowej/elektronicznej)*.

7.3. Zwalczanie agrofagów

Przedsiębiorstwa powinny wdrażać środki w zakresie zwalczania agrofagów regularnie lub w razie konieczności w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych. Z właściwych środków zwalczania należy prowadzić zapisy, które należy przechowywać przez nie mniej, niż 3 lata *(podać w jakiej formie: papierowej/elektronicznej)*.

7.4. Fumigacja (jeśli jest wymagana)

Metody prowadzenia zabiegów fumigacji powinny spełniać wymagania strony chińskiej. Instytucje i osoby realizujące te zabiegi powinny mieć właściwe kwalifikacje i spełniać odpowiednie warunki.

8. Potencjał w zakresie kontroli i badań

Przedsiębiorstwo ma możliwość prowadzenia kontroli w zakresie kwarantanny Roślin i bezpieczeństwa żywności oraz badania produktów lub powierza realizację przedmiotowych kontroli i badań instytucji posiadającej odpowiednie kwalifikacje.

9. Szkolenia

Przedsiębiorstwo prowadzi regularne szkolenia dla pracowników produkcji i kierownictwa w zakresie kwarantanny roślin i bezpieczeństwa żywności w odniesieniu do produktu, a odpowiednią dokumentację ze szkoleń przechowuje przez nie mniej, niż 3 lata *(podać w jakiej formie: papierowej/elektronicznej)*.