

中国向け輸出水産食品取扱施設 点検票

認定番号
(注册编号)

施設名
(企业名称)

施設住所
(企业地址)

確認日
(填表日期)

記入上の注意
(填表说明)

GN0000000

KOUSEISUISAN CO., LTD.

1-2-2 KASUMIGASEKI, OO-CITY, OO-PREF

2025/00/00

日本の認定番号(再登録申請書と同内容を記載)

施設名(再登録申請書と同内容を記載)

施設住所(再登録申請書と同内容を記載)

確認日

記載例

1.『輸入食品海外製造企業登録管理規定』(税関総署令第248号)に基づき、中国に登録を申請する海外の水産物製造企業は、その衛生条件が中国の法律法規及び標準が定める関連規定に適合し、中国向け輸出水産物検査検疫議定書の要件に適合すること。本表は、輸入水産物の海外主管当局が記載された主要条件及び根拠、照査要点に基づいて水産物製造企業に対して公的検査を行うためのものである。また、海外の水産物製造企業は記載された主要条件及び根拠に基づいて、証明資料を記入、提出し、照査要点についても自己検査を実施して企業登録申請前の自己評価に使用することができる。

2. 海外主管当局及び海外水産物製造企業は、照査の実情に応じて事実のとおり適合性の判定を下すこと。

3. 提出する資料は中国語または英語で記入し、内容に虚偽や不備のないようにし、添付書類には番号を付け、添付書類の番号と内容は「記入上の注意事項及び証明資料」欄の項目番号及び内容と正確に対応させること。また、証明資料の添付書類目録を提出すること。

4. 「水産物」とは、人類が食用にする水生動植物性生産品及びその製品を指す。くらげ類、軟体類、甲殻類、棘皮類、頭索類、魚類、爬虫類、水生哺乳類動物等の水生動物生産品及びその製品、並びに藻類等の海洋植物生産品及びその製品を含み、水生動物(生きているもの)及び水生動植物の繁殖用材料は含まない。

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号令), 向中国申请注册的境外水产品生产企业, 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, 符合输华水产品检验检疫议定书要求。本表供进口水产品境外主管官方根据所列主要条件及依据, 对照审查要点对水产品生产企业开展官方检查; 同时, 境外水产品生产企业根据所列主要条件及依据, 填报并提交证明性材料, 对照审查要点也可开展自我检查, 用于企业申请注册前的自我评估。

2.境外主管官方及境外水产品生产企业应根据对照检查的实际情况如实作出符合性判定。

3.提交材料应用中文或英文填写, 内容真实完整, 附件应当进行编号, 附件编号及内容应与“填报要求及证明材料”栏中的项目编号及内容准确对应, 同时提交证明材料附件目录。

4. “水产品”指供人类食用的水生动植物产品及其制品, 包括水母类、软体类、甲壳类、棘皮类、头索类、鱼类、两栖类、爬行类、水生哺乳类动物等水生动物产品及其制品, 以及藻类等海洋植物产品及其制品, 不包括活水生动物及水生动植物繁殖材料。

第四部分 輸入水産物海外生産企業の登録主要条件及び照合検査のポイント					
項目	条件及び根拠 (条件及依据)	記入要件及び証明資料 (填报要求及证明材料)	審査ポイント (审核要点)	適合判定 (符合性判定)	注釈 (备注)
1. 企業基本状況 (企业基本情况)					
1. 企業基本状況 1. 企业基本情况	1. 《食品安全法》第九十四条、第九十六条 2. 《輸入食品海外生産企業登録管理規定》(税関総署第248号)第五条、第六条、第七条、第八条 3. 《輸出入食品食品安全管理弁法》(税関総署第249号) 1. 《中华人民共和国食品安全法》第九十四条、第九十六条。 2. 《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。 3. 《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)。 4. 申请国主管当局与海关总署商定的相关检验检疫要求。	1.1 輸入水産物海外生産企業基礎情報表 (第一部分)を記入する。 1.1填写进口水产品境外生产企业基础表。	1. 企業は、事実どおりに企業情報を記入し、提出書類と実際の生産加工状況が一致していることを確認する。 2. 企業は、輸入水産物の生産加工に、衛生管理の要件を満たさなければならない。 3. 冷凍貯蔵能力は、冷凍/氷鮮水産物を連続的に生産し、貯蔵する能力を満たさなければならない。 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产加工情况一致。 2.拟输华水产品应疫相关协议、议定范围。 3.人力资源(企业生产和官方检验) 4.制冷储存能力应冰鲜水产品的能力	■適合 (符合) □不適合 (不符合)	非該当の場合、注釈に理由を記入する。(以下同様) 如不适用, 请备注有关原因。(下同)

各項目について点検を行い、その結果を記載して下さい。

適合判定に非該当がある場合は、その理由を記載して下さい。(和文、英文併記)
例) 添加物使用無し
No use of food additives
※ 以下同様

2. 企業の位置と作業エリアの配置(企业位置与车间布局)

2.1 場所の選択及び工場環境 2.1 选址及厂区环境	1.《食品安全法》第三十三条 2.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の3.1、3.2 3.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の3.1、3.2 1.《中华人民共和国食品安全法》第三十三条。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中3.1、3.2。 3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中3.1、3.2。	2.1.1 施設の平面図を提示し、各作業エリア(建屋)の名称を明記する。 2.1.2 施設所在地の環境の写真を提示し、写真に周辺環境情報(市区、郊外、工業地、農地及び住宅地)を明記する。 2.1.1提供厂区平面图, 标明不同作业区域名称。 2.1.2提供厂区所处地区环境的图片, 图片中应标明周围环境信息(市区、郊区、工业、农业和居民区)。	1. 施設の配置は、中国の衛生要件に適合しなければならない。 2. 施設周辺に汚染源があつてはならない。 1.厂区布局满足生产加工需要。 2.厂区周围无污染源。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
2.2 作業エリアの配置 2.2 车间布局	1.《食品安全法》第三十三条 2.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の4.1 3.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の4.1 1.《中华人民共和国食品安全法》第三十三条。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中4.1。 3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中4.1。	2.2 各作業エリアの平面図を提示し、人の流れ、物の流れ、水の流れ、加工フロー、清浄度の区分を明記する。 2.2提供车间平面图, 标注人流、物流、水流、加工流程, 不同清洁区域。	1. 作業エリアは合理的で、中国の衛生要件に適合し、交差汚染を避けなければならない。 1.车间布局应合理, 满足生产加工要求, 避免交叉污染。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
2.3 内部構造と材料 2.3 内部结构与材料)	1.《食品安全法》第三十三条 2.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の4.2 3.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の4.2 1.《中华人民共和国食品安全法》第三十三条。 2.《食品生产通用卫生规范》(GB14881)中4.2。 3.《水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中4.2。	2.3 作業エリアの天井、壁、ドア、窓、床の写真、使用されている材料が清掃洗浄が容易であること及び水を使用する場所においては不浸透性の素材であることを示す資料を提示する。 2.3顶棚、墙壁、门窗、地面现场照片和使用材料清单。	1. 建物の内部構造は、保守、清掃または消毒が容易であり、適切な耐久性のある材料で構築されなければならない。 2. 天井、壁、ドア、窓及び床は合理的な構造で、清掃が容易で中国の衛生要件に適合しなければならない。 3. 塗料を使用する場合は、無毒、無臭で、カビに強く、脱落しにくく、清掃が容易な材料を使用しなければならない。 1.建筑内部结构应易于维护、清洁或消毒, 应采用适当的耐用材料建造。 2.顶棚、墙壁、门窗、地面应结构合理, 易于清洁, 无卫生死角。 3.使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的材料。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	

3. 施設・設備(设施设备)

3.1 生産加工設備 3.1 生产加工设备	1.《食品安全法》第三十三条 2.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の5.2.1 3.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の5.2.1 1.《中华人民共和国食品安全法》第三十三条。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中5.2.1。 3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中5.2.1。	3.1 主要設備・施設のリスト及び設計上の加工能力を提示する。 3.1提供主要设备设施清单, 及设计加工能力。	1. 施設は、中国の衛生要件に適合した生産設備を設けなければならない。 1.企业应配备与生产能力相适应的生产设备。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
3.2 給排水施設 3.2 给排水设施	1.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の5.1.2 1.《食品生产通用卫生规范》(GB14881)中5.1.2	3.2 給排水図面及び水の流れる方向を図示する。 3.2车间给排水图, 标注水流方向。	1. 給水は、水質、水圧、水量及びその他の要件が生産ニーズを満たさなければならない。 2. 食品加工用水及び食品と接触していないその他の水(間接冷却水、下水、廃水等)は、交差汚染を避けるために完全に分離された配管で輸送されなければならない。各配管システムは、区別しやすいように明確にマーク等をおこなわなければならない。 3. 排水設備は排水が停滞することなく、清掃と保守が容易であり、排水は食品や食品加工用水を汚染してはならない。 4. 屋内排水の流れる方向は、清浄度が高いところから低いところに流れるようにしなければならない。 1.供水应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要。 2.食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水或废水等)应以完全分离的管路输送, 避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。 3.排水通畅无积水、便于清洁维护, 污水排放不会污染食品或加工用水。 4.室内排水流向应从高清洁区流向低清洁区。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
3.3 清掃及び消毒施設 3.3 清洁消毒设施	1.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の5.1.3 1.《食品生产通用卫生规范》(GB14881)中5.1.3	3.3 施設の清掃及び消毒の状態が現場で確認できることを説明する。 3.3设施清单, 可现场观察清洁消毒设施情况。	1. 適切な洗浄及び消毒設備を備えなければならない。 2. 使用器具の洗浄や消毒によって引き起こされる汚染を防止しなければならない。 1.配备足够的清洁消毒设施。 2.避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
3.4 個人衛生 3.4 个人卫生设施	1.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の5.1.5 1.《食品生产通用卫生规范》(GB14881)中5.1.5	3.4 更衣室やトイレなど個人の衛生に関係する設備に関する施設設備の配置が確認できる図面を提出する。 3.4车间平面图, 可现场观察个人卫生设施情况。	1. 作業室入口には更衣室があり、私物は作業着とは別に配置しなければならない。 2. 作業場入口及び必要な場所に生産規模に見合った手洗い・消毒・履き物消毒設備を設置し、手洗い用蛇口は非手動式であり必要に応じて温水を備えなければならない。なお、手洗いの方法を近くに掲示しなければならない。 3. トイレは必要に応じて備え、清潔に保ち手洗い設備を備えていなければならない。また、トイレは食品の製造、包装、保管エリアには直接接続してはならない。 1.车间入口处应设置更衣室, 个人物品应与工作服分开放置。 2.应在车间入口及必要处设置与加工规模匹配的洗手、消毒、鞋靴消毒设施, 洗手水龙头应为非手动式, 必要时配备热水, 临近处应标示洗手方法。 3.应根据需要配备卫生间, 卫生间应保持清洁, 内设洗手设施, 并不得与食品生产、包装或贮存等区域直接联通。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	

3.5 照明設備 3.5 照明设施	1.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の5.1.7 1.《食品生产通用卫生规范》(GB14881)中5.1.7	3.5 作業エリアの照明設備の写真を提示し、敷地内の照明設備の状態を説明する。 3.5照明设施照片, 可现场观察照明设施情况。	1. 十分な照度があり、食品本来の色を変えてはならない。 2. 食品や原材料を取り扱う場所の照明については、飛散防止措置を施した照明を使用しなければならない。 1.具有足够照度, 且不改变食品真实颜色。 2.食品和原料上方的照明设施, 使用安全型照明或采取防护措施。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
3.6 保管倉庫施設 3.6 仓储设施	1.《食品安全法实施条例》第二十四条 2.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の10 3.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の10.2 1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十四条。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中10。 3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中10.2。	3.6 冷蔵・冷凍倉庫を有する場合は、温度設定条件及びモニタリング方法を説明する。(該当する場合) 3.6如有冷库, 请描述温度控制要求及及监测方式。(如适用)	1. 保管施設は、製品の特性に応じた保管温度条件に適合しなければならない。 2. 原材料、半製品、完成品、梱包材などは交差汚染を防ぐために明確なマーク等をつけて、性質に応じて別々の保管場所または仕切り等により保管しなければならない。 3. 保管品は壁や床から適切な距離で保管し、衛生状態を妨げるものを倉庫に保管してはならない。 1.仓储设施能满足产品储存温度要求。 2.原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质不同分设储存场所或分区存放, 有明确标识, 防止交叉污染。 3.贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离, 库内不得存放有碍卫生的物品。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
3.7 温度制御施設 3.7 温控设施	1.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の5.1.9 1.《食品生产通用卫生规范》(GB14881)中5.1.9	3.7 作業エリアの温度管理設備の管理について説明する。 3.7设施清单, 现场观察温控设施情况。	1. 食品製造の特性に応じて適切な加熱、冷却、冷凍などの設備及び温度を監視するための設備を備えなければならない。 2. 生産ニーズに応じて室温制御及び監視するための設備を備えなければならない。 1.应根据食品生产的特点, 配备适宜的加热、冷却、冷冻等设施, 以及用于监测温度的设施。 2.根据生产需要, 设置控制和监控室温的设施。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
4. 水／氷／蒸気(水/冰/蒸汽)					
4.1 生産加工用水／蒸気／氷(該当する場合) 4.生产加工用水/蒸汽/冰(如适用)	1.《生活飲用水衛生基準》(GB5749) 2.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の5.1.1 3.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の5.1.1 1.《食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准》(GB 5749) 2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中5.1.1。 3.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中5.1.1。	4.1.1 給井戸水等水道等から供給を受けていない水を使用する場合及び貯水槽等を設置している場合には、水施設の写真を提示し、専任の担当者や施設の有無等の食品防護措置を説明する。(該当する場合) 4.1.2 使用水及び食品に直接に接触する水／蒸気(該当する場合)のモニタリング計画を提示し、これには微生物検査の項目、方法、頻度、記録、検査結果及び直近2回の検査報告を含む。 4.1.3 食品に直接に接触する蒸気を生産する際に使用するボイラー添加剤を提示し、その食品生産加工要件への適否を説明する。 4.1.1提供自备水源或二次供水设施照片, 并说明是否有专人负责、上锁等食品防护措施。(如适用) 4.1.2提供生产加工用水以及与食品直接接触的冰/蒸汽(适用时)的监控计划, 包括细菌学检查的项目、方法、频率、记录、检测结果和最近2次的检测报告。 4.1.3提供生产直接与食品接触的蒸汽时使用的锅炉添加剂, 并说明其是否符合食品生产加工要求。(如适用)	1. 使用水のモニタリング計画は、施設内のすべての出水口を考慮しなければならない。 2. 使用水は、水道法(昭和32年法律第177号)に適合する水又はその他の飲用に適する水であること。 3. 補助供水設備(貯水槽等)に対して管理計画を策定・実施し、適切な食品防護措置を備えているか。 4. 食品に直接に接触する水蒸気を生産する際に使用されるボイラー添加剤は、中国の関係規定に適合しなければならない。 1.生产用水监控计划应覆盖工厂内所有出水口。 2.项目、方法是否符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)要求。 3.加工用水应按需增设水质净化或消毒设施, 必要时在无污染区设置储水设施, 二次供水设施制定实施卫生控制程序, 具备适当的食品防护措施。 4.生产直接与食品接触的蒸汽时使用的锅炉添加剂应符合食品生产加工要求。(如适用)	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	

5. 原料・副原料と包装材料(原輔料和包装材料)

5.1 原料・副原料の検収 5.1 原輔料验收	1.《食品安全法实施条例》第五十条 2.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の7 3.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の7 1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第五十条。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中7。 3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中7。	5.1 原料、食品添加物の受入措置を提出し、これには受入基準と受入方法を含む。 5.1提供原料、添加剂的验收措施, 包括验收标准, 验收方式。	1. 原料、添加剤の受入基準は中国の關係規定に適合しなければならない。 1.原料、添加剂验收标准和符合中国的法规和标准要求。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
5.2 原料の由来 5.2 原料来源	1.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の7 2. 水産動物の内臓、卵、皮、ヒレ、鱗、骨、殻等の非筋肉組織を水産製品の原料として使用する場合、《生鮮、冷凍動物由来水産物》(GB2733)に適合しなければならない。 3. 動物性水産製品の原料は、《生鮮、冷凍動物由来水産物》(GB2733)に適合しなければならない。 4. 藻類製品の原料は、《藻類及びその製品》(GB19643)に適合しなければならない。 5.《食品中の病原菌限量》(GB29921)の表1 6.《動物性水産製品》(GB10136)の3.6、3.7 1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中7.2。 2.以水产动物内脏、卵、皮、鳍、鳞、骨、壳等非肌肉组织作为水产制品原料的, 应符合《食品安全国家标准 鲜、冻动物源性水产品》(GB 2733)。 3.动物性水产制品的原料应符合《食品安全国家标准 鲜、冻动物源性水产品》(GB 2733)。 4.藻类制品的原料应符合《食品安全国家标准 藻类及其制品》(GB 19643)。 5.《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921)表1。 6.《食品安全国家标准 动物性水产制品》(GB 10136)中3.6、3.7。	5.2.1 原料自身が生物毒素を有する水産製品原料又は生食用水産物原料である場合、直近1回の検査報告を提示する。(該当する場合) 5.2.2 養殖原料である場合、生産している漁業協同組合等の名称を提示する。(該当する場合) 5.2.1若原料为自身带有生物毒素的水产制品原料或生食水产品原料, 请提供最近一次的检测报告。(适用时) 5.2.2若为捕捞渔船, 提供官方对渔船作业区域、作业时间、捕捞品种的许可证明文件及捕捞方式说明。(适用时) 5.2.3若为养殖原料, 提供养殖场的资质证明。(适用时)	1. 二枚貝類等の自身が生物毒素を有する水産製品原料に対しては、毒素検査を行い、中国の関連規定に基づき受入及び処理を行い、原料の安全性を確保しなければならない。 2. 使用する原材料は対中輸出水産物に係る中国の關係規定に適合しなければならない。 1.对双壳贝类、河豚鱼等自身带有生物毒素的水产制品原料应进行毒素检测, 并按相关规定进行验收和处理, 确保原料的安全性。 2.所使用原料应符合输华水产品检验检疫相关协议、议定书、备忘录等规定要求。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
5.3 二枚貝類原料(該当する場合) 5.3 双壳贝类原料(适用时)	1.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の7.2 2.《食品中の病原菌限量》(GB29921)の表1 3.《動物性水産製品》(GB10136)の3.6、3.7 1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中7.2。 2.《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB29921)表1。 3.《食品安全国家标准 动物性水产制品》(GB10136)中3.6、3.7。	5.3.1 二枚貝原料の生産海域の位置説明(地図等)及び生産した漁業協同組合等の名称を提示する。 5.3.2 二枚貝原料の浄化処理方法を提示する。(該当する場合) 5.3.3 二枚貝原料の貝類毒素モニタリング方法を提示する。 5.3.1提供贝类原料来源的海域位置说明及双壳贝类捕获者的官方许可证明。 5.3.2提供贝类原料的净化处理方。 5.3.3提供贝类原料贝类毒素监控措施。	1. 二枚貝類は、公的機関に許可された生産海域由来であり、必要に応じて浄化を行わなければならない。二枚貝原料の養殖又は捕獲者は、公的主管機関の許可証明書を持していなければならない。 2. 定期的に二枚貝原料に対して貝類毒素の検査を行い、原料の安全性を検証する。 1.双壳贝类应来自官方允许的养殖或捕捞水域, 并在必要时进行净化。贝类原料的养殖者或捕捞者应有官方主管机构的许可证。 2.定期对贝类原料进行贝类毒素检测, 验证原料安全性。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
5.4 食品添加物(該当する場合) 5.4 食品添加剂(适用时)	1.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の7.3 2.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の7.3 3.《食品安全国家基準食品添加物使用基準》(GB2760) 1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)第7.3条。 2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)第7.3条。 3.《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)。	5.4 生産加工中に使用される食品添加物リスト(名称、用途、添加量等を含む)。 5.4生产加工中使用的食品添加剂清单(包括名称、用途、添加量等)。	1. 生産に使用される食品添加物は、中国における食品添加物の使用規定に適合する。 1.生产所使用食品添加剂符合中国对食品添加剂的使用规定。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
5.5 包装材料 5.5 包装材料及标识	1.《食品安全法实施条例》第三十三条 2.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の8.5 3.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.5 1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十三条。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中8.5。 3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.5。 4.相关双边检验检疫协议、备忘录及议定书要求。	5.5.1 内外包装材料が製品の包装に適していることを証明する資料を提示する。 5.5.2 中国向けに輸出予定の製品ラベルの様式を提示する。 5.5.1提供内外包装材料适合进行水产品包装的证明材料。 5.5.2提供拟输往中国的成品标签样式。	1. 包装材料は、食品の安全性と製品の特性に影響を与えないよう、適切に保管し使用する。 2. 包装ラベルは対中輸出水産物に係る中国の關係規定に適合しなければならない。 1.包装材料在特定贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。 2.包装标识应符合双边检验检疫协议、备忘录及议定书要求。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	

6. 生産加工の制御(生产加工控制)

6.1 HACCPシステムの構築及び運用状況 6.1 质量安全管理体系建立	1.《食品安全法实施条例》第四十八条 2.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.1 3.《危害分析・重要管理点(HACCP)システム 食品生産企業共通要件》(GB/T27341) 1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十八条。 2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.1。 3.《危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求》(GB/T 27341)。	6.1.1 すべての中国向け輸出予定製品の生産加工工程手順図、危害要因分析表及びHACCPプランを提示する。 6.1.2 CCPのモニタリング記録、是正記録、検証記録様式を提示する。 6.1.1提供所有拟输华产品的生产加工工艺流程图、危害分析工作单和HACCP计划表。 6.1.2提供CCP点监控记录、纠偏记录、验证记录样表。	1. HACCPに沿った衛生管理は、生物的、物理的、化学的危険の分析に基づき、有効的に管理しなければならない。 2. 生産工程手順は合理的で、交差汚染を避けなければならない。 3. CCPの設定は、科学的に実行可能で、モニタリング、是正、検証措置は適切でなければならない。 4. CCPのモニタリングは規定のとおり運用されなければならない。 5. CCPの管理基準から逸脱が起こった場合は、適切な是正措置を講じて正確に記録しなければならない。 1.HACCP计划应分析和有效控制生物的、物理的、化学的危険。 2.生产工艺流程应合理, 避免交叉污染。 3.CCP点设置应科学可行, 纠偏、验证措施应恰当。 4.现场正在监控的CCP位置、数量以及操作限制与体系要求一致。 5.偏离关键限值时, 采取适当的纠偏行动并如实记录, 验证程序得到执行并如实记录。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
6.2 製品汚染のリスク管理 6.2 产品污染风险控制	1.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.1 2.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の8.1 1.《水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.1。 2.《食品生产通用卫生规范》(GB14881)中8.1。	6.2 危害要因分析表及びHACCPプランを提示する。 6.2企业食品安全管理体系的现场执行情况。	1. 原料の前処理、凍結、調理、乾燥、燻製、塩漬けなど、異なる清浄度が要求される区域では、加工技術と製品の特徴に従って相対的に分離し、人流、物流及び気流による交差汚染を防止しなければならない。 2. 排水や廃棄物による原材料や製品の汚染を防止しなければならない。 1.原料预处理、冷冻、蒸煮、干制、熏制、盐渍等加工过程应按照各自加工工艺和产品特点进行相对隔离,防止人流、物流和气流交叉污染。 2.应避免废水、废弃物对原料及产品造成污染。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
6.3 温度制御 6.3 温度控制	1.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.2.2.1.4、8.2.2.1.6 2.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.2.2.2.1(冷蔵水産物に適用) 1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.1.4、8.2.2.1.6。 2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.2.1(冷藏水产品适用)。	6.3.1 原料の解凍方法及び解凍時間・温度の設定条件を提示する。(該当する場合) 6.3.2 加工作業エリア及び保管倉庫の温度設定条件及び温度モニタリング機器を提示する。(冷蔵水産物に適用) 6.3.1提供原料解冻的方式, 及解冻时间温度控制要求(如适用)。 6.3.2提供加工车间及储存库温度控制要求及温度监控设备。(冷藏水产品适用)。	1. 原料の解凍時間及び温度を制御する。 2. 冷蔵水産物の加工作業エリアは、温度制御措置を有し、加工後の水産製品を冷蔵環境に早急に移動し、冷蔵室内に温度表示を配備しなければならない。 1.控制原料解冻时间及温度。 2.冷藏水产品加工车间应有温度控制措施, 应尽快将加工后的水产制品移至冷藏环境中, 冷藏室中应配备温度指示。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	

6.4 冷凍水産物 (該当する場合) 6.4 冷冻水产品	1.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.2.2.2.2 1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.2.2。	6.4.1 冷凍水産物の凍結方法、時間及び凍結温度の設定条件及びその設定根拠を提示する。 6.4.2 生食用水産物である場合、冷却処理温度及び時間を提示する。 6.4.1提供冷冻水产品的冻结方式, 时间和冻结温度控制要求及其确定依据。 6.4.2 若为生食水产品, 提供冷处理温度及时间。	1. 水産物の厚さ、形状、生産量に応じて凍結時間と温度を設定し、できるだけ速やかに最大氷結晶生成帯を通過するよう確保する。 2. 生食用水産物は、十分な冷却処理方法を有し、人体に有害な寄生虫を殺すことを確保しなければならない。 —20℃以下の環境温度下で7日間保存; —35℃又はそれ以下の環境温度下で凍結して、—35℃又はそれ以下の環境温度で15時間保存; —35℃又はそれ以下の環境温度で凍結して、—20℃又はそれ以下の環境温度で24時間保存。 1.根据水产品的厚度、形状、生产量确定其冻结时间和温度, 确保尽快通过最大冰晶生产带。 2.生食水产品应保证充足的冷处理, 以确保杀死对人体有害的寄生虫。在-20℃以下环境温度下冷冻保存7天; 3.在-35℃或以下环境温度下冷冻至固体, 并在-35℃或以下环境温度下保存15小时; 4.在-35℃或以下环境温度下冷冻至固体, 并在-20℃或以下环境温度下保存24小时。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
6.5 乾燥水産物 (該当する場合) 6.5 干制水产品 (适用时)	1.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.2.2.2.3 1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.2.3。	6.5 乾燥水産物を加工する乾燥時間、乾燥温度、環境湿度及び製品の水分活性及び包装保存方法を提示する。 6.5提供干制水产品加工的干燥时间、干燥温度、环境湿度及成品水份活度及包装储存方式。	1. 製品の水分活性を安全範囲内に抑えるよう確保しなければならない。 1.应确保干制品的水分活度 in 安全范围内。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
6.6 塩蔵水産物 (該当する場合) 6.6 腌制水产品 (适用时)	1.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.2.2.2.4 1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.2.4。	6.6 塩蔵水産物の塩濃度を提示する。 6.6提供腌制水产品的糖/盐度。	1. 塩蔵製品の生産には、適切な塩濃度を採用し、非好塩細菌の繁殖を防止しなければならない。 1.腌制品生产应采用适当盐度, 防止非嗜盐菌的繁殖。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
6.7 缶詰水産物 (該当する場合) 6.7 罐头水产品 (适用时)	1.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.2.2.2.5 1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.2.5。	6.7.1 缶詰水産物の殺菌温度、時間の設定条件及び直近1回の殺菌／温度記録を提出する。 6.7.2 缶詰水産物の滅菌容器内の熱浸透と熱分布に関するデータを提出する。 6.7.1提供不同规格的罐头水产品的杀菌温度和时间要求, 及最近一次的杀菌/温度记录。 6.7.2提供不同规格的罐头水产品的杀菌容器的热穿透、热分布报告。	1. 缶詰水産物は、十分な殺菌温度と殺菌時間を確保しなければならない。 1.罐头水产品应保证足够的杀菌温度和杀菌时间。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	

7. 洗浄消毒(清洗消毒)

7.1 洗浄消毒 7.1 清洗消毒	1.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の8.2.1 2.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.2.1 1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中8.2.1。 2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.1。	7.1 洗浄消毒措置を提示し、これには洗浄消毒方法・頻度及び洗浄消毒効果の検証を含む。 7.1提供清洗消毒措施, 包括清洗消毒方法和频率, 及清洗消毒效果验证。	1. 洗浄消毒措置は、交差汚染を除去することができ、中国の衛生要件に適合しなければならない。 1.清洗消毒措施应能够消除交叉污染, 符合卫生要求。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
7.2 環境微生物モニタリング 7.2 环境微生物监控	1.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.2.2.1.2、8.2.2.1.3 1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.1.2、8.2.2.1.3。	7.2 環境及び生産過程における製品の微生物モニタリング計画を提示する。これにはモニタリング項目、頻度、判定基準、基準逸脱時の是正措置を含む。 7.2提供环境和生产过程的产品微生物监控计划, 包括监控项目、频率、判定标准、阳性结果纠偏措施。	1. モニタリングポイントは、微生物が容易に隠れ潜み、繁殖するエリアを含まなければならない。 2. サンプリング点の設置。例えば、重大な点検・修理、工事、あるいは衛生状況が悪化した際に、モニタリング計画に必要なサンプリング点を追加しなければならない。 3. 検査結果と汚染リスクの深刻度により環境モニタリング計画の実施頻度を調整しなければならない。 4. 基準逸脱時の是正措置を講じなければならない。 1.监控重点应涵盖微生物容易藏匿和滋生区域。 2.取样点设置。如重大维护、施工活动、或者卫生状况变差时, 在监控计划中增加必要的取样点。 3.是否根据检测结果和污染风险严重程度来调整环境监控计划实施的频率。 4.阳性结果纠偏措施。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	

8. 化学物質、廃棄物、虫鼠害の制御(化学品、废弃物、虫鼠害控制)

8.1 化学品制御 8.1 化学品控制	1.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の8.3 2.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.3 1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中8.3。 2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.3。	8.1 化学物質の使用と保管条件を簡潔に説明する。 8.1简述化学品使用与储存要求。	1. 使用する化学物質による製品への汚染を防止しなければならない。 1.防止所使用化学品污染产品。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
8.2 廃棄物管理 8.2 废弃物管理	1.《食品安全法实施条例》第三十三条 2.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.1.4 1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十三条。 2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.1.4。	8.2.1 作業エリア内の可食用製品容器と廃棄物保管容器を区別する標識の写真を提示する。 8.2.2 廃棄物の処理手順及び要件を簡潔に説明する。 8.2.1提供车间内可食用产品容器、废弃物存放容器的区分标识图片。 8.2.2简述废弃物处理程序要求。	1. 作業エリア内の可食用製品容器と廃棄物保管容器は、標識を明記して区別しなければならない。 2. 廃棄物は区分して保管し、直ちに処理し、生産に汚染を生じること避けなければならない。 1.车间可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以区分。 2.废弃物应区分存放、及时处理, 避免对生产造成污染。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
8.3 そ族・昆虫制御 8.3 虫鼠害控制	1.《食品安全法实施条例》第三十三条 2.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の6.4 1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十三条。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中6.4。	8.3 そ族・昆虫の防止モニタリング計画及びトラップ等の配置図を提示する。第三者が請け負う場合、第三者の名称及び資格(委託事項の内容)を提示する。 8.3提供虫害控制方式及布点平面图, 若由第三方承担, 提供第三方资质。	1. そ族・昆虫が生産安全衛生に影響を生じること避けなければならない。 1.应避免虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	

9. 製品トレーサビリティ(产品追溯)

9. トレーサビリティ及び回収 9. 追溯和召回	1.《食品安全法实施条例》第四十二条 2.《食品生産共通衛生規範》(GB14881)の11 3.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の11 1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十二条。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中11。 3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中11。	9. 製品トレーサビリティの手順を提示する。1つのロットの製品のロット番号を例として、製品から原料までトレースができていることを説明する。 9.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原料。	1. トレーサビリティの手順を構築し、原料、生産加工過程、製品の全チェーンを通じたトレーサビリティを実現する。 2. 衛生に関する品質検査のトレーサビリティには、重大な事故やその後の対応状況を含まなければならない。 1.应建立追溯程序, 实现原料、生产加工过程、成品的全链条双向追溯。 2. 安全卫生质量检验工作的追溯, 包括重大事件及后续处理情况等。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
-----------------------------	---	--	---	---	--

10. 従業員の管理及び研修(人员管理及培训)

10.1 従業員の健康及び衛生管理 10.1 人员健康及卫生管理	1.《食品安全法实施条例》第四十五条 2.《食品生产共通卫生规范》(GB14881)の6.3 3.《水产品生产卫生规范》(GB20941)の6.3 1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十五条。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中6.3。 3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中6.3。	10.1 従業員の雇用前又は雇用時の健康管理及び健康診断の実施方法を提示する。 10.1提供员工雇佣前健康管理制度以及员工体检要求。10.1提供员工雇佣前健康管理制度以及员工体检要求。	1. 製造担当者のための健康管理システムを確立しなければならない。 2. 従業員は雇用前又は雇用時に健康診断を受け、食品取扱施設での作業に適することを証明しなければならない。また、従業員は定期的に健康診断を受け、その記録を保管しなければならない。 加えて、従業員は作業に従事する前に適切な衛生教育を受けなければならない。 3. 食品の安全性を妨げる病気に罹患または皮膚の損傷がある従業員は、食品の安全性に影響がある作業には従事してはならない。 4. 従業員は、作業エリアに入室する前には個人の衛生状態を確認し、清潔でなければならない。作業着、手袋、帽子、マスク等については、必要に応じて洗浄・消毒を行い、清潔にしなければならない。 5. 食品の製造に従事しない従業員は、食品製造担当者と同様の衛生要件を遵守しない限りは立ち入りを許可してはならない。 1.应建立并执行食品加工人员健康管理制度。 2.雇用员工前应进行体检并证明适合在食品加工企业工作,上岗前接受卫生培训。员工应定期体检并保存记录。 3.患有有碍食品安全的疾病或明显皮肤损伤未愈合的员工,不应从事可能影响食品安全的工作岗位。 4.员工进入食品生产场所前应整理个人卫生,防止污染食品。规范穿着工作服及个人防护用品,按要求洗手、消毒,遵守个人卫生要求。 5.非食品加工人员不得进入食品生产场所,特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
10.2 従業員研修 10.2 人员培训	1.《食品安全法实施条例》第四十四条 2.《食品生产共通卫生规范》(GB14881)の12 3.《水产品生产卫生规范》(GB20941)の12 1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十四条。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中12。 3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中12。	10.2 従業員の年度研修計画、内容、試験、記録を提示する。 10.2提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。	1. 研修には、対中輸出水産物に係る中国の関係規定に関する内容を含めなければならない。 1.培训内容应涵盖输华水产品检验检疫备忘录、协议及议定书、中国法规标准等内容。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	

11. 自主検査・自己制御(自檢自控)

11. 製品検査 11. 成品检验	1.《食品生產共通衛生規範》(GB14881)の9 2.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の9 3.《食品安全国家基準 生鮮、冷凍動物性水産物》(GB2733) 4.《食品安全国家基準 動物性水産製品》(GB10136) 5.《食品安全国家基準 水産調味製品》(GB10133) 6.《食品安全国家基準 藻類及びその製品》(GB19643) 7.《食品安全国家基準 食品添加物の使用基準》(GB2760) 8.《食品安全国家基準 食品中の真菌毒素残留基準》(GB2761) 9.《食品安全国家基準 食品中の汚染物残留基準》(GB2762) 10.《食品安全国家基準 食品中の農薬最大残留基準》(GB2763) 《食品中の放射性物質残留濃度基準》(GB14882) 《食品安全国家基準 干しナマコ》(GB31602) 1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中9。 2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中9。 3.《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》(GB 2733)。 4.《食品安全国家标准 动物性水产制品》(GB 10136)。 5.《食品安全国家标准 水产调味品》(GB 10133)。 6.《食品安全国家标准 藻类及其制品》(GB 19643)。 7.《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)。 8.《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)。 9.《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)。 10.食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量(GB 2763)。 《食品安全国家标准 食品中放射性物质限制浓度标准》(GB 14882)。 《食品安全国家标准 干海参》(GB 31602)。	11.1 製品検査の項目、基準、検査方法及び頻度を提示する。 11.2 施設が自社の検査室を有する場合、検査室の能力と資格を証明する資料を提示する。企業が第三者実験室に委託する場合、委託される実験室の名称及び資格を提示する。 11.1提供成品检验的项目、指标、检验方式及频率。 11.2企业有自属实验室,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,提供委托实验室资质。	1. 製品検査の項目は、中国の衛生要件を満たさなければならない。 1.成品检验项目符合中国的标准要求。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
----------------------	---	---	--	---	--

12. 食品安全衛生の管理及び保護システムの運用(食品安全卫生管理及防护体系运行情况)

12.1 食品安全衛生管理システムの運用 12.1 食品安全卫生管理体系运行情况	1.《食品安全法实施条例》第四十八条 2.《輸入食品海外生産企業登録管理規定》第五条 3.《水産製品生産衛生規範》(GB20941)の8.1 4.《危害分析・重要管理点(HACCP)システム 食品生産企業共通要件》(GB/T27341) 1.《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十八条。 2.《中华人民共和国进口食品境外企业注册管理办法》第五条。 3.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.1。 4.《危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求》(GB/T 27341)。	12.1.1 品質管理マニュアル、手順書及び記録を提示する。 12.1..2 内部監査文書を提示する。 12.3 HACCP食品管理マニュアルを提示する。 12.4 HACCP食品管理の内部監査文書を提出する。 12.1提供企业的质量手册和程序文件及记录。 12.2提供卫生质量体系的内部审核文件。 12.3提供HACCP食品安全管理体系文件记录。 12.4提供HACCP食品安全管理体系的内部审核文件。	1. 食品安全衛生管理システム及びHACCPシステムは、現場での運用への適合性と効果を有しなければならない。 2. 記録は、食品安全衛生管理システム及び関連文書の要件に従って実施され、正確で不正ができない方法により、信頼性が保証されていなければならない。 3. 原料供給元に対する評価手順を規定し、適切に運用しなければならない。 4. 輸出に係わる全過程において衛生管理手順を作成し運用しなければならない。 5. 全工程を明示したトレーサビリティシステムを規定して運用しなければならない。 6. 製品のリコールシステムを規定し運用しなければならない。 7. 原因分析、是正措置、不適合品の管理方法を規定し運用しなければならない。 8. 食品衛生管理システム及びHACCPシステムの有効性に対する内部監査を実施しなければならない。 9. すべての従業員向け衛生に関する研修計画を策定し運用しなければならない。 1. 食品安全卫生管理体系及HACCP体系规定与现场运行的符合性和效果。 2.应按照食品安全卫生管理体系及相关文件的要求进行记录, 并保证记录的完整性、准确性、真实性。 3.建立并有效实施合格供应商评价程序。 4.建立并有效实施各环节的卫生控制程序。 5.建立并有效实施全过程的标识和追溯体系。 6.建立并有效执行产品召回制度。 7.建立和有效执行对不合格品的控制制度, 包括原因分析分析、纠正措施和处理措施。 8. 企业食品安全卫生管理体系及HACCP体系内部审核的有效性。 9.建立并有效执行对各类员工的培训并做好记录。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	
12.2 食品安全保護システムの運用 12.2 食品安全防护体系运行情况	1.《輸入食品海外生産企業登録管理規定》第五条 1.《中华人民共和国进口食品境外企业注册管理办法》第五条。	12.2 職員の意図的な汚染リスク及び緊急事態の可能性に対して、予防管理措置または安全保護計画を作成して提出する。 12.2提供针对食品可能存在的人为污染风险及可能的突发问题建立的预防性控制措施或安全防护计划书。	1. 食品安全を保障するための管理制度を確立し、運用しなければならない。 2. 食品安全に係るチームを設置し、定期的な訓練を実施しなければならない。 3. 食品安全管理の鍵となる過程については検証しなければならない。 4. 緊急時の対応手順を定めなければならない。 1.企业建立并有效执行防护体系书面操作程序。 2.建立食品安全防护小组, 并定期开展演练。 3.对食品安全防护的关键环节经过验证。 4.建立针对紧急突发问题情况的应急处理程序。	■適合 (符合) □不適合 (不符合) □非該当 (不适用)	

13. 声明

13.1 企業の声明 13.1 企业声明	1.《輸入食品海外生産企業登録管理規定》第九条 1.《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》第九条。	13.1填写《进口水产品境外生产企业注册申请书》。 1.应有法人签名和公司盖章。	施設の代表者の署名及び押印がなければならない。 1.应有法人签名和公司盖章。	■適合 (符合) □不適合 (不符合)	署名 押印
13.2 施設認定機関の確認 13.2 主管当局確認	1.《輸入食品海外生産企業登録管理規定》第八条 1.《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》第八条。	13.2填写《进口水产品境外生产企业注册申请书》。	輸出水産食品検査担当官の署名及び施設認定機関の印章がなければならない。 1.应有主管当局人员签名和主管当局盖章。	□適合 (符合) □不適合 (不符合)	