



輸入食用油の海外生産企業の登録条件と比較・検査のポイント

登録番号:

会社名:

会社の住所:

フォームに記入した日付:

フォームに記入する手順:

「中華人民共和国輸入食品の海外生産企業の登録管理規定」（中国関税令第 248 号）によると、中国で登録を申請する海外の食用油生産企業は、効果的な食品の安全性と安全性を確立する必要があります。中国に輸出される食品が中国の関連法律、規制および国家食品安全基準に準拠し、中国税関と輸出国（地域）の管轄当局との間で合意された関連検査および検疫要件に準拠していることを保証するための衛生管理および保護システム。位置した。このフォームは、輸入食用油を管轄する海外当局が、記載されている主な条件と根拠に基づいて食用油生産企業に対して公的検査を実施するためのものであり、同時に海外の食用油生産企業は審査項目に記入しなければなりません。記載されている主な条件と根拠に基づいて裏付け資料を提出し、企業が登録を申請する



前に自己評価の要点に基づいて自己審査を行うこともできます。

2. 海外の管轄当局及び海外の食用油製造業者は、比較検査の実態に基づいて誠実に適合性の判断を行うべきである。
3. 提出する資料は中国語または英語で記入し、その内容は真実かつ完全である必要があります。添付ファイルの番号と内容は、「記入要件および認証資料」のプロジェクト番号と内容と正確に一致している必要があります。同時に、サポート資料の添付ファイルのディレクトリも提出する必要があります。
4. 食用油とは、加工または食用に食用植物油から調製された植物油、および 1 つ以上の精製および分別方法によって加工された植物油の単一製品または混合物を指します。



プロジェクト	条件と根拠	要件とサポート資料の記入	見直しのポイント	適合性の判定	述べる
1. 企業の基本状況					
1.1 企業の基本状況	1. 「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する規定」(中国関税令第 248 号) の第 5 条、第 6 条、第 7 条および第 8 条。 2. 申請国の管轄当局と中国税関の間で署名された関連する検査および検疫プロトコル。	1.1.1 輸入食用油の海外生産企業向けの1.基本情報フォームに記入します。 1.1.2 生産能力、実際の年間生産量(品種ごとの統計)を含む、レビュー日から過去 2 年間の生産および操業情報を提供します(設立されてから 2 年未満の場合は、企業設立以降の情報を提供します)。)、輸出量(ある場合)、品種および国家統計) など。	1. 企業は情報を真実に記入する必要があり、基本情報は輸出国の管轄当局から提出された情報および実際の生産および加工条件と一致していなければなりません。 2. 中国に輸出される食用油は、関連する検査検疫協定、議定書、覚書などに定められた製品範囲に準拠する必要があります。	☐ 適合 ☐ 満たしていない	
1.2 管理体制	「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する規定」(中国関税令第 248 号) の第 5 条、第 6	1.2植物検疫の予防管理、食品の安全管理、人事管理、化学薬品の使用、原材料の受け入れ、倉庫管理、完成品の輸出検査、不適格製品の回収、トレーサビリティ管理などの管理シ	企業は、植物検疫の予防と管理、食品の安全管理、人事管理、化学物質の使用、原材料の受け入れ、倉庫管理、完成品の輸出検査、不適格製品の回収、トレ	☐ 適合 ☐ 満たしていない	



	条、第 7 条および第 8 条。 2. 申請国の管轄当局と中国税関の間で署名された関連する検査および検疫プロトコル。	システム文書を提供します。	一サビリティ管理などを含むがこれらに限定されない管理システム文書を確立する必要があります。それらを効果的に実装します。		
1.3管理組織体制	1. 「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する規定」(中国関税令第 248 号) の第 5 条、第 6 条、第 7 条および第 8 条。 2. 申請国の管轄当局と中国税関の間で署名された、中国に輸出される食用油の検査および検疫プロトコル。	1.3 企業の管理組織と、工場の衛生および食品の安全管理に関連する部門または役職の人員配置に関する情報を提供します。	企業は工場の衛生と食品の安全管理を担当する部署や役職を設け、工場の衛生と食品の安全に関連する専門的背景を持つ管理者を配置する必要がある。	☐ 適合 ☐ 満たしていない	
2. 企業の所在地と工場のレイアウト					



2.1 用地の選定と工場環境	「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の3.1 および3.2。 2. 「食用植物油およびその製品の製造に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 8955-2016) の 3.2。	2.1.1工場エリアの平面図を提供し、さまざまな作業エリアの名前を示します。 2.1.2 油の保管と乾燥に使用される地面は、アスファルト床など、食品や植物油を汚染してはなりません。	1.生産・加工のニーズに合わせた工場エリアのレイアウト。 2. 工場周辺には汚染源がない。	☐適合 ☐満たしていない	
2.2ワークショップのレイアウト	1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881) の 4.1。 2. 「食用植物油およびその製品の製造に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 8955-2016) の 4.2 および 4.3。	2.2 ワークショップのフロアプランを提供します。食用油の充填エリアは、相互汚染を防ぐために他の作業エリアから分離する必要があります。	1. 会社の生産地域の周囲に製品の安全性を汚染する要因がありません。	☐適合 ☐満たしていない	



3. 施設・設備

3.1 生産 および加工設備	1. 「国家食品安全基準 食品生産のための一 般衛生仕様」(GB1488 1) の 5.2.1。 食用植物油およびその 製品の製造に関する 国家食品安全基準衛 生仕様」(GB 8955- 2016)の 5.4 。	3.1 主要な生産設備と設備、および設 計、生産、および加工能力のリスト を提供します。	1. 企業は、その生産能力と加工 能力に見合った生産設備と加工 設備を備えるべきである。	☐ 適合 ☐ 満たしていな い ☐ 該当なし	
3.2 倉庫設 備	「国家食品安全基準食 品生産のための一般衛 生仕様」(GB14881) の10。 「食用植物油およびそ の製品の製造に関す る国家食品安全基準 の衛生仕様」(GB 89 55-2016)の5.4、5.5 、5.6、5.7 。	3.2 貯蔵タンク、倉庫、またはヤード の情報を提供します。	1. 企業は、生産に適した比較的 独立した閉鎖型の保管施設を確 立する必要があります。保管施 設内の温度、湿度、衛生状態な どが製品の保管に適した状態に 保たれています。	☐ 適合 ☐ 満たしていな い ☐ 該当なし	



4.水・氷・蒸気

4.1 生産 および加 工用の水/ 蒸気/氷 (該 当する場 合)	1. 「国家食品安全基準 および飲料水の衛生 基準」 (GB 5749)。 2. 「食用植物油および その製品の製造に関 する国家食品安全基 準衛生仕様」 (GB 89 55-2016)の 5.2 。 「国家食品安全基準食 品生産のための一般 衛生仕様」 (GB14881) の 5.1.1 。	4.1.1製品と直接接触する食用油の加 工工程で使用される蒸気凝縮水の規 制に適合した材料を提供してくださ い。(該当する場合)	企業は、生産水（使用する場 合）の品質をテストして、安全要件 を満たしていることを確認する 必要があります。	☐ 適合 ☐ 満たしていない ☐ 該当なし	
--	--	---	---	--	--

5.原材料および包装材

5.1 原材 料および 賦形剤の 受け入れ	1. 「国家食品安全基準 食品生産のための一 般衛生仕様」 (GB1488 1) の 7。	5.1 原料等の受入措置、受入基準、 受入記録及び防除記録を提供する。	1. 企業は工場に入る前に原材料 の植物検疫と工場安全検査を実 施するか、必要な害虫駆除措置 を講じなければなりません。	☐ 適合 ☐ 満たしていない ☐ 該当なし	
5.2 原材 料の供給	国家食品安全基準制限 値」 (GB29921)の表	5.2.1原材料の品質を証明する資料を 提供する。	1. 使用される原材料は中国の法 律と規制、国家食品安全基準、	☐ 適合 ☐ 満たしていない ☐ 該当なし	



源	1. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」(GB 2760)。 2. 「食品中のマイコトキシンの国家食品安全基準制限値」(GB 2761)。 3. 「国家食品安全基準 食品中の汚染物質の制限」(GB 2762)。 4. 「国家食品安全基準 食品中の農薬の最大残留限度」(GB 2763)。 5. 「国家食品安全基準 植物油」(GB 2716-2018)。 6. 「食用植物油に関する国家食品安全基準」(GB 19641-2015)。	5.2.2 企業が生産する原材料が中国において検疫害虫が懸念されていない地域で生産されていること、および原材料の供給者が現地の要件を満たす資格を持っていることを証明する資料を提供する。 5.2.3 原材料の種類が遺伝子組み換えであるか、非遺伝子組み換えであるか。関連するサポート資料を提供します。	関連する検査検疫協定、プロトコル、覚書などに準拠する必要があります。 2. 企業は、契約の要件に従って、原材料の適合性評価を確立し、購入した原材料のトレーサビリティ管理を実施しているかどうか。	い	
---	--	--	--	---	--



	8. 農業用遺伝子組み換え生物の安全性に関する規制。 9. 「出入国する遺伝子組換え製品の検査及び検疫の措置」。				
5.3 梱包材	「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881-2013) の 8.5。 2. 「食用植物油およびその製品の製造に関する衛生仕様」(GB 8955-2016) 7.4。	5.3.1 内部および外部の梱包材が製品の梱包に適していることの証明を提供します。 5.3.2 中国に輸出される完成品のラベル スタイルを提供します。(該当する場合)	1. 包装材料は、特定の保管および使用条件下では食品の安全性や製品の特性に影響を与えません。 2. 包装マークは、二国間検査および検疫協定、覚書およびプロトコルの要件に準拠する必要があります。	☐ 適合 ☐ 満たしていない ☐ 該当なし	。
6 生産・加工管理					
6.1 食品の安全衛生管理システムの運	1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881-2013) の 8。	6.1.1 生産および加工プロセスのフローを提供し、重要管理点 (CCP) と講じられた危険管理措置を示します。	1. 製品の安全性を確保するために、企業の生産および加工プロセスとそれに対応する主要プロセスパラメータは科学的かつ標	☐ 適合 ☐ 満たしていない ☐ 該当なし	



用状況	2. 「食用植物油およびその製品の製造に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 8955-2016) の 8.1。 3. 「危険分析重要管理点 (HACCP) システムに基づく食品生産企業の一般要件」(GB/T 27341)。	6.1.2 HACCP システムが採用されている場合は、ハザード分析ワークシートと HACCP 計画、CCP モニタリング記録、修正記録、および検証記録サンプル フォーム (該当する場合) を提供します。	準化されている必要があり、安全リスクが存在する主要なリンクには特別な危険管理措置または重要管理点 (CCP) を採用する必要があります。		
6.2 温度制御	食用植物油およびその製品の製造に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 8955-2016)の 7.3 。	6.2.1 保管中の温度と湿度の状態を記録します。	1.バルク原料を保管するサイロと貯蔵タンクは、品種と品質レベルに応じて異なるサイロとタンクに保管する必要があります。油の保管中は、温度と湿度の状態を確認し、記録する必要があります。	☐ 適合 ☐ 満たしていない ☐ 該当なし	
6.3食品添加物および栄養強化	1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB1488	6.3製造および加工に使用される食品添加物および栄養補助食品のリスト (名前、用途、添加量などを含む) (	1. 製造に使用される食品添加物および栄養補助食品は、中国の食品添加物使用規制に準拠して	☐ 適合 ☐ 満たしていない	



化剤の使用（該当する場合）	1-2013)の第 7.3 条。 2. 「食用植物油およびその製品の製造に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 8955-2016) 7.2. 3. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」(GB 2760-2014)。 4. 「食品栄養強化剤の使用に関する国家食品安全基準」(GB 14880-2014)。	該当する場合）。	います。	☐ 該当なし	
7.洗浄と消毒					
7.1 洗浄と消毒	国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881)の8.2.1 。	7.1 生産、洗浄、消毒剤などに適した洗浄および消毒設備を備え（リストを提供）、使用記録を提供し、記録を保存します。	1. 洗浄および消毒対策は、相互汚染を排除し、衛生要件を満たすことができる必要があります。	☐ 適合 ☐ 満たしていない	



8. セキュリティリスク管理					
8.1化学物質汚染の防止	「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881-2013) の 8.3。 2. 「食用植物油およびその製品の製造に関する国家食品安全基準衛生仕様」(GB 8955-2016)の 8.4 。 3. 「国家食品安全基準食品中の汚染物質の制限」(GB2762-2017)。 4. 「国家食品安全基準食品中の農薬の最大残留限度」(GB2763-2019)	8.1.1製品中の重金属、残留農薬、食品添加物（使用されている場合）に関する食品安全リスク管理措置および関連する監視記録を提供する。 8.1.2 食用油およびその製品の加工中の主要なプロセスパラメーターを監視するための記録。	1.中国および原産国の要件を確実に遵守します。 2. プロセスパラメータの監視。	☐適合 ☐満たしていない ☐該当なし	



	5. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」 (GB 2760)。 6. 「食品栄養強化剤の使用に関する国家食品安全基準」 (GB14880)。 7. 「国家食品安全基準植物油」 (GB 2716-2018)。 8. 「食用植物油に関する国家食品安全基準」 (GB19641-2015)。				
8.2物理的 汚染の管 理	1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」 (GB14881-2013) の 8.4。 2. 「食用植物油およびその製品の製造に関する国家食品安全基準」 (GB19641-2015) の 8.4。	8.2 異物管理措置を講じます。	1. 異物を管理するためにスクリーン、フィルター、金属探知機などを設置し、動作仕様を策定し、監視する必要があります。発見された異物の発生源は速やかに分析され、対応する管理措置を講じる必要があります。	☐適合 ☐満たしていない	



	準衛生仕様」(GB 8955-2016)の 8.5 。				
8.3 生物 汚染防止	1. 「食品中のマイコトキシンの国家食品安全基準制限値」(GB 2761)。 2. 「食品中の病原性細菌の国家食品安全基準限度」(GB29921)。	8.3 製品内の微生物リスクを制御するための手段および関連する監視記録を提供する。	1. 製品は中国および原産国の要件を満たしています。	☐ 適合 ☐ 満たしていない ☐ 該当なし	
8.4 病気 ベクター の生物学 的防除	1. 「国家食品安全基準食品生産のための一般衛生仕様」(GB14881-2013)の 6.4。 2. 「食用植物油およびその製品の製造に関する国家食品安全基準の衛生仕様」(GB 8955-2016)の 6.2 および 7.3。	8.4.1企業は、生産のあらゆる側面において、蚊、ネズミ、その他の媒介生物に対する管理措置を確立します。 8.4.2充填作業場や倉庫などの閉鎖された生産および保管場所に設置されたスクリーン、ネズミよけボード、防風カーテンおよびその他の保護設備の写真。 8.4.3 保管中の油の害虫検査の記録	1.生産の安全性と衛生に対する蚊、ハエ、その他の害虫およびげっ歯類の影響は避けるべきです。 2.油保管中の害虫の記録。	☐ 適合 ☐ 満たしていない	



		、およびカビ、虫による侵食などが 見つかった場合に講じられた対応措 置。			
8.5 廃棄物 管理	1. 「国家食品安全基準 食品生産のための一般 衛生仕様」(GB14881) の 6.5。	8.5 廃棄物管理システムおよび関連 する処理記録を提供する。	1. 作業場内の食用製品の容器と 廃棄物保管容器は明確にマーク され、区別される必要がありま す。 2. 廃棄物は個別に保管し、生産 への汚染を避けるために適時に 処理する必要があります。	☐ 適合 ☐ 満たしていな い ☐ 該当なし	
9. 製品のトレーサビリティ					
9.1 トレ ーサビリ ティとリ コール	1. 「国家食品安全基準 食品生産のための一般 衛生仕様」(GB14881) の 11。	9.1 製品のトレーサビリティ手順を 簡単に説明します。完成品のバッチ 番号を例として、完成品から原材料 までを追跡する方法を説明します。	1. トレーサビリティ手順は、原 材料、生産および加工プロセス 、および最終製品のフルチェー ンの双方向トレーサビリティを 実現するために確立される必要 があります。	☐ 適合 ☐ 満たしていな い	
9.2 イン バウンド およびア	1. 「国家食品安全基準 食品生産のための一般 衛生仕様」(GB14881)	9.2 製品の入出荷管理を提供します 。	1. 倉庫に入る前に製品を検査し 、入庫、保管、出庫の記録を 2 年間以上保管する必要がありま	☐ 適合 ☐ 満たしていな い	



ウトバウ ンドの管 理	の 11 および 14.1。		す。		
10. 人事管理と研修					
10.1 従業 員の健康 および衛 生管理	1. 「国家食品安全基準 食品生産のための一般 衛生仕様」(GB14881) の 6.3。	10.1 従業員に雇用前の健康管理と従 業員の健康診断の要件を提供する。	1. 従業員を雇用する前に、健康 診断を受け、食品加工企業で働 くのに適していることを証明す る必要があります。 2. 従業員は定期的に健康診断を 受け、記録を保管する必要があ ります。	☐ 適合 ☐ 満たしていな い	。
10.2 人 材育成	1. 「国家食品安全基準 食品生産のための一般 衛生仕様」(GB14881) の 12。	10.2 従業員に年間研修計画、内容、 評価、記録を提供する。	1. トレーニングの内容は、関連 する検査および検疫覚書、協定 および手順、中国の規制および 基準などをカバーする必要があ ります。	☐ 適合 ☐ 満たしていな い	
10.3 管 理要件	1. 「国家食品安全基準 食品生産のための一般 衛生仕様」(GB14881) の 13.3。	10.3 輸出製品が所在する国/地域の 関連規制および中国の工場衛生およ び食品安全法規に関する研修記録を 管理担当者に提供し、必要に応じて	1. 企業の生産および管理担当者 のビジネス能力は職務要件に適 している必要があり、国/地域の 関連規制および中国の工場衛生	☐ 適合 ☐ 満たしていな い	



		現場での現場確認と質疑応答を実施します。	および食品安全に関する法律および規制、および要件に精通している必要があります。両当事者によって署名されたプロトコルとこの仕様の内容。 2. 職務にふさわしい資格と能力を有していること。		
11.自己点検と自制					
11. 製品 検査	1. 「国家食品安全基準 食品生産のための一般 衛生仕様」(GB14881) の 9。 2. 「食用植物油および その製品の製造に関する 国家食品安全基準衛生 仕様」(GB 8955-20 16) の 9。 3. 「国家食品安全基準植 物油」(GB 2716-2 018) 。	11.1植物検疫および食品安全検査の 項目、指標、検査および検疫の方法 および頻度を提供する。 11.2 企業が独自の検査室を有する場 合、その検査室の能力および資格の 証明を提出しなければならない。企 業が第三者の委託検査室に委託する 場合は、委託検査室の資格を提供し なければならない。 11.3 検査およびテストの記録。	1. 企業は、中国の要件への準拠 を確保するために、製品の植物 検疫、食品安全、その他の検査 を実施し、検査記録を 2 年以上 保存する必要があります。 2. 企業は製品の植物検疫および 食品安全の検査および試験能力 を有するか、または関連資格を 有する機関に検査および試験の 実施を委託する必要がある。	☐ 適合 ☐ 満たしてい ない	



4. 「食用油製品に関する国家食品安全基準」 (GB 15196-2015)。 。 5. 「食用植物油に関する国家食品安全基準」 (GB 19641-2015)。 6. 「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」 (GB 2760-2014)。 。 7. 「食品栄養強化剤の使用に関する国家食品安全基準」 (GB 14880-2012)。 8. 「食品中のマイコトキシンの国家食品安全基準制限値」 (GB 2761-2017)。 9. 「国家食品安全基準食品中の汚染物質の制限				
--	--	--	--	--



	」 (GB 2762-2017)。 10. 「国家食品安全基準 食品中の農薬の最大残 留限度」 (GB 2763-20 19)。 11. 「包装済み食品の表 示に関する国家食品安 全基準の一般原則」 (GB 7718-2011)。 12. 「国家食品安全基準 、包装済み食品の栄 養表示に関する一般 原則」 (GB 28050-2 011)。 13. 「食品中の放射性物 質の濃度制限に関する 国家食品安全基準」 (GB 14882-1994)。				
12.害虫駆除					
12.1 中	二国間検査および検疫	12.1 中国が懸念する検疫害虫のリス	中国が懸念する検疫害虫を監視	☐ 適合	



国にとって懸念される検疫害虫の予防と管理	に関する覚書、協定およびプロトコル	ト、監視体制および監視記録を提供する。	し、監視記録を2年以上保存する必要がある。	☐ 満たしていない ☐ 該当なし	
12.2害虫の識別	二国間検査および検疫に関する覚書、協定およびプロトコル	12.2 生産および保管中に発見された害虫の記録、および自己識別または専門機関による識別の記録を提供します。	1. 企業は、生産および保管中に発見された有害生物を識別する能力を有するか、または専門機関に識別の実施を委託し、作業記録を作成し、2 年以上保存する必要があります。	☐ 適合 ☐ 満たしていない ☐ 該当なし	
12.3 害虫駆除	二国間検査および検疫に関する覚書、協定およびプロトコル	12.3 生産エリアおよび保管エリアで実施された害虫駆除措置の記録を提供する	1. 企業は、生産区域および保管区域において害虫駆除措置を定期的 to 実施するか、または必要に応じて関連する予防および管理措置を記録し、少なくとも 2 年間保存する必要があります。	☐ 適合 ☐ 満たしていない ☐ 該当なし	



12.4 燻蒸処理（必要な場合）	二国間検査および検疫に関する覚書、協定およびプロトコル	12.4 燻蒸処理方法、燻蒸機関および職員の資格を提供する。	1. 燻蒸処理方法は中国の要件に準拠する必要があり、燻蒸を実施する機関および職員は関連する資格または条件を備えている必要があります。	☐ 適合 ☐ 満たしていない ☐ 該当なし	
13. 声明					
13.1 企業声明	1. 「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する条例」(中国関税令第 248 号) の第 8 条および第 9 条。		1. 法人の署名と社印が必要です。	☐ 適合 ☐ 満たしていない	
13.2 管轄当局による確認	1. 「中華人民共和国海外輸入食品生産企業の登録及び管理に関する条例」(中国関税令第 248 号) の第 8 条および第 9 条。		1. 所轄官庁の署名と押印が必要です。	☐ 適合 ☐ 満たしていない	



食品·中国 | 合规就是价值
foodgacc.com | Compliance is Value



微信



ワッツアップ