**进口肉类境外生产企业注册条件及对照检查要点**

***Compliance Checklist for Registration of Overseas Establisments of meat***

***to be Exported to P.R.China***

**Requisiti di registrazione per imprese estere produttrici di carne per l’importazione nella Repubblica Popolare Cinese**

填表说明：1.根据《进口食品境外生产企业注册管理规定》（原国家质量监督检验检疫总局令第145号公布，根据海关总署令第243号修订），向中国申请注册的境外肉类生产企业，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，符合输华肉类检验检疫议定书要求。

2. 进口肉类境外主管官方根据本表对肉类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肉类生产企业提供的证明材料。

3. 境外肉类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。

**Notes:** 1. *According to the Administration of Registration of Foreign Food Establishments intended to be imported into the P.R.China (released by Order No.145 of the former General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine and revised according to Order No.243 of the General Administration of Customs), the sanitation conditions of overseas meat establishments applying for registration in China shall conform to the relevant provisions of Chinese laws, regulations, standards and norms and to the requirements of the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China.*

2. *The competent authorities of overseas establishments applying for registration shall carry out official audit according to this form and determine the compliance of the establishments based on their actual situations and audit results.*

*The form shall be submited according to the relavant request from Bureau of Import and Export Food Safety of the General Administration of Customs with supporting materials provided by meat establshiments.*

3. *Foreign meat establishments shall conduct self-assessment and self-check before applying for registration according to this form.*

*Supporting materials required in the column of “Filling in Requirements and Supporting Information” in this form shall be provided, which shall be numbered and catalogued according to the requirements mentioned in the column of “Key points of Review and Audit”, and written in Chinese or English, and all the materials shall be true and complete.*

4. *This English version is for reference only.The authentic version is the Chinese version*.

**Istruzioni per la compilazione:**1.Ai sensi delle “Disposizioni amministrative in materia di registrazione delle imprese estere produttrici di generi alimentari destinati all’importazione nella Repubblica Popolare Cinese” (pubblicate originariamente nel Decreto n. 145 dell’Amministrazione Generale per la Supervisione della Qualità, dell'Ispezione e della Quarantena della Repubblica Popolare Cinese ed emendate dal Decreto n. 243 dell’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese), le condizioni igienico-sanitarie relative ai produttori esteri di carne che presentino domanda di registrazione nella Repubblica Popolare Cinese dovranno conformarsi alle relative disposizioni contenute nelle leggi, regolamenti, standard e norme in materia, nonché ai requisiti previsti dal Protocollo di Ispezione e Quarantena delle carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese.

2. Sulla base del presente formulario, l’Ufficiale competente in materia di importazioni di carne dall’estero svolgerà un’ispezione ufficiale sulle imprese produttrici di carne, emettendo un giudizio di conformità opportuno sulla base della situazione effettivamente rilevata in fase di ispezione. Il presente formulario dovrà essere presentato congiuntamente ai documenti giustificativi forniti dai produttori esteri di carne, come richiesto dall’Autorità per la sicurezza dei prodotti alimentari destinati all’importazione ed esportazione facente capo all’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese.

3. Prima di presentare domanda di registrazione, i produttori esteri di carne procederanno ad effettuare un’autovalutazione a svolgere un’auto-ispezione in base al presente formulario. I documenti giustificativi da presentare dipendono dal contenuto riportato nella colonna “requisiti per la dichiarazione e documenti giustificativi” all’interno del presente formulario. I documenti giustificativi devono includere il catalogo, mentre n. progressivo e contenuto ivi riportati dovranno corrispondere alle medesime voci riportate nella colonna “requisiti di dichiarazione e documenti giustificativi” e compilati in lingua cinese o inglese; il contenuto dovrà essere veritiero e completo.

4. La compilazione dovrà vedere l’impiego delle lingue cinese e inglese. Farà fede il testo originale in lingua cinese.

企业名称及注册编号*EstablismentName and Approval No.：*Ragione sociale e numero di registrazione dell’impresa

企业地址*EstablismentAddress*：Sedelegale

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目**  ***Item***  **Voci** | **主要条件及依据**  ***SanitationConditions/Leaglbasis* Requisiti e fondamenti principali** | **填报要求及证明材料**  ***Filling-in Requirements andSupporting Information* Requisiti per la dichiarazione e documenti giustificativi** | **审查要点**  ***Key points of Review and Audit***  **Punti chiave di accertamento** | **符合性判定**  ***Compliance*Giudizio di conformità**  ***(Yes/No)* (Si/No)** | **备注**  ***Remarks*Note** |
| **1.企业基本情况*Basic Information of Establisment*Informazioni essenziali sull’impresa** | | | | | |
| 1.基本情况*Basic information*Informazioni essenziali | 1.《进口食品境外生产企业注册管理规定》第六条、第七条  Articles 6 and 7 of *the Administration of Registration of Foreign Food Establishments intended to be imported into the P.R.China.*  Art. 6 e Art. 7 delle “Disposizioni amministrative in materia di registrazione delle imprese estere produttrici di generi alimentari destinati all’importazione nella Repubblica Popolare Cinese”  2.《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》  *Administrative Measures on the Inspection and Quarantine of Import and Export Meat Products.* “Misure amministrative per l’ispezione e la quarantena delle carni destinate all’importazione ed esportazione”  3.《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）  *National FoodSafety Standard – Code of HygienicPractice for the Livestock and PoultrySlaughtering Enterprise* (GB 12694)*.* ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame ” (GB 12694)  4．申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书  *Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the General Administration of Customs of China(GACC).*  Protocollo di Ispezione e Quarantena per le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, sottoscritto tra l’ Autorità competente del Paese richiedente e l’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese (GACC). | 1.填写《进口肉类/肉制品境外生产企业注册申请表》  *Fill in the formof Application For Export of Meat and MeatProducts to P.R.China.* Compilare il “Modulo di domanda di registrazione per produttori esteri di carni e prodotti derivati destinati all’importazione nella Repubblica Popolare Cinese”. | 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  *Meat establishmets shall fill the true information in the application form, which shall be in line with the actual production of the establishment and the information provided by the competent authority.*L’impresa è tenuta a inserire e presentare opportunamente le informazioni richieste; le informazioni basilari devono risultare identiche a quelle presentate dal competente dipartimento competente del Paese esportatore, nonché alle effettive condizioni di produzione e lavorazione.  2.人力资源（企业和官方）应能满足企业生产加工和官方检验监管的要求  *Human resources (establishments and official veterinarians) shall be able to meet the needs of establishment production and official inspection control.*Il personale (dell’impresa e degli enti ufficiali) dovrà essere in grado di soddisfare i requisiti di produzione e lavorazione dell’impresa, nonché quelli legati all’ispezione e al controllo ufficiali.  3.拟输华肉类产品应符合议定书规定的产品范围  *Meat products to be exported to China must fall within the scope of products specified in the Protocol.*Le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese dovranno rientrare nella gamma di prodotti definita dal relativo Protocollo.  4.屠宰线速度应能够保障宰后检验的有效实施，去骨分割、加工能力应与屠宰能力相匹配  *The slaughter line speed shall ensure the effective implementation of post-mortem inspection, and the deboning and cutting capacity shall match the slaughter capacity.*  La velocità della linea di macellazione dovrà garantire l’efficace attuazione dell’ispezione post-macellazione. Inoltre, la capacità di disossatura, taglio e lavorazione dovrà risultare coerente con la capacità di macellazione.  5.制冷储存能力应满足连续生产储存冷冻/冰鲜肉类产品的能力  *Cold storage capacity shall meet the needs of continuous production and storage of frozen/chilled meat.* La capacità di frigoconservazione dovrà soddisfare le capacità di produzione continua e di stoccaggio delle carni congelate o surgelate. | □ 符合 Yes Conforme  □ 不符合 Non conforme |  |
| **2.企业位置、车间布局和设施设备Location, Workshop Layout and Facilities & Equipments**  **Ubicazione dell’impresa, layout dei locali, impianti e attrezzature** | | | | | |
| 2.1 企业选址及厂区环境  *The location and environment of meatestablishment*  Scelta del sito aziendale e ambiente dell’area stabilimenti | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中3.1、3.2 3.  *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694)*.*  Artt. 3.1 e 3.2 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 2.1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、农业和居民区等）  *Provide pictures of the establishment location and environment, indicating clearly the surrounding environment information (urban, suburban, industrial, agricultural, residential areas, etc.)*Fornire immagini dell’area distrettuale ove è ubicata l’area stabilimenti, le quali dovranno riportare le informazioni relative all’ambiente circostante (tra cui centro urbano, periferia, zone industriali, agricole e residenziali) . | 厂区周围不应有污染源  *No pollution sources shall be found around the plant area.* Le zone limitrofe all’area stabilimenti dovranno essere prive di qualsiasi fonte di inquinamento. | □ 符合 Yes Conforme  □ 不符合 Non conforme |  |
| 2.2厂区布局  *Layout of the factory*  Layout area stabilimenti | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中3.1、3.3和4.1  Articles 3.1, 3.3 and 4.1 of *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694).  Artt. 3.1 e 3.2 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 2.2提供厂区平面图，平面图应标明活动物暂养区、隔离/急宰区、屠宰区、分割区、发运区、化学品存放间、实验室（如适用）、无害化处理区（如适用）等不同功能区；标明活动物运输车辆进入、卸载、清洗消毒及离开路线；标明肉类产品运输车辆进入、装载、离开路线；标明废弃物运输路线信息  *Provide the factory floor plan , which shall indicate different functional areas such as lairage area of live animal, isolation/emergency slaughter area, slaughter area, cutting area, dispatching area, chemical storage room, laboratory (if applicable), bio-safety disposal area(if applicable); indicate the routes for live animal transportation vehicles to enter, unload, be cleaned and disinfected, and leave as well as the routes for final product transportation vehicles to enter, load and leave; indicate the waste transportation route information.*2.2 Fornire la planimetria dell’area stabilimenti, la quale dovrà riportare vari reparti funzionali tra cui: area di stabulazione degli animali vivi, area di isolamento/macellazione d’urgenza, area di macellazione, area di taglio delle carni, area di spedizione, stanza di stoccaggio di prodotti chimici, laboratori (ove applicabile), area di lavorazione in sicurezza delle carni (ove applicabile). Riportare inoltre: ingresso, scarico, pulizia, disinfezione e rotta in uscita dei vettori per gli animali vivi; riportare ingresso, carico e rotta in uscita dei vettori per i prodotti a base di carne; informazioni relative alla rotta dei vettori per i materiali di scarto. | 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，活畜禽、废弃物运送和成品出厂应避免交叉污染。  *The layout of the factory shall meet the needs of production, with clear division of production areas and non-production areas.*  *The transportation of live animal, the wastes and the final products shall be prevented from cross contamination.*  Il layout dell’area stabilimenti deve soddisfare i requisiti di produzione e lavorazione, con una suddivisione tra aree destinate alla produzione e aree non destinate alla produzione. È necessario evitare la contaminazione incrociata durante il trasporto di pollame e bestiame vivi e dei materiali di scarto, nonché in fase di uscita dei prodotti finiti dalla fabbrica. | □ 符合 *Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 2.3车间设计和布局  Design and layout of workshop Progettazione e layout deilocali | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中4.1、4.2、5.  Articles 4.1, 4.2 and 5 of *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694). Artt. 4.1, 4.2 e 5. dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 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、屠宰车间、分割车间、可食用副产品加工车间、工器具清洗消毒间、预冷间（包括可食用副产品预冷设施）、内外包装区、速冻及冷藏存储区等功能区；标明车间内人员及产品流动方向  *Provide workshop floor plan, which shall clearly indicates the boundary of clean areas and non-clean areas; indicates personnel dressing room, slaughtering, cutting and deboning room, edible by-product handling room, tools cleaning and disinfection room, cooling room (including edible by-product cooling facilities), internal and external packaging area, quick-freezing and refrigerating storage area and other functional areas; indicate the flow direction of personnel and products in the workshop.*  Fornire la planimetria dei locali produttivi, nella quale dovrà essere indicato in modo chiaro il confine tra aree pulite e aree sporche; indicare i reparti funzionali quali spogliatoi personale, locali di macellazione, locali di taglio, locali di lavorazione dei sottoprodotti commestibili, locali destinati alla pulizia e disinfezione delle attrezzature industriali, locali di preraffreddamento (ivi comprese le apparecchiature di preraffreddamento per sottoprodotti commestibili), locali per imballaggio interno ed esterno, locali di congelamento rapido e di frigoconservazione; indicare la direzione del flusso del personale e dei prodotti all’interno dei locali. | 车间布局应合理，满足生产加工需要，避免交叉污染。不应在同一屠宰间，同时屠宰不同种类的畜禽。  *The layout of the workshop shall be reasonable to meet the needs of production and avoid cross contamination.* Il layout dei locali deve essere razionalizzato al fine di soddisfare i requisiti di produzione e lavorazione ed evitare casi di contaminazione crociata. *Different species of animal shall not be slaughtered simultaneously in the same slaughtering room.*È fatto divieto di macellare contemporaneamente diverse tipologie di animali all’interno del medesimo locale di macellazione. | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 2.4生产设备  *Production equipments* Impianti di produzione | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中5.4  Article 5.4 of *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694). Art. 5.4 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 2.4 提供主要设备设施清单  *Provide a list of major equipments and facilities.* Fornire un elenco dettagliato dei principali strumenti e attrezzature | 企业应配备与生产能力相适应的生产设备  *Establishment shall be equipped with equipments in line with its production capacity.*L’impresa è tenuta a dotarsi di attrezzature commisurate alla capacità di produzione. | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 2.5 仓储设施  *Storage facilities*Strutture di stoccaggio | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中8.2  Article 8.2 of *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694). Art. 8.2 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 2.5简述储存库卫生管理要求，提供能够体现仓储情况的储存库内相关图片  *Describe the sanitation management requirements of the storage and provide relevant pictures that can reflect the storage conditions.*  Ricapitolare i requisiti per la gestione igienico-sanitaria dei magazzini di stoccaggio e fornire immagini relative all’interno delle strutture in grado di rappresentare le condizioni di stoccaggio | 企业应保证输华肉类明确标识、专区存放，贮存和运输环境清洁卫生  *Establishment shall ensure that meat exported to China is clearly marked and stored in dedicated areas.*L’impresa è tenuta a garantire che i prodotti a base di carne destinati all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese siano chiaramente identificati “China export” e siano stoccati in aree dedicate (intere celle o parti di celle chiaramente identificate); Thestorage and transportationshall be clean and hygienic. *Gli ambienti di stoccaggio e trasporto devono essere puliti e igienizzati.* | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| **3.加工用水/冰/蒸汽的供给Water/Ice/Steamsupplì Fornitura di acqua, ghiaccio o vapori per uso industriale** | | | | | |
| 3.1加工用水的水质处理（如适用）  *The treatment of water used in production (ifapplicable)* Trattamento delle acque per uso industriale (ove applicabile) | 1.《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中5.1.1、11.2.2  Articles 5.1.1 and 11.2.2 of *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694). Artt. 5.1.1 e 11.2.2 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694)  2.《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）  *Standards for Drinking Water Quality*  (GB 5749). “Standard igienico-sanitario relativo all’acqua potabile per uso domestico” (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）  *In the case that the water source is owned by the establishment, please describe the relevant measures for water quality control and provide the latest test report on the water used in production (if applicable).*Nel caso in cui l’impresa veda la presenza di una fonte idrica (pozzi), descrivere le misure di controllo della qualità delle acque e fornire il rapporto di prova più recente sulla qualità delle acque per uso produttivo (ove applicabile) | 加氯处理加氯量应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）要求；如果不加氯，企业应确保水质符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）要求  *Chlorinedosage for chlorination treatment must meet the requirements of Standards for Drinking Water Quality (GB 5749); in case of no chlorination treatment, the establishment must ensurethat the water qualitymeets the requirements of Standards for Drinking Water Quality (GB 5749).*La quantità di cloro aggiunta nel trattamento di clorazione deve essere conforme ai requisiti dello “Standard igienico-sanitario sull’ acqua potabile per uso domestico” (GB 5749); in assenza di aggiunta di cloro, l’impresa dovrà garantire la conformità della qualità delle acque ai requisiti previsti dallo “Standard igienico-sanitario sull’ acqua potabile per uso domestico (GB 5749) | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme  □ non applicabileNA  *(notapplicable)* non applicabile |  |
| 3.2水/冰/蒸汽微生物控制  *Microbial control of water/ice/steam*Controlli microbiologici su acqua, ghiaccio e vapori | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中5.1.1、11.2.2  Articles 5.1.1 and 11.2.2 of *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694). Artt. 5.1.1 e 11.2.2 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 3.2.1提供生产用水以及与食品直接接触的冰/蒸汽的微生物监控计划。微生物监控范围应涵盖生产用水、冰/蒸汽，计划内容应包括检测的项目、频率、检测方法、判定标准  *Provide microbiological monitoring plans for water and ice/steam in direct contact with food.* Presentare un piano di monitoraggio microbiologico delle acque per uso produttivo nonché del ghiaccio e dei vapori a contatto diretto con gli alimenti. *The microbial monitoring plan shall cover water, ice/steam used in the production, and specify the test item, frequency, test method and limit criteria.* L’ambito del monitoraggio microbiologico deve includere acqua, ghiaccio e vapori per uso industriale; il contenuto del piano deve comprendere le voci sottoposte a prova, la frequenza e il metodo di prova oltre ai criteri di valutazione  3.2.2 提供最近1次的水、冰/蒸汽的微生物检测报告  *Provide the latest microbial test report of water, ice/steam.* Fornire il rapporto di prova più recente relativo ai test microbiologici su acqua, ghiaccio e vapori. | 检测项目、方法及检测结果应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）要求  *The test items, methods and test results shall meet the requirements of Standards for Drinking Water Quality (GB 5749)*. Le voci sottoposte a prova, il metodo di prova e i risultati delle prove devono essere conformi ai requisiti dello “Standard igienico-sanitario sull’ acqua potabile per uso domestico (GB 5749) | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| **4.活动物来源Source of Live AnimalsProvenienza degli animali vivi** | | | | | |
| 4.1活动物的来源地区及养殖场  *Source areas and farms of live animals*Area di provenienza e allevamento degli animali vivi | 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书  *Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signedbetween the competent authority of the applicant state and the GACC.*Protocollo di Ispezione e Quarantena per le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, sottoscritto tra l’ Autorità competente del Paese richiedente e l’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese. | 4.1.1提供活动物来源的国家/省份/地区信息表  *Provide the information talbe of country , province, and region where the live animal is sourced from.*Fornire il modulo informativo relativo a Paese, regione e area di provenienza degli animali vivi. (modello 4)  4.1.2提供活动物来源养殖场名单，应注明企业自有养殖场还是合同养殖场  *Provide the list of farms providing live animals, indicating whether it is own -farms or contracted-farms.*Fornire l’elenco degli allevamenti di provenienza degli animali vivi, il quale deve indicare se detti allevamenti sono di proprietà dell’impresa ovvero a contratto. | 企业应采取有效措施区分并保障输华肉类原料动物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），不能采购外国外地区原料动物  *Establishments shall take effective measures to distinguish and guarantee that the animals slaughtered for the meat exported to China shall come from countries or regions specified in the protocol (or specific provinces/regions specified in the protocol), and shall not purchase animals from other foreign countries or regions.* L’impresa è tenuta ad adottare misure efficaci al fine di distinguere e garantire che gli animali macellati destinati all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese provengano dai Paesi e dalle zone definiti nel Protocollo (ovvero dalle Regioni o aree specificamente indicate nel Protocollo) ed è tenuta a non effettuare l’approvvigionamento di animali da altre Nazioni o zone estere. | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 4.2 活动物检疫合格证书  \*月龄的判定（适用于牛）  *Quarantine certificate for live animals*Certificato di quarantena per animali vivi  *\*Determination of monthage (for cattle)* \* Determinazione dei mesi di età (applicabile a bovini) | 1.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书  *Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.*Protocollo di Ispezione e Quarantena per le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, sottoscritto tra l’ Autorità competente del Paese richiedente e l’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese.  2.《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中6.2.1  Article 6.2.1 of *National National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694).  Art. 6.2.1 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 4.2.1 提供送宰活动物检疫合格证书样本  *Provide models of quarantine certificates of live animals for slaughter.*Fornire modelli del certificato di quarantena per animali vivi destinati alla macellazione (modello 4)  4.2.2 提供月龄判断标准及操作程序文件（适用于牛）  *Provide criteria to determine the month age and the operation procedures (for cattle).*Fornire i criteri per la determinazione dei mesi di età e la documentazione relativa alle procedure operative (applicabile ai bovini) | 1.检疫证书应经官方部门确认合格，能确保原料动物来自合格区域，能够追溯到养殖场，并留存相关记录  *The quarantine certificate shall be certified by the official authority to ensure that animals come from permitted areas and can be traced back to the farm, and relevant records shall be kept.* La conformità del certificato di quarantena dovrà essere accertata dal dipartimento ufficiale al fine di garantire la provenienza degli animali dalle aree qualificate e la tracciabilità degli allevamenti; il relativo relativa verbale deve essere depositato agli atti  2.对月龄的判定应准确，操作方法应合理并易于操作（适用于牛）  *The determination of the month age shall be accurate, and the operation method shall be reasonable and easy to operate (for cattle).* La determinazione dei mesi di età deve essere corretta e i metodi operativi devono essere razionalizzati in modo da rendere agevoli le operazioni (applicabile ai bovini) | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| **5.肉类屠宰分割Slaughter and deboning/CuttingMacellazione e taglio delle carni** | | | | | |
| 5.1肉类检验  *Meat inspection* Ispezione carni  5.1.1 检验程序  *Inspection procedure* Procedura d’ispezione  5.1.2胴体/肉类拒绝或接受的判定标准  *Criteria for carcass/meatrejection or acceptance*Fornire i criteri di valutazione per l’accettazione o il respingimento delle carcasse o delle carni | 1.《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中6、10.5  *Articles 6 and 10.5 of National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).*  Artt. 6 e 10.5 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694)  2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书  *Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.*Protocollo di Ispezione e Quarantena per le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, sottoscritto tra l’ Autorità competente del Paese richiedente e l’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese. | 5.1.1简述由谁、在何岗位/工序实施宰前宰后检验  *Describe who will carry out ante-mortem and post-mortem inspection and where to conduct it.* Descrivere addetti, postazione e procedura di lavoro abilitati o implementati per l’ispezione pre e post-macellazione  (ovvero segnare su mappa dove sono posizionati i Veterinari ufficiali)  5.1.2提供工作状态下宰后检验工作区相关图片，工作区图片应包括宰后检验工作台、污染胴体修整区、可疑胴体留置区、不合格胴体存放设施、屠宰流水线急停按钮等  *Provide pictures of postmortem inspection areas when the inspection is in process, including postmortem inspection table, contaminated carcass trimming area, suspicious carcass holding area, codemned carcass storage facilities, emergency stop button of slaughtering line, etc..*Fornire le immagini dell’area dedicata all’ispezione post-macellazione, effettuate nel corso dell’ispezione medesima; le immagini dell’area di lavoro devono includere il banco di lavoro per l’ispezione post-macellazione, l’area di rifilatura delle carcasse contaminate, l’area di deposito delle carcasse sospette, le strutture di stoccaggio delle carcasse non conformi, il pulsante d’arresto d’emergenza della linea di macellazione ecc.  5.1.3提供胴体/肉类拒绝或接受的判定标准  *Provide the criteria for carcass/meat rejection or acceptance.*  Fornire i criteri di valutazione per l’accettazione o il respingimento delle carcasse o delle carni | 1.只有经宰前宰后检验合格的肉类方可允许输华  *Only meat that passes the ante mortem and post mortem inspection can be exported to China.* L’autorizzazione all'esportazione nella Repubblica Popolare Cinese sarà concessa solamente alle carni che risultino conformi all’ispezione pre e post-macellazione  2.应保证宰后检验内脏与胴体准确对应  *The correspondence of viscera with carcass shall be ensured after slaughter.*  È necessario garantire la corrispondenza esatta tra visceri e carcasse nel corso dei test post-macellazione  3.应避免粪便胆污造成的交叉污染  *Cross contamination caused by feces and bile shall be avoided.*  È necessario evitare la contaminazione crociata causata da feci e materiale gastrointestinale | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 5.2 HACCP体系建立及运行情况  *Establishment and operation of HACCP system*Costituzione e funzionamento del “Sistema HACCP” | 1.《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中11.1  *Article 11.1 of National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).*  Art. 11.1 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694)  2.《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)  *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System- General Requirements for Food Processing Plant*  (GB/T 27341).  “Sistema di Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo - Requisiti generali per le imprese produttrici di prodotti alimentari” (GB/T 27341) | 5.2.1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  *Provide the production flow chart, hazard analysis worksheet and HACCP plan of all products applied for export to China.*Fornire il diagramma di flusso della produzione e lavorazione, il foglio di lavoro dell’analisi dei rischi e il prospetto del “Sistema HACCP” di tutti i prodotti di cui è prevista l’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese  5.2.2提供CCP点监控记录、纠偏记录、验证记录样表  *Provide model records of CCP monitoring, correction and verification.* Fornire i modelli dei verbali di monitoraggio, correzione e verifica dei punti critici di controllo. | 1.HACCP计划应分析和有效控制生物的、物理的、化学的危害；  *The biological, physical and chemicalhazardsshall be analyzed and effectivelycontrolled in HACCP pla*n; ll piano del Sistema HACCP deve consentire di analizzare e controllare in modo efficace i rischi di tipo biologico, fisico e chimico.  2.生产工艺流程应合理，避免交叉污染；  *The process flow shall be reasonable and avoid cross contamination;* Il flusso di produzione deve essere razionalizzato ed evitare casi di contaminazione crociata;  3.CCP点设置应科学可行，纠偏、验证措施应恰当  *CCP point shall be scientific and feasible, and the measures of correction, and verification shall be appropriate.*L’impostazione dei punti critici di controllo deve essere scientifica e praticabile e le misure di correzione e verifica appropriate  4.HACCP计划应包括所有拟输华产品  *All the products applied for export to china shall be included in the HACCP system.* Il piano del Sistema HACCP deve includere tutti i prodotti di cui è prevista l’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 5.3卫生标准操作程序  \*对牛海绵状脑病（BSE）特殊风险物质（SRMs）建立并实施卫生标准操作程序（适用于牛）  *Sanitation Standard Operation Procedure* Procedure operative dello standard igienico-sanitario  *\* A Sanitation Standard Operation Procedure (applicable to Bovine) shall be established and implemented for the Special RiskMaterials (SRMs) of the Bovine SpongiformEncephalopathy (BSE)* \* istituzione e implementazione delle procedure operative dello Standard igienico-sanitario per i materiali specifici a rischio (MSR) legati all’ encefalopatia spongiforme bovina (BSE) | 1.《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中5.4.5、5.4.6、7.2、7.3、7.4、7.5、10.4、11.2  *Articles 5.4.5, 5.4.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 10.4 and 11.2 of the National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).*  Artt. 5.4.5, 5.4.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 10.4 e 11.2 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694)  2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的特殊风险物质（SRMs）要求  *Special Risk Materials (SRMs) requirements as stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.* Materiali specifici a rischio (MSR) definiti dal Protocollo di Ispezione e Quarantena per le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, sottoscritto tra l’ Autorità competente del Paese richiedente e l’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese. | 5.3.1简述设备设施、工器具、工作服清洗消毒在何时、由谁、以何频率实施  *Briefly describe when, by whom and at what frequency the cleaning and disinfection of equipment and facilities, tools and working cloths will be carried out.* Descrivere quando, chi e con quale frequenza avvengono le operazioni di pulizia e disinfezione di attrezzature e impianti, attrezzature industriali e indumenti da lavoro.  5.3.2简述或提供去除肛门、内脏、皮毛等易导致胴体污染岗位/工序的卫生标准操作要求  Briefly describe or provide sanitation standard operating requirements for removing the anus, offal and fur that will easily contaminate the carcass. Descrivere brevemente ovvero fornire i requisiti operativi dello standard igienico-sanitario della postazione di lavoro e delle procedure operative per l’ asportazione di retto, visceri e pelle che possono facilmente causare la contaminazione della carcassa  5.3.3简述或提供牛特殊风险物质（SRMs）界定范围；SRMs去除标准操作要求，明确SRMs去除岗位设置、细化不同岗位具体操作等内容  *Briefly describe or provide the definition scope of the SRMs; the standard operation requirements for SRMs removal; clear post settings and the detailed operations of SRMs removal in different posts, etc..*Ricapitolare ovvero fornire: la descrizione dei materiali specifici a rischio (MSR) relativi ai bovini, i requisiti operativi standard per l’asportazione degli MSR, specificando in modo chiaro a quale livello delle postazioni di lavoro avvienel’ asportazione degli MSR e le concrete operazioni attuate in ogni singola postazione. | 1.卫生标准操作程序应能够消除交叉污染，符合卫生要求  *The Sanitation Standard Operation Procedure should be able to eliminate cross contamination and meet hygenic requirements.*Le procedure operative dello standard igienico-sanitario devono consentire l’eliminazione della contaminazione crociata ed essere conformi ai requisiti igienico-sanitari  2.企业应明确特殊风险物质（SRMs）范围，建立SRMs去除操作要求、进行员工培训，有效控制SRMs，防止交叉污染（如适用）  *The establishment shall define the scope of the SRMs, establish SRMs removal operation requirements, conduct employee training, effectively control SRMs, and prevent cross contamination (if applicable).* L’impresa è tenuta a specificare in modo chiaro quali sono i materiali specifici a rischio (MSR), a descrivere le fasi operative per l’asportazione degli MRS, ad effettuare la formazione dei dipendenti, a controllare in modo efficace gli MSR nonché a prevenire la contaminazione crociata (ove applicabile). | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 5.4自检自控情况  *self-control* Informazioni relative ad auto-verifica e auto-controllo | 1.《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中6.1、7.1  *Articles 6.1 and 7.1 of National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).* Artt. 6.1 e 7.1 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694)  2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的微生物要求  *Microbial requirements as stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.*  Requisiti microbiologici definiti dal Protocollo di Ispezione e Quarantena per le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, sottoscritto tra l’ Autorità competente del Paese richiedente e l’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese. | 5.4.1提供企业微生物监控计划，监控计划范围应包括所有拟输华产品，计划应列明监控项目、频率、判定标准、不合格处理措施等  *Provide the microbiological monitoring plan made by establishments which shall cover all products applied for export to China, and shall specify the monitoring items, frequency, limit criteria and follow-up action of non-conformity etc..*Fornire il piano di monitoraggio microbiologico, il quale deve includere tutti i prodotti di cui è prevista l’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese e riportare voci oggetto di monitoraggio, frequenza, criteri di valutazione, misure di follow-up relative alla non conformità  5.4.2提供最近6个月微生物监控结果的分析报告  *Provide an analysis report on the microbiological monitoring results in recent 6 months.* Fornire la relazione di analisi sui risultati di monitoraggio microbiologico relativi agli ultimi 6 mesi.  5.4.3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  *In case of laboratory owned by the establishment, submit certificates for its laboratory capability and qualification; in case of laboratory entrusted by a third party, provide the qualification of the laboratory entrusted.* Nel caso in cui l’impresa sia proprietaria del laboratorio, sottoporre i relativi certificati di capacità e abilitazione; nel caso in cuil’impresa abbia incaricato il laboratorio di terze parti, fornire la relativa abilitazione | 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  *The establishment shall establish a self-control plan.* L’impresa è tenutaadistituire un piano di auto-verifica e auto-controllo; *The sampling, testing and limit criteria for raw materials and final products shall meet the requirements of competent authorities and China to ensure the safety and wholesome of products.*  I campioni, i test e i criteri di valutazione di materie prime e prodotti devono essere conformi ai requisiti previsti dalla Repubblica Popolare Cinese, onde garantire la sicurezza e l’igiene dei prodotti | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| **6.可食用副产品加工（如适用）Edible By-product Processing (ifapplicable) Lavorazione di sottoprodotti commestibili**  **(ove applicabile)** | | | | | |
| 6.可食用副产品加工、处理  *Edible By-producthandling*Lavorazione e trattamento di sottoprodotti commestibili (ove applicabile) | 1.《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中4.1.6、7.6、7.7  *Articles 4.1.6, 7.6 and 7.7 of National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).*  Artt. 4.1.6, 7.6 e 7.7 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694)  2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的可食用副产品要求  *Edible by-product requirements as stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.*  Requisiti per i sottoprodotti commestibili definiti dal Protocollo di Ispezione e Quarantena per le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, sottoscritto tra l’ Autorità competente del Paese richiedente e l’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese. | 6.1提供可食用副产品加工处理间/区平面图，平面图应标注出可食用副产品处理间/蹄（爪）去除处理区、预冷设施、包装间的位置，注明人流、物流方向，提供生产状态下可食用副产品加工车间的图片  *Provide a floor plan of the handling room/area for edible by-products, which shall indicate the location of edible by-product handling room, hoofs (feet) removal area, cooling facilities and packaging room, as well as the flow direction of personnel and materials, and provide the pictures of edible byproduct handling room when the production is in process.*  Fornire le immagini relative ai locali e alle aree adibiti al trattamento dei sottoprodotti commestibili (eventualmente riportati nel protocollo), nelle quali dovranno essere indicati i locali adibiti al trattamento dei sottoprodotti commestibili, le aree adibite all’ asportazione di zoccoli (o unghie), l’ubicazione degli impianti di preraffreddamento e del locale imballaggio; indicare in modo chiaro la direzione del flusso di personale e logistico; fornire le immagini relative ai locali adibiti alla lavorazione dei sottoprodotti commestibili in fase di attività.  6.2提供可食用副产品加工的工艺流程图、危害分析工作单和HACCP计划表  *Provide the production flow chart, hazard analysis worksheet and HACCP plan of all the edible by-products.* Fornire il diagramma di flusso della lavorazione, l’HA e l’HACCP dei sottoprodotti commestibili.  6.3提供可食用副产品卫生标准操作程序（SOP)，SOP应当至少列明可食用副产品加工区域、合格产品判定标准或是拒收产品缺陷标准、产品温度控制要求、产品批次管理要求等  Provide the Standard Operation Procedure (SOP) for edible by-products. The SOP shall at least indicate the handling areas of edible by-products, the criteria for acceptance or rejection of the products, the temperature requirements of product, the requirements of product batch management, etc.. Fornire la Procedura operativa standard (SSOP) igienico-sanitaria per i sottoprodotti commestibili, la quale deve riportare almeno la zona di lavorazione dei sottoprodotti commestibili, i criteri per l'accettazione dei prodotti conformi o per il rigetto dei prodotti non conformi, i requisiti per il controllo della temperatura dei prodotti, i requisiti per la gestione dei lotti di prodotto, ecc.  6.4说明已建立的必要程序保证胴体内脏发现不适合人类食用病变时能够准确识别对应的可食用副产品并进行处置，防止不合格动物的可食用副产品输华（申请可食用副产品，如头蹄爪）  *Explain necessary procedures established to ensure that the corresponding edible by-products can be accurately identified and disposed of when the viscera and the carcass are found to be unfit for human consumption, so as to prevent the edible by-products of condemned animals from being ecported to China (Applicable to export of edible by-products, such as head, feet).* Descrivere le necessarie procedure, istituite al fine di garantire che nel caso in cui, in presenza di alterazioni patologiche, le carcasse e le interiora risultassero non idonee al consumo umano, sia possibile individuarne con precisione i corrispondenti sottoprodotti commestibili e disporne lo smaltimento evitando che sottoprodotti commestibili derivanti da animali privi di conformità siano destinati all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese (ossia sottoprodotti commestibili oggetto di domanda, come ad esempio testa, zoccoli e artigli)  6.5随附可食用副产品微生物监控计划，计划中应至少列明取样方式、频率、监控检测项目、检测限值、判定符合的标准等  *Provide an edible by-product microbiological monitoring plan, which shall specify the sampling method, frequency, monitoring items, detect limits, limit criteria for compliance, etc..*Allegare un piano di monitoraggio microbiologico sui sottoprodotti commestibili, nel quale riportare almeno modalità di campionamento, frequenza, voci sottoposte a prova e monitoraggio, valori limite di prova, criteri di giudizio di conformità ecc.  6.6提供内脏掏脏加工与胴体分割加工区域的空间/时间隔离措施，并提供避免发生交叉污染的证明材料（适用于取鸭/鹅肥肝工艺）  *Provide the space/time measures separating the areas of offal process after evisceration and carcass cutting, with the supporting materials of avoiding the cross contamination (applicable to plucking of duck/goose fatty liver).*  Fornire le misure di quarantena legate a spazi e tempi delle aree di lavorazione destinate all’eviscerazione e al taglio delle carcasse, fornendo inoltre i documenti giustificativi comprovanti la possibilità di evitare casi di contaminazione crociata (applicabile alla tecnica del foie gras, che prevede spennatura di anatre/oche prevista) | 1.可食用副产品车间应与企业申报的注册产品相对应，如畜禽头爪蹄、内脏等产品车间面积充足、布局合理，脏区净区分隔，避免交叉污染  *Edible by-product room shall be suitable for the production of products applied by the establishment for export, including that the room where the head, feet and other visera are processed shall be sufficient in working area, reasonable in layout, separated the clean areas from the non-clean areas and the cross contamination can be avoided.*  I locali adibiti alla lavorazione dei sottoprodotti commestibili devono essere adatti alla lavorazione dei prodotti registrati in fase di dichiarazione da parte dell’impresa richiedente; i locali adibiti alla lavorazione di prodotti tra i quali ad esempio testa, unghie, zoccoli e visceri degli animali devono disporre di una superficie sufficiente e di un layout razionalizzato; è necessario inoltre che le aree pulite e le aree sporche siano distinte onde evitare la contaminazione crociata.  2.可食用副产品处理能力应与屠宰能力相对应  *Edible by-product handling capacity shall match the slaughtering capacity.* La capacità di trattamento dei sottoprodotti commestibili deve essere commisurata alla capacità di macellazione  3.可食用副产品如头蹄爪，在宰后检验前即已经切除的，应当保证胴体内脏发现不适合人类食用病变时能够准确识别对应的可食用副产品并进行处置，防止不合格动物的可食用副产品输华  *If the edible by-products, such as the head, feet and claws, have been removed before post-mortem inspection, the edible by-products shall be accurately identified and disposed when the carcass viscera are found to be unfit for human consumption, so as to prevent the edible by-products of condemned animals from being exported to China.*  Per quanto riguarda sottoprodotti commestibili come testa, zoccoli e unghie rimossi prima dell’ispezione post-macellazione, è necessario garantire che nel caso in cui, in presenza di alterazioni patologiche, le carcasse e le interiora risultassero non idonee al consumo umano, sia possibile individuare con precisione i corrispondenti sottoprodotti commestibili e disporne lo smaltimento evitando che sottoprodotti commestibili derivanti da animali privi di conformità siano destinati all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese  4.输华产品微生物监控计划应当包括可食用副产品  *The microbiological monitoring plan for products to be exported to China shall cover edible by-products.*Il piano di monitoraggio microbiologico dei prodotti destinati all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese deve includere i sottoprodotti commestibili  5.对于取鸭/鹅肥肝操作，内脏掏脏环节不应与分割肉同区域同时加工（适用于取鸭/鹅肥肝工艺）  *For the duck/goose fatty liver plucking operation, the evisceration shall not be carried out in the same area and at the same time with the meat cutting (applicable to the duck/goose fatty liver plucking).* Per quanto riguarda l’operazione del foie gras, che prevede spennatura di anatre/oche, la fase di eviscerazione non deve essere svolta contestualmente all’interno della medesima area di taglio delle carni (applicabile alla spennatura di anatre/oche prevista per la tecnica del foie gras) | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme  □ 不适用 non applicabile NA  *(notapplicable)* non applicabile |  |
| **7.温度控制Temperature ControlControllo della temperatura** | | | | | |
| 7.1车间温度控制  *Room temperature control* Conntrollo della temperatura dei locali | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中4.3  *Article 4.3 of National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).* Art. 4.3 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 7.1简述预冷设施、分割车间、冻结间、冷藏库的温度要求  *Brief description of the temperature requirements of chilling facilities, cutting room, freezing room and cold storage.*Descrivere brevemente i requisiti di temperatura relativi a impianti di raffreddamento, locali di taglio, locali di congelamento e magazzini frigoriferi. | 应按照产品工艺要求将车间温度控制在规定范围内。预冷设施温度控制在0℃~4℃;分割车间温度控制在12℃以下;冻结间温度控制在-28℃以下;冷藏储存库温度控制在-18℃以下  *The room temperature shall be controlled within the required range, i.e. the temperature of chilling facilities shall be controlled between 0℃~4℃; the temperature of the cutting room shall be limited below 12 ℃; the freezing room temperature is controlled below -28℃ and the temperature of cold storage shall be controlled below -18℃.*  È necessario controllare la temperatura dei locali entro l’intervallo richiesto secondo i requisiti di lavorazione dei prodotti. Gli impianti di raffreddamento devono essere regolati a una temperatura tra 0° e 4° gradi centigradi, i locali di taglio a una temperatura non superiore a 12°; i locali di congelamento a una temperatura inferiore a -18° gradi sotto lo zero; | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 7.2产品温度/排酸控制  Product temperature/  carcass aging control  Controllo della temperatura e della rimozione dell’acido urico del prodotto | 1.《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中7.6  Article 7.6 of *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694).  Art. 7.6 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694)  2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的温度和PH值要求（如适用）  *Temperature and PH value stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC(if applicable).* Requisiti di temperatura e valore pH (ove applicabile) definiti dal Protocollo di Ispezione e Quarantena per le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, sottoscritto tra l’ Autorità competente del Paese richiedente e l’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese. | 7.2.1简述冷却后肉类中心温度、副产品中心温度要求  *Brief description of the requirements of the central temperature of meat and edible by-products after chilling.*  Descrivere brevemente i requisiti relativi alla temperatura interna delle carni e dei sottoprodotti post-raffreddamento  7.2.2提供肉类排酸程序，包括冷却方式、设施（如适用）  *Provide the carcass aging procedure, including chilling methods and facilities (if applicable)*.  Fornire la procedura di rimozione dell’acido urico dalle carni, ivi incluse le modalità e gli impianti di raffreddamento (ove applicabile)  7.2.3 提供预冷和熟化的温度曲线、胴体背最长肌中央的PH值检测记录（如适用）  *Provide the temperature curve of chilling and aging, and the record of PH value measured in the center of the longissimus dorsi muscle of carcass (if applicable).*  Fornire la curva termica di raffreddamento e frollatura, nonché la registrazione del valore pH rilevato sulla parte centrale del muscolo longissimus dorsi della carcassa (ove applicabile) | 1.应按照工艺要求,屠宰后胴体和食用副产品需要进行预冷的,应立即预冷。冷却后,畜肉的中心温度应保持在7℃以下,禽肉中心温度应保持在4℃以下,内脏产品中心温度应保持在3 ℃以下。加工、分割、去骨等操作应尽可能迅速  *According to the process requirements, the carcasses and edible by-products that need to be chilled after slaughter shall be chilled immediately.After chilling, the central temperature of livestock meat shall be kept below 7℃; for the poultry meat, it shall be kept below 4℃, and the central temperature of visceral products shall be kept below 3℃.The operations such as deboning and cutting shall be carried out as quickly as possible.*  È necessario effettuare tempestivamente il raffreddamento di carcasse e sottoprodotti ad uso alimentare, qualora previsto dai requisiti di processo. In seguito al raffreddamento, è necessario mantenere la temperatura interna di carni bovine, carni provenienti da volatili e visceri per il consumo umano rispettivamente entro i 7°, 4° e 3° gradi centigradi. Le operazioni di lavorazione, taglio e disossatura devono essere eseguite il più velocemente possibile.  2. 应限定加工时间，确保尽快加工。生产冷冻产品时,应在48h内使肉的中心温度达到-15℃以下后方可进入冷藏储存库  *Production time shall be limited to ensure a rapid production.During the production of frozen products, the central temperature of the meat shall reach below -15℃ within 48 hours before being placed in the coldstorage*. È necessario circoscrivere il tempo di lavorazione, al fine da garantire una più rapida lavorazione. Nel corso della produzione di prodotti surgelati, prima che questi possano essere collocati nei magazzini di stoccaggio refrigerati sarà necessario portare la temperatura interna delle carni a -15° gradi centigradi, entro 48 ore.  3.肉类排酸后的PH值应符合议定书要求（如适用）  *The PH value of meat after aging shall meet the requirements of the Protocol (if applicable).*  Il valore pH delle carni risultante a seguito della rimozione dell’acido urico dovrà essere conforme ai requisiti previsti dal Protocollo (ove applicabile) | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| **8.化学品及包装材料管理Management of Chemicals and Packaging MaterialsGestione dei prodotti chimici e del materiale di imballaggio** | | | | | |
| 8.1化学品管理储存  *Management and storage of chemicals*Gestione e stoccaggio dei prodotti chimici | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中7.8、11.2.7  *Articles 7.8 and 11.2.7 of National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).*  Artt. 7.8 e 11.2.7 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 8.1.1简述化学品领用与储存要求  *Brief description of chemical use and storage requirements.* Ricapitolare i requisiti per l’uso e lo stoccaggio dei prodotti chimici  8.1.2提供化学品存放间的图片  *Provision of pictures of chemical storage rooms.* Fornire le immagini relative ai locali di stoccaggio dei prodotti chimici | 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  *The chemicals (including disinfectants and other detergents) shall meet the requirements of local competent authorities and China.*  I prodotti chimici (ivi compresi disinfettanti e altre soluzioni detergenti) dovranno essere conformi ai requisiti previsti dall’Autorità locale competente e dalla Repubblica Popolare Cinese  2.化学品应专区贮存、严格管理、明确标识  *The chemicals shall be stored in dedicated areas, strictly managed and clearly marked.*  I prodotti chimici dovranno essere stoccati in aree apposite, essere sottoposti a rigorosa gestione ed essere dotati di contrassegni evidenti | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 8.2内外包装材料管理储存  *Management and storage of exterior and interiorpackingmaterials* Gestione e stoccaggio dei materiali da imballaggio interno ed esterno | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中8.1  *Article 8.1 of National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).*  Art. 8.1 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 8.2提供内外包装材料适合进行肉类包装的证明材料  *Provision of supporting materials indicating the internal and external packing materials are suitable for meat packaging.*  Fornire i documenti giustificativi comprovanti l’idoneità dei materiali da imballaggio interno ed esterno all’ l’imballaggio delle carni. | 包装材料不应含有有毒有害物质,不应改变肉的感官特性  *Packing materials shall be free of any toxic and harmful substances and shall not change the characteristics of meat.*  I materiali da imballaggio non devono contenere sostanze tossiche o pericolose né alterare le proprietà sensoriali delle carni. | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| **9.废弃物处理及虫鼠害控制Waste Disposal and PestControlsmaltimento dei rifiuti e controllo di parassiti e ratti** | | | | | |
| 9.1废弃物处理  *Waste disposal*Smaltimento dei rifiuti | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中3.3.2、3.3.3、4.1.5、5.2.3、5.4.4、5.8、6.3.7、6.4  *Articles 3.3.2, 3.3.3, 4.1.5, 5.2.3, 5.4.4, 5.8, 6.3.7 and 6.4 of National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).*  Artt. 3.3.2, 3.3.3, 4.1.5, 5.2.3, 5.4.4, 5.8, 6.3.7 e 6.4 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 9.1.1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  *Provide the pictures of identification distinguished for edible product containers and waste storage containers in the room.* Fornire le immagini relative ai contrassegni identificativi dei contenitori per prodotti commestibili e dei contenitori per lo stoccaggio dei rifiuti, presenti all’interno dei locali.  9.1.2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  *Brief description of waste disposal procedure and requirements; If a third party is contracted for biosafety disposal, please provide the corresponding qualification of the third party.*  Riepilogare i requisiti relativi alle procedure di smaltimento dei rifiuti; qualora la lavorazione in sicurezza delle carni sia condotta da imprese di terze parti, fornire la relativa abilitazione | 1.可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以区分  *Edible product containers and waste storage containers shall be clearly marked and distinguished.*  I contenitori per prodotti commestibili e i contenitori per lo stoccaggio dei rifiuti devono essere contrassegnati in modo evidente e distinti  2.废弃物应区分存放、及时处理，避免对生产造成污染  *Waste shall be stored separately and treated in time to avoid contamination of production.*  I rifiuti devono essere stoccati separatamente e smaltiti tempestivamente, al fine di evitare casi di contaminazione alla produzione | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 9.2虫鼠害控制  *Pestcontrol*  Controllo parassiti e ratti | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中5.2.2、5.5.2、5.7.2、5.8.1、11.2.9  *Articles 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1 and 11.2.9 of National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).*  Artt. 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1 e 11.2.9 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 9.2提供虫害控制布点平面图，如第三方承担，提供第三方资质  *Provision of the layout plan for pest control.*  I*f a third party undertakes, please provide the qualification of the third party.*  Fornire la planimetria dei punti di controllo dei parassiti; qualora di competenza di Parti terze, fornire la relativa abilitazione | 应避免虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响  *Pests shall be avoided from influencing the safety and sanitation of production.* Evitare possibili ripercussioni sulla sicurezza e sulle condizioni igieniche della produzione, cagionate da parassiti e ratti | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| **10.产品追溯和召回Product Traceability and RecalTracciabilità e richiamo dei prodotti** | | | | | |
| 10.产品追溯和召回体系  *Product traceability and recallsystem*  Tracciabilità dei prodotti e sistema di richiamo | 1.《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中9.  Article 9 of *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694).  Art. 9 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694)  2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的追溯与召回要求  *Traceability and recall requirements as stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC*.  Requisiti per la tracciabilità e il richiamo dei prodotti definiti dal Protocollo di Ispezione e Quarantena per le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, sottoscritto tra l’ Autorità competente del Paese richiedente e l’Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese. | 10.1 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养殖场或前一步骤的来源企业  *Briefly describe the product traceability procedure, and take the batch number of a finished products as an example to explain how to trace the finished products to the farm or establishment where the raw material come from*. Ricapitolare la procedura di tracciabilità dei prodotti, prendendo a a titolo esemplificativo il numero di un dato lotto di prodotto finito, descrivendo come è stato possibile risalire dal prodotto finito al corrispondente allevamento ovvero all’ impresa di origine a monte.  10.2提供独立冷库企业请提供产品来源企业已获得在华注册资格的证明文件（如适用）  *Please the independed cold storage facility provide the supporting documents (if applicable) to prove that the product come from the establishemt registered by China.* I depositi frigorifero indipendenti sono tenute a fornire le prove documentali (ove applicabile) comprovanti che i prodotti provengono da stabilimenti abilitati dalla Repubblica Popolare Cinese  10.3 提供独立冷库企业对输华产品储存管理的简要说明，说明输华产品来源及接收、存放等操作要求（如适用）  *Provision of the brief description of the storage and management of products exported to China by the independed cold storage indicating the source of the product exported to China and the requirements of acceptance and storage.* Fornire una descrizione sintetica circa la gestione dello stoccaggio dei prodotti destinati all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, provenienti da imprese dotate di celle frigorifere indipendenti descrivendo la provenienza degli stessi nonché i relativi requisiti operativi quali ricezione e stoccaggio (ove applicabile). (ifapplicable). | 1.应通过批次号构成识别动物或产品来源，通过批次管理和接收销售记录实现向前一步和向后一步的可追溯管理  *The animal or product sources shall be identified through the composition of batch numbers, and the backward and forward traceability shall be realized through batch number, the records of acceptance and sales.*  La provenienza degli animali o dei prodotti deve essere indentificata attraverso la composizione del numero di lotto; mentre la gestione della tracciabilità a monte e a valle dovrà essere attuata attraverso la gestione dei lotti e la registrazione della ricezione e delle vendite dei prodotti.  2.独立冷库企业输华产品应当来自已获得在华注册资格的屠宰分割企业，产品已完成内外包装和标识，产品接收符合温度控制要求，接收后只进行速冻和冷冻储存，不得对接收的产品进行再包装、换标识等加工操作  *The products exporting to China through independent cold storage facilities shall source from slaughterhouses and cutting establishments which are registered in China.The products shall be finished with inner and exterior packing and labelling, the temperature requierment must be satisfied when received by the independent cold storage facility.After the products are received, no further packing, re-labelling, or any other processing opreation is allowed except fast-freezing and freeze storage.*I prodotti destinati all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese trasportati a mezzo di celle frigorifere di imprese indipendenti devono provenire da imprese di macellazione e sezionamento abilitati dalla Repubblica Popolare Cinese. I prodotti devono essere imballati ed etichettati sia all’interno che all’esterno e in fase di ricezione devono essere conformi ai requisiti di controllo della temperatura; in seguito alla ricezione dei prodotti, sono vietate le operazioni di trattamento quali rimballo e sostituzione dei contrassegni, salvo essere sottoposti a congelamento rapido e frigoconservazione. | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| **11 .人员管理及培训Personnel Management and TrainingGestione e formazione del personale** | | | | | |
| 11.1员工资格及健康管理  *Staff qualification and healthmanagement*  Salari e gestione della salute del personale | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中10.1、10.2  Articles 10.1 and 10.2 of *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694). Artt. 10.1 e 10.2 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 11.1提供员工雇佣前健康管理以及员工体检要求  *Provide pre-employment health management and medical examination requirements for employees.* Fornire i requisiti per la gestione della salute e per le per le visite mediche del personale pre-assunzione | 1.雇用前员工应进行体检并证明适合在食品加工企业工作  *The employees must be medically examined and certified to be fit for the work in food processing establishments prior to employment.* Prima dell’assunzione il personale deve essere sottoposto a visita medica e dovrà essere dichiarato idoneo al lavoro presso imprese di trasformazione di prodotti alimentari  2.员工应定期体检并保存记录  *Employees shall take regular medical examinations and the records shall be kept.* Il personale è tenuto ad effettuare esami medici periodici e la relativa documentazione dovrà essere tenuta agli atti | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| 11.2 人员培训  *Personnel training* Formazione del personale | 《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中10.5  Article 10.5 of *National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise* (GB 12694). Art. 10.5 dello ”Standard nazionale di sicurezza alimentare – Norme igienico-sanitarie per la macellazione e la lavorazione di pollame e bestiame” (GB 12694) | 11.2提供员工年度培训计划、内容、考核、记录  *Provide employee annual training plan, including training content, assessment and records.* Fornire il piano di formazione annuale per il personale nonché relativi i contenuti, le valutazioni e il resoconto | 培训内容应涵盖输华肉类检验检疫议定书、中国法规标准、SRMs控制（适用于牛）等内容  *The training content shall cover the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China, Chinese laws and regulations and standard, SRMs control (applicable to cattle), etc..*La formazione deve comprendere i contenuti tra i quali il Protocollo di Ispezione e Quarantena per le carni destinate all’esportazione nella Repubblica Popolare Cinese, le leggi e gli standard della Repubblica Popolare Cinese, il controllo degli SRM (applicabile ai bovini) ecc. | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |
| **12.声明DeclarationDichiarazione** | | | | | |
| 12.1 企业声明  *Declared by establishment* Dichiarazione dell’impresa |  | 1.填写《进口肉类/肉制品境外生产企业注册申请表》  Fill in the *Application For Export of Meat and MeatProducts to P.R.China.* Compilare il “Modulo di domanda di registrazione per produttori esteri di carni e prodotti derivati destinati all’importazione nella Repubblica Popolare Cinese” | 应有法人签名和公司盖章 I  *The form shall be signed by responsible person and stamped with seal of the establishment.*Il presente formulario deve essere sottoscritto dal legale rappresentante e recare il timbro dell’impresa | □ 符合 conforme  □ 不符合 non conforme |  |
| 12.兽医主管当局确认  *Confirmed by Veterinary Authorit*y Confermato dall’Autorità veterinaria competente |  | 1.填写《进口肉类/肉制品境外生产企业注册申请表》  *Fill in the Application For Export of Meat and MeatProducts to P.R.China.* Compilare il “Modulo di domanda di registrazione per produttori esteri di carni e prodotti derivati destinati all’importazione nella Repubblica Popolare Cinese” | 应有主管兽医签名和主管当局盖章  *The form shall be signed by official veterinarian in charge and stamped with official seal of the Authority.* Il presente formulario deve recare il timbro del veterinario incaricato e dell’Autorità competente | □ 符合*Yes* Conforme  □ 不符合*No* Non conforme |  |