

## 输大陆未烘焙的咖啡豆生产企业 注册条件及对照检查要点

注册编号:

企业名称:

企业地址:

填表日期:

填表说明:

1. 根据《进口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署令 248 号），向大陆申请注册的境外未烘焙的咖啡豆生产企业，其应建立有效的食品安全卫生管理和防护体系，保证输大陆的食品安全符合大陆相关规定和标准要求。本表供《海峡两岸食品安全协议》联络人根据所列主要条件及依据，对照审查要点对未烘焙的咖啡豆生产企业开展检查；同时，未烘焙的咖啡豆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. 《海峡两岸食品安全协议》联络人及未烘焙的咖啡豆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。

项目	条件及依据	填报要求及证明材料	审核要点	符合性判定	备注
<b>1.企业基本情况</b>					
1.1 企业基本情况	1.《进口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署令 248号）第五条、第六条、第七条、第八条。	1.1.1 填写 1.输入大陆未烘焙的咖啡豆生产企业基础信息表。1.1.2 提供自审核之日起前2年（成立不足2年的，提供自企业成立以来的信息）生产经营信息，包括生产能力，每年实际产量（按品种统计）、出口量（如有按品种和国家统计）等。	1.企业应如实填报信息，基本信息应与《海峡两岸食品安全协议》联络人提交的信息一致、应与实际生产加工情况一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
1.2 管理制度	1.《进口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署令 248号）第五条、第六条、第七条、第八条。	1.2 提供植物检验检疫、食品安全管理、人员管理、化学品使用、原料验收、仓储管理、成品出口检验、不合格品召回、溯源管理等方面的管理制度文件。	企业应当建立涵盖但不限于植物检验检疫、食品安全管理、人员管理、化学品使用、原料验收、仓储管理、成品出口检验、不合格品召回、溯源管理等方面的管理制度文件，并有效执行。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
1.3 管理机构	1.《进口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署令 248号）	1.3 提供企业管理组织机构和有关植物卫生、食品安全管理的部门或岗位配备人员的情况。	企业应当设立负责植物卫生、食品安全管理的部门或岗位，并配备具有植物卫生、食品安全相关专业背景的管理	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

	五条、第六条、第七条、第八条。		理人员。		
<b>2. 企业位置与车间布局</b>					
2.1 选址及厂区环境	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013) 中 3.1、3.2。	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. 厂区布局满足生产加工需要。 2. 厂区周围无污染源。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.2 车间布局	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013) 中 4.1。	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. 车间的面积、高度应与生产能力和设备的安置相适应，满足所加工产品的工艺流程和安全卫生要求，避免交叉污染。 2. 车间可开启门窗、与外界相连通道应有防虫、防鼠、防鸟雀及蝙蝠等飞行动物的设施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
<b>3. 设施设备</b>					
3.1 生产加工设备	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)	3.1 提供主要设备设施清单，及设计加工能力。	1. 企业应配备与生产、加工能力相适应的生产设备。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

	中5.2.1。				
3.2 仓储设施	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)中10。	3.2 如有冷库, 请描述温度控制要求及监测方式。(适用时)	1. 仓储设施能满足产品储存基本要求以及防虫、控温控湿要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

#### 4.水/冰/蒸汽

4.1 生产加工用水/蒸汽/冰 (如适用)	1.《食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准》(GB5749-2006)。 2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)中5.1.1。	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。	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《生活饮用水标准》(GB5749)要求。 3.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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
-----------------------	--	--	--	---	--

#### 5.原辅料和包装材料

5.1 原辅料	1.《食品安全国家标准	5.1 提供原料、添加剂的验收措施, 包	1. 原料、添加剂验收标准和符合大陆	<input type="checkbox"/> 符合	
---------	-------------	----------------------	--------------------	-----------------------------	--

<p>验收与控 制</p>	<p>食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)中7。</p>	<p>括验收标准，验收方式。</p>	<p>的规定和标准要求。 2. 企业在原料入厂前应对原料的植物检疫、植物安全情况进行检查，或采取必要的除害措施，确保原料符合安全生产要求，并建立验收记录和除害记录，记录保存不少于2年。</p>	<p><input type="checkbox"/>不符合</p>	
<p>5.2 原料来源</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB29921-2013)表1 2. 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)。 3. 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)。 4. 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762-2017)。 5. 《食品安全国家标准</p>	<p>5.2.1 提供最近一次产品符合大陆食品安全标准的检测报告。(适用时) 5.2.1 提供材料证明企业生产原料应来自非陆方关注的检疫性有害生物发生区域，原料供应商具备符合当地要求的资质。</p>	<p>1. 所使用原料应符合相关规定和标准要求。 2. 企业是否建立原料合格评定并对采购原料实施追溯管理。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不适用</p>	

	食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）。				
	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）				
5.3 食品添加剂（适用时）	第7.3条。 2. 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）。	5.3 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.生产所使用食品添加剂符合大陆对食品添加剂的使用规定。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
5.4 包装材料	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）中8.5。	5.5.1 提供内外包装材料适合进行产品包装的证明材料。 5.5.2 提供拟输往大陆的成品标签样式。	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
<b>6 生产加工控制</b>					
6.1HACCP体系建立及运行情况	1.《危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求》	6.1.1 提供所有拟输大陆产品的生产加工工艺流程图、危害分析工作单和HACCP计划表。	1.HACCP 计划应分析和有效控制生物、物理的、化学的危害。 2.生产工艺流程应合理，避免交叉污	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	

况 (如适用)	(GB/T 27341-2009)。	6.1.2 提供 CCP 点监控记录、纠偏记录、验证记录样表。	染。 3. CCP 点设置应科学可行，纠偏、验证措施应恰当。		
6.2 真菌毒素控制	1. 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)。 2. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)	6.2 提供经生产、加工后以及贮存的产品中真菌毒素符合大陆食品安全标准的抽检报告。	1. 加工厂对生产加工后以及贮存的产品中真菌毒素的控制制度是否合理。 2. 检测结果应符合大陆食品安全标准。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
6.3 食品添加剂和营养强化剂的使用(适用时)	1. 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB14880-2012)。 2. 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)。 3. 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB14880-2012)。	6.3 提供生产加工工艺、产品监测计划以及监测结果。	1. 检测结果应符合大陆食品安全标准。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
<b>7. 清洗消毒</b>					

7.1 清洗消毒	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)中8.2.1。	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.清洗消毒措施应能够消除交叉污染, 符合卫生要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
<b>8.化学品、废弃物、虫害控制</b>					
8.1 化学品控制	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)中8.3。	8.1 简述化学品使用与储存要求。	1.化学品管理制度合理, 能有效防止使用化学品污染产品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
8.2 物理污染管理	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)中8.4。	8.2 提供防止物理污染的管理制度和相关处理记录。	1.应建立防止异物污染的管理制度, 分析可能的污染源和污染途径, 并制定相应的控制计划和控制程序。 2. 应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施, 最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。 3.应采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	



			其他异物污染食品的风险。		
8.3 虫鼠害控制	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013) 中 6.4。	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. 应避免蚊、蝇等虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8.4 废弃物管理	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013) 中 6.5。	8.4 提供废弃物管理制度和相关处理记录。	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
<b>9. 产品追溯</b>					
9.1 追溯和召回	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013) 中 11。	9.1 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原料。	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9.2 出入库管理	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013) 中 11 和 14.1。	9.2 提供产品出入库管理。	1. 产品进入仓库前应当进行检查, 并有入库验收、存放、出库记录, 记录保存不少于 2 年。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

### 10.人员管理及培训

10.1 人员健康及卫生管理	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)中6.3。	10.1 提供员工雇佣前健康管理以及员工体检要求。	1.雇用员工前应进行体检并证明适合在食品加工企业工作。 2.员工应定期体检并保存记录。	符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
10.2 人员培训	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)中12。	10.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。	1.培训内容应涵盖大陆相关规定和标准等内容。	符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
10.3 管理人员要求	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)中13.3。	10.3 提供管理人员对当地以及大陆的植物卫生和食品安全相关规定的培训记录,必要时进行现场抽查问答。	1.企业生产和管理人员的业务能力应适合岗位要求,熟悉当地以及大陆的植物卫生和食品安全相关规定以及本规范要求。 2.具备适合其工作相关的资质和能力。	符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
<b>11.自控</b>					
11.成品检验	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》	11.1 提供成品检验的项目、指标、检验方式及频率。	1.企业应对产品实施植物检疫、食品安全等检测,确保符合大陆要求,检	符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

	<p>范》(GB14881-2013)中9。</p> <p>2.《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)。</p> <p>3.《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)。</p> <p>4.《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762-2017)。</p> <p>5.《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)。</p>	<p>11.2 企业有自属实验室,提交企业实验室内能力与资质证明;企业委托第三方委托实验室,提供委托实验室资质。</p>	<p>11.2 企业应当具备产品植物检疫、食品安全检验检测能力,或者委托具有相关资质的机构实施检验检测。</p>		
<b>12.声明</b>					
12.1 企业声明	<p>1.《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</p>		<p>1.应有法人签名和公司盖章。</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合</p>	

	八条、第九条。				
12.2《海峡两岸食品安全协议》 联络人确认	1.《进口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署令 第 248 号） 第八条、第九条。		1.应有《海峡两岸食品安全协议》 联络人签字。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	