



进口肉类国外生产企业注册申请表

(中文本)

这是中华人民共和国国家认证认可监督管理局要求向中国出口肉类的屠宰、加工企业必须提供的资料内容，并请免费自愿提供其它任何支持本申请表的资料。

1. 企业基本情况

1.1 企业名称:

1.2 地址:

1.3 企业注册编号:

1.4 注册批准机构:

1.5 建厂日期:

1.6 总占地面积:

1.7 总建筑面积:

1.8 加工产品种类:

1.9 欲出口到中国的产品名称:

1.10 畜/禽来源:

1.10.1 屠宰畜/禽来自的省份/地区:

1.10.2 送宰畜/禽是否随附有检疫证书(如有,请附样本复印件):

1.10.3 是公司自有农场还是合同农场:

1.11 企业已批准出口的国家/列出国别、注册日期、注册产品的类别、首次出口年份和最近出口日期,并随附最近一次出口至各注册国家的兽医卫生证书复印件



2. 企业位置和布局

2.1 描述企业所处的地区（例如：市区、郊区，工业、农业和居民情况等）：

2.2 企业布局

2.2.1 平面图（包括位置图与申请书一起附上）：

2.2.2 不同操作间分开的情况：

2.3 使用的材料和车间设计

2.3.1 地面：

2.3.2 墙壁：

2.3.3 天花板和框架：

2.3.4 照明：

2.3.5 通风系统：

2.3.6 进入屠宰/加工车间或区域的鞋靴消毒池：

3. 水/冰的供给

3.1 水源：

3.2 加氯处理（是/否）：

（如果是，说明加入多少 ppm）

3.3 细菌学检查

3.3.1 检查项目和方法：

3.3.2 频率：

3.3.3 有无记录：有/无

3.4 车间是否有制冰机：有/无



如果有，机器的制冰能力：

冰的储藏和容量：

4. 人力资源

4.1 员工情况(列明企业的专业技术人员、一般工人等的数目、资格)：

4.2 健康检查和健康史

4.2.1 雇用前员工是否进行体检并证明适合在食品加工企业工作：

是/否

4.2.2 工人每年体检记录：有/无

4.3 工作服、手套、口罩等：有/无

4.4 洗衣（在工厂内或由合同点）：

5. 屠宰车间

5.1 设备

附所用主要设备清单（型号、品牌和制造商）

5.2 屠宰加工

5.2.1 屠宰程序（附工艺流程图）：

5.2.2 屠宰线速度：

5.3 食品安全控制程序

5.3.1 是否基于或等同于 HACCP 体系：是/否

（如果是，请附 HACCP 计划）

5.3.2 说明在厂内检验还是由具有相应资格的社会实验室进行检验：

如果是在厂内检验，列明检测设施和检测项目：

（附实验室手册复印件）



5.3.3 采样和检测程序:

5.3.4 检测方法和判定标准:

5.4 卫生标准操作程序

5.4.1 简述:

5.4.2 分别实施和运行 SSOP 活动的人员名单和指定职能:

(附最近的每日清洗和消毒处理记录复印件)

5.5 日加工量

5.5.1 每天几班:

5.5.2 每班的屠宰能力:

5.5.3 每星期工作天数:

5.6 年屠宰能力(吨):

5.7 肉类检验

5.7.1 是由官方兽医检验还是由企业的质量控制人员检验:

5.7.2 检验员总数、资格和培训情况:

5.7.3 每班检验员的数量:

5.7.4 检验程序(附检验手册复印件):

5.7.5 胴体/器官拒绝或接受的判定标准(附过去的不合格情况记录复印件):

5.8 去骨/分割间

5.8.1 温度控制:(能/否)

如果能,说明多少度:

5.8.2 去骨和/或分割能力:



5.9 储藏设施

5.9.1 包装材料/罐装物料贮存间:有/无

5.9.2 干配料储存间:有/无

5.9.3 化学物质、消毒剂和其它清洁剂储存间（附最近使用情况记录复印件）:有/无

5.10 冷却库/速冻库/冷藏库数量、类型(静冷、风冷等/氨制冷或氟里昂制冷)和容量:

5.11 可食副产品处理和冷却程序:

5.12 废物处理

5.12.1 处理不可食/不合格产品的程序:

5.12.2 废物处理方法:

5.12.3 污水处理方法和日处理能力:

5.13 不合格产品追溯程序描述:

6. 深加工车间

6.1 肉的来源

列明用于深加工的原料肉来自的国家和企业注册编号:

6.2 设备

附所用主要设备清单（型号、品牌和制造商）:

6.3 加工程序

6.3.1 附工艺流程图:

6.3.2 简述产品种类和深加工方法（包括深加工的时间和温度）:

6.4 食品安全控制程序



6.4.1 是否基于或等同于 HACCP 体系:是/否

(如果是,请附 HACCP 计划)

6.4.2 说明在厂内检验还是由具有相应资格的社会实验室进行检验:

如果是在厂内检验,列明检测设施和检测项目:

(附实验室手册复印件)

6.4.3 采样和检测程序:

6.4.4 检测方法和判定标准:

6.5 卫生标准操作程序

6.5.1 简述:

6.5.2 分别实施和运行 SSOP 活动的人员名单和指定职能:

(附最近的每日清洗和消毒处理记录复印件)

6.6 日加工量

6.6.1 每天几班:

6.6.2 每班的生产能力(吨):

6.6.3 每星期工作天数:

6.7 每种产品的年生产能力(吨):

6.8 储藏设施

6.8.1 包装材料贮存间:有/无

6.8.2 干配料储存间:有/无

6.8.3 化学物质、消毒剂和其它清洁剂储存间

(附最近使用情况记录复印件):

6.9 冷却库/速冻库/冷藏库数量、类型(静冷、风冷等/氨制冷或氟里昂



制冷)和容量:

6.10 废物处理

6.10.1 处理不可食/不合格产品程序:

6.10.2 废物处理方法:

6.10.3 污水处理方法和日处理能力:

6.11 不合格产品可追溯程序描述:

7. 福利/卫生设施

7.1 职工餐厅、更衣室、更衣柜、淋浴设施:有/无

7.2 非手动开关的水龙头和厕所冲水设施和洗手消毒设施:有/无

8. 企业有关照片(可与该申请一起提供):

9. 企业声明

声明:上述情况真实无误。

(提供人签名和职务)

(法人签名和公司盖章)

(日期)

10. 兽医主管当局确认

我, 经对该公司提供的上述情况进行审核, 兹证明真实无误。

(主管兽医签名和职务)

(兽医主管当局签章)

(日期)