



EXPORTACIÓN A CHINA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países”,¹

Introducción:

De acuerdo con artículo 7 del Reglamento Administrativo de Registro de las Empresas de Ultramar Productoras de Alimentos de Importación de la República Popular China (orden nº 248) de la Administración General de Aduanas de la República Popular China (GACC), es obligatorio que las industrias elaboradoras de productos acuáticos estén incluidas en el Registro de Empresas para poder exportar a China.

Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano” (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta nota informativa.

El registro concedido por GACC permitirá la exportación productos obtenidos de todas las especies autorizadas por las autoridades chinas a exportar desde España. El listado de especies se encuentra disponible en el Anexo IV de este procedimiento y en el siguiente enlace: <http://43.248.49.223/>

Ámbito de aplicación

- Este registro es para la exportación de productos acuáticos. Se entiende por producto acuático, productos vegetales y animales acuáticos destinados a consumo humano y sus productos, incluyendo los productos de los animales acuáticos del tipo medusas, moluscos, crustáceos, equinodermos, peces, anfibios, reptiles, mamíferos acuáticos y productos vegetales del mar tales como algas y sus productos. Afecta tanto a productos de la pesca extractiva como de la acuicultura.
- Este Registro afecta a:
 - Buques factoría y buques congeladores (FV, ZV)
 - Establecimientos transformadores (PP)
 - Almacenes frigoríficos (CS)
 - Re-envasadores que manipulen el producto (RW)* (deberán disponer de un sistema de trazabilidad que garantice que se proveen de establecimientos elaboradores autorizados/registrados para exportar a China)

¹ http://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export/-establecimientos_autorizados.aspx



No es de aplicación

- No incluye animales vivos, ni materia vegetal o animal acuático para la reproducción.
- Los comercializadores que únicamente ejerzan el papel de exportadores, no deben aparecer en este listado, pero todos los productos que exporten deben proceder de establecimientos y/o almacenes que sí aparezcan en el Registro y por tanto estén autorizados para exportar a China.
- Los buques proveedores a otros establecimientos que manipulen el producto posteriormente deberán estar incluidos en el registro.

Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea vigente en materia de salud pública y sanidad animal.
- Disponer de un Sistema de Autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.
- Disponer, en el marco de su autocontrol, de un programa de verificación del cumplimiento de la normativa china en los productos exportados (acorde con lo establecido en el Anexo II)
- Presentar a los Servicios Oficiales de Salud Pública de la CA la documentación requerida.

Tramitación de la solicitud

La solicitud de autorización se tramitará a través de CEXGAN según lo recogido en el *Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados a consumo humano a terceros países* (ver Nota informativa).

Previamente a la tramitación de la solicitud los establecimientos deberán tener preparada la documentación requerida por las autoridades chinas conforme a lo indicado en este documento. Tras la validación de la solicitud, la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) del Ministerio de Sanidad solicitará a los operadores la remisión de la documentación requerida para una revisión preliminar de los contenidos previa al envío de los Servicios Oficiales de Inspección de las CCAA. El objetivo de esta revisión preliminar será verificar que la empresa ha proporcionado la información requerida con inclusión de los requisitos adicionales para cumplir la normativa china. En el caso que haya aspectos que corregir se dará a la empresa un plazo de corrección, en el caso que el expediente sea adecuado será enviado a la Comunidad Autónoma al objeto que se verifique que se cumplen los aspectos detallados en el cuestionario.

La empresa solicitante podrá hacer seguimiento del estado en que se encuentra su solicitud a través de CEXGAN.

Documentación requerida para solicitar autorización para exportar a China:

Se cumplimentará el **18 - Cuestionario de registro** (Anexo III, y disponible también en formato Word en CEXGAN), por parte de las empresas teniendo en cuenta las indicaciones establecidas por las autoridades chinas para cada punto en la **18 - Guía de cuestionario de**



registro (Anexo I) y las indicaciones recogidas en el **18 - Documento de apoyo para la cumplimentación y evaluación del cuestionario de registro** (Anexo II).

Además, para cumplimentar el mencionado **18 - Cuestionario de registro** se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Se cumplimentará en su totalidad en inglés. Tanto todos los textos, como las indicaciones de los planos, los diagramas de flujo, las fichas técnicas de los productos, las analíticas, etc.
- El formato de entrega de la documentación será en pdf y las preguntas se contestarán en orden y separando cada apartado con carátulas indicando el título correspondiente del punto que se va a contestar. Todos los documentos anexos se referenciarán utilizando el número y el título del punto correspondiente.
- El contenido debe ajustarse a lo solicitado, con respuestas claras y concisas.
- Los documentos que deben aportarse en cada apartado vienen indicados en la columna "**Filling requirements and supporting materials**" de la **18 - Guía de cuestionario de registro** (Anexo I), así como en las indicaciones adicionales que aporta el **18 - Documento de apoyo de registro** (Anexo II).
- Las fotografías que se adjunten llevarán pie de foto explicativo (en inglés).
- El nombre y dirección del establecimiento que se indique en el "punto 1. Enterprise Overview" debe coincidir exactamente con el que aparece en el RGSEAA de la AESAN (https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp) (No incluir el código postal)
- La aplicación CIFER no permite cargar archivos superiores a 4 MB. En caso de que el tamaño de la documentación sea superior a esa capacidad, deberá enviarse dividida en el mínimo número de archivos pdf posible de un máximo de 4 MB cada uno de ellos, nombrándolos de la siguiente manera: RAZÓN SOCIAL DEL ESTABLECIMIENTO_Nº DE SOLICITUD_ORDEN DE LECTURA. No se aceptarán archivos nombrados incorrectamente.
- El cuestionario de registro deberá ser firmado únicamente por el representante legal del establecimiento. Dejando en blanco el hueco correspondiente a la autoridad competente, que será firmado y sellado por el Servicio Oficial de la Comunidad Autónoma.
- Por último, se cumplimentará el documento word, disponible en CEXGAN, **18 - Compliance Checklist for aquatic products China** (versión editable del Anexo I). Se rellenarán los datos del establecimiento que deben coincidir **exactamente** con el que aparece en el RGSEAA de la AESAN (https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp) (No incluir el código postal).
- En este documento se marcarán las cruces correspondientes y se debe firmar y sellar por parte del representante legal de la empresa, dejando en blanco el hueco correspondiente a la autoridad competente, que será firmado y sellado por el Servicio Oficial de la Comunidad Autónoma.

Modificación de autorizaciones

Para solicitar una modificación de actividades, se tramitará una solicitud de modificación de alcance (M.A.) a través de CEXGAN según lo recogido en el *Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados a consumo humano a terceros países* (ver Nota informativa).



Además, será necesario presentar los documentos word, disponibles en CEXGAN, **18 - Cuestionario de registro y 18 -Compliance Checklist for aquatic products China** (versión editable del Anexo I), completados siguiendo las instrucciones del apartado anterior "**Documentación requerida para solicitar autorización para exportar a China**".

Cambio de datos

Para solicitar un cambio de razón social o dirección se tramitará una solicitud de modificación de datos (M.D.) a través de CEXGAN según lo recogido en el *Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados a consumo humano a terceros países* (ver Nota informativa).

Además, será necesario presentar el documento word, disponible en CEXGAN, **18 - Compliance Checklist for aquatic products China** (versión editable del Anexo I), siguiendo las instrucciones del apartado anterior "**Documentación requerida para solicitar autorización para exportar a China**".

Otra información de interés

Visita in situ

Los establecimientos registrados se comprometen a permitir cualquier inspección que sea requerida realizar a sus instalaciones en el marco de dichas exportaciones, así como abonar los gastos generados como consecuencia de las actuaciones derivadas de los procesos de autorización y de supervisión posteriores que tuvieran lugar en el caso de la autorización que se solicita.

Tramitación CIFER

Una vez realizada la solicitud en CEXGAN y ésta haya recibido un Dictamen Favorable por el Ministerio de Sanidad, se procederá a la tramitación ante las autoridades chinas.

Esta tramitación implicará el registro de una solicitud en el sistema informático chino CIFER, para el cual se enviará información en el momento oportuno por parte del Área de Exportación Animal de la S.G. de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera.

Difusión de Listas de autorizados:

La lista de establecimientos autorizados para la exportación de esta categoría de productos estará disponible en CEXGAN.

Actualizado 9 de septiembre de 2024



ANEXO I

18 – GUÍA DE CUESTIONARIO DE REGISTRO

Registration Conditions and Inspection Focuses for Manufacturers of Imported Aquatic Products

1. According to the Regulations on the Registration Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food (Decree No.243 of the General Administration of Customs), the sanitary conditions of overseas manufacturers of aquatic products applying for registration in China shall conform to Chinese laws, regulations, and standards, including the requirements of the Protocol on Inspection and Quarantine of Aquatic Products Exported to China. This table is to be used by the overseas competent authorities of imported aquatic products for their implementation of official inspections on manufacturers of aquatic products based on the listed main conditions, covering the inspection focuses. Meanwhile, it is also to be used by overseas manufacturers of aquatic products for their filling-out and submission of supporting materials based on the listed main conditions. In addition, self-evaluation prior to application may be carried out with reference to the inspection focuses.
2. Determination for compliance shall be made by the competent authorities and manufacturers according to the actual conditions.
3. Submitted materials shall be truly filled out in Chinese or English. Attachments shall be numbered, accurately corresponding to those in the column of "Filling-Out Requirements and Supporting Materials". The list of supporting materials shall be attached.
4. "Aquatic product" means aquatic animal and plant products and products of their origin for human consumption, such as from jellyfish, mollusks, crustaceans, echinoderm, cephalophora, fish, amphibians, reptiles, aquatic mammals and algae , excluding live aquatic animals and propagating materials.
5. Manufacturers of aquatic products mean processing plants, warehouses, reefer fishing vessels, fishing carriers and factory vessels.



Item	Conditions and Reference	Filling-out requirements and supporting materials	Examination Focus
1. Enterprise Overview			
1. Overview	<p>1. Articles 94 and 96 of the <i>Law on Food Safety of P.R. China</i>;</p> <p>2. Articles 5, 6, 7 and 8 of the <i>Regulations on the Registration Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food</i> (Decree No. 248 of the General Administration of Customs);</p> <p>3. <i>Measures for the Administration of Food Safety for Import and Export</i> (Decree No. 249 of the General Administration of Customs);</p> <p>4. Relevant inspection and quarantine requirements agreed between the competent authorities and the General Administration of Customs.</p>	1.1 Fill in basic information of overseas manufacturers of imported aquatic products.	<p>1. Information provided by the enterprises shall be truthful and consistent with that submitted by the competent authority of the exporting country as well as with the actual processing conditions.</p> <p>2. Aquatic products to be exported to China shall be within the product scope stipulated in relevant agreements, protocols and memorandums on inspection and quarantine of aquatic products exported to China.</p> <p>3. Human resources (both of the private and official sectors) shall be capable to fulfill operation and official supervision requirements.</p> <p>4. Cold storage capacity shall be compatible with continuous processing and storage of frozen/fresh aquatic products.</p>
2. Enterprise Location and Workshop Layout			
2.1 Site Selection and Plant Environment	<p>1. Articles 33 of the <i>Law on Food Safety of P.R. China</i>;</p> <p>2. Articles 3.1 and 3.2 of the <i>National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881);</p> <p>3. Articles 3.1 and 3.2 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p>	<p>2.1.1 Provide a plant layout, indicating identifications of different operation areas.</p> <p>2.1.2 Provide pictures of surrounding areas, indicating the periphery information (such as urban, rural, industrial, agricultural and residential areas).</p>	<p>1. The plant layout meets the needs of processing.</p> <p>2. The plant is free from pollution.</p>



2.2 Workshop Layout	<p>1. Articles 33 of the <i>Law on Food Safety of P.R. China</i>;</p> <p>2. Article 4.1 of the <i>National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).</p> <p>3. Article 4.1 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p>	2.2 Provide a workshop layout, indicating people flow, product flow, water flow, process flow and different cleaning zones.	1. The workshop layout shall be reasonable to meet processing requirements and prevent cross contamination.
2.3 Interior Structure and Materials	<p>1. Articles 33 of the <i>Law on Food Safety of P.R. China</i>;</p> <p>2. Article 4.2 of the <i>National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).</p> <p>3. Article 4.2 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p>	2.3 Provide photos of ceilings, walls, windows, doors and the floors, including a list of materials.	<p>1. The interior structure shall be easy to be maintained, cleaned or sanitized, using proper and durable materials.</p> <p>2. The ceilings, walls, windows, doors and floors shall be of reasonable structure, easy to be cleaned and free from insanitary conditions.</p> <p>3. Materials shall be nontoxic, odorless, mold-resistant, easy to clean and not easy to fall off.</p>
3. Facility and Equipment			
3.1 Processing Equipment	<p>1. Articles 33 of the <i>Law on Food Safety of P.R. China</i>;</p> <p>2. Article 5.2.1 of the <i>National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).</p> <p>3. Articles 5.2.1 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p>	3.1 Provide a list of main equipment and facilities and information of their design processing capacities	1. Production equipment shall be suitable for the production capacity.



3.2 Plumbing	1. Article 5.1.2 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).	3.2 Provide the water flow diagram for the workshop, indicating flow directions.	<ol style="list-style-type: none">1. The safety, pressure, volume and related requirements shall be met for operation.2. Food processing water and water without contact with food (such as indirect cooling water, sewage and waste water) shall be conveyed in thoroughly separated pipes to prevent cross contamination. Pipes shall be clearly indicated for identification.3. Properly convey sewage without causing any standing water. Drainage shall not contaminate food or processing water.4. Drainage shall be from high clean zone to low clean zone.
3.3 Cleaning and Sanitizing facilities	1. Article 5.1.3 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).	3.3 Provide a list of facilities. On-site observation may be made.	<ol style="list-style-type: none">1. The cleaning and sanitizing facilities shall be sufficient.2. Prevent cross contamination caused by cleaning or sanitizing utensils
3.4 Personal Sanitary Facilities	1. Article 5.1.5 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).	Provide a workshop layout. On-site observation may be made.	<ol style="list-style-type: none">1. Dressing rooms shall be provided at the entrances of workshops. Personal belongings and outer garments shall be separated.2. Hand washing and sanitizing facilities as well as boot sanitizing facilities shall be provided at the entrances of workshops and where as necessary, compatible with processing volume. Manual taps shall not be used for hand cleaning facilities, which is equipped with hot water as necessary. Hand washing methods shall also be illustrated by hand washing facilities.3. Adequate toilet facilities shall be provided as needed. They shall be in a sanitary condition, and equipped with hand washing facilities,



			without any direct connect with food processing, packing or storage areas.
3.5 Lighting	1. Article 5.1.7 of the <i>National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).	Provide photos of lights. On-site observation may be made.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Provide adequate lighting without altering food colors. 2. Provide safety-type lights or take protection measures over exposed food or materials.
3.6 Storage Facilities	<p>1. Article 24 of the <i>Implementation Rules of the Law on Food Safety of P.R. China</i>;</p> <p>2. Article 10 of the <i>National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).</p> <p>3. Articles 10.2 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p>	<p>3.6 Describe the temperature control requirements and monitoring methods if there is a cold storage. (where applicable)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Storage facilities shall meet the temperature requirements for storage. 2. According to their natures, raw materials, semi-final products, final products, packaging materials and packing materials shall be stored in separate storage or areas, with clear identifications to prevent cross contamination. 3. Proper distance from the walls and floors shall be kept during storage. Other stored articles shall not impede the sanitary condition in the storage.
3.7 Temperature Control Facilities	1. Article 5.1.9 of the <i>National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).	3.7 Provide a list of facilities. On-site observation may be made.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proper heating, cooking or freezing facilities as well as temperature monitoring facilities shall be equipped on the basis of processing characteristics. 2. Control and monitoring facilities for room temperature shall also be equipped as needs
4. Water/Ice/Steam			



<p>4.1 Water/ice/steam for production and processing (if applicable)</p>	<p>1. <i>The National Food Safety Standards-Hygienic Standards for Potable Water</i> (GB 5749)</p> <p>2. Articles 5.1.1 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941)</p> <p>3. Article 5.1.1 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).</p>	<p>4.1.1 Provide photos of private water system or secondary water supply facilities and explain whether there are food protection measures such as designated persons or locks (if applicable)</p> <p>4.1.2 Provide a monitoring plan for water used in processing and ice/steam (where applicable) in direct contact with food, including bacteriological testing items, methods, frequency, records, results and the latest 2 reports.</p> <p>4.1.3 Provide information about boiler additives used in the production of steam in direct contact with food, and explain whether they meet the requirements of food processing (if applicable).</p>	<p>1. The production water monitoring plan shall cover all water outlets in the plant.</p> <p>2. Whether the items and methods meet the requirements of <i>The National Food Safety Standards- Hygienic Standards for Potable Water</i> (GB 5749).</p> <p>3. Purification or sanitizing facilities should be equipped as needed, as well as storage facilities in non-contaminated zone.</p> <p>Sanitary control procedures shall be made and implemented for secondary water supply facilities and appropriate food protection measures shall be in place.</p> <p>4. Boiler additives used in the production of steam in direct contact with food shall meet the requirements of food processing.</p>
<p>5. Raw Materials, Ingredients and Packaging Materials</p>			
<p>5.1 Receiving</p>	<p>1. Article 5 of <i>the Implementation Rules of the Law on Food Safety of P.R. China</i>;</p> <p>2. Article 7 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).</p>	<p>5.1 Provide acceptance measures for raw materials and additives, including acceptance standards and methods.</p>	<p>1. Acceptance standards for raw materials and additives, and their compliance with the requirements of Chinese laws and standards.</p>



	<p>3. Articles 7 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p>		
5.2 Sources	<p>1. Articles 7.2 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p> <p>2. Raw materials, such as viscera, eggs, skin, fins, scales, bones, shells and other non-muscle tissues of aquatic animals, shall conform to <i>the National Food Safety Standards- Fresh and Frozen Aquatic Products of Animal Origin</i> (GB 2733).</p> <p>3. Aquatic products of animal origin shall conform to <i>the National Food Safety Standards- Fresh and Frozen Aquatic Products of Animal Origin</i> (GB 2733).</p> <p>4. Algae products shall conform to the <i>the National Food Safety Standards- Algae and Algae Products</i> (GB 19643).</p> <p>5. Table 1 of <i>the National Food Safety Standards- the Maximum Levels of Pathogenic Bacteria in Food</i> (GB29921)</p> <p>6. Articles 3.6 and 3.7 of <i>the National Food Safety Standards- Aquatic Products of Animal Origin</i> (GB10136)</p>	<p>5.2.1 Provide the latest test report if the raw materials are of toxin-forming species or for products commonly eaten raw (if applicable).</p> <p>5.2.2 Provide official permits or licenses for the fishing area, time and species and describe fishing methods if raw materials are from fishing vessels (if applicable).</p> <p>5.2. Provide qualification of farms, if raw materials are from aquaculture (if applicable).</p>	<p>1. Toxin tests shall be carried out on toxin-forming materials such as bivalve shellfish and puffer fish. Acceptance standards and treatment shall be followed in accordance with relevant stipulations to ensure the safety of raw materials.</p> <p>2. Raw materials shall meet the requirements of relevant agreements, protocols, memorandums on inspection and quarantine of aquatic products exported to China.</p>
5.3 Bivalve Shellfish (Where Applicable)	<p>1. Article 7.2 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941);</p> <p>2. Table 1 of <i>the National Food Safety Standards- the Maximum Levels of Pathogenic Bacteria in Food</i> (GB29921);</p>	<p>5.3.1 Provide a description of growing waters where shellfish are originated and the official permits for harvesters.</p>	<p>1. Bivalve shellfish shall be originated from the growing or harvesting waters approved by the control authority and purified as necessary. Farmers and harvesters shall be approved by the control authority.</p>



	3. Articles 3.6 and 3.7 of <i>the National Food Safety Standards- Aquatic Products of Animal Origin</i> (GB10136)	5.3.2 Provide information about purification and treatment. 5.3.2 Describe monitoring measures for shellfish toxins.	2. Routine testing on shellfish toxins shall be carried out to verify the safety.
5.4 Food Additives (Where Applicable)	1. Article 7.3 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881). 2. Articles 7.3 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941). 3. The National Food Safety Standard - Standards for Uses of Food Additives (GB 2760)	5.4 List of food additives used (including the name, purpose and added amount, etc.).	1. The food additives used in the production conform to China's regulations on the use of food additives.
5.5 Packaging Materials	1. Article 33 of <i>the Implementation Rules of the Law on Food Safety</i> of P.R. China; 2. Article 8.5 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881). 3. Articles 5 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941). 4. Relevant requirements from bilateral inspection and quarantine agreements, memorandums and protocols	5.5.1 Provide proof to demonstrate that both packaging and packing materials are suitable for aquatic products. 5.5.2 Provide model labels for finished products to be exported to China.	1. Packaging and packing materials do not affect food safety and product characteristics under specific storage and use conditions. 2. Labels shall meet the requirements of bilateral inspection and quarantine agreements, memorandums and protocols.
6 Process Controls			



<p>6.1 Establishment and Implementation of Quality and Safety Management System</p>	<p>1. Article 48 of <i>the Implementation Rules of the Law on Food Safety of P.R. China</i>;</p> <p>2. Article 8.1 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941)</i>;</p> <p>3. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System - General Requirements for Food Processing Plant (GB/T 27341)</i>.</p>	<p>6.1.1 Provide flow chart, hazard analysis work sheet and HACCP plan of all products to be exported to China.</p> <p>6.1.2 Provide sample records for CCP monitoring, corrective actions and verification.</p>	<p>1. Biological, physical and chemical hazards shall be analyzed and effectively controlled in HACCP.</p> <p>2. Process flow shall be reasonable to prevent cross contamination.</p> <p>3. The establishment of CCPs should be scientific and feasible. Corrective actions and verification shall be appropriate.</p>
<p>6.2 Contamination Risk Controls</p>	<p>1. Article 8.1 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941)</i>;</p> <p>2.2. Article 8.1 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production (GB14881)</i>.</p>	<p>6.2 Implementation of food safety management System</p>	<p>1. Processes, such as Raw material preparation, freezing, cooking, drying, smoking and salting, shall be segregated according to each steps and product characteristics to prevent cross contamination of people ,materials and air flow.</p> <p>2. Contamination shall be prevented by sewage or wastes on materials or products.</p>
<p>6.3 Temperature Control</p>	<p>1 Article 8.2.2.1.4 to 8.2.2.1.6 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941)</i>;</p> <p>2. Article 8.2.2.2.1 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production (GB 20941)</i>(applicable to refrigerated aquatic products);</p>	<p>6.3.1 Provide information about thawing method, time and temperature control requirements of raw materials (if applicable).</p> <p>6.3.2 Provide information about temperature control requirements and temperature monitoring equipment for processing workshops and storage warehouses. (applicable to refrigerated aquatic products).</p>	<p>1. Control thawing time and temperature.</p> <p>2. Temperature controls shall be in place in the processing workshop for refrigerated aquatic products. Processed aquatic products shall be moved to the refrigerated environment as soon as possible. The refrigerating chamber shall be equipped with temperature indicators.</p>



<p>6.4 Frozen Aquatic Products</p>	<p>1. Article 8.2.2.2 of of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941);</p>	<p>6.4.1 Provide information about freezing method, time and temperature control requirements of frozen aquatic products and their determination bases.</p> <p>6.4.2 Provide information about temperature and time of cold treatment for aquatic products commonly eaten raw.</p>	<p>1. Based on the thickness, shape and production volume, freezing time and temperature are determined to ensure that products pass the maximum ice crystal generation zone as soon as possible.</p> <p>1. Aquatic products commonly eaten raw shall go through sufficient cold treatment to destroy parasites harmful to humans. They shall be kept for 7 days at an ambient temperature below -20°C.</p> <p>3. Products shall be frozen to solid state at an ambient temperature of -35°C or below and kept for 15 hours at an ambient temperature of -35°C or below.</p> <p>4. Products shall be frozen to solid state at an ambient temperature of -35°C or below and kept for 24 hours at an ambient temperature of -20°C or below.</p>
<p>6.5 Dried Aquatic Products (Where Applicable)</p>	<p>1. Article 8.2.2.3 of of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941);</p>	<p>6.5 Provide information about drying time and temperature, ambient humidity, water activity of finished products and packaging and storage methods.</p>	<p>1. Water activity of dried products shall be within a safe range.</p>
<p>6.6 Salted Aquatic Products (Where Applicable)</p>	<p>1. Article 8.2.2.4 of of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941);</p>	<p>6.6 Provide information about sugar content/salinity.</p>	<p>1. Proper salinity shall be adopted to prevent the reproduction of non-halophilic bacteria.</p>
<p>6.7 Canned Aquatic Products (Where Applicable)</p>	<p>1. Article 8.2.2.5 of of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941);</p>	<p>6.7.1 Provide information about sterilization temperature and time requirements for canned aquatic products of different</p>	<p>1. Sufficient sterilization temperature and time shall be provided for canned aquatic products.</p>



		<p>specifications, and the latest sterilization/temperature records.</p> <p>6.7.2 Provide heat penetration and distribution reports for different specifications.</p>	
7. Cleaning and Sanitizing			
7.1 Cleaning and Sanitizing	<p>1. Article 8.2.1 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881);</p> <p>2. Article 8.2.1 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941);</p>	7.1 Provide information about cleaning and sanitizing measures, including methods, frequency, and effect verification.	1. Cleaning and sanitizing measures shall be able to eliminate cross contamination and meet hygiene requirements.
7.2 Environmental Microbiological Monitoring	1. Articles 8.2.2.1.2 and 8.2.2.1.3 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).	7.2 Provide monitoring plan for microorganisms in the environment and products during production, including monitoring items, frequency, criteria and corrective measures for positive results.	<p>1. The focus of monitoring shall cover areas where microorganisms are easy to hide and breed.</p> <p>2. Selection of sampling sites. Add necessary sampling sites to the monitoring plan in case of major maintenance, construction activities or worsen sanitary conditions.</p> <p>3. Frequency for environment monitoring shall be adjusted according to test results and severity of contamination risks.</p> <p>4. Corrective measures due to positive results.</p>
8. Control of Chemicals, Waste and Pest			
8.1 Chemicals Controls	1. Article 8.3 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881);	8.1 Brief description of the requirements for the use and storage of chemicals.	1. Prevent the contamination by chemicals.



	2. Article 8.3 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).		
8.2 Waste Controls	1. Article 33 of <i>the Implementation Rules of the Law on Food Safety</i> of P.R. China; 2. Article 8.1.4 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).	8.2.1 Provide photos of edible product containers and waste containers in the workshop. 8.2.2 Describe the procedures of waste disposal.	1. Edible product containers and waste containers in the workshop shall be clearly identified and separated. 2. Waste shall be stored separately and disposed of in time to prevent contamination to production.
8.3 Pest Controls	1. Article 33 of <i>the Implementation Rules of the Law on Food Safety</i> of P.R. China; 2. Article 6.4 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881).	8.3 Provide information about controls and distribution diagram. If controls are undertaken by a third party, provide its qualification.	1. Pest shall be excluded.
9. Product Traceability			
9 Traceability and Recall	1. Article 33 of <i>the Implementation Rules of the Law on Food Safety</i> of P.R. China; 2. Article 11 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881); 3. Article 11 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).	9. Describe traceability procedure in a brief manner and illustrate how to trace from finished products to raw materials with a batch number.	1. Traceability procedures shall be established to fulfill thorough tracking traceability from raw materials, processes to finished products.
10. Personnel Management and Training			
10.1 Personnel Health and Hygiene Controls	1. Article 45 of <i>the Implementation Rules of the Law on Food Safety</i> of P.R. China;	10.1 Provide information about health controls prior to employment and medical examination requirements.	1. Personnel health management system shall be established and implemented. 2. Employees shall have a medical examination and prove that they are suitable for working in food



	<p>2. Article 6.3 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881);</p> <p>3. Article 6.3 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p>		<p>processing enterprises before employment. Training on sanitation shall be provided.</p> <p>3. Food handlers with an apparent illness which might impede food safety or open lesions shall be excluded from any positions which might affect food safety.</p> <p>4. Personal health shall be kept prior to the entrance of food processing areas to prevent contamination. Employees shall wear outer garments and other personal protections properly, wash and sanitize hands according to the requirements.</p> <p>5. Non-food handlers shall not enter food processing areas. Identical sanitation requirements for food handlers shall be followed under exceptional conditions for entrance.</p> <p>2. Employees shall have regular physical examinations and keep records.</p>
10.2 Personnel Training	<p>1. Article 44 of <i>the Implementation Rules of the Law on Food Safety</i> of P.R. China;</p> <p>2. Article 12 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881);</p> <p>3. Article 12 of <i>the National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941).</p>	10.2 Provide annual training plans, contents, assessments and records for employees.	1. Training shall cover the contents of memorandums, agreements and protocols on inspection and quarantine of aquatic products exported to China, Chinese laws and standards, etc.
11. Self-inspection and Self-control			
11. Finished Product Tests	1. Article 9 of <i>the National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for Food Production</i> (GB14881);	11.1 Provide information about testing items, indicators, methods and	1. Testing items of finished product meet the requirements of Chinese standards.



	<p>2. Article 9 of the <i>National Food Safety Standards-Hygienic Standard for Aquatic Products Production</i> (GB 20941);</p> <p>3. <i>National Food Safety Standard - Fresh and Frozen Aquatic Products of Animal Origin</i> (GB 2733)</p> <p>4. <i>National Food Safety Standard - Aquatic Products of Animal Origin</i> (GB 10136)</p> <p>5. <i>National Food Safety Standard - Aquatic Flavouring</i> (GB 10133)</p> <p>6. <i>National Food Safety Standard - Algae and Algae Products</i> (GB 19643)</p> <p>7. <i>National Food Safety Standard - Standards for Uses of Food Additives</i> (GB 2760)</p> <p>8. <i>National Food Safety Standard - Maximum Levels of Mycotoxins in Foods</i> (GB 2761)</p> <p>9. <i>National Food Safety Standard - Maximum Levels of Contaminants in Foods</i> (GB 2762)</p> <p>10. <i>National Food Safety Standard - Maximum Residue Limits for Pesticides in Food</i> (GB 2763)</p> <p><i>Limited Concentrations of Radioactive Materials in Foods</i> (GB 14882)</p> <p><i>National Food Safety Standard - Dried Sea Cucumber</i> (GB 31602)</p>	<p>frequency for finished product.</p> <p>11.2 Provide qualification for either its own laboratory or entrusted third-party laboratories.</p>	
12.Food safety and sanitation management and operation of the protection system			



<p>12.1 Operation of Food Safety and Sanitation Management System</p>	<p>1. Article 48 of «the Regulations for the Implementation of the Food Safety Law of the People's Republic of China» .</p> <p>2. Article 5 of «the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Foreign Enterprises in Imported Food» .</p> <p>3.8.1 in «National Food Safety Standard, Hygienic Specification for the Production of Aquatic Products» (GB 20941).</p> <p>4. «Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System General Requirements for Food Production Enterprises» (GB/T 27341).</p>	<p>12.1 Provide the company's quality manual and procedure files and records.</p> <p>12.2 Provide internal audit documents for the health quality system.</p> <p>12.3 Provide HACCP food safety management system documentation.</p> <p>12.4 Provide internal audit documents for HACCP food safety management system.</p>	<p>1. The compliance and effectiveness of food safety and hygiene management system and HACCP system regulations with on-site operation.</p> <p>2. Records shall be carried out in accordance with the requirements of the food safety and hygiene management system and related documents, and the completeness, accuracy and authenticity of the records shall be guaranteed.</p> <p>3. Establish and effectively implement evaluation procedures for qualified suppliers.</p> <p>4. Establish and effectively implement sanitation control procedures in all links.</p> <p>5. Establish and effectively implement the whole process identification and traceability system.</p> <p>6. Establish and effectively implement a product recall system.</p> <p>7. Establish and effectively implement a control system for non-conforming products, including cause analysis, corrective measures and treatment measures.</p> <p>8. The effectiveness of the internal audit of the enterprise's food safety and sanitation management system and the HACCP system.</p> <p>9. Establish and effectively implement training for all types of employees and keep records.</p>
<p>12.2 Operation of food safety protection system</p>	<p>1. Article 5 of «the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Foreign Enterprises in Imported Food» .</p>	<p>12.2 Provide preventive control measures or safety protection plans for possible man-made contamination</p>	<p>1. The enterprise establishes and effectively implements the written operating procedures of the protection system.</p> <p>2. Establish a food safety protection team and conduct regular drills.</p>



		risks and possible emergencies in food.	3. The key links of food safety protection have been verified. 4. Establish emergency handling procedures for emergencies.
13. Declaration			
13.1 Declaration	1. Articles 9 of the Regulations on the Registration Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food	13.1 Fill out the application for overseas manufacturers of imported aquatic products.	Signature of legal person and company seal
13.2 Confirmation by Competent Authority	1. Articles 8 of the Regulations on the Registration Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food	13.2 Fill out the application for overseas manufacturers of imported aquatic products.	Signature of principal and seal of competent authority



ANEXO II

18 - DOCUMENTO DE APOYO PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL CUESTIONARIO DE REGISTRO: EMPRESAS EXPORTADORAS DE PRODUCTOS ACUÁTICOS A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA.

Esta guía se elabora para facilitar la cumplimentación del cuestionario de registro por parte de los operadores y para trasladar a los Servicios Oficiales los criterios necesarios para su revisión.

Este documento desarrolla las indicaciones de la Guía de Registro elaborada por las autoridades chinas (Anexo I) señalando los apartados en los que el operador deberá evidenciar que ha adaptado su sistema de autocontrol para cumplir con los requerimientos. En este sentido, recoge para cada apartado indicaciones para que los operadores incluyan la información de los procedimientos y los contenidos esenciales que los Servicios Oficiales de Inspección deberán revisar para comprobar que la información proporcionada por el operador es veraz y está implementada. Así mismo, en esta guía se señalan los aspectos que deberán ser revisados por los Servicios Oficiales de Salud Pública para la emisión del informe, así como los aspectos que pueden motivar no conformidades y un dictamen desfavorable.

La empresa debe rellenar el *Cuestionario de registro de productos acuáticos* conforme se indica a continuación, aportando la documentación complementaria (planos, boletines analíticos, registros etc.) que se solicitan en cada apartado, completamente traducida al inglés. La gestión del expediente requiere que los operadores presenten 2 versiones, una en inglés y otra en castellano para la facilitar la evaluación de los Servicios Oficiales.

Finalmente, se informa que el cuestionario de registro va a tener una revisión preliminar por la SGSE del Ministerio de Sanidad y únicamente se enviará a los Servicios Oficiales de Inspección cuando se compruebe que aporta las garantías exigidas por las autoridades chinas. La SGSE en esta revisión preliminar comprobará además que la versión inglesa no presenta errores de traducción que motiven la devolución de la documentación, ya que para la tramitación a las autoridades chinas se empleará exclusivamente la versión inglesa.

Estructura del documento:

Información para el operador: se indica la documentación a aportar, así como los requisitos que deben cumplirse, establecidos en la normativa china. Para la evaluación del cuestionario por parte de los servicios Oficiales, la empresa deberá indicar los procedimientos y registros de su sistema de autocontrol que desarrollan estos requisitos y permiten evidenciar que se ha iniciado la implementación.

Información para los Servicios Oficiales: aspectos que deberán ser revisados para la emisión del informe. Los Servicios Oficiales verificarán que se cumplen los criterios y comprobarán que la información aportada se aplica en la práctica. Hay varios aspectos que son chequeados con regularidad en el marco de los controles oficiales: por ello, los inspectores tendrán en cuenta los resultados de los controles regulares para la evaluación de cada uno de los apartados (no es necesario aportar las Actas o los registros oficiales para evidenciar el cumplimiento).

No conformidades: aspectos que suponen no conformidades y pueden motivar que el resultado de la evaluación sea desfavorable.



Conditions and Control Inspection Points for Registration of Foreign Enterprises –Aquatic Products

Definiciones y/o aclaraciones:

En base a la normativa china, el término **”productos acuáticos”** incluye todos los productos vegetales y animales acuáticos y sus productos derivados destinados al consumo humano, incluyendo los productos de los animales acuáticos del tipo medusas, moluscos, crustáceos, equinodermos, peces, anfibios, reptiles, mamíferos acuáticos, etc., y productos vegetales del mar tal como algas y sus productos, pero excluyendo los animales vivos y los materiales de origen vegetal o animal usados para la reproducción. Afecta tanto a productos de la pesca extractiva como de la acuicultura.

1. Enterprise Overview

1.1. Overview

<ul style="list-style-type: none">• Los datos de identificación de las empresas que se indiquen en este apartado deberán coincidir exactamente con los que constan en la Web de AESAN de establecimientos registrados https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp• Así mismo, el establecimiento debe encontrarse inscrito en el RGSEAA para la actividad y productos solicitados en el Cuestionario de registro.• Apartado 1.4, 1.5 y 1.6: esta información puede obtenerse en el portal de las autoridades chinas https://ciferquery.singlewindow.cn• Apartados 1.15: deben indicarse los datos de producción solicitados. Los documentos y registros necesarios respecto a estos datos serán solicitados en apartados posteriores.• Apartado 1.16: describir si se utiliza algún método de procesado y los parámetros de tiempo, temperatura, etc. utilizados.
<ul style="list-style-type: none">• Se verificará que el establecimiento se encuentra inscrito en el RGSEAA para la actividad y productos indicados en el Cuestionario de registro• Los servicios oficiales verificarán que los datos indicados en los apartados 1.1 a 1.16 son veraces y que se cumplen los requisitos en cuanto a productos exportados, capacidad de los almacenes y recursos humanos.
<p>Si la empresa incluye datos no coincidentes con las actividades registradas en AESAN o incluye información de productos y procesos que no esté amparada por las actividades registradas podrá ser motivo de una evaluación desfavorable.</p> <p>Igualmente, los Servicios Oficiales emitirán dictamen desfavorable si la información aportada en estos apartados no es veraz.</p>

2. Enterprise Location and Workshop Layout

2.1. Site Selection and Plant Environment

<p>En la zona periférica del establecimiento no deben existir fuentes de contaminación para la empresa.</p> <ul style="list-style-type: none">• Aportar imágenes de la zona donde está ubicado el establecimiento o buque, especificando si el entorno de la industria es una zona urbana, zona rural, área industrial, área agrícola, área residencial, entorno marítimo, etc.



- Aportar el plano del establecimiento o del buque, indicando en él las diferentes áreas/salas de operaciones.

Los Servicios Oficiales comprobarán que la información aportada es coincidente con las condiciones reales de la industria, y que se encuentra suficientemente alejado y aislado de posibles fuentes de contaminación.

Si el entorno del establecimiento tiene unas condiciones inadecuadas, se detectan residuos o sustancias tóxicas o de desecho, así como otras condiciones no higiénicas, y la información aportada no coincide con la real, se calificará como no conformidad.

2.2. Workshop Layout

La distribución de plantas debe ser acorde a las necesidades de producción y evitar la contaminación cruzada.

- Aportar un plano de la industria/buque, indicando mediante flechas de colores el flujo de personal y el del proceso de elaboración (desde la entrada de materia prima hasta la salida del producto final, incluyendo leyenda explicativa de las distintas áreas), e indicar las diferentes áreas diferenciadas por nivel de limpieza (por ejemplo, diferenciar zonas sucias y limpias mediante diferentes colores).

Los Servicios Oficiales comprobarán que los planos aportados coinciden con la situación real, y que el diseño y las instalaciones son adecuados para los procesos realizados.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si detectan que los flujos del proceso crean situaciones de contaminación cruzada o no se corresponden con lo aportado. Asimismo, la no coincidencia de los planos con el uso de las dependencias motivará no conformidades.

2.3. Interior Structure and Materials

La estructura interior deberá ser de fácil mantenimiento, limpieza y desinfección, por lo que será de materiales adecuados y duraderos. Así mismo, los techos, paredes, ventanas, puertas y suelos serán fáciles de limpiar y estarán libres de focos o condiciones de insalubridad.

Los materiales serán no tóxicos, inodoros, resistentes al moho, y resistentes para evitar roturas.

- Aportar fotografías de los techos, paredes, ventanas, puertas y suelos, incluyendo información sobre los materiales empleados en su construcción.

Los Servicios Oficiales verificarán que los materiales empleados son aptos (resistentes a la corrosión, no tóxicos, pinturas lavables, fácil limpieza y desinfección) y se encuentran en condiciones adecuadas (superficies limpias, sin grietas ni roturas, buen estado de mantenimiento...).

Las malas condiciones de estos materiales podrán determinar no conformidades.

3. Facility and Equipment

3.1. Processing Equipment

Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción adecuados para la capacidad de producción y poder garantizar que las condiciones sanitarias en el proceso de producción y procesamiento cumplen con los requisitos.

- Aportar un listado de los principales equipos que intervienen en la producción en forma de tabla, indicando el nombre y tipo de equipo, n° de unidades, y capacidad teórica de procesado (Ton/año)



Se pueden adjuntar fotos de los equipos.

Se verificará que la empresa cuenta con equipos de procesamiento declarados, y que estos garantizan un procesado en condiciones de higiene.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si los equipos de procesamiento no son coincidentes con lo declarado o no garantizan las condiciones de higiene.

3.2. Plumbing

Se deberán cumplir los requisitos de seguridad, presión, volumen y otros relacionados para cada operación.

El agua empleada para la transformación de alimentos y el agua que no entre en contacto con los alimentos (como el agua refrigerante o aguas residuales) circularán por tuberías adecuadamente separadas para evitar la contaminación cruzada. Estas tuberías deberán estar claramente señalizadas e identificadas.

Se transportará de forma adecuada las aguas residuales para evitar su estancamiento; su drenaje no supondrá una fuente de contaminación de los alimentos o del agua empleada para la transformación.

El drenaje del agua siempre será desde zonas limpias hacia zonas sucias.

Todos los equipos (grifos, tuberías, etc.) deberán estar en perfectas condiciones de limpieza y de mantenimiento.

- Aportar un plano de la red de distribución del agua empleada en la industria/buque, indicando el sentido del flujo. Por ejemplo, se puede indicar con flechas de distintos colores el circuito de agua potable (en contacto con alimentos) y agua no destinada al contacto con alimentos.

Se verificará que los circuitos del agua en contacto con alimentos y el resto de agua de la industria son independientes y están correctamente indicados y separados. La dirección del flujo deberá ser desde zonas limpias a zonas sucias, y no al revés.

Las malas condiciones de los materiales o la posibilidad de contaminación entre los circuitos de agua limpia y sucia podrán determinar no conformidades.

3.3. Cleaning and Sanitizing facilities

- Aportar una lista de los dispositivos e instalaciones empleadas para la limpieza y desinfección de utensilios, productos alimenticios, envases, etc.

Los Servicios Oficiales comprobarán que las instalaciones destinadas a la limpieza y desinfección de productos alimenticios y materiales son los indicados.

Se verificará que no se generan posibilidades de contaminación cruzada para los alimentos a través de la limpieza de los utensilios o materiales.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si los equipos e instalaciones empleadas para la limpieza y desinfección no son los indicados, o en su empleo se puede causar contaminación de los productos.

3.4. Personal Sanitary Facilities

Los vestuarios se localizarán a la entrada de las instalaciones. Las pertenencias y ropas personales de todo el personal se guardarán por separado.

En la entrada de las instalaciones existirán aparatos para el lavado de manos y la para la desinfección del calzado, así como en los lugares donde sea necesario, de acuerdo con el volumen



de procesamiento de la planta. Los grifos para el lavado de manos serán de accionamiento no manual, y dispondrán de agua caliente cuando sea necesario. En los grifos existirán ilustraciones sobre la forma correcta del lavado de manos.

Existirán inodoros en número suficiente. Estarán en condiciones higiénicas adecuadas, y dispondrán de jabón para el lavado de manos. No conectarán directamente con las áreas de transformación de alimentos, envasado o almacenamiento de alimentos.

- Aportar un plano de las instalaciones donde se indique el flujo del personal, desde su entrada, paso por vestuarios, aseos, vado sanitario, acceso al área de trabajo, dispositivos de higienización de manos y calzado...

Los Servicios de Inspección verificarán la situación de los vestuarios y aseos, que existen aparatos para la desinfección del calzado en caso necesario, en los lugares indicados. Se verificará que los lavamanos cuentan con grifos de accionamiento no manual, y están provistos de jabón y papel, así como ilustraciones sobre la forma correcta de lavado de manos.

Se verificará que los inodoros están en condiciones higiénicas adecuadas, que cuentan con jabón para el lavado de manos, y que no conectan directamente con las áreas de transformación, envasado o almacenamiento de alimentos.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si detectan alguna irregularidad en los aspectos inspeccionados.

3.5. Lighting

Deberá existir una iluminación adecuada, que no altere el color real de los alimentos.

La iluminación situada sobre alimentos o materiales expuestos deberá estar protegida para evitar la contaminación de los mismos.

- Aportar fotografías de los sistemas de iluminación de la industria, que podrá consistir en fotografías de las distintas salas y su iluminación natural o artificial.

Los Servicios de Inspección verificarán que los sistemas de iluminación coinciden con lo declarado.

En el caso de lámparas o aparatos situados sobre alimentos o productos expuestos (no protegidos), se comprobará que dichos aparatos cuentan con elementos protectores para evitar la contaminación de dichos alimentos.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si detectan alguna irregularidad en los aspectos inspeccionados.

3.6. Storage Facilities

- Los almacenes deben cumplir los requisitos de temperatura para los productos (según el Art. 10.2.3 de GB 20941, la cámara de refrigeración para el almacén de productos acuáticos deberá estar a 0-4°C, y la cámara de congelación estará a una $T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$).

- En función de su naturaleza, las materias primas, productos intermedios, productos finales y materiales de envasado y embalaje se almacenarán en zonas o áreas separadas y claramente identificadas, para evitar la contaminación cruzada.

- Se mantendrá la distancia adecuada entre los productos y las paredes y suelos durante su almacenamiento. Se podrán almacenar otros productos, siempre que no afectan a las condiciones sanitarias de los primeros.

- Si existen cámaras de frío, describir los requisitos de control de temperatura y los métodos de registro y control



- Describir brevemente la gestión del almacén de materias primas y productos finales, para lo que podrán aportarse imágenes del almacén que reflejen la situación real.
- Aportar una lista de las instalaciones, equipos e instrumentos empleados, aportando las fichas técnicas de cada aparato. También aportar la lista y especificaciones de los instrumentos empleados para el control y registro de la temperatura aplicada.

Se sugiere destinar una zona del almacén a los productos destinados a su exportación a China, que esté separada o claramente identificada.

Los Servicios Oficiales verificarán que las materias primas, productos intermedios, productos finales y materiales de envasado y embalaje se almacenan en zonas o áreas separadas y claramente identificadas, para evitar la contaminación cruzada, en función de su naturaleza, y que se alcanzan los requisitos de temperatura en función de los productos.

Se verificará que existe una distancia adecuada entre los productos y las paredes y suelos durante su almacenamiento, así como, en caso de almacenar otros productos, éstos no afectan a las condiciones sanitarias de los productos.

Se documentarán no conformidades si la información aportada no es la real o bien no se garantiza las condiciones de higiene y salubridad en el almacenamiento, así como si se detectan posibles fuentes de contaminación de los productos alimenticios, bien por suciedad, plagas o por la presencia de productos que puedan contaminarlos.

3.7. Temperature Control Facilities

- Deberán existir instalaciones adecuadas para el calentamiento, enfriamiento y congelado de los alimentos, así como instrumentos adecuados para el control y registro de la temperatura aplicada, adaptados a las características de los procesos.
- Igualmente, existirán instalaciones para los productos mantenidos a temperatura ambiente, adecuadas a las necesidades.
- Aportar una lista de las instalaciones, equipos e instrumentos empleados.

→ Pueden aportarse imágenes del almacenamiento, en las que puedan comprobarse las condiciones de higiene y apreciarse los dispositivos de control de la temperatura, registros informáticos de la T^a, etc.

Los Servicios Oficiales verificarán el programa de control de la cadena del frío aplicado por la empresa, y si las instalaciones se encuentran en las condiciones de temperatura indicadas.

Se documentarán no conformidades si la información aportada no es la real o bien no se garantiza las condiciones de temperatura en el almacenamiento.

4. Water/Ice/Steam

4.1. Water/ice/steam for production and processing (if applicable)

El agua empleada en la producción de alimentos debe cumplir los requisitos de la Norma GB 5749-2006.

- Aportar fotografías de las instalaciones de suministro de agua, y describir las medidas de control de la seguridad alimentaria, por ejemplo, personas designadas responsables o llaves de cierre (si es aplicable).
- Aportar el programa de control del agua empleada en la producción de alimentos y en la elaboración del hielo/vapor que contacta directamente con los alimentos (si es aplicable). Se puede adjuntar una tabla resumen, incluyendo los límites microbiológicos, frecuencia de muestreo y registros.



- Aportar los resultados de las dos últimas pruebas realizadas.
- Aportar información sobre los aditivos usados en la caldera que produce el vapor que contacta directamente con los alimentos (si es aplicable).

1. Los Servicios Oficiales comprobarán que el programa de control del agua empleada en la producción de alimentos abarca todas las tomas de entrada y salida de agua de la industria, que se aplican procedimientos de control higiénico y protección en los depósitos, y que se cumplen todos los parámetros y controles establecidos por la empresa. En concreto, respecto al cloro, se comprobará en los resultados aportados por la empresa que se alcanza un nivel **mínimo de 0,05 ppm** en la red de distribución.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si el plan de control del agua no se aplica como está descrito o tiene resultados insatisfactorios sin la consiguiente toma de medidas correctoras.

5. Raw Materials, Ingredients and Packaging Materials

5.1 Receiving

Las materias primas de los productos acuáticos animales deberán cumplir con los requisitos de GB. 2733, y las materias primas de los productos de algas deben cumplir con los requisitos de GB 19643. Asimismo, si tejidos no musculares como vísceras, huevos, piel, aletas, escamas, huesos, caparazones, etc. de animales acuáticos se utilizan como materia prima de productos acuáticos, deberán cumplir los requisitos de GB 2733. En caso necesario, los moluscos bivalvos se someterán a procedimientos de depuración de moluscos.

Las materias primas para productos acuáticos crudos serán sometidas a inspección de bacterias patógenas, virus, parásitos y huevos.

Las materias que puedan contener biotoxinas, como los moluscos bivalvos y el pez globo, serán objeto de un programa de detección de toxinas y estas materias primas se aceptarán y tratarán de acuerdo con las normas pertinentes para garantizar la seguridad.

Adjuntar:

- Listado de materias primas y auxiliares empleadas en la producción.
- Criterios de aceptación y rechazo de las materias primas y auxiliares.

Los Servicios Oficiales deberán comprobar que la empresa realiza los controles indicados a las materias primas suministradas por los proveedores tal como ha descrito, así como los certificados de conformidad de las materias primas en caso de que los posean.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si las materias primas utilizadas por la empresa no cumplen los requisitos de la homologación y/o estos requisitos no son verificados por la empresa.

5.2 Sources

Cuando se empleen materias primas de productos acuáticos que puedan contener biotoxinas, como los moluscos bivalvos y el pez globo, se llevará a cabo la detección de toxinas.

Las materias primas para productos acuáticos crudos serán sometidas a inspección de bacterias patógenas, virus, parásitos y huevos.

*Nota: en base a la norma GB 2733, se exigirá un límite máximo de PSP = 4 MU/g (= 16 µg/g), y DSP = 0,05 MU/g. (= 0,2 µg/g)

- En caso de usar materias primas provenientes de especies formadoras o portadoras de toxinas, o de productos destinados a su consumo crudos, aportar el último informe de análisis realizado.



- Si las materias primas provienen directamente de un buque de pesca, aportar los permisos o licencias oficiales que incluyan la zona geográfica, la fecha, las especies capturadas y los métodos de captura (si es aplicable).
- Si las materias primas provienen de la acuicultura, aportar los certificados de calificación de las explotaciones. (es decir, el registro y autorización del establecimiento).

Se comprobará que se realizan análisis de biotoxinas en las materias primas provenientes de especies susceptibles, y parásitos en los productos crudos, conforme a los criterios establecidos en el plan de análisis de la empresa.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si las materias primas utilizadas por la empresa proceden de proveedores (buques, establecimientos en tierra) no autorizados, no se realizan los análisis establecidos y/o ante resultados desfavorables no se toman acciones correctivas.

5.3 Bivalve Shellfish (Where Applicable)

En caso necesario, los moluscos bivalvos se someterán a procedimientos de depuración.

- Aportar la descripción de las aguas de las zonas de captura o recolección de los moluscos bivalvos, así como los permisos oficiales para su captura o recolección.
- Aportar información sobre los métodos de reinstalación/depuración y tratamiento aplicados.
- Describir las medidas de control de las toxinas biológicas de los moluscos bivalvos.

1. Los Servicios Oficiales comprobarán mediante la documentación que los moluscos provienen de zonas de captura o centros autorizados por la autoridad competente, y que cumplen los requisitos de reinstalación o depuración exigidos por la normativa. Igualmente verificarán que todos los recolectores están autorizados y bajo el control de la autoridad competente.

2. Se verificará que se realizan análisis de toxinas periódicamente para comprobar su seguridad alimentaria, aplicando los límites indicados en el apartado anterior.

Se documentarán no conformidades si no se puede demostrar que los moluscos proceden de zonas o centros autorizados, no han cumplido las condiciones para su correcta depuración/reinstalación si hiciera falta o no llevan a cabo análisis de biotoxinas.

5.4 Food Additives (Where Applicable)

- Aportar una lista de los aditivos usados en la elaboración. Se incluirán sus nombres, función, dosis etc.

Se deben inspeccionar las licencias de los proveedores y los certificados calificados de los productos cuando se adquieran aditivos alimentarios. Los aditivos alimentarios solo se pueden usar después de haber sido aprobados.

* Nota: Categorías de aditivos recogidas en Anexo D del GB 2760-2014 (cada aditivo alimentario suele realizar una o varias funciones, pero se clasificarán en base a su función principal en el alimento).

D.1 Regulador de acidez; D.2 Antiaglomerante; D.3 Agente antiespumante; D.4 Antioxidante; D.5 Agente blanqueador; D.6 Agente de carga; D.7 Base de goma de mascar; D.8 Colorante; D.9 Agente de retención de color; D.10 Emulsionante; D.11 Preparación enzimática; D.12 Potenciador del sabor; D.13 Agente de tratamiento de la harina; D.14 Agentes de recubrimiento; D.15 Humectante (agente de retención de agua); D.16 Conservante; D.17 Estabilizante; D.18 Edulcorante; D.19 Espesante; D.20 Sustancias aromatizantes; D.21 Coadyuvantes para la elaboración de alimentos (incluyendo sustancias con fines de filtración, clarificación, absorción, lubricación, decoración, decoloración, pelado, extracción con solventes, etc.); D.22 Otros (otras funciones que no pueden ser cubiertas por las funciones anteriores).

Se comprobará que los aditivos y otras sustancias se utilizan de acuerdo con lo indicado.



Se documentarán no conformidades si los aditivos empleados no cumplen las especificaciones establecidas por la empresa o si se emplean aditivos no declarados.

5.5 Packaging Materials

Los materiales de envasado deben ser aptos para el contacto con alimentos.

Los materiales de envasado y embalado deben almacenarse en lugares separados, limpios, y alejados de cualquier fuente de contaminación.

- Aportar una breve descripción del material empleado para el envasado interno y externo de los productos.
- Aportar fichas técnicas o declaración de conformidad que acrediten que los materiales son aptos para el contacto con los alimentos.
- Aportar imagen de las etiquetas que llevarán los productos finales que serán exportados a China

Se verificará que los materiales empleados son los que se indican en los certificados y fichas aportados, y que las condiciones de almacenamiento no afectan a la seguridad de los productos alimenticios.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si los materiales de envasado y embalaje utilizados no son aptos, no coinciden con lo indicado, se encuentran en deficientes condiciones de higiene o se almacenan en instalaciones que no protegen de la contaminación.

6. Process Controls

6.1 Establishment and Implementation of Quality and Safety Management System

- Aportar un diagrama de flujo detallado del proceso de producción o elaboración, con los parámetros aplicados en cada punto del proceso.
- Aportar la tabla de análisis de peligros y el cuadro de gestión de los PCC de todos los productos que solicitan exportar a China.
- Aportar un ejemplo de los registros de monitorización de todos los PCC indicados, las medidas de corrección de los mismos y las medidas de verificación que se implantarían.

Los Servicios Oficiales comprobarán que:

1. El plan APPCC se aplica y mantiene tal como está diseñado.
2. El plan APPCC incluye todos los productos solicitados para el registro.
3. El proceso de producción se ajusta a la definición del producto.
4. El diagrama de flujo incluye todos los procesos, así como los puntos de control claves en la seguridad y calidad de los procesos, tales como temperaturas, tiempos, pH, indicadores de calidad de productos intermedios, etc.
5. Se mantienen registros de las actividades de monitorización y verificación.
6. Se toman medidas correctoras ante desviaciones en los límites críticos, y estas quedan registradas.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si el programa APPCC no aplica tal como está diseñado, no abarca a todos los productos exportables a China, no se toman medidas ante desviaciones, o no se mantienen los registros establecidos.

6.2 Contamination Risk Controls

Los procesos tales como preparación/manipulación de materias primas, congelación, cocinado, secado, ahumado o salado, deberán llevarse a cabo de forma suficientemente separada o aislada



según la etapa y las características de los productos para evitar la contaminación cruzada por parte del personal, los flujos de materias y flujos de aire.

Se evitará la contaminación proveniente de aguas residuales y de desechos.

- Describir el sistema implantado para el control de la seguridad alimentaria, incluyendo acciones aplicadas en todas las etapas (manipulación, elaboración, transformación, etc.)
- Aportar pruebas de que el sistema está implantado (ej. registros de control)

Los Servicios Oficiales verificarán que las medidas para evitar la contaminación se llevan a cabo tal como se ha indicado, y son eficaces.

Se documentarán no conformidades si no está adecuadamente implantado el sistema de control de seguridad alimentaria y se detecta la posibilidad de contaminación cruzada.

6.3 Temperature Control

Todas las estancias a temperatura regulada deberán indicar la temperatura a la que se encuentran mediante un termómetro visible.

- Describir los métodos de descongelación de las materias primas y los requisitos de control de tiempo y temperatura de descongelación (si es aplicable).
- En el caso de los productos refrigerados, describir los requisitos aplicados para el control de la temperatura en la planta de elaboración y en los almacenes, y los equipos de control de temperatura.

1. Los Servicios Oficiales comprobarán que se controla el tiempo y la temperatura de descongelación de las materias primas.

2. Igualmente, la planta de elaboración de productos acuáticos refrigerados debe tener control de temperatura, y los productos elaborados que se mantengan en refrigeración se trasladarán a las cámaras frigoríficas lo antes posible, comprobando que estén equipadas con termómetros visibles.

Se documentarán no conformidades si no se garantizan unas condiciones adecuadas de temperatura de los productos o esta no se controla adecuadamente.

6.4 Frozen Aquatic Products

El tiempo y la temperatura de congelación se debe calcular basándose en el grosor, la forma y el volumen de la pieza, para que los productos pasen rápidamente la zona de máxima cristalización. Los productos destinados a consumirse en crudo deben ser tratados correctamente para asegurar la destrucción de los parásitos patógenos para el ser humano. Deben almacenarse durante 7 días sucesivos a temperatura inferior a -20°C o bien:

- Se pueden congelar hasta alcanzar -35° o inferior, almacenándose durante 15 horas a esta temperatura o menor;

- O se pueden congelar a -35°C y almacenarse durante 24 horas a -20°C o menor.

- Describir los métodos y tiempos de congelación de los productos, los requisitos de control de temperatura para la congelación y sus fundamentos o bases.
- En el caso de los productos destinados a consumirse en crudo, describir los requisitos de tiempo y temperatura que se les aplican.

Los Servicios Oficiales comprobarán los registros de la empresa, para verificar que las temperaturas y tiempos de congelación se aplican tal como se ha descrito, en función del producto.

En caso de no cumplir estos parámetros, se calificará como no conformidad.



6.5 Dried Aquatic Products (Where Applicable)

El proceso de secado se realizará en un entorno libre de plagas y polvo. El tiempo de secado, la temperatura de secado y la humedad ambiental serán estrictamente controlados para asegurar que la actividad del agua de los productos desecados esté dentro de unos límites seguros.

- Describir la temperatura y el tiempo de secado aplicados, la humedad ambiental de los productos secados, la actividad de agua de los productos finales y los métodos de envasado y almacenamiento.

Los Servicios Oficiales comprobarán que, durante el proceso de secado, los productos están protegidos de plagas y de cualquier tipo de contaminación.

Así mismo, se comprobará que los parámetros de secado (A_w , temperatura, tiempo...) se aplican tal como se ha descrito.

En caso de no cumplir los valores adecuados de los parámetros, se calificará como no conformidad.

6.6 Salted Aquatic Products (Where Applicable)

La concentración de sal alcanzada debe ser adecuada para evitar la proliferación de los microorganismos no halófilos en los productos.

Las instalaciones deberán prevenir la entrada de mosquitos y moscas que puedan contaminar estos productos durante el proceso.

- Describir los métodos de salado aplicados, así como la salinidad de los productos finales.

Los Servicios Oficiales comprobarán que, durante el proceso de salado, los productos están protegidos de la entrada de insectos o plagas, y que se cumplen los parámetros del proceso.

Se calificará como no conformidad si los productos no están protegidos de la entrada de insectos o plagas o no se aplican los parámetros del proceso tal como se ha descrito..

6.7 Canned Aquatic Products (Where Applicable)

- Describir los requisitos de tiempo y temperatura de esterilización de cada tipo de producto, y aportar los registros de parámetros aplicados (presión, temperatura, etc.) de la operación de esterilización.
- Aportar los documentos de análisis de la penetración y distribución del calor en los diferentes productos enlatados, y aportar pruebas de la eficacia de la esterilización.

Los Servicios Oficiales comprobarán que se aplican los parámetros de temperatura y tiempo para la esterilización de los productos enlatados tal como se ha descrito.

Se calificará como no conformidad si no se aplican unos parámetros del proceso tal como se ha descrito.

7. Cleaning and Sanitizing

7.1 Cleaning and Sanitizing

Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán abarcar toda la línea de producción.

El programa de limpieza y desinfección deberá incluir: área de limpieza y desinfección (distinguiendo, en su caso, áreas con diferentes requerimientos de limpieza), nombre del equipo o instrumentos, responsabilidades del trabajo de limpieza y desinfección, detergentes y desinfectantes empleados, limpieza y método y frecuencia de desinfección, verificación del efecto de limpieza y desinfección, tratamiento en caso de que no se cumplan los requisitos, y registros de trabajo y seguimiento de limpieza y desinfección.



- Describir las medidas de limpieza y desinfección aplicadas, y la verificación de su eficacia, indicando la información siguiente:
 - Área de limpieza y desinfección,
 - Equipo o instrumentos empleados,
 - Métodos y la frecuencia de limpieza y desinfección,
 - Método y frecuencia de verificación del efecto de la LD,
 - Tratamiento en caso de incidencia.

Los Servicios Oficiales verificarán que el programa de limpieza y desinfección se aplica tal como está descrito, y que los productos se emplean conforme las instrucciones del fabricante.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si el programa de limpieza y desinfección no se aplica en la práctica tal como se ha descrito (ausencia de registros, no aplicación de medidas correctoras...)

7.2 Environmental Microbiological Monitoring

- Aportar el programa de monitoreo de microorganismos ambientales en el proceso de producción; el programa debe abarcar los puntos de control, la frecuencia, los criterios de aceptabilidad, así como las medidas correctivas en el caso de resultados desfavorables, como puede el aumento de la frecuencia de muestreo.

NOTA: La Norma GB 20941, en su Anexo A, aporta una tabla de controles de la contaminación que se sugieren a los operadores, por lo que cada operador podrá comprobar si su programa se ajusta a dichas sugerencias por parte de China. Si es necesario, se establecerán los procedimientos de monitoreo para las bacterias patógenas en el procesamiento de productos acuáticos. Cuando exista una no conformidad en los indicadores, la frecuencia de muestreo del programa de monitoreo ambiental se incrementará, así como la cantidad de puntos de muestreo, y se tomarán las medidas correctivas apropiadas.

Anexo A de Norma GB 20941: Directrices para el programa de monitoreo de microorganismos ambientales en los productos y en el proceso de producción

Puntos de seguimiento		Puntos de muestreo sugeridos ^a	Microorganismos a controlar sugeridos ^b	Frecuencia de muestreo sugerida ^c	Límite índice de control sugerido
Control de microorganismos ambientales	Superficie de contacto con los productos	Manos, ropa de trabajo, guantes del personal manipulador de alimentos, cinta transportadora, herramientas y superficies de Otros equipos en contacto directo con los alimentos	Recuento de bacterias aerobias, coliformes, etc.	Después de la limpieza y desinfección, se verificará el efecto de limpieza	El límite índice de control se determinará en combinación con la situación real de producción
	Superficie de contacto adyacente a los productos o superficie de contacto con los productos	Superficie externa de los equipos, superficie de apoyo, superficies de contacto del panel de control y del equipo	Recuento de bacterias aerobias, coliformes, etc.	Una vez cada dos semanas o una vez al mes	El límite índice de control se determinará en combinación con la situación real de producción
	Aire ambiental en la zona de producción	Lugares cercanos a los productos expuestos	Recuento de bacterias aerobias, levadura y moho, etc. ^d	Una vez a la semana, una vez cada dos semanas o una vez al mes	El límite índice de control se determinará en combinación con la situación real de producción



Control de microorganismos durante la producción	Productos en producción cuyo nivel de microorganismos puede cambiar y afectar a la seguridad alimentaria y/o calidad alimentaria durante la producción	Microorganismos indicadores de las condiciones higiénicas (como recuento de bacterias aerobias, bacterias coliformes, levaduras y moho u otras bacterias indicadoras)	Los primeros productos producidos en cada turno y una vez a la semana (una vez cada dos semanas o una vez al mes) de los subsiguientes procesos de producción continua	El límite índice de control se determinará en combinación con la situación real de producción
<p>^a Los puntos de muestreo se seleccionarán en función de las características de los distintos productos acuáticos y de la situación real de producción.</p> <p>^b Podrán seleccionarse uno o varios microorganismos indicadores de prácticas higiénicas para el control según los requisitos de los procesos.</p> <p>^c La frecuencia de control se determinará en función del riesgo de cada punto específico de muestreo</p> <p>^d Adecuado para productos acuáticos salados y secados</p>				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Los Servicios oficiales valorarán que el programa de control incluye las zonas donde los microorganismos son capaces de esconderse, sobrevivir y multiplicarse. 2. Verificarán que cuando se den situaciones que empeoren las condiciones higiénicas, como obras o de construcción o mantenimiento, o se observe un aumento de la contaminación en los resultados obtenidos, se aplican medidas correctivas. 3. Se valorará si la aplicación del programa de control de microorganismos se ajusta a lo descrito. 4. Se valorarán las medidas correctivas aplicadas en el caso de resultados positivos. 				
<p>Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si el plan de monitoreo ambiental adecuado o no se aplica correctamente en la práctica o no cubre todas las posibilidades de contaminación de los productos.</p>				

8. Control of Chemicals, Waste and Pest

8.1 Chemical Controls

<p>Las medidas para prevenir la contaminación química deberán reunir las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tendrán en cuenta las fuentes y vías de contaminación. ○ Los productos químicos se etiquetarán claramente y se manejarán por personal designado. ○ La zona de almacenamiento deberá estar cerrada con llave y separada de las áreas donde se manipulan alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Aportar una breve descripción de las medidas para prevenir la contaminación por productos químicos.
<p>Verificar que el almacenamiento de los productos químicos es adecuado, y se mantienen en un local cerrado con llave y que todos los envases y recipientes con productos químicos se encuentran etiquetados.</p>
<p>Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la empresa no ha establecido medidas adecuadas para prevenir la contaminación química de los alimentos o si los productos utilizados no se encuentran adecuadamente identificados y aislados de los alimentos.</p>

8.2 Waste Controls

<p>Los contenedores destinados a residuos, desechos o productos no destinados al consumo humano deben estar claramente identificados y diferenciados de los de los productos aptos para consumo. Se evitará que los desechos provoquen la contaminación de las materias primas y productos.</p>



- Describir el procedimiento de depósito y almacenamiento de los residuos generados, indicando el método de diferenciación de los contenedores.
- Aportar imágenes de los recipientes destinados a los productos alimenticios y los contenedores para los residuos generados, en las que pueda apreciarse la diferenciación.

1. Los Servicios Oficiales valorarán si los recipientes destinados a productos comestibles y a residuos están suficientemente separados y claramente identificados.
2. Comprobarán que los residuos se almacenan en un área específica, y se eliminan a tiempo con el fin de evitar la contaminación de la producción.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la gestión de los residuos no se lleva a cabo tal como se ha descrito, si los contenedores no están correctamente identificados *in situ*, o si su almacenamiento no evita la contaminación de los alimentos.

8.3 Pest Controls

A la entrada de las zonas de producción y almacenamiento, se instalarán insectocutores y pantallas u otros dispositivos en los huecos al exterior, como ventanas, para evitar o eliminar las plagas dañinas.

La empresa debe verificar regularmente si el ambiente de la planta y las áreas de producción tienen algún signo de plagas; en caso de observar alguna plaga, debe averiguar el origen y tomar medidas para evitar que vuelva a ocurrir.

Aportar:

- Breve descripción del programa de control de plagas (puede ser en forma de tabla), indicando si se lleva a cabo por empresa externa, medidas de barrera, frecuencia de las revisiones, frecuencia de revisión de insectocutores y otras medidas de control de plagas.
- Si se lleva a cabo por empresa externa, aportar último parte de tratamiento o revisión de control de plagas.

Los Servicios Oficiales verificarán la ausencia de plagas en las instalaciones, revisando para ello las infraestructuras, comprobando que no existan grietas o desperfectos que favorezcan su entrada, mosquiteras, etc.

Verificar que los puntos de control de plagas están bien diseñados y que se monitorea tal como está establecido, y se toman medidas ante la existencia de plagas.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si detectan que el plan no se aplica tal como se ha descrito, o hay presencia de plagas en las instalaciones.

9. Product Traceability

9.1 Traceability and Recall

Los procedimientos de trazabilidad implantados deben abarcar todas las etapas de la cadena, desde las materias primas, la producción y los procesos de elaboración hasta los productos acabados.

Aportar:

- Descripción del procedimiento para garantizar la trazabilidad y loteado del producto
- Un ejercicio de trazabilidad, desde el nº de lote en el producto final hacia la llegada de la materia prima a la planta.

Verificar que lo indicado por la empresa se corresponde con lo desarrollado en su sistema de autocontrol.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si no existen sistemas adecuados de trazabilidad y de retirada, si la información aportada no es veraz o si el sistema no permite trazar.



10. Personnel Management and Training

10.1 Personnel Health and Hygiene Controls

La normativa china exige la realización de controles de salud periódicos y antes de ser contratados, a todos los trabajadores que manipulen productos alimenticios, de los cuales deberán conservar registros. Todo el personal debe llevar ropa específica de trabajo y las protecciones adecuadas, y se lavará y desinfectará las manos conforme a los requisitos establecidos antes de acceder a la zona de producción. Los manipuladores de alimentos que presenten alguna enfermedad o proceso que pueda afectar a la seguridad alimentaria, o lesiones o heridas abiertas, deberán retirarse de sus puestos de trabajo. Únicamente el personal que cumpla estas condiciones podrá acceder a la zona de producción de alimentos. El personal que no está en contacto con alimentos no deberá acceder a las áreas de producción de alimentos. En caso de que accedan de forma excepcional, cumplirán los mismos requisitos que el personal manipulador.

- Aportar una breve descripción de los controles de salud realizados personal.
- Aportar algún registro de los controles médicos realizados a los empleados, en el que se certifique su aptitud para el trabajo.

Los Servicios Oficiales verificarán que el programa de gestión de la salud de los trabajadores se lleva a cabo tal como está descrito.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si no se cumplen los requisitos mencionados.

10.2 Personnel Training

Según indica el GB 14881, deberá impartirse formación anual, que esté actualizada, y que existan registros de su impartición, por ejemplo, mediante certificados de realización de los cursos. Así mismo, se requiere que el personal esté familiarizado con las normas de China (esta formación puede ser impartida por personal de la propia empresa, y disponerse de instrucciones específicas en los puestos de trabajo)

- Aportar resumen del programa anual de formación de los empleados: tabla de actividades formativas, contenido.
- Aportar registros de las actividades formativas (listado de asistentes, exámenes...)

Los Servicios Oficiales revisarán el plan de formación de los trabajadores, valorando su cumplimiento.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si no se cumplen los requisitos mencionados.

11. Self-inspection and Self-control

11. Finished Product Tests

La empresa debe garantizar que los productos exportados cumplen los criterios de seguridad alimentaria establecidos en la normativa china. Para ello, puede hacer uso de los controles analíticos que realiza habitualmente en su sistema de autocontrol, siempre y cuando se garantice que los productos cumplen los límites de aceptación de los parámetros establecidos en las normas chinas, o bien mantener un plan de muestreo específico para los productos exportables.

Así mismo, debe acreditar que verifica documentalmente que los resultados en los productos exportables a China cumplen los requisitos para este país en todos los lotes analizados, antes de su exportación, mediante un procedimiento de revisión preenvío del que debe mantener registros.



- Aportar Plan de análisis del producto final, adjuntando una tabla con los parámetros analizados, límites de aceptabilidad, métodos y frecuencia de análisis.
- Aportar la documentación que demuestre la cualificación de los laboratorios, tanto propios como externos, donde se llevan a cabo los análisis exigidos para el autocontrol.

A continuación, se incluyen unas tablas comparativas entre los estándares de la normativa china y los de la Unión Europea (los que son más restrictivos en China aparecen resaltados en amarillo):

CONTAMINANTES (GB 2762-2022)	PLOMO	CADMIO	METILMERCURIO ^a	ARSÉNICO INORGÁNICO ^b		
Productos y animales acuáticos, en general	Según especie	Según especie	0,5 mg/kg	0,5 mg/kg (No hay límite UE)		
Pescados	0,5 mg/kg	0,1 mg/kg (No cumpliría la melva, anchoas, pez espada y sardinas: 0,15 mg/kg y 0,25 mg/kg en la UE)	Pescados carnívoros y sus productos: 1 mg/kg	0,1 mg/kg (No hay límite UE)		
Atún y sus productos			1,2 mg/kg			
Alfonsino y sus productos			1,5 mg/kg			
Marlín y sus productos			1,7 mg/kg			
Tiburón y sus productos			1,6 mg/kg			
Crustáceos	0,5 mg/kg	0,5 mg/kg Cangrejo de mar y camarón mantis 3 mg/kg	0,5 mg/kg	0,5 mg/kg (No hay límite UE)		
Bivalvos	1,5 mg/kg	2 mg/kg (Sin vísceras)				
Gasterópodos, Cefalópodos y Equinodermos	1 mg/kg (En la UE no hay límite para gasterópodos y equinodermos)	2 mg/kg (En la UE no hay límite para gasterópodos y equinodermos)				
Productos acuáticos, en general	1 mg/kg (No hay límite en la UE).	0,1 mg/kg (No hay límite UE)				
Productos de pescado	0,5 mg/kg					
Productos de medusas	2 mg/kg (No hay límite en la UE)					
Conservas de pescado	1 mg/kg (No hay límite en la UE).					
Productos ahumados		0,2 mg/kg (No cumplirían sardina y pez espada: 0,25 mg/kg)			0,5 mg/kg	0,1 mg/kg (No hay límite UE)
		0,1 mg/kg (No hay límite UE)				

OTROS CONTAMINANTES (GB 2762-2022)	CROMO	ESTAÑO	BENZO (A) PIRENO	N-DIMETILNITROSA MINA	PCB ^c
Productos y animales acuáticos, en general	2 mg/kg (No hay límite UE)			4 µg/kg (No hay límite UE)	20 µg/kg
Conservas de pescado		250 mg/kg			
Productos ahumados			5 µg/kg (No cumplirían los moluscos bivalvos ahumados En la UE: 6 µg/kg)		

^aDeberá determinarse primero el nivel de mercurio total y, si este es inferior al límite de metilmercurio, no será necesario determinar el nivel de metilmercurio, de lo contrario este deberá determinarse

^bDeberá determinarse primero el nivel de arsénico total y, si este es inferior al límite de arsénico inorgánico, no será necesario determinar el nivel de arsénico inorgánico, de lo contrario este deberá determinarse



°Se calcula mediante la suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138, PCB153 and PCB180

MICROORGANISMOS PATÓGENOS (GB 29921-2021)	SALMONELLA	VIBRIO PARAHEMOLYTICUS (No hay límite en la UE)	LISTERIA MONOCYTOGENES
Productos acuáticos preenvasados	n=5 c=0 Ausencia en 25 g (Solo hay límite para crustáceos y moluscos cocinados y moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos)		
Productos crudos de animales acuáticos listos para el consumo preenvasados		n=5 c=1 m=100 NMP/g M=1000 NMP/g	n=5 c=0 m=M=100 UFC/g

n= número de unidades que componen la muestra; c= número de muestras que dan valores entre m y M

GB 2733-2015 (Productos acuáticos de origen animal frescos y congelados)	NITRÓGENO BÁSICO VOLATIL TOTAL	HISTAMINA	PSP	DSP
Productos acuáticos de origen animal frescos y congelados		20 mg/100 g (Solo hay límite para <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> y <i>Scombrosidae</i>)		
Pescado agua salada	30 mg/100 g (No cumplirían <i>Salmo salar</i> , <i>Merlucciidae</i> , <i>Gadidae</i> : 35 mg/100 g)			
Pescado agua dulce	20 mg/100 g (No hay límite en la UE)			
Crustáceos	25 mg/100 g (No hay límite en la UE)			
Mariscos congelados	15 mg/100 g (No hay límite en la UE)			
Pescados con alto contenido en histamina*		40 mg/100 g		
Mariscos			4 MU/g (Límite UE: 800 µg/kg)	0.05 MU/g (Límite UE: 160 µg/kg)

* Se refiere a caballa, carángidos, bonito, atún, *Scombrosocidae*, sardinas y otros pescados marinos de piel azul y carne roja

n= número de unidades que componen la muestra; c= número de muestras que dan valores entre m y M

GB 10136-2015 (Productos acuáticos de origen animal elaborados)	Índice de peróxidos (en la grasa) (No hay límite en la UE)	Nitrógeno básico volatil total (No hay límite en la UE)	Histamina	Recuento de colonias totales (No hay límite en la UE)	Coliformes (No hay límite en la UE)	<i>Sphincter parasite</i>	Larvas de nematodos	<i>Locust mites</i>
Productos acuáticos de origen animal frescos y congelados				n=5 c=2 m=50000 UFC/g M=500000 UFC/g	n=5 c=2 m=10 UFC/g M=100 UFC/g	No detectado	No detectado	No detectado
Pescado salado	2,5 g/100 g		20 mg/100 g (No hay límite en la UE)					
Pescado salado con alto			40 mg/100 g					



contenido en histamina*			(No hay límite en la UE)					
Caballa, pez sábalo o salmón salados	4 g/100 g							
Productos acuáticos secos pre-elaborados	0,6 g/100 g							
Productos de animales acuáticos crudos marinados		25 mg/100 g						
Productos de animales acuáticos pre-elaborados (Excepto productos secos y salados)		30 mg/100 g						

* Se refiere a Caballa, carángidos, bonito, atún, *Scombridae*, sardinas y otros pescados marinos de piel azul y carne roja

n= número de unidades que componen la muestra; c= número de muestras que dan valores entre m y M

GB 19643-2016 (Algas y productos a base de algas)	RECUENTO DE COLONIAS TOTALES (No hay límite en la UE)	COLIFORMES (No hay límite en la UE)	MOHOS (No hay límite en la UE)
Productos de algas listos para el consumo	n=5 c=2 m=30000 UFC/g M=100000 UFC/g	n=5 c=1 m=20 UFC/g M=30 UFC/g	300 UFC/g (Solo productos secos)

n= número de unidades que componen la muestra; c= número de muestras que dan valores entre m y M

GB 10133-2014 (Condimentos acuáticos)	RECUENTO DE COLONIAS TOTALES (No hay límite en la UE)	<i>E COLI</i> (No hay límite en la UE)
Productos de algas listos para el consumo	n=5 c=2 m=10000 UFC/g o ml M=100000 UFC/g o ml	n=5 c=2 m=10 UFC/g o ml M=100 UFC/g o ml

n= número de unidades que componen la muestra; c= número de muestras que dan valores entre m y M

Verificar que:

1. Se analizan los parámetros con la frecuencia establecida
2. El plan de análisis de la empresa cubre todos los parámetros indicados por la normativa china.
3. Los resultados en los lotes exportables a China cumplen los niveles de aceptabilidad de la normativa de este país.
4. La empresa verifica que los resultados son correctos conforme la normativa china.

Los Servicios Oficiales de inspección determinarán no conformidad si en el programa analítico específico para los requerimientos de China no está implementado, no se cumple tal como está diseñado, no se realiza la verificación de los resultados conforme la normativa china, o los resultados son desfavorables.

12. Food safety and sanitation management and operation of the protection system

12.1 Operation of Food Safety and Sanitation Management System

- Aportar el manual y los registros y archivos de los procedimientos de calidad aplicados en la empresa.
- Aportar los documentos de las auditorías internas del sistema de calidad alimentaria realizadas por la empresa.



- Aportar certificación relativa al sistema basado en el APPCC implantado en la empresa (pueden aportar certificados oficiales emitidos por el inspector, o bien certificaciones ISO22000, BRC, IFS..., si se dispone de ellos).
- Aportar los documentos de las auditorías internas del sistema APPCC realizadas por la empresa.

Se verificará:

1. El cumplimiento y efectividad del sistema de gestión de la higiene y seguridad alimentaria y del sistema APPCC de la empresa.
2. Que se registran las operaciones y documentos relativos a los procedimientos de higiene y seguridad alimentaria, garantizando su adecuación y autenticidad.
3. El establecimiento y aplicación efectiva de procedimientos de evaluación de los proveedores.
4. El establecimiento y aplicación efectiva de procedimientos de control sanitario a todos los niveles.
5. El establecimiento y aplicación efectiva del sistema de trazabilidad que abarque toda la producción.
6. El establecimiento y aplicación efectiva del sistema de recuperación de productos.
7. El establecimiento y aplicación efectiva de un sistema de control de los productos no conformes, incluyendo el análisis causal, medidas correctivas y los tratamientos aplicados.
8. La efectividad de las auditorías internas relativas al sistema de higiene y seguridad alimentaria y al sistema APPCC.
9. El establecimiento y aplicación efectiva de programas de formación de todo el personal, así como el registro de dicha formación.

Se calificará como no conformidad si no se cumplen y aplican efectivamente los procedimientos mencionados.

12.2 Operation of Food Safety protection system

- Aportar la descripción de las medidas preventivas o planes de protección para el control de los riesgos de contaminación de los productos, así como las actuaciones previstas ante posibles emergencias alimentarias (*Food Defense*).

1. Se comprobará que la empresa ha establecido y que aplica de manera efectiva los procedimientos escritos del sistema de protección alimentaria (*Food Defense*).
2. Se verificará que la empresa cuenta con un equipo de personal dedicado a la protección alimentaria, y que realiza simulacros periódicos.
3. Se comprobará que se han verificado los principales factores relacionados con la protección alimentaria.
4. Se valorará si se han implantado procedimientos efectivos en el caso de emergencias alimentarias.

Se calificará como no conformidad si no se dispone de las medidas y procedimientos descritos o no se aplican correctamente.

13. Declaration

13.1 Declaration by enterprise

Debe constar la fecha, firma y sello de la empresa.



13.2 Confirmation by competent authority

En la primera revisión, la empresa deberá dejar esta parte sin cumplimentar, pues el documento será validado por el SO sólo tras haber sido revisado por la Subdirección General de Sanidad Exterior, del Ministerio de Sanidad.



ANEXO III

18 - CUESTIONARIO DE REGISTRO

Conditions and Control Inspection Points for Registration of Foreign Enterprises Aquatic Products

- Registration of new establishments
- Registration of new activities (only establishments already registered)
- Plant remodeling
- Renovation of the authorization
- Verification of the authorization

1. Enterprise Overview – Basic information of overseas manufacturers of Imported Aquatic Products

1.1 Country:

1.2 Register number:

1.3 China registration number (establishments already authorized):

1.4 Registration date in China (establishments already authorized):

1.5 Registration expiration date in China (establishments already authorized):

1.6 Name of competent authority of the country (region): ESPMAPA0

1.7 Name of the establishment:

1.8 Plant establishment time:

1.9 Legal representative – name:

1.10 Production type:

- PP – processing enterprise
- FV – fishing vessel for commercially catching or harvesting fish and/or other aquatic resources (only fishing vessels with freezing or refrigeration functions)
- TV – fishing vessel for transporting fish and/or other aquatic resources
- FFV – fishing and processing vessel
- CS – independent cold storage

1.11 State/Province/Territory



1.12 Address:

1.13 Contact person – name, e-mail and phone number:

1.14 Products registered/to be registered to China: Aquatic Products

1.15 Production and processing situation

Whether including cold storage in the process plant:

- Ice making capacity (tons/day)
- Refrigeration (0-4°C) capacity (cubic metres)
- Freezing (-18°C) capacity (cubic metres)

Production and processing capacity (tons/year)

1.16 Specific processing methods (including time, heat treatment time and temperature):

2. Enterprise location and workshop layout

2.1. Site selection plant environment

2.2. Workshop layout

2.3. Interior structure and materials

3. Facility and equipment

3.1. Processing equipment

3.2. Plumbing

3.3. Cleaning and sanitizing facilities

3.4. Personal sanitary facilities

3.5. Lighting

3.6. Storage facilities

3.7. Temperature control facilities

4. Water/Ice/Steam

4.1. Water/ice/steam for production and processing (if applicable)

5. Raw Materials, Ingredients and Packaging Materials

5.1 Recieving

5.2. Sources

5.3. Bivalve Shellfish (where applicable)

5.4. Food Additives (where applicable)

5.5. Packaging Materials



6. Process controls

- 6.1. Establishment and Implementation of Quality and Safety Management System
- 6.2 Contamination Risk Controls
- 6.3. Temperature Control
- 6.4. Frozen Aquatic Products
- 6.5. Dried Aquatic Products (where applicable)
- 6.6. Salted Aquatic Products (where applicable)
- 6.7. Canned Aquatic Products (where Applicable)

7. Cleaning and Sanitizing

- 7.1. Cleaning and Sanitizing
- 7.2. Environmental Microbiological Monitoring

8. Control of Chemicals, Waste and Pest

- 8.1. Chemicals Controls
- 8.2. Waste Controls
- 8.3. Pest Controls

9. Product Traceability

- 9.1. Traceability and recall

10. Personnel Management and Training

- 10.1 Personnel Health and Hygiene Controls
- 10.2 Personnel Training

11. Self-inspection and Self-control

- 11.1. Finished Product Tests
- 12. Food safety and sanitation management and operation of the protection system
 - 12.1 Operation of Food Safety and Sanitation Management System
 - 12.2 Operation of food safety protection system



Declaration by Establishment

We hereby declare that the information and related materials submitted by _____ (Enterprise Name) are true and complete, and can meet the relevant regulations of China and SPAIN and the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food.

Name and position of the legal representative of the manufacturer

Signature and seal of the legal representative

Date



Verification by Veterinary Authority

Through inspection and verification, it is certified that the above information presented by the establishment are identical and correct. The establishment has complied with the sanitary requirements of China and Spain.

Name and designation of veterinarian who verified above information

Signature and official stamp of veterinary authority

Date



ANEXO IV

ESPECIES PESQUERAS AUTORIZADAS PARA LA EXPORTACIÓN DE PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA (SIN INCLUIR ACUÁTICOS VIVOS) DESDE ESPAÑA A CHINA

阿根廷红虾 <i>Pleoticu muelleri</i> [冷冻等]	正常
阿根廷滑柔鱼 <i>Illex Argentinus</i> [冷冻等]	正常
白带鱼 <i>Trichiurus lepturus</i> [冷冻等]	正常
白腹鲭 <i>Scomber japonicus</i> [冷冻等]	正常
白姑鱼 <i>Argyrosomus argentatus</i> [冰鲜]	正常
白姑鱼 <i>Argyrosomus argentatus</i> [冷冻等]	正常
白鲑属所有种 <i>Coregonus spp.</i> [冷冻等]	正常
斑节对虾 <i>Penaeus monodon</i> [冷冻等]	正常
北方长额虾 <i>pandalus borealis</i> [冷冻等]	正常
北方蓝鳍金枪鱼 <i>Thunnus thynnus</i> [冰鲜]	正常
北鲑属所有种 <i>Stenodus spp.</i> [冷冻等]	正常
冰鱼 <i>Ereunias grallator</i> [冷冻等]	正常
长颌北鲑 <i>Stenodus leucichthys</i> [冷冻等]	正常
长颌棱鲛 <i>Thryssa setirostris</i> [冷冻等]	正常
长鳍鳕属所有种 <i>Urophycis spp.</i> [冷冻等]	正常
长体蛇鲻 <i>Saurida elongata</i> [冷冻等]	正常
赤鳍笛鲷 <i>Lutjanus erythropterus</i> [冷冻等]	正常
大黄鱼 <i>Larimichthys crocea</i> [冷冻等]	正常
大口黑鳕 <i>Melanonus okamurai</i> [冷冻等鱼肝]	正常
大口黑鳕 <i>Melanonus okamurai</i> [冷冻等]	正常
大青鲨 <i>Prionace glauca</i> [冷冻等]	正常
大西洋叉尾带鱼 <i>Lepidopus caudatus</i> [冷冻等]	正常
大西洋鲑 <i>Salmo salar</i> [冷冻等]	正常
大西洋胸棘鲷 <i>Hoplostethus atlanticus</i> [冷冻等]	正常
大西洋鳕 <i>Gadus morhua</i> [冷冻等]	正常
大洋黑鳕 <i>Melanonus zugmayeri</i> [冷冻等鱼肝]	正常
大洋黑鳕 <i>Melanonus zugmayeri</i> [冷冻等]	正常
钓鮫鱈鱼 <i>Lophius piscatorius</i> , 也称鮫鱈鱼 [冷冻等鱼肝]	正常
钓鮫鱈鱼 <i>Lophius piscatorius</i> , 也称鮫鱈鱼 [冷冻等]	正常
鳐鱼 <i>Pleuronectes platessa</i> [冷冻等]	正常
凡纳(滨)对虾 <i>Penaeus vannamei</i> (又为 <i>Litopenaeus vannamei</i>)	正常
凤螺 <i>Strombus spp.</i> [冰鲜]	正常
凤螺 <i>Strombus spp.</i> [冷冻等]	正常
佛氏虎鲨 <i>Heterodontus francisci</i> [冷冻等]	正常
格陵兰鳕 <i>Gadus ogac</i> [冷冻等]	正常
黑鳔梅童鱼 <i>Collichthys niveatus</i> [冷冻等]	正常
黑线鳕 <i>Melanogrammus aeglefinus</i> [冷冻等]	正常
红笛鲷 <i>Lutjanus sanguineus</i> [冷冻等]	正常
红点鲑属所有种 <i>Salvelinus spp.</i> [冷冻等]	正常
红鳍裸颊鲷 <i>Lethrinus haematopterus</i> [冷冻等]	正常
狐鲣 <i>Sarda Sarda</i> [冷冻等]	正常



花腹鯖 <i>Scomber australasicus</i> [冷冻等]	正常
黄带绯鲤 <i>Upeneus sulphureus</i> [冷冻等]	正常
黄螺 [冷冻等]	正常
茴鱼属所有种 <i>Thymallus</i> spp. [冷冻等]	正常
尖吻平鲈 <i>Sebastes mentella</i> [冷冻等]	正常
鯉 <i>Katsuwonus pelamis</i> [冷冻等]	正常
剑旗鱼 <i>Xiphias gladius</i> [冷冻等]	正常
金平鲈 <i>Sebastes norvegicus</i> (异名 <i>Sebastes marinus</i>) [冷冻等]	正常
金枪鱼属所有种 <i>Thunnus</i> spp. [冷冻等]	正常
金枪鱼属所有种 <i>Thunnus</i> spp. [冰鲜]	正常
康氏马鲛 <i>Scomberomorus commerson</i> [冷冻等]	正常
克氏原螯蛄 <i>Procambarus clarkii</i> [冷冻等]	正常
口孵非鲫属所有种 <i>Oreochromis</i> spp. [冷冻等]	正常
口虾蛄 <i>Oratosquilla oratoria</i> [冷冻等]	正常
拉式南美南极鱼 <i>Patagonotothen ramsayi</i> [冷冻等]	正常
蓝尖无须鳕 <i>Macruronus novaezelandiae</i> [冷冻等]	正常
蓝蟹 <i>Callinectes sapidus</i> [冷冻等]	正常
蓝鳕 <i>Micromesistius poutassou</i> [冷冻等]	正常
勒氏笛鲷 <i>Lutjanus russelli</i> [冷冻等]	正常
鳞头犬牙南极鱼 <i>Dissostichus mawsoni</i> [冷冻等]	正常
龙虾(常见品种:中国龙虾、波纹龙虾、日本龙虾、杂色龙虾、少刺龙虾、长足龙虾、真龙虾等)	正常
Palaeuridae [冷冻]	
绿边低眼鲷 <i>Hypophthalmus marginatus</i> [冷冻等]	正常
绿壳菜蛤 <i>Perna viridis</i> [冷冻等]	正常
绿鳍马面鲀 <i>Thamnaconus septentrionalis</i> [冷冻等]	正常
绿青鳕 <i>Pollachius virens</i> [冰鲜]	正常
绿青鳕 <i>Pollachius virens</i> [冷冻等]	正常
马六甲绯鲤 <i>Upeneus moluccensis</i> [冷冻等]	正常
马舌蝶 <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> [冷冻等]	正常
鳗鲡属所有种 <i>Anguilla</i> spp. [冷冻等]	正常
美洲鳀 <i>Engraulis mordax</i> [冷冻等]	正常
秘鲁鳀 <i>Engraulis ringens</i> [冷冻等]	正常
牡蛎 <i>Ostrea</i> [冷冻等]	正常
牡蛎 <i>Ostrea</i> [冰鲜]	正常
南非鳀 <i>Engraulis capensis</i> [冷冻等]	正常
南极深海螯虾 <i>Metanephrops Challengeri</i> [冷冻等]	正常
南蓝鳕 <i>Micromesistius australis</i> [冷冻等]	正常
欧洲鳀 <i>Engraulis encrasicolus</i> [冷冻等]	正常
鲭鱼 <i>Scomber scombrus</i> [冷冻等]	正常
犬牙南极鱼属所有种 <i>Dissostichus</i> spp. [冷冻等]	正常
日本的鲷 <i>Zeus faber</i> [冷冻等]	正常
日本鳀 <i>Engraulis japonicus</i> [冰鲜]	正常
日本鳀 <i>Engraulis japonicus</i> [冷冻等]	正常
三疣梭子蟹 <i>Portunus trituberculatus</i> [冷冻等]	正常
沙带鱼 <i>Lepturacanthus savala</i> [冷冻等]	正常
沙丁鱼 <i>Sardina pilchardus</i> [冷冻等]	正常



山斑低眼鲈 <i>Hypophthalmus oremaculatus</i> [冷冻等]	正常
扇贝 <i>Placopecta(Placopecten) magellanicus</i> [冷冻等]	正常
石斑鱼属所有种 <i>Epinephelus</i> spp. [冷冻等]	正常
黍鲱 <i>Sprattus sprattus</i> [冷冻等]	正常
四指马鲛 <i>Eleutheronema rhadinum</i> [冷冻等]	正常
似长鳍黄鱼 <i>Larimichthys pamoides</i> [冷冻等]	正常
鳎 <i>Solea solea</i> [冷冻等]	正常
太平洋鲑属所有种或大麻哈鱼属所有种 <i>Oncorhynchus</i> spp. [冷冻等]	正常
太平洋蓝鳍金枪鱼 <i>Thunnus orientalis</i> [冰鲜]	正常
太平洋鳕,又名大头鳕 <i>Gadus macrocephalus</i> [冷冻等]	正常
条尾鲱鲤 <i>Upeneus bensasi</i> [冷冻等]	正常
乌贼目所有种 <i>Sepiida</i> spp. [冷冻等]	正常
无齿低眼鲈 <i>Hypophthalmus edentatus</i> [冷冻等]	正常
西非马鲛 <i>Scomberomorus tritor</i> [冷冻等]	正常
西鲱 <i>Alosa alosa</i> [冷冻等]	正常
细鳞鱼属所有种 <i>Brachymystax</i> spp. [冷冻等]	正常
细身黑鳕 <i>Melanonus gracilis</i> [冷冻等鱼肝]	正常
狭鳞庸鲽 <i>Hippoglossus stenolepis</i> [冷冻等]	正常
狭鳕 <i>Theragra chalcogramma</i> ,也称黄线狭鳕 [冷冻等]	正常
小黄鱼 <i>Larimichthys polyactis</i> [冷冻等]	正常
小鳞犬牙南极鱼 <i>Dissostichus eleginoides</i> [冷冻等]	正常
小沙丁鱼属所有种 <i>Sardinella</i> spp. [冷冻等]	正常
牙鲆 <i>Paralichthys olivaceus</i> [冷冻等]	正常
鳐属所有种 <i>Raja</i> spp. [冷冻等]	正常
银无须鳕 <i>Merluccius bilinearis</i> [冷冻等]	正常
银鱼属所有种 <i>Salanx</i> spp. [冷冻等]	正常
缨低眼鲈 <i>Hypophthalmus fimbriatus</i> [冷冻等]	正常
庸鲽 <i>Hippoglossus hippoglossus</i> (格陵兰) [冷冻等]	正常
庸鲽 <i>Hippoglossus hippoglossus</i> (格陵兰庸鲽鱼除外) [冷冻等]	正常
鱿鱼 <i>Loligo</i> [冷冻等]	正常
玉筋鱼 <i>Ammodytes personatus</i> [冷冻等]	正常
远东拟沙丁鱼 <i>Sardinops sagax</i> (异名 <i>Sardinops melanostictus</i>) [冷冻等]	正常
章鱼 <i>Octopus</i> [冷冻等]	正常
哲罗鱼属所有种 <i>Hucho</i> spp. [冷冻等]	正常
真鲷 <i>Pagrus major</i> [冷冻等]	正常
中国对虾 <i>Penacus orientalis</i> [冷冻等]	正常
中华管鞭虾 <i>Solenocera crassicornis</i> [冷冻等]	正常
皱唇鲨 <i>Triakis scyllium</i> [冷冻等]	正常
竹蛭 <i>Solen strictus</i> [冷冻等]	正常
竹荚鱼 <i>Trachurus trachurus</i> [冷冻等]	正常
鳟属所有种 <i>Salmo</i> spp. [冷冻等]	正常



ANEXO V

CLASIFICACIÓN HS CIQ CODE PARA PRODUCTOS DE LA PESCA

Este Listado se encuentra disponible en la página web de Cexgan, en el archivo Excel:

“18 - Anexo V - Listado HSCIQ Productos de la Pesca”

Este archivo debe ser revisado conjuntamente con las tablas incluidas en el Anexo IV de especies autorizadas.