PHỤ LỤC 2

YÊU CẦU ĐĂNG KÝ ĐỐI VỚI DOANH NGHIỆP SẢN XUẤT THỦY SẢN NHẬP KHẨU Ở NƯỚC NGOÀI

VÀ CÁC YÊU CẦU VỀ KIỂM TRA

进口水产品境外生产企业注册条件及对照检查要点

(Kèm theo văn bản số /QLCL-CL1 ngày /01/2022 của Cục Quản lý chất lượng NLS&TS)

Số đăng ký/ **注册编号**：

Tên công ty/**企业名称**：

Địa chỉ công ty/**企业地址**：

Ngày điền/**填表日期**：

Hướng dẫn điền vào biểu mẫu/**填表说明**:

1.根据《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》(海关总署令第 248 号令)，向中国申请注册的境外水产品生产企业，其卫生条件应当符合中国法律法规和标准规范的有关规定，符合输华水产品检验检疫议定书要求。本表供进口水产品境外主管官方根据所列主要条件及依据，对照审查要点对水产品生产企业开展官方检查；同时，境外水产品生产企业根据所列主要条件及依据，填报并提交证明性材料，对照审查要点也可开展自我检查，用于企业申请注册前的自我评估。

1. Theo "Quy định của nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa về việc đăng ký và quản lý các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài" (Lệnh số 248 của Tổng cục Hải quan), các điều kiện vệ sinh của các nhà sản xuất thủy sản ở nước ngoài xin đăng ký tại Trung Quốc phải tuân

thủ các luật, quy định và tiêu chuẩn có liên quan của Trung Quốc và phù hợp với các yêu cầu của Nghị định thư về Kiểm tra và Kiểm dịch Thủy sản Xuất khẩu sang Trung Quốc. Biểu mẫu này dùng cho các cơ quan có thẩm quyền về thủy sản nhập khẩu ở nước ngoài làm căn cứ tiến hành kiểm tra chính thức các nhà sản xuất thủy sản có đáp ứng với các điều kiện. Dựa trên các điều kiện chính và căn cứ được liệt kê, doanh nghiệp có thể tự kiểm tra, đánh giá trước khi doanh nghiệp nộp đơn đăng ký.

2.境外主管官方及境外水产品生产企业应根据对照检查的实际情况如实作出符合性判定。

2. Cơ quan có thẩm quyền và các cơ sở sản xuất thủy sản ở nước ngoài cần đưa ra các đánh giá trung thực về việc tuân thủ dựa trên các điều kiện thực tế của việc kiểm tra, đối chiếu.

3.提交材料应用中文或英文填写，内容真实完整，附件应当进行编号，附件编号及内容应与“填报要求及证明材料”栏中的项目编号及内容准确对应，同时提交证明材料附件目录。

3. Các tài liệu đã nộp phải được điền bằng tiếng Trung hoặc tiếng Anh, nội dung phải đúng và đầy đủ. Các tệp đính kèm phải được đánh số. Số lượng và nội dung của các tệp đính kèm phải tương ứng chính xác với số mục và nội dung trong phần "Yêu cầu và Cột Tài liệu Chứng nhận ". Đồng thời, nộp danh sách các tài liệu chứng nhận đính kèm.

4. “水产品”指供人类食用的水生动植物产品及其制品，包括水母类、软体类、甲壳类、棘皮类、头索类、鱼类、两栖类、爬行类、水生哺乳类动物等水生动物产品及其制品，以及藻类等海洋植物产品及其制品，不包括活水生动物及水生动植物繁殖材料。

4. "sản phẩm thủy sản" dùng để chỉ các sản phẩm động thực vật thủy sinh và các sản phẩm của chúng dùng cho con người, bao gồm sứa, động vật thân mềm, giáp xác, da gai, động vật chân đầu, cá, lưỡng cư, bò sát, động vật có vú sống dưới nước, v.v. Sản phẩm động vật thủy sản và các sản phẩm của chúng, như cũng như các sản phẩm thực vật biển và các sản phẩm như tảo, không bao gồm động vật thủy sinh sống và vật liệu nhân giống của động vật và thực vật thủy sinh.

项目 Hạng mục	条件及依据 Điều kiện và căn cứ	填报要求及证明材料 Điền vào các yêu cầu và tài liệu hỗ trợ	审核要点 Điểm đánh giá	符合性判 Đánh giá sự phù hợp	备注 Ghi chú
1.企业基本情况/1. Thông tin chung về cơ sở sản xuất					
1.企业基本情况/**1. Thông tin chung của cơ sở**	1.《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》(海关总署令第 248 号) 第五条、第六条、第七条、第八条 2.《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》(海关总署令第 249 号)。 3 .申请国主管当局与海关总署签订的输华水产品检验检疫议定书。 1. Điều 5, 6, 7 và 8 của "Quy định của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa về Đăng ký và Quản lý Doanh nghiệp Sản xuất Thực phẩm Nhập khẩu ở nước ngoài" (Tổng cục Hải quan Lệnh số 248) 2. "Các biện pháp đối với Cục Quản lý An toàn Thực phẩm Xuất nhập khẩu của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa" (Lệnh số 249 của Tổng cục Hải quan). 3. Nghị định thư về kiểm tra và kiểm dịch thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc được ký giữa cơ quan có thẩm quyền của nước	1.1 填写进口水产品境外生产企业基础信息表。 1.1 Điền vào mẫu thông tin cơ bản của nhà sản xuất thủy sản nhập khẩu ở nước ngoài.	1.企业应如实填报信息 ,基本信息应与出口国主管部门提交的信息一致、应与实际生产加工情况一致。 1. Doanh nghiệp điền thông tin trung thực, thông tin cơ bản phải phù hợp với thông tin do cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu cung cấp, phù hợp với điều kiện sản xuất, chế biến thực tế. 2.拟输华水产品应符合输华水产品检验检疫相关协议、议定书、备忘录等规定的产品范围。 2. Các sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc phải tuân theo chủng loại sản phẩm được quy định trong các hiệp định, nghị định thư, bản ghi nhớ có liên quan và các quy định khác	□符合/ Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	

	xin nhập khẩu và Tổng cục Hải quan.		về kiểm tra và kiểm dịch thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc. 3.人力资源(企业和官方)应能满足企业生产加工和官方检验监管的要求。 3. Nguồn nhân lực (doanh nghiệp và cơ quan thẩm quyền) phải có khả năng đáp ứng các yêu cầu của sản xuất và chế biến của doanh nghiệp và kiểm nghiệm, giám sát của cơ quan thầm quyền. 4.制冷储存能力应满足连续生产储存冷冻/冰鲜水产品的能力。 4. Dung tích kho lạnh phải đáp ứng khả năng sản xuất và lưu trữ liên tục của các sản phẩm thủy sản đông lạnh / ướp lạnh.		
2.企业位置与车间布局/2. Vị trí cơ sở sản xuất và cách bố trí nhà xưởng					
2.1 选址及厂区环境/ Lựa chọn địa điểm	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)中3.1、3.2。 1. Mục 3.1 và 3.2 của "Tiêu chuẩn An	2.1.1 提供厂区平面图，标明不同作业区域名称。	1.厂区布局满足生产加工需要。 1. Cách bố trí nhà xưởng đáp ứng nhu cầu sản xuất và chế	□符合/Đáp ứng □不符合/Không	

và môi trường nhà máy	toàn Thực phẩm Quốc gia Quy tắc Vệ sinh Chung về Sản xuất Thực phẩm" (GB14881). 2.《水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中 3.1、3.2。 2. Mục 3.1 và 3.2 của "Tiêu chuẩn vệ sinh đối với sản xuất thủy sản" (GB 20941).	2.1.1 Cung cấp sơ đồ mặt bằng của khu vực nhà máy và chỉ ra tên của các khu vực hoạt động khác nhau. 2.1.2 提供厂区所处地区环境的图片，图片中应标明周围环境信息（市区、郊区、工业、农业和居民区）。 2.1.2 Cung cấp các hình ảnh về môi trường khu vực đặt nhà máy, các hình ảnh cần thể hiện các thông tin về môi trường xung quanh (khu vực nội thành, khu vực ngoại thành, khu công nghiệp, nông nghiệp và khu dân cư).	biến. 2.厂区周围无污染源。 2. Không có nguồn ô nhiễm xung quanh nhà máy.	đáp ứng	
2.2 车间布局/2.2 Bố trí nhà xưởng	1.《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》(GB14881)中 4.1。 2.《水产制品生产卫生规范》	2.2 提供车间平面图，标注人流、物流、水流、加工流程，不同清洁区	1.车间布局应合理，满足生产加工要求，避免交叉污染。/ Bố trí phân xưởng hợp lý đáp ứng yêu	□符合/Đáp ứng □不符合/Không	

	（GB 20941）中 4.1。 1. "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Quy tắc Vệ sinh Chung về Sản xuất Thực phẩm" (GB14881) trong 4.1. 2. "Tiêu chuẩn vệ sinh đối với sản xuất thủy sản" (GB 20941) trong 4.1.	域/ Cung cấp sơ đồ mặt bằng của nhà xưởng, đánh dấu dòng người, hậu cần, dòng nước, dòng chế biến và các khu vực sạch sẽ khác nhau.	cầu của sản xuất, chế biến, tránh lây nhiễm chéo.	đáp ứng	
3.设施设备/3. Cơ sở vật chất và thiết bị					
3.1 生产加工设备/ Thiết bị sản xuất và chế biến	1.《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》（GB14881）中 5.2.1。 1. "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Quy tắc Vệ sinh Chung về Sản xuất Thực phẩm" (GB14881) trong 5.2.1. 2.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 5.2.1。 2. "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia và Tiêu chuẩn Vệ sinh đối với Sản xuất Thủy sản" (GB 20941) trong 5.2.1.	3.1 提供主要设备设施清单，及设计加工能力。/ Cung cấp danh sách các thiết bị và cơ sở vật chất chính cũng như khả năng gia công theo thiết kế.	1.企业应配备与生产能力相适应的生产设备。/ Doanh nghiệp cần được trang bị thiết bị sản xuất tương xứng với năng lực sản xuất của mình.	□符合/ Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	
3.2 仓储设施/Khu vực chwuas đựng, bảo quản	1.《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》（GB14881）中 10。 1. Trong mục 10 "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia, Quy tắc Vệ sinh	3.2 如有冷库，请描述温度控制要求及及监测方式。（如适用）。 3.2 Nếu có kho lạnh, đề	1.仓储设施能满足产品储存温度要求。 1. Các phương tiện bảo quản có thể đáp ứng các yêu cầu về nhiệt		

	Chung đối với Sản xuất Thực phẩm" (GB14881) 2.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 10.2。 2. Trong mục 10.2 của "Tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm quốc gia đối với sản xuất thủy sản" (GB 20941)	nghị mô tả các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ và phương pháp giám sát. (Nếu có).	độ bảo quản sản phẩm.		
4.水/冰/蒸汽 / Nước / nước đá / hơi nước					
4.1 生产加工用水/蒸汽/冰（如适用）/ Xử lý nước / hơi nước / đá (nếu có)	1.《生活饮用水卫生标准》（GB 5749） 1. "Tiêu chuẩn vệ sinh cho nước uống" (GB 5749) 2. Trong mục 5.1.1. "Các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm quốc gia đối với sản xuất thủy sản" (GB 20941) 2.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 5.1.1。 3.《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》（GB14881）中 5.1.1。 3. trong 5.1.1 của "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Quy tắc Vệ sinh Chung về Sản xuất Thực phẩm" (GB14881)	4.1.1 提供自备水源或二次供水设施照片，并说明是否有专人负责、上锁等食品防护措施。（如适用） 4.1.1 Cung cấp ảnh chụp các nguồn nước tự cung cấp hoặc các cơ sở cung cấp nước thứ cấp và cho biết liệu có nhân viên đặc biệt chịu trách nhiệm về các biện pháp bảo vệ thực phẩm như khóa cửa. (Nếu có) 4.1.2 提供生产加工用水	1.生产用水监控计划应覆盖工厂内所有出水口。 1. Kế hoạch giám sát nước sản xuất cần bao quát tất cả các đầu ra nước trong nhà máy. 2.项目、方法是否符合《生活饮用水标准》(GB5749)要求。 2. Dự án và phương pháp có đáp ứng các yêu cầu của "Tiêu chuẩn Nước uống" (GB5749) hay không. 3.次供水设施制定实施卫生控制程序，具备适当的食品防护措施。 3. Các cơ sở cấp nước thứ cấp	□ 符合 / Phù hợp □ 不符合 /Không phù hợp □ 不适用 /Không áp dụng	

		以及与食品直接接触的冰/蒸汽（适用时）的监控计划，包括细菌学检查的项目、方法、频率、记录、检测结果和最近 2 次的检测报告。 4.1.2 Đưa ra kế hoạch giám sát đối với sản xuất và chế biến nước và nước đá / hơi nước tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (nếu có), bao gồm các hạng mục kiểm tra vi khuẩn, phương pháp, tần suất, hồ sơ, kết quả thử nghiệm và 2 báo cáo thử nghiệm gần nhất. 4.1.3 提供生产直接与食品接触的蒸汽时使用的锅炉添加剂，并说明其是否符合食品生产加工要求。 4.1.3 Cung cấp các chất phụ gia cho lò hơi được	phải xây dựng và thực hiện các quy trình kiểm soát vệ sinh và có các biện pháp bảo vệ thực phẩm thích hợp. 4.产直接与食品接触的蒸汽时使用的锅炉添加剂应符合食品生产加工要求。 4. Phụ gia lò hơi sử dụng khi sản xuất hơi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm cần đáp ứng yêu cầu của sản xuất, chế biến thực phẩm.		

		sử dụng trong sản xuất hơi nước tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm và cho biết liệu chúng có đáp ứng các yêu cầu của sản xuất và chế biến thực phẩm hay không.			
5.原辅料和包装材料 / Nguyên liệu và vật liệu bao gói					
5.1 原辅料验收/ Tiêu chuẩn nguyên liệu	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881）中7。 1. Trong 7 của "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia sản xuất thực phẩm Quy tắc Vệ sinh Chung" (GB14881) 2.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中7。 2. Trong phần 7 của "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia về Vệ sinh Sản xuất Thủy sản" (GB 20941).	5.1 提供原料、添加剂的验收措施，包括验收标准，验收方式/Đưa ra các biện pháp chấp nhận đối với nguyên liệu và phụ gia, bao gồm các tiêu chí và phương pháp chấp nhận.	1. 原料、添加剂验收标准和符合中国的法规和标准要求。Tiêu chuẩn chấp nhận đối với nguyên liệu và phụ gia và tuân thủ các quy định và tiêu chuẩn của Trung Quốc.	□符合/ Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	
5.2 原料来源/ Nguồn nguyên liệu	1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中7.2。 1. Mục 7.2 của "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia" (GB 20941).	5.2.1 若原料为自身带有生物毒素的水产制品原料或生食水产品原料，请提供最近一次的检测	1. 对双壳贝类、河豚鱼等自身带有生物毒素的水产制品原料应进行毒素检测,并按相关规定进行验收和处理,确保原料的安	□符合 /Phù hợp □ 不 符 合 /Không phù hợp □不适用/Không	

	2.以水产动物内脏、卵、皮、鳍、鳞、骨、壳等非肌肉组织作为水产制品原料的,应符合《食品安全国家标准 鲜、冻动物源性水产品》（GB 2733）。 2. Trường hợp phủ tạng, trứng, da, vây, vảy, xương, vỏ và các mô không phải cơ khác của động vật thủy sản được sử dụng làm nguyên liệu sản xuất thủy sản thì thực hiện theo Quy chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm. Sản phẩm thủy sản tươi sống và đông lạnh có nguồn gốc động vật ”(GB 2733). 3.动物性水产制品的原料应符合《食品安全国家标准 鲜、冻动物源性水产品》（GB 2733） 3. Nguyên liệu của các sản phẩm thủy sản có nguồn gốc động vật phải tuân thủ "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia: Các sản phẩm Thủy sản có nguồn gốc Động vật Tươi và Đông lạnh" (GB 2733) 4.藻类制品的原料应符合《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB	报告。（适用时） 5.2.1 Trường hợp nguyên liệu là nguyên liệu thủy sản hoặc thủy sản nguyên liệu có độc tố sinh học, đề nghị cung cấp biên bản kiểm nghiệm gần đây nhất. (Khi áp dụng) 5.2.2 若为捕捞渔船，提供官方对渔船作业区域、作业时间、捕捞品种的许可证明文件及捕捞方式说明。（适用时） 5.2.3 若为养殖原料，提供养殖场的资质证明。（适用时） 5.2.2 Nếu là tàu cá, cung cấp các tài liệu chứng nhận giấy phép chính thức về khu vực hoạt động của tàu cá, thời gian hoạt động, loài đánh bắt và mô tả phương pháp đánh bắt. (Khi áp dụng)	全性。 1. Nguyên liệu thủy sản có độc tố sinh học như cá hai mảnh vỏ, cá nóc phải được xét nghiệm độc tố, nghiệm thu và xử lý theo quy định của pháp luật có liên quan để đảm bảo an toàn cho nguyên liệu. 2.所使用原料应符合输华水产品检验检疫相关协议、议定书、备忘录等规定要求。 2. Nguyên liệu thô được sử dụng phải đáp ứng các yêu cầu của các hiệp định, nghị định thư, biên bản ghi nhớ, v.v. liên quan đối với việc kiểm tra và kiểm dịch các sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc.	áp dụng	

	19643）。 4. Nguyên liệu của các sản phẩm tảo phải tuân thủ "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia về Tảo và các Sản phẩm của nó" (GB 19643). 5.《食品安全国家标准　食品中致病菌限量》（GB29921）表1。 5. Bảng 1 của "Giới hạn tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm" (GB29921). 6.《食品安全国家标准　动物性水产制品》(GB10136）中3.6、3.7。 6. Mục 3.6 và 3.7 trong "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Động vật Thủy sản" (GB10136).	5.2.3 Nếu là nguyên liệu làm giống thì cung cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện của trại giống. (Khi áp dụng)			
5.3 双壳贝类原料(适用时/5.3 Nguyên liệu của động vật có vỏ hai mảnh vỏ (nếu có	1.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》(GB 20941）中 7.2。 1. Mục 7.2 của "Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia và các thông số kỹ thuật vệ sinh đối với sản xuất thủy sản" (GB 20941). 2.《食品安全国家标准　食品中致病菌限量》（GB29921）表1。 2. Bảng 1 của "Giới hạn tiêu chuẩn an	5.3.1 提供贝类原料来源的海域位置说明及双壳贝类捕获者的官方许可证明。 5.3.1 Cung cấp mô tả về vị trí khu vực biển của nguồn nguyên liệu động vật có vỏ và giấy chứng nhận cấp phép chính thức	1.双壳贝类应来自官方允许的养殖或捕捞水域，并在必要时进行净化。贝类原料的养殖者或捕捞者应有官方主管机构的许可证。 1. Động vật thân mềm hai mảnh vỏ phải đến từ các vùng nước được phép nuôi hoặc đánh bắt chính thức và được làm sạch nếu	□符合 /Phù hợp □ 不 符 合 /Không phù hợp □不适用/Không áp dụng	

	toàn thực phẩm quốc gia của vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm" (GB29921). 3.《食品安全国家标准　动物性水产制品》（GB10136- 2015）中3.6、3.7。 3. Mục 3.6 và 3.7 trong "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Động vật Thủy sản" (GB10136-2015).	của người đánh bắt hai mảnh vỏ. 5.3.2 提供贝类原料的净化处理方。 5.3.2 Cung cấp một bên xử lý tinh chế đối với nguyên liệu động vật có vỏ. 5.3.3 提供贝类原料贝类毒素监控措施。 5.3.3 Cung cấp các biện pháp giám sát độc tố động vật có vỏ nguyên liệu.	cần thiết. Người nuôi hoặc đánh bắt nguyên liệu từ động vật có vỏ phải có giấy phép của cơ quan có thẩm quyền chính thức. 2.定期对贝类原料进行贝类毒素检测，验证原料安全性。 2. Định kỳ kiểm tra độc tố động vật có vỏ trên nguyên liệu động vật có vỏ để xác minh tính an toàn của nguyên liệu.		
5.4 食品剂（适用时）/ Phụ gia thực phẩm (nếu có)	1.《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》（GB14881）第7.3条。 1. Điều 7.3 của "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia và Quy tắc Vệ sinh Chung đối với Sản xuất Thực phẩm" (GB14881). 2.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》（GB 20941）第7.3条。 2. Điều 7.3 của "Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia và các thông số kỹ	5.4 生产加工中使用的食品添加剂清单（包括名称、用途、添加量等）。 5.4 Danh mục phụ gia thực phẩm được sử dụng trong sản xuất, chế biến (bao gồm tên, mục đích, lượng bổ sung, v.v.)	1.生产所使用食品添加剂符合中国对食品添加剂的使用规定。 1. Phụ gia thực phẩm được sử dụng trong sản xuất tuân theo quy định của Trung Quốc về sử dụng phụ gia thực phẩm.	□符合 /Phù hợp □ 不符合 /Không phù hợp □不适用/Không áp dụng	

	thuật vệ sinh để sản xuất thủy sản" (GB 20941). 3.《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》（GB 2760）。 3. "Tiêu chuẩn Sử dụng Phụ gia Thực phẩm Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia" (GB 2760).				
5.5 包装材料/ Vật liệu bao gói	1.《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》（GB14881）中8.5。 1. "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Sản xuất Thực phẩm Mã Vệ sinh Chung" (GB14881) trong 8.5. 2.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.5。 Mục 8.5 trong "Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia và các thông số kỹ thuật vệ sinh để sản xuất thủy sản" (GB 20941). 3.相关双边检验检疫协议、备忘录及议定书。 3. Các hiệp định, biên bản ghi nhớ và nghị định thư song phương có liên quan về kiểm dịch và kiểm dịch.	5.5.1 提供内外包装材料适合进行产品包装的证明材料。 5.5.1 Cung cấp bằng chứng cho thấy vật liệu bao gói bên trong và bên ngoài phù hợp để đóng gói sản phẩm. 5.5.2 提供拟输往中国的成品标签样式。 5.5.2 Cung cấp kiểu nhãn của thành phẩm dự định xuất khẩu sang Trung Quốc.	1.包装材料在特定贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。 1. Vật liệu bao gói trong các điều kiện bảo quản và sử dụng không ảnh hưởng đến tính an toàn và đặc tính sản phẩm của thực phẩm 2.包装标识应符合双边检验检疫协议、备忘录及议定书要求。 2. Nhãn bao bì phải tuân thủ các yêu cầu của các Hiệp nghị, Biên bản ghi nhớ và Hiệp định kiểm dịch song phương.	□符合/Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	

6 生产加工控制/ Kiểm soát quy trình sản xuất					
6.1HACCP 体系建立及运行情况/ Việc thiết lập và vận hành hệ thống HACCP	1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.1。 1. Mục 8.1 của "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia và Thông số kỹ thuật Vệ sinh đối với Sản xuất Thủy sản" (GB 20941). 2.《危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求》（GB/T 27341)。 2. "Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) Yêu cầu chung đối với doanh nghiệp sản xuất thực phẩm" (GB / T 27341).	6.1.1 提供所有拟输华产品的生产加工工艺流程图、危害分析工作单和HACCP 计划表。 6.1.1 Cung cấp sơ đồ quy trình sản xuất và chế biến, bảng phân tích mối nguy và bảng kế hoạch HACCP của tất cả các sản phẩm xuất khẩu sang Trung Quốc. 6.1.2 提供CCP 点监控记录、纠偏记录、验证记录样表。 6.1.2 Cung cấp hồ sơ giám sát điểm CCP, hồ sơ hiệu chỉnh và phiếu mẫu hồ sơ xác minh.	1.HACCP 计划应分析和有效控制生物的、物理的、化学的危害。 1. Kế hoạch HACCP phải phân tích và kiểm soát hiệu quả các mối nguy sinh học, vật lý và hóa học. 2.生产工艺流程应合理 ,避免交叉污染。 2. Quy trình sản xuất cần hợp lý để tránh lây nhiễm chéo. 3.CCP 点设置应科学可行，纠偏、验证措施应恰当。 3. Việc thiết lập các điểm CCP phải khoa học và khả thi, và các biện pháp khắc phục và xác minh phải phù hợp.	□符合/Phù hợp □不符合/Không phù hợp □不适用/Không áp dụng	
6.2 温度控制/ kiểm soát nhiệt độ	1.《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.1.4，8.2.2.1.6. 1. Trong "Tiêu chuẩn An toàn Thực	6.2.1 提供原料解冻的方式，及解冻时间温度控制要求（如适用）。 6.2.1 Đưa ra phương	1.控制原料解冻时间及温度。 1. Kiểm soát thời gian và nhiệt độ rã đông của nguyên liệu. 2. 冷藏水产品加工车间应有温	□符合/Phù hợp □不符合/Không phù hợp □不适用/Không	

	phẩm Quốc gia, Các thông số kỹ thuật vệ sinh để sản xuất các sản phẩm thủy sản" (GB 20941), 8.2.2.1.4, 8.2.2.1.6. 2.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中8.2.2.2.1 (冷藏水产品适用)。 2.Trong mục 8.2.2.2.1 (Áp dụng cho các sản phẩm thủy sản được làm lạnh) trong "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia và Thông số kỹ thuật vệ sinh để Sản xuất Thủy sản" (GB 20941).	pháp rã đông nguyên liệu cũng như các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ và thời gian rã đông (nếu có). 6.2.2 提供加工车间及储存库温度控制要求及温度监控设备。(冷藏水产品适用)。 6.2.2 Đưa ra các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ và thiết bị giám sát nhiệt độ cho xưởng chế biến và kho bảo quản. (Áp dụng cho hàng thủy sản lạnh).	度控制措施，应尽快将加工后的水产制品移至冷藏环境中,冷藏室中应配备温度指示。 2. Phân xưởng chế biến thủy sản lạnh cần có biện pháp kiểm soát nhiệt độ, thủy sản chế biến chuyển vào môi trường lạnh càng sớm càng tốt, phòng lạnh cần được trang bị đèn báo nhiệt độ.	áp dụng	
6.3 冷冻水产品/ Sản phẩm thủy sản đông lạnh	1.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.2.2。 1. Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia 8.2.2.2.2 trong Bộ luật Vệ sinh đối với Sản xuất Thủy sản (GB 20941).	6.3.1 提供冷冻水产品的冻结方式，时间和冻结温度控制要求及其确定依据。 6.3.1 Đưa ra phương pháp cấp đông, yêu cầu kiểm soát thời gian và nhiệt độ cấp đông và cơ sở xác định sản phẩm thủy sản đông lạnh.	1.根据水产品的厚度、形状、生产量确定其冻结时间和温度，确保尽快通过最大冰晶生产带。 1. Xác định thời gian và nhiệt độ cấp đông theo độ dày, hình dạng và khối lượng sản xuất của sản phẩm thủy sản để đảm bảo sản phẩm nhanh chóng qua dây chuyền sản xuất tinh thể băng	□符合/Phù hợp □不符合/Không phù hợp □不适用/Không áp dụng	

		6.3.2 若为生食水产品，提供冷处理温度及时间。 6.3.2 Đối với các sản phẩm thủy sản thô, cung cấp nhiệt độ và thời gian xử lý lạnh.	lớn nhất 2.生食水产品应 ,应有足够的冷处理方式，确保杀死对人体有害的寄生虫。在-20℃以下环境温度下冷冻保存 7 天； 2. Sản phẩm thủy sản sống phải có phương pháp xử lý lạnh phù hợp để đảm bảo tiêu diệt hết các ký sinh trùng có hại cho cơ thể người. Bảo quản đông lạnh trong 7 ngày ở nhiệt độ môi trường dưới -20 ° C; 3.在-35℃或以下环境温度下冷冻至固体，并在-35℃或以下环境温度下保存 15 小时； 3. Cấp đông thành thể rắn ở nhiệt độ -35 ° C trở xuống và bảo quản ở nhiệt độ -35 ° C trở xuống trong 15 giờ; 4.在-35℃或以下环境温度下冷冻至固体，并在-20℃或以下环境温度下保存 24 小时。 4. Cấp đông thành thể rắn ở nhiệt độ -35 ° C hoặc thấp hơn		

			nhiệt độ môi trường và bảo quản ở -20 ° C hoặc thấp hơn nhiệt độ môi trường trong 24 giờ.		
6.4 干制水产品（适用时）/ Sản phẩm thủy sản khô (nếu có)	1.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.2.3。 1. "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia" 8.2.2.2.3 của Quy định Vệ sinh Sản xuất Thủy sản (GB 20941)	6.4 提供干制水产品加工的干燥时间、干燥温度、环境湿度及成品水份活度及包装储存方式。 6.4 Cung cấp thời gian sấy, nhiệt độ sấy, độ ẩm môi trường, hoạt độ ẩm của thành phẩm, phương pháp đóng gói và bảo quản để chế biến sản phẩm thủy sản khô.	1. 应确保干制品的水分活度在安全范围内。 1. Đảm bảo rằng hoạt độ nước của sản phẩm đã sấy khô nằm trong phạm vi an toàn.	□符合/Phù hợp □不符合/Không phù hợp □不适用/Không áp dụng	
6.5 腌制水产品(适用时/Sản phẩm thủy sản ướp (nếu áp dụng)	1.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.2.4。 1. "Quy định vệ sinh an toàn thực phẩm quốc gia đối với sản phẩm thủy sản" (GB 20941) trong 8.2.2.2.2.4.	6.5 提供腌制水产品的糖/盐度。 6.5 Cung cấp độ ngọt/độ mặn của sản phẩm thủy sản ướp.	1.腌制品生产应采用适当盐度，防止非嗜盐菌的繁殖。 1. Sản xuất sản phẩm muối chua Độ mặn thích hợp nên được sử dụng để ngăn chặn sự sinh sản của vi sinh vật mặn (Halotolerance)	□符合/Phù hợp □不符合/Không phù hợp □不适用/Không áp dụng	
6.6 罐头水产品（适用	1.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.2.5。	6.6.1 提供不同规格的罐头水产品的杀菌温度和	1.罐头水产品应保证足够的杀菌温度和杀菌时间。	□符合/Đáp ứng	

时）/6.6 Sản phẩm thủy sản đóng hộp (nếu có)	1. 8.2.2.2.5 của "Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia về vệ sinh sản xuất thủy sản" (GB 20941)	时间要求，及最近一次的杀菌/温度记录。 6.6.1 Cung cấp các yêu cầu về nhiệt độ và thời gian tiệt trùng của các thông số kỹ thuật khác nhau của sản phẩm thủy sản đóng hộp, và hồ sơ nhiệt độ / tiệt trùng mới nhất. 6.6.2 提供不同规格的罐头水产品的杀菌容器的热穿透、热分布报告。 6.6.2 Cung cấp các báo cáo về sự xâm nhập nhiệt và phân bố nhiệt của các vật chứa tiệt trùng đối với các sản phẩm thủy sản đóng hộp có quy cách khác nhau	1. Sản phẩm thủy sản đóng hộp cần đảm bảo đủ nhiệt độ tiệt trùng và thời gian tiệt trùng.	□不符合/Không đáp ứng	
7.清洗消毒/Vệ sinh và khử trùng					
7.1 清洗消毒/ Vệ sinh	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881）中8.2.1。	7.1 提供清洗消毒措施，包括清洗消毒方法和频	1.清洗消毒措施应能够消除交叉污染，符合卫生要求。	□符合/Đáp ứng □不符合/Không	

và khử trùng	1. 'Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Quy tắc Vệ sinh Chung về Sản xuất Thực phẩm" (GB14881) trong 8.2.1. 2.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.1。 2. "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia" 8.2.1 của Bộ luật Vệ sinh Sản xuất Thủy sản (GB 20941).	率，及清洗消毒效果验证。 7.1 Cung cấp các biện pháp làm sạch và khử trùng, bao gồm cả các phương pháp và tần suất làm sạch và khử trùng, và xác minh hiệu quả làm sạch và khử trùng	1. Các biện pháp làm sạch và khử trùng phải có khả năng loại bỏ lây nhiễm chéo và đáp ứng các yêu cầu vệ sinh.	đáp ứng	
7.2 环境微生监控 /7.2 Kiểm soát vệ sinh môi trường	1.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》(GB 20941)中8.2.2.1.2、8.2.2.1.3。 1. "Các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm quốc gia đối với sản xuất thủy sản" (GB 20941) 8.2.2.1.2 và 8.2.2.1.3.	7.2 提供环境和生产过程的产品微生物监控计划，包括监控项目、频率、判定标准、阳性结果纠偏措施。 7.2 Cung cấp kế hoạch giám sát vi sinh sản phẩm đối với môi trường và quá trình sản xuất, bao gồm các hạng mục giám sát, tần suất, tiêu chuẩn đánh giá và các biện pháp khắc phục để có kết quả tích cực.	1.监控重点应涵盖微生物容易藏匿和滋生区域。 1. Trọng tâm giám sát cần bao quát những khu vực vi sinh vật dễ ẩn náu và sinh sản. 2.取样点设置。如重大维护、施工活动、或者卫生状况变差时，在监控计划中增加必要的取样点。 2. Cài đặt điểm lấy mẫu. Ví dụ, khi bảo trì lớn, các hoạt động xây dựng hoặc điều kiện vệ sinh xấu đi, hãy thêm các điểm lấy mẫu cần thiết vào kế hoạch giám sát.	□符合/Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	

			3.是否根据检测结果和污染风险严重程度来调整环境监控计划实施的频率。 3. Có điều chỉnh tần suất thực hiện kế hoạch quan trắc môi trường theo kết quả kiểm tra và mức độ nghiêm trọng của rủi ro ô nhiễm hay không. 4.阳性结果纠偏措施。 4. Các biện pháp khắc phục cho kết quả tích cực.		
8.化学品、废弃物、虫鼠害控制/ Hóa chất, chất thải, kiểm soát động vật gây hại					
8.1 化学品控制 /8.1 Kiểm soát hóa chất	1.《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)中8.3。 1. Trong 8.3 của "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia và Mã Vệ sinh Chung cho Sản xuất Thực phẩm" (GB14881-2013) 2.《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中8.3。 2. Mục 8.3 trong "Tiêu chuẩn vệ sinh đối với sản xuất thủy sản" (GB 20941).	8.1 简述化学品使用与储存要求。 8.1 Mô tả ngắn gọn các yêu cầu đối với việc sử dụng và bảo quản hóa chất.	1.防止所使用化学品污染产品。 1. Ngăn chặn các hóa chất được sử dụng làm ô nhiễm sản phẩm.	□符合/Phù hợp □不符合/Không phù hợp □不适用/Không áp dụng	

8.2 废弃物管理 /8.2 Quản lý chất thải	1.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.1.4。	8.2.1 提供车间内可食用产品容器、废弃物存放容器的区分标识图片。 8.2.1 Cung cấp hình ảnh về các dấu hiệu phân biệt của thùng chứa sản phẩm ăn được và thùng chứa chất thải trong xưởng 8.2.2 简述废弃物处理程序要求。 8.2.2 Mô tả ngắn gọn các yêu cầu đối với quy trình xử lý chất thải. 1. Thùng chứa sản phẩm ăn được và thùng chứa chất thải trong xưởng cần được đánh dấu và phân biệt rõ ràng.	1.车间可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以区分。 2.废弃物应区分存放、及时处理，避免对生产造成污染。	□符合/Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	
8.3 虫鼠害控制	1.《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》（GB14881）中6.4 1. 8.1.4 trong "Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia và thông số kỹ thuật vệ sinh đối với sản xuất thủy sản" (GB 20941).	8.3 提供虫害控制方式及布点平面图，若由第三方承担，提供第三方资质。 8.3. Cung cấp các phương pháp kiểm soát	1.应避免虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。 2. Chất thải cần được lưu trữ riêng và xử lý kịp thời để tránh ô nhiễm cho sản xuất.	□符合/Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	

		dịch hại và bố trí mặt bằng. Nếu do bên thứ 3 thực hiện, cung cấp trình độ chuyên môn của bên thứ ba.			
9.产品追溯/ Truy xuất nguồn gốc sản phẩm					
9 追溯和召回 /9 Truy xuất nguồn gốc và thu hồi	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881）中11。 1. Trong 11.'Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Sản xuất Thực phẩm Quy tắc vệ sinh chung" (GB14881) 2.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中11。 2. Phần 11 của "Tiêu chuẩn vệ sinh đối với sản xuất thủy sản" (GB 20941)	9.简述产品追溯程序，以一批次成品批号为例，说明如何自成品追溯至原料。 9. Mô tả ngắn gọn quy trình truy xuất nguồn gốc sản phẩm, lấy số lô thành phẩm làm ví dụ và giải thích cách truy xuất nguồn gốc thành phẩm đối với nguyên liệu ban đầu.	1.应建立追溯程序，实现原料、生产加工过程、成品的全链条双向追溯。 1. Các thủ tục xác định nguồn gốc phải được thiết lập để thực hiện khả năng truy xuất nguồn gốc hai chiều của toàn bộ chuỗi nguyên liệu, quy trình sản xuất, chế biến và thành phẩm.	□符合/Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	
10.人员管理及培训 / Quản lý và đào tạo công nhân					
10.1 人员健康及卫生管理 /10.1	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881）中6.3。 1.Trong mục 6.3 của 'Tiêu chuẩn An	10.1 提供员工雇佣前健康管理以及员工体检要求。	1.雇用员工前应进行体检并证明适合在食品加工企业工作。 1. Người lao động trước khi	□符合/Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	

Quản lý Vệ sinh và Sức khỏe công nhân	toàn Thực phẩm Quốc gia, Quy tắc Vệ sinh Chung cho Sản xuất Thực phẩm" (GB14881) 2.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》（GB20941）中6.3。 2. Mục 6.3 trong "Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia và thông số kỹ thuật vệ sinh để sản xuất thủy sản" (GB20941).	10.1 Cung cấp cho nhân viên các yêu cầu quản lý sức khoẻ trước khi làm việc và khám sức khoẻ cho nhân viên	tuyển dụng phải khám sức khỏe và chứng minh phù hợp để làm việc trong doanh nghiệp chế biến thực phẩm. 2.员工应定期体检并保存记录 2. Công nhận nên khám sức khỏe thường xuyên và lưu hồ sơ		
10.2 人员培训 / 10.2 Đào tạo công nhân	1.《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》（GB14881）中12。 1. Phần 12 của "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia và Quy tắc Vệ sinh Chung trong Sản xuất Thực phẩm" (GB14881). 2.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》（GB20941）中12。 2. Phần 12 của "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia và Tiêu chuẩn Vệ sinh trong Sản xuất Thủy sản" (GB20941).	10.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。 10.2 Cung cấp cho nhân viên kế hoạch đào tạo hàng năm, nội dung, đánh giá và hồ sơ.	1.培训内容应涵盖输华水产品检验检疫备忘录、协议及议定书、中国法规标准等内容。 1. Nội dung đào tạo cần bao gồm các biên bản ghi nhớ về kiểm tra và kiểm dịch thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc, các hiệp định và nghị định thư, các quy định và tiêu chuẩn của Trung Quốc, v.v.	□符合/Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	
11.自检自控 /Hoạt động tự kiểm tra và tự kiểm soát					

11.成品检验/ Thử nghiệm sản phẩm	1.《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》（GB14881）中9。 1. Trong mục 9 "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia, Quy tắc Vệ sinh Chung đối với Sản xuất Thực phẩm" (GB14881) 2.《食品安全国家标准　水产制品生产卫生规范》（GB20941）中9。 2. Phần 9 của "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia và Thông số kỹ thuật vệ sinh đối với Sản xuất Thủy sản" (GB20941). 3.《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）。 3. "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia" Sản phẩm Động vật Thủy sản Tươi và Đông lạnh "(GB 2733). 4.《食品安全国家标准　动物性水产制品》（GB 10136）。 4. "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia" Sản phẩm Thủy sản Động vật "(GB 10136). 5.《食品安全国家标准　水产调味品》（GB 10133）。	11.1提供成品检验的项目、指标、检验方式及频率。 11.2 企业有自属实验室，提交企业实验室能力与资质证明；企业委托第三方委托实验室，提供委托实验室资质。 11.1 Cung cấp các hạng mục, chỉ tiêu, phương pháp và tần suất kiểm tra thành phẩm. 11.2 Công ty có phòng thí nghiệm riêng và nộp chứng chỉ năng lực và trình độ phòng thí nghiệm của công ty; công ty ủy thác cho một phòng thí nghiệm được ủy thác của bên thứ ba cung cấp chứng chỉ phòng thí nghiệm được ủy thác.	1.成品检验项目符合中国的标准要求。 1. Các hạng mục kiểm tra thành phẩm đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn Trung Quốc.	□符合/Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	

	5. "Gia vị Thủy sản Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia" (GB 10133). 6.《食品安全国家标准　藻类及其制品》（GB 19643）。 6. "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia-Tảo và các sản phẩm tảo" (GB 19643). 7.《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）。 7. "Tiêu chuẩn Sử dụng Phụ gia Thực phẩm Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia" (GB 2760). 8.《食品安全国家标准　食品中真菌毒素限量》（GB 2761）。 8. "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia" Giới hạn của Độc tố nấm mốc trong Thực phẩm "(GB 2761). 9.《食品安全国家标准　食品中污染物限量》（GB 2762）。 9. "Giới hạn tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của chất gây ô nhiễm trong thực phẩm" (GB 2762). 10.食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量（GB 2763）。				

	《食品安全国家标准　食品中放射性物质限制浓度标准》（GB 14882）。 《食品安全国家标准　干海参》（GB 31602）。 10. Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Giới hạn Dư lượng Tối đa của Thuốc trừ sâu trong Thực phẩm (GB 2763). "Tiêu chuẩn Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia về Nồng độ Hạn chế Các Chất Phóng xạ trong Thực phẩm" (GB 14882). "Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia" Hải sâm khô "(GB 31602).				
12.声明/ Tuyên bố					
12.1 企业声明 /12.1 Tuyên bố của doanh nghiệp	1.《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》第八条、第九条。 1. Điều 8 và 9 của "Quy định của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa về Đăng ký và Quản lý Doanh nghiệp Sản xuất Thực phẩm Nhập khẩu ở nước ngoài"	12.1 填写《进口水产品境外生产企业注册申请书》。 2.1 Điền vào "Đơn đăng ký nhà sản xuất thủy sản nhập khẩu ở nước ngoài".	应有法人签名和公司盖章。/ Phải có chữ ký của pháp nhân và con dấu của công ty.	□符合/Đáp ứng □不符合/Không đáp ứng	
12.2 主管当	1.《中华人民共和国进口食品境外生	12.2 填写《进口水产品	应有主管当局人员签名和主管	□符合/Đáp ứng	

局确认/12.2 Xác nhận của cơ quan có thẩm quyền	产企业注册管理规定》第八条、第九条。/ 1. Điều 8 và 9 của "Quy định của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa về Đăng ký và Quản lý Doanh nghiệp Sản xuất Thực phẩm Nhập khẩu ở nước ngoài"	境外生产企业注册申请书》。/12.2 Điền vào "Đơn đăng ký nhà sản xuất thủy sản nhập khẩu ở nước ngoài".	当局盖章。/Nó phải có chữ ký của cơ quan có thẩm quyền và đóng dấu của cơ quan có thẩm quyền.	□不符合/Không đáp ứng	

ĐẠI DIỆN CƠ QUAN THẨM QUYỀN/境外主管官方代表
(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)