

## 意大利大米企业注册审核要求

### Italian rice enterprise registration review requirements

#### *Requisiti necessari per la registrazione delle imprese di riso italiane*

#### 1 基本情况

##### General information

##### ***Informazioni generali***

企业应当获得所在国家和地区生产经营许可,并提供自审核之日起前3年(成立不足3年的,提供自企业成立以来的信息)生产经营信息,包括生产能力,每年实际产量(按品种统计)、出口量(如有按品种和国家统计)等。

The enterprise shall obtain the production and operation permit of the country and region where it is located. Provide production and operation information, including production capacity and actual annual output (divided by variety), of the last 3 years from the date of review (for enterprises registered for less than 3 years, kindly provide information since the establishment of the enterprise), export volume (if available divided by species and countries), etc.

*Lo stabilimento deve aver ottenuto il permesso di produzione ed esercizio del Paese e della regione in cui è situato. Si chiede di fornire informazioni sulla produzione e sul funzionamento dello stabilimento, compresa la capacità di produzione e la produzione annuale effettiva (divisa per varietà), degli ultimi 3 anni a partire dalla data in cui si effettua questa ricognizione (per le imprese registrate da meno di 3 anni, si prega gentilmente di fornire informazioni dalla data della costituzione dell'impresa), volume delle esportazioni (se disponibile diviso per specie e paesi), ecc.*

#### 2 质量管理体系

##### Quality management system

##### ***Sistema di gestione della qualità***

#### 2.1 管理制度

##### Management System

##### ***Sistema di gestione***

企业应当建立涵盖但不限于植物检疫防控、食品安全管理、人员管理、化学品使用、原料验收、仓储管理、成品出口检验、不合格品召回、溯源管理等方面的管理制度文件。

Enterprises should establish management system documents covering but not limited to plant quarantine prevention and control, food safety management, personnel management, use of chemicals, raw material acceptance, storage management, finished

product export inspection, recall of unqualified products, traceability management and other aspects.

*Gli stabilimenti devono avere un sistema operativo e documentale per, ma non limitato a, prevenzione e controllo della quarantena dei prodotti di origine vegetale, gestione della sicurezza alimentare, gestione del personale, uso di sostanze chimiche, accettazione delle materie prime, gestione dello stoccaggio, ispezione dei prodotti finiti destinati all'esportazione, richiamo di prodotti non qualificati, gestione della tracciabilità e altri aspetti.*

## 2.2 管理组织机构

Management Organization

***Organizzazione della gestione***

检查企业应当设立负责植物卫生、食品安全管理的部门或岗位，并配备具有植物卫生、食品安全相关专业背景的管理人员。

The enterprise shall establish a department or post in charge of phytosanitary and food safety management, and be equipped with managers with professional backgrounds related to phytosanitary and food safety.

*Lo stabilimento deve istituire un dipartimento o una posizione responsabile dell'aspetto fitosanitario e della sicurezza alimentare ed essere ricoperta da personale con esperienza professionale specifica.*

## 3 原料安全管理

Raw material safety management

***Sicurezza delle materie prime***

### 3.1 原料采购

Raw material purchase

***Acquisto delle materie prime***

企业生产原料应来自非中方关注的检疫性有害生物发生区域，原料供应商应具备符合当地要求的资质。

The raw materials shall come from areas free from quarantine pests of Chinese concerns, raw material suppliers shall be qualified and meet local requirements.

*Le materie prime devono provenire da aree libere da organismi nocivi da quarantena di interesse cinese, i fornitori di materie prime devono essere qualificati e soddisfare i requisiti locali.*

### 3.2 原料验收及存放

Raw material acceptance and storage

***Accettazione e conservazione delle materie prime***

企业在原料入厂前应对原料的植物检疫、植物安全情况进行检查，或采取必要的除害措施，确保原料符合安全生产要求，并建立验收记录和除害记录。

The enterprise shall inspect the phytosanitary and plant safety of the raw materials before entering the factory, or take necessary disinfestation measures to ensure that the raw materials meet the requirements of safe production, and establish acceptance records and disinfestation records.

*Le materie prime prima di entrare nello stabilimento devono essere ispezionate per garantirne la sicurezza da un punto di vista fitosanitario o adottare misure di disinfestazione necessarie per garantire che le materie prime soddisfino i requisiti di sicurezza della produzione, deve inoltre tenere registri per l'accettazione e la disinfestazione.*

4 生产安全管理

Production safety management

***Sicurezza della produzione***

4.1 生产环境

Production Environment

***Area di produzione***

企业生产区域周边不应存在对产品安全造成污染的因素。

Around the production area there should be no source of pollution or safety hazard to the product.

*Intorno alla zona di produzione non devono esserci fonti di inquinamento o rischi per la sicurezza del prodotto*

4.2 人员要求

Staff requirements

***Requisiti per il personale***

企业从业人员应当具备安全生产所需要的健康、卫生条件。

The employees of the enterprise shall have the health and sanitation conditions required for safe production.

*I dipendenti dello stabilimento devono avere condizioni igienico-sanitarie necessarie per garantire la sicurezza della produzione*

4.3 过程控制

Process control

### ***Controllo del processo produttivo***

企业的生产加工工艺流程及相应的主要工艺参数应科学、规范，能够保证产品安全，并在存在安全风险的关键环节采取专门的危害控制措施或设立关键控制点（CCP）。

The enterprise production and processing flow and corresponding main process parameters should be scientific and standardized to ensure product safety, and take special hazard control measures or set up critical control points (CCP) at key links where there are safety risks.

*Il processo di produzione e trasformazione e i corrispondenti parametri principali devono avere basi scientifiche ed essere standardizzati per garantire la sicurezza del prodotto, devono essere adottate misure speciali di controllo o istituire punti di controllo critici (CCP) ove vi siano rischi per la sicurezza della produzione.*

#### 4.4 安全风险控制

Security risk control

### ***Controllo dei rischi per la sicurezza***

企业应对产品中微生物、重金属、农药残留、食品添加剂（如使用）等食品安全风险进行控制并实施监测，确保符合中国及原产国要求。Enterprises should control and monitor food safety risks such as microorganisms, heavy metals, pesticide residues, and food additives (if used) in their products to ensure compliance with Chinese and Italian requirements .

*Le imprese dovrebbero controllare e monitorare i rischi per la sicurezza alimentare come microrganismi, metalli pesanti, residui di pesticidi e additivi alimentari (se utilizzati) nei loro prodotti per garantire la conformità ai requisiti cinesi e italiani.*

#### 4.5 异物控制

Control of foreign objects

### ***Controllo di corpi estranei***

企业应采取措措施确保产品中不会混入异物，并对成品进行检查。

Enterprises should take measures to ensure that no foreign objects are mixed in the products, and inspect the finished products

*Lo stabilimento deve adottare misure per garantire che corpi estranei non vengono miscelati nei prodotti e controllare i prodotti finiti.*

#### 4.6 生产用水（如使用）

Production water (if used)

### ***Acqua per il processo produttivo (se utilizzata)***

企业应当对生产用水水质进行检测，确保符合安全要求，不会对产品造成污染。Enterprises should test the quality of production water to ensure that they meet safety requirements and will not cause pollution to products.

*Lo stabilimento deve testare la qualità dell'acqua utilizzata nel processo produttivo per assicurarsi che soddisfi i requisiti di sicurezza e che non causi inquinamento del prodotto.*

#### 4.7 疾病媒介生物控制

Disease vector control

#### **Controllo dei vettori di malattie**

企业在生产各环节应建立防蚊、蝇、鼠等媒介生物控制措施。

Enterprises should establish control measures against vector organisms such as mosquitoes, flies and rats through the entire production line.

*Lo stabilimento deve adottare misure di controllo contro gli organismi vettoriali come zanzare, mosche e ratti lungo l'intera linea di produzione.*

#### 4.8 清洁消毒管理

Cleaning and disinfection management

#### **Pulizia e disinfezione**

企业应具备相对独立的清洁消毒区域，配备与生产相适应的清洁消毒设备，洗涤、消毒剂等，并安全存放避免对产品造成污染。企业应建立使用和保存记录。

The enterprise should have a relatively independent cleaning and disinfection area, equipped with cleaning and disinfection equipment suitable for production, washing, disinfectant, etc., and store it safely to avoid causing pollution to the product. Enterprises should establish and maintain records.

*Lo stabilimento deve istituire un'area dedicata alla pulizia e disinfezione indipendente, dotata di attrezzature per la pulizia e la disinfezione adatte alla produzione, lavaggio, disinfettante, ecc., il materiale dovrà essere riposto in modo sicuro per evitare l'inquinamento del prodotto. Le imprese devono stabilire e mantenere registri dedicati.*

### 5 产品管理

Product management

#### **Gestione del prodotto**

#### 5.1 产品检验

Product inspection

#### **Ispezione del prodotto**

企业应对产品实施植物检疫、食品安全等检测，确保符合中国要求，并保存检测记录。  
Enterprises should implement plant quarantine, food safety and other tests on products to ensure compliance with Chinese requirements and maintain test records.

*Lo stabilimento deve effettuare controlli fitosanitari, per la sicurezza alimentare e altri test sui prodotti per garantirne la conformità ai requisiti cinesi e conservare registri sui test effettuati.*

## 5.2 包装材料

Packaging material

***Materiale da imballaggio***

产品包装包装、标签、标识应当符合中国要求。

Product packaging, labeling, and marking should meet Chinese requirements.

*L'imballaggio, l'etichettatura e la marcatura del prodotto devono soddisfare i requisiti cinesi.*

## 6 仓储管理

Warehouse management

***Gestione del magazzino***

6.1 企业应建立与生产相适应，相对独立、封闭的仓储设施。仓储设施内的温度、湿度、卫生等条件适宜产品存储。

Enterprises should establish relatively independent and closed storage facilities that are compatible with production. The temperature, humidity, sanitation and other conditions in the storage facility should be suitable for product storage.

*Lo stabilimento deve creare aree di stoccaggio indipendenti e chiuse compatibilmente con la produzione. La temperatura, l'umidità, le condizioni igienico-sanitari ecc. dell'area di stoccaggio devono essere adatte per l'immagazzinamento del prodotto.*

6.2 产品进入仓库前应当进行检查，并有入库验收、存放、出库记录。

Products should be inspected before entering the warehouse, records of acceptance, storage, and exit of the warehouse should be kept.

*I prodotti devono essere ispezionati prima di entrare nel magazzino, i registri di accettazione, conservazione e uscita del magazzino devono essere conservati.*

## 7 有害生物控制

Pest control

***Disinfestazione***

### 7.1 对中方关注的检疫性有害生物的防控

Prevention and control of quarantine pests of concern to China.

*Prevenzione e controllo degli organismi nocivi da quarantena di particolare interesse per la Cina*

企业应在生产、存储环节采取有效措施防止产品被有害生物浸染，并对中方关注的检疫性有害生物进行监测。

Enterprises should take effective measures in production and storage to prevent products from being infested by harmful organisms, and monitor quarantine harmful organisms of concern to China.

*Lo stabilimento deve adottare misure efficaci durante la produzione e lo stoccaggio per impedire che i prodotti vengano infestati da organismi nocivi ed osservare la quarantena per gli organismi nocivi di particolare interesse per la Cina.*

### 7.2 有害生物鉴定

Pest identification

***Identificazione degli organismi nocivi***

企业对在生产、存储过程中发现的有害生物，应具备鉴定能力，或委托专业机构实施鉴定，并建立工作记录。The enterprise shall have the identification capability for the harmful organisms discovered in the production and storage process, or entrust a professional institution to carry out identification and establish work records.

*Lo stabilimento deve avere la capacità di identificare organismi nocivi scoperti nel processo di produzione e immagazzinamento, oppure incaricare un istituto professionale per effettuare l'identificazione e stabilire registri di lavoro*

### 7.3 有害生物防治

Pest prevention

***Prevenzione e controllo degli organismi nocivi***

企业应定期或在必要的时候，在生产、存储区域实施有害生物防治措施。Enterprises should implement pest control measures in production and storage areas regularly or when necessary.

*Lo stabilimento deve implementare misure di prevenzione e controllo degli organismi nocivi nelle aree di produzione e di stoccaggio su base regolare o quando necessario.*

### 7.4 熏蒸处理 (如需要)

Fumigation treatment (if required)

### *Trattamento di fumigazione (se richiesto)*

熏蒸处理方法应当符合中方要求，实施熏蒸的机构和人员应具备相关资质或条件。

The fumigation treatment method should meet the requirements of the Chinese side, and the institutions and personnel implementing fumigation should have relevant qualifications or conditions.

*Il trattamento di fumigazione deve soddisfare i requisiti della parte cinese, le aziende e il personale che effettuano la fumigazione devono avere le relative qualifiche o garantirne le condizioni.*

### 8 检验检测能力

Inspection and testing capabilities

*Ispezioni e analisi*

企业应当具备产品植物检疫、食品安全检验检测能力，或者委托具有相关资质的机构实施检验检测。

The enterprise shall possess the capability of perform plant quarantine and food safety inspection and testing, or entrust an institution with relevant qualifications to carry out inspection and testing.

*Lo stabilimento deve essere in grado di effettuare controlli fitosanitari, prove di sicurezza alimentare ed ispezionare il prodotto, oppure affidarsi a un istituto qualificato.*

### 9 培训

Training

*Formazione del professionale*

企业应当定期对生产和管理人员进行产品植物检疫、食品安全相关培训。

Enterprises should regularly train production and management personnel on product plant quarantine and food safety

*Le imprese dovrebbero formare regolarmente personale di produzione e gestione sui controlli fitosanitari e sulla sicurezza alimentare dei prodotti.*