

附件 2

输大陆水产品生产企业注册条件及对照检查要点

注册编号:

企业名称:

企业地址:

填表日期:

填表说明:

- 1.根据《进口食品境外生产企业注册管理规定》(海关总署令第 248 号令), 向大陆申请注册的水产品生产企业, 其卫生条件应当符合大陆法律法规和标准规范的有关规定, 符合双方商定的检验检疫要求。本表供当地业务主管部门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检查; 同时, 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。
- 2.业务主管部门及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。
- 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。

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。
5. “水产品生产企业”指申请在大陆注册的水产品加工企业、捕捞渔船（仅限具有冷冻或冷藏功能的）、运输渔船、捕捞加工渔船、独立冷库。

第四部分 输大陆水产品生产企业注册主要条件及对照检查要点

项目	条件及依据	填报要求及证明材料	审核要点	符合性判定	备注
1.企业基本情况					
1.企业基本情况	1. 《食品安全法》第九十四条、第九十六条。 2. 《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。 3. 《进出口食品安全管理办法》(海关总署令第 249 号)。 4. 双方商定的检验检疫要求。	1.1 填写输大陆水产品生产企业基础信息表。	1.企业应如实填报信息, 基本信息应与业务主管部门提交的信息一致、应与实际生产加工情况一致。 2.拟输大陆水产品应符合双方商定的产品范围。 3.人力资源应能满足企业生产加工和检验监管的要求。 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.企业位置与车间布局					
2.1 选址及厂区环境	1. 《食品安全法》第三十三条。 2. 《食品生产通用卫生规范》(GB	2.1.1 提供厂区平面图, 标明不同作业区域名	1.厂区布局满足生产加工需要。	<input type="checkbox"/> 符合	

	14881) 中 3.1、3.2。 3. 《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中 3.1、3.2。	称。 2.1.2 提供厂区所处地区环境的图片, 图片中应标明周围环境信息(市区、郊区、工业、农业和居民区)。	2.厂区周围无污染源。	<input type="checkbox"/> 不符合	
2.2 车间布局	1. 《食品安全法》第三十三条。 2. 《食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 4.1。 3. 《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中 4.1。	2.2 提供车间平面图, 标注人流、物流、水流、加工流程, 不同清洁区域。	1.车间布局应合理, 满足生产加工要求, 避免交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.3 内部结构与材料	1. 《食品安全法》第三十三条。 2. 《食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 4.2。 3. 《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中 4.2。	2.3 顶棚、墙壁、门窗、地面现场照片和使用材料清单。	1.建筑内部结构应易于维护、清洁或消毒, 应采用适当的耐用材料建造。 2.顶棚、墙壁、门窗、地面应结构合理, 易于清洁, 无卫生死角。 2.使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的材料。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

3.设施设备					
3.1 生产加工设备	1.《食品安全法》第三十三条。 2.《食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 5.2.1。 3.《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中 5.2.1。	3.1 提供主要设备设施清单, 及设计加工能力。	1.企业应配备与生产能力相适应的生产设备。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.2 供排水设施	1.《食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 5.1.2	3.2 车间供排水图, 标注水流方向。	1. 供水应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要。 2. 食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水或废水等)应以完全分离的管路输送, 避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。 3.排水通畅无积水、便于清洁维护, 污水排放不会污染食品或加工用水。 4.室内排水流向应从高清洁	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

			区流向低清洁区。		
3.3 清洁消毒设施	1. 《食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 5.1.3	3.3 设施清单, 可现场观察清洁消毒设施情况。	1. 配备足够的清洁消毒设施。 2. 避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.4 个人卫生设施	1. 《食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 5.1.5	3.4 车间平面图, 可现场观察个人卫生设施情况。	1. 车间入口处应设置更衣室, 个人物品应与工作服分开放置。 2. 应在车间入口及必要处设置与加工规模匹配的洗手、消毒、鞋靴消毒设施, 洗手水龙头应为非手动式, 必要时配备热水, 临近处应标示洗手方法。 3. 应根据需要配备卫生间, 卫生间应保持清洁, 内设洗手设施, 并不得与食品生产、包装或贮存等区域直接联通。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

3.5 照明设施	1. 《食品生产通用卫生规范》 (GB14881) 中 5.1.7	3.5 照明设施照片, 可现场观察照明设施情况。	1.具有足够照度, 且不改变食品真实颜色。 2.食品和原料上方的照明设施, 使用安全型照明或采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.6 仓储设施	1.《食品安全法实施条例》第二十四条。 2.《食品生产通用卫生规范》 (GB14881) 中 10。 3.《水产制品生产卫生规范》 (GB 20941) 中 10.2。	3.6 如有冷库, 请描述温度控制要求及及监测方式。(如适用)	1.仓储设施能满足产品储存温度要求。 2.原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质不同分设储存场所或分区存放, 有明确标识, 防止交叉污染。 3.贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离, 库内不得存放有碍卫生的物品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.7 温控设施	1.《食品生产通用卫生规范》 (GB14881) 中 5.1.9	3.7 设施清单, 现场观察温控设施情况。	1.应根据食品生产的特点, 配备适宜的加热、冷却、冷冻等设施, 以及用于监测温度的设施。 2.根据生产需要, 设置控制	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

			和监控室温的设施。		
4.水/冰/蒸汽					
4. 生产 加工用水/蒸汽/冰 (如适用)	1.《生活饮用水卫生标准》(GB 5749) 2.《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中 5.1.1。 3.《食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 5.1.1。	4.1.1 提供自备水源或二次供水设施照片, 并说明是否有专人负责、上锁等食品防护措施。(如适用) 4.1.2 提供生产加工用水以及与食品直接接触的冰/蒸汽(适用时)的监控计划, 包括细菌学检查的项目、方法、频率、记录、检测结果和最近 2 次的检测报告。 4.1.3 提供生产直接与食品接触的蒸汽时使用的锅炉添加剂, 并说明其是否符合食品生产加工要求。(如适用)	1.生产用水监控计划应覆盖工厂内所有出水口。 2.项目、方法是否符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)要求。 3.加工用水应按需增设水质净化或消毒设施, 必要时在无污染区设置储水设施, 二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。 4.生产直接与食品接触的蒸汽时使用的锅炉添加剂应符合食品生产加工要求。(如适用)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	

5.原辅料和包装材料					
5.1 原 辅 料 验收	1.《食品安全法实施条例》第五十条。 2.《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中7。 3.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中7。	5.1 提供原料、添加剂的验收措施，包括验收标准，验收方式。	1.原料、添加剂验收标准和符合大陆的法规和标准要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.2 原料来源	1.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中7.2。 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《鲜、冻动物源性水产品》（GB 2733）。 3.动物性水产制品的原料应符合《鲜、冻动物源性水产品》（GB 2733）。 4.藻类制品的原料应符合《藻类及其制品》（GB 19643）。 5.《食品中致病菌限量》（GB 29921）表1。 6.《动物性水产制品》（GB 10136）中3.6、3.7。	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报告。（适用时） 5.2.2 若为捕捞渔船，提供业务主管部门对渔船作业区域、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）	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，确保原料的安全性。 2.所使用原料应符合双方商定的有关要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	

5.3 双壳贝类原料 (适用时)	1. 《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中 7.2。 2. 《食品中致病菌限量》(GB29921) 表1。 3. 《动物性水产制品》(GB10136) 中 3.6、3.7。	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业务主管部门许可证明。 5.3.2 提供贝类原料的净化处理方。 5.3.3 提供贝类原料贝类毒素监控措施。	1.双壳贝类应来自业务主管部门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业务主管部门的许可证。 2.定期对贝类原料进行贝类毒素检测，验证原料安全性。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
5.4 食品添加剂 (适用时)	1. 《食品生产通用卫生规范》(GB14881) 第7.3条。 2. 《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 第7.3条。 3.《食品添加剂使用标准》(GB 2760)。	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)。	1.生产所使用食品添加剂符合大陆对食品添加剂的使用规定。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
5.5 包装材料及标识	1.《食品安全法实施条例》第三十三条。 2. 《食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中8.5。 3.《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中8.5。	5.5.1 提供内外包装材料适合进行水产品包装的证明材料。 5.5.2 提供拟输往大陆的成品标签样式。	1.包装材料在特定贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。 2.包装标识应符合双边商定的有关要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

6 生产加工控制					
6.1 质量安全管理体系建立	1.《食品安全法实施条例》第四十八条。 2.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.1。 3.《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）。	6.1.1 提供所有拟输大陆产品的生产加工工艺流程图、危害分析工作单和 HACCP 计划表。 6.1.2 提供 CCP 点监控记录、纠偏记录、验证记录样表。	1.HACCP 计划应分析和有效控制生物的、物理的、化学的危害。 2.生产工艺流程应合理，避免交叉污染。 3.CCP 点设置应科学可行，纠偏、验证措施应恰当。 4.现场正在监控的 CCP 位置、数量以及操作限制与体系要求一致。 5.偏离关键限值时，采取适当的纠偏行动并如实记录，验证程序得到执行并如实记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
6.2 产品污染风险控制	1.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中 8.1。 2.《食品生产通用卫生规范》（GB14881）中 8.1。	6.2 企业食品安全管理体系的现场执行情况。	1.原料预处理、冷冻、蒸煮、干制、熏制、盐渍等加工过程应按照各自加工工艺和产品特点进行相对隔离,防止人流、物流和气流交叉污	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

			染。 2.应避免废水、废弃物对原料及产品造成污染。		
6.3 温度控制	1.《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中8.2.2.1.4、8.2.2.1.6. 2.《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)。	6.3.1 提供原料解冻的方式, 及解冻时间温度控制要求(如适用)。 6.3.2 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)。	1.控制原料解冻时间及温度。 2.冷藏水产品加工车间应有温度控制措施, 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
6.4 冷冻水产品	1.《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中8.2.2.2.2。	6.4.1 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。 6.4.2 若为生食水产品, 提供冷处理温度及时间。	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。 2.生食水产品应保证充足的冷处理, 以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;	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	

			<p>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；</p> <p>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。</p>		
6.5 干制水产品（适用时）	1.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.2.3。	6.5 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。	1.应确保干制品的水分活度在安全范围内。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
6.6 腌制水产品（适用时）	1.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.2.4。	6.6 提供腌制水产品的糖/盐度。	1.腌制品生产应采用适当盐度，防止嗜盐菌的繁殖。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	
6.7 罐头水产品（适用时）	1.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.2.5。	<p>6.7.1 提供不同规格的罐头水产品的杀菌温度和时间要求，及最近一次的杀菌/温度记录。</p> <p>6.7.2 提供不同规格的罐</p>	1.罐头水产品应保证足够的杀菌温度和杀菌时间。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	

		头水产品的杀菌容器的热穿透、热分布报告。			
7.清洗消毒					
7.1 清洗消毒	1.《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中8.2.1。 2.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.1。	7.1 提供清洗消毒措施，包括清洗消毒方法和频率，及清洗消毒效果验证。	1.清洗消毒措施应能够消除交叉污染，符合卫生要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
7.2 环境微生物监控	1.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.2.2.1.2、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。	1.监控重点应涵盖微生物容易藏匿和滋生区域。 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。 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。 4.阳性结果纠偏措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8.化学品、废弃物、虫鼠害控制					

8.1 化学品控制	1.《食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中8.3。 2.《水产制品生产卫生规范》(GB 20941) 中8.3。	8.1 简述化学品使用与储存要求。	1.防止所使用化学品污染产品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8.2 废弃物管理	1.《食品安全法实施条例》第三十三条。 2.《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。 8.2.2 简述废弃物处理程序要求。	1.车间可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以区分。 2.废弃物应区分存放、及时处理，避免对生产造成污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8.3 虫鼠害控制	1.《食品安全法实施条例》第三十三条。 2.《食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中6.4。	8.3 提供虫害控制方式及布点平面图，若由第三方承担，提供第三方资质。	1.应避免虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
9.产品追溯					
9.追溯和召回	1.《食品安全法实施条例》第四十二条。	9.简述产品追溯程序，以一批次成品批号为例，	1.应建立追溯程序，实现原料、生产加工过程、成品的	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

	<p>2. 《食品生产通用卫生规范》（GB14881）中11。</p> <p>3. 《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中11。</p>	说明如何自成品追溯至原料。	<p>全链条双向追溯。</p> <p>2. 安全卫生质量检验工作的追溯，包括重大事件及后续处理情况等。</p>		
10.人员管理及培训					
10.1 人员健康及卫生管理	<p>1. 《食品安全法实施条例》第四十五条。</p> <p>2. 《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中6.3。</p> <p>3. 《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中6.3。</p>	10.1 提供员工雇佣前健康管理制度以及员工体检要求。	<p>1. 应建立并执行食品加工人员健康管理制度。</p> <p>2. 2.雇用员工前应进行体检并证明适合在食品加工企业工作，上岗前接受卫生培训。员工应定期体检并保存记录。</p> <p>3.患有有碍食品安全的疾病或明显皮肤损伤未愈合的员工，不应从事可能影响食品安全的工作岗位。</p> <p>4.员工进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品。规范穿着工作服及个人防护用品，按要求洗手、</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p>	

			消毒，遵守个人卫生要求。 5.非食品加工人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。		
10.2 人员培训	1.《食品安全法实施条例》第四十四条。 2.《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中12。 3.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中12。	10.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。	1.培训内容应涵盖大陆法规标准等内容。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
11.自检自控					

11.成品检验	1.《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中9。 2.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中9。 3.《鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）。 4.《动物性水产制品》（GB 10136）。 5.《水产调味品》（GB 10133）。 6.《藻类及其制品》（GB 19643）。 7.《食品添加剂使用标准》（GB 2760）。 8.《食品中真菌毒素限量》（GB 2761）。 9.《食品中污染物限量》（GB 2762）。 10.食品中农药最大残留限量（GB 2763）。 《食品中放射性物质限制浓度标准》（GB 14882）。 《干海参》（GB 31602）。	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。	1.成品检验项目符合大陆的标准要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
12.食品安全卫生管理及防护体系运行情况					
12.1 食品安全卫生管理体系运行情况	1.《食品安全法实施条例》第四十八条。 2.《进口食品境外企业注册管理办法》	12.1 提供企业的质量手册和程序文件及记录。 12.2 提供卫生质量体系	1. 食品安全卫生管理体系及 HACCP 体系规定与现场运行的符合性和效果。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

况	<p>第五条。</p> <p>3.《水产制品生产卫生规范》（GB 20941）中8.1。</p> <p>4.《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）。</p>	<p>的内部审核文件。</p> <p>12.3 提供 HACCP 食品安全管理体系文件记录。</p> <p>12.4 提供 HACCP 食品安全管理体系的内部审核文件。</p>	<p>2.应按照食品安全卫生管理体系及相关文件的要求进行记录，并保证记录的完整性、准确性、真实性。</p> <p>3.建立并有效实施合格供应商评价程序。</p> <p>4.建立并有效实施各环节的卫生控制程序。</p> <p>5.建立并有效实施全过程的标识和追溯体系。</p> <p>6.建立并有效执行产品召回制度。</p> <p>7.建立和有效执行对不合格品的控制制度，包括原因分析分析、纠正措施和处理措施。</p> <p>8. 企业食品安全卫生管理体系及 HACCP 体系内部审核的有效性，</p> <p>9.建立并有效执行对各类员</p>		
---	---	--	---	--	--

			工的培训并做好记录。		
12.2 食品安全防护体系运行情况	1.《进口食品境外企业注册管理办法》第五条。	12.2 提供针对食品可能存在的人为污染风险及可能的突发问题建立的预防性控制措施或安全防护计划书。	1.企业建立并有效执行防护体系书面操作程序。 2.建立食品安全防护小组,并定期开展演练。 3.对食品安全防护的关键环节经过验证。 4.建立针对紧急突发问题情况的应急处理程序。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
13.声明					
13.1 企业声明	1.《进口食品境外生产企业注册管理规定》第九条。	13.1 填写《输大陆水产品生产企业注册申请书》。	1.应有法人签名和公司盖章。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
13.2 业务主管部门确认	1.《进口食品境外生产企业注册管理规定》第八条。	13.2 填写《输大陆水产品生产企业注册申请书》。	1.应有业务主管部门人员签名和业务主管部门盖章。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	