

## REPÚBLICA DEL ECUADOR

### MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

### AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO



**AGROCALIDAD**

AGENCIA DE REGULACIÓN Y  
CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

## MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA REGISTRO DE EXPORTADORES DE CACAO Y CAFÉ SIN TOSTAR EN LA PLATAFORMA DE LA ADMINISTRACIÓN DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA DE CHINA

**INDICE:**

<b>1. Antecedentes:</b> .....	3
<b>2. Base normativa:</b> .....	3
<b>3. Definiciones:</b> .....	4
<b>4. Acrónimos:</b> .....	5
<b>5. Ámbito de aplicación y alcance:</b> .....	5
<b>6. Objetivos:</b> .....	5
<b>7. Desarrollo:</b> .....	5
<b>7.1. Registro del operador en la plataforma de la Aduana de China ...</b>	<b>5</b>
<b>7.2. Autoinspección de los operadores para el cumplimiento de “Condiciones de registro de empresas productoras de granos de cacao y café sin tostar importados y puntos claves de revisión e inspección”.....</b>	<b>7</b>
<b>7.3. Post - registro a los operadores:</b> .....	<b>8</b>
<b>7.4. Proceso de certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias: ....</b>	<b>9</b>
<b>Anexo 1.....</b>	<b>11</b>
<b>Anexo 2.....</b>	<b>20</b>

## 1. Antecedentes:

El Ministerio de Producción, Comercio Exterior Inversiones y Pesca (MPCEIP) – PROECUADOR, a través de la Dirección de Promoción de Exportaciones, remitió el comunicado de la Oficina Comercial de Ecuador en Beijing, mediante Oficio Nro. MPCEIP-OCE-BEIJING-2021-0080-OF con fecha 01 de octubre del 2021 sobre **las nuevas regulaciones, emitidas por la Administración General de Aduanas de China:**

El 13 de diciembre de 2021, la Administración General de Aduanas de la República Popular de China emitió el Anuncio No. 103 de 2021: «Reglamento sobre el Registro y Administración de empresas de producción de alimentos importados en el extranjero» y «Medidas Administrativas sobre Seguridad Alimentaria de Importación y Exportación de la República Popular China».

El «**Reglamento de la República Popular de China sobre el registro y la administración de empresas de producción de alimentos importados en el extranjero**» (Orden N°. 248 de la Administración General de Aduanas) y las «**Medidas administrativas de la República Popular de China sobre la seguridad de los productos importados y Alimentos Exportados**» (Orden N°. 249 de la Administración General de Aduanas) se emitió el 12 de abril de 2021. Se anunció el 1 de enero de 2021 y se implementó el 1 de enero de 2022.

Son objetivos estratégicos de la Agencia el incrementar la garantía de la inocuidad de los productos agropecuarios para consumo interno y exportación; e, incrementar la calidad fito y zoonosanitaria de los productos agropecuarios de consumo interno y exportación.

## 2. Base normativa:

1. Constitución de la República del Ecuador.
2. Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial, Suplemento 27 de 03 de julio de 2017.
3. Orden No. 248 (Publicación de Reglamento sobre el Registro y la Administración de Empresas de Producción de Alimentos Importados en el Extranjero de la República Popular de China).
4. Orden No. 249 (Medidas para la Administración de Inocuidad Alimentaria de Importaciones y Exportaciones de la República Popular China).
5. Norma de Higiene General de China para Producción Alimentaria (GB14881-2013)

6. Estándar nacional de seguridad alimentaria: granos de café y cacao sin tostar (GB 19300-2014)
7. Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: "Límites de micotoxinas en los alimentos" (GB 2761-2017).
8. Normas nacionales de seguridad alimentaria: "Límites de contaminantes en los alimentos" (GB2762-2017)
9. Normas nacionales de seguridad alimentaria: "Límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos" (GB 2763-2021)

### 3. Definiciones:

**Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario (Agencia):** es la encargada de la regulación y control de la sanidad del sector agropecuario y la inocuidad de los alimentos en la producción primaria, impulsando la productividad y competitividad para el desarrollo del sector y mejorar la calidad de vida de los productores agropecuarios mediante la implementación de planes, programas y proyectos de sanidad y bienestar animal, sanidad vegetal y la inocuidad de los alimentos con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de la producción agropecuaria del país.

De aquí en adelante se referirá como la Agencia.

**Certificado de Buenas Prácticas Agropecuarias - BPA:** es el reconocimiento emitido por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario a productores agropecuarios que han implementado prácticas sostenibles referentes a la inocuidad de los alimentos, condiciones adecuadas para los trabajadores, cuidado del ambiente y el bienestar animal dentro de sus sistemas de producción agropecuario.

**Sistema GUIA:** Gestor Unificado de Información de AGROCALIDAD (G.U.I.A.) es un portal de la Agencia que permite registrar a todos los operadores de la cadena productiva agrícola, pecuaria y alimentaria, con fines zoonosanitarios, fitosanitarios e inocuidad y registro de insumos el mismo que sirve para realizar procesos internos de la institución.

**Operador de la Agencia:** Persona natural o jurídica debidamente registrada en la plataforma informática de la Agencia, de conformidad con lo que establece el artículo 19 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.

**Aduana de China (GACC):** es la agencia gubernamental china responsable de supervisar y gestionar todas las operaciones de comercio exterior (exportaciones e importaciones) desde y hacia el territorio aduanero chino.

#### 4. Acrónimos:

**BPA:** Buenas Prácticas Agropecuarias

**CIFER:** China Import Food Enterprises Registration

**GACC:** General Administration of China Customs

**HACCP:** siglas en inglés para "Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control" ("Hazard Analysis and Critical Control Points").

**POE:** Procedimientos Operativos Estandarizados

**POES:** Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización

#### 5. Ámbito de aplicación y alcance:

Las disposiciones contenidas en el presente documento rigen para todos los operadores de Sanidad Vegetal, sean estos productores, acopiadores y/o exportadores; registrados en el sistema GUIA que requieran ser registrados dentro de la plataforma de la Administración de Aduanas de la República Popular de China para exportar grano de café y cacao sin tostar, desde Ecuador.

#### 6. Objetivos:

- Establecer un procedimiento de la Agencia, para el registro de operadores de exportación dentro de la plataforma de la Administración de Empresas de Producción de Alimentos Importados en el Extranjero de la República Popular de China para grano de café y cacao sin tostar, a fin de cumplir con los requerimientos de la Aduana de China.

#### 7. Desarrollo:

##### 7.1. Registro del operador en la plataforma de la Aduana de China

Para el registro de operadores en la plataforma CIFER, se debe realizar los siguientes pasos:

7.1.1. Cumplir con los siguientes requisitos:

- Los operadores deben estar registrados en el sistema GUIA de Agrocalidad, con sitios y áreas de producción y acopio de granos de café y granos de cacao sin tostar (<https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/ingreso.php>);
- Deben estar registrados en Ecuapass cómo operadores de comercio exterior con destino "CHINA" (<https://ecuapass.aduana.gob.ec/>)

7.1.2. Solicitar, mediante correo electrónico a la Dirección de Inocuidad de Alimentos ([inocuidad.alimentos@agrocalidad.gob.ec](mailto:inocuidad.alimentos@agrocalidad.gob.ec)) usuario y clave en el sistema CIFER de la Aduana China.

7.1.3. Se responderá con el usuario y clave del operador para su autoregistro, adicionalmente se remitirá los siguientes documentos en español e inglés que forman parte del registro:

Anexo 1: Registration Conditions and Control Inspection Points of Manufacturers of Imported Unroasted Coffee Beans and Cocoa Beans, (Condiciones de registro de empresas productoras de granos de cacao y café sin tostar importados y puntos claves de revisión e inspección).<sup>1</sup>

Anexo 2: Declaration of Conformity of the Republic of Ecuador to Recommend Manufacturers to Register in China, (Declaración de Conformidad de la República del Ecuador para Recomendar Fabricantes a Registrarse en China).<sup>2</sup>

7.1.4. Para poder ingresar al sistema CIFER de la ventanilla única de la Aduana China, se seguirán los siguientes pasos:

- Ingresar en el enlace <https://cifer.singlewindow.cn>; con el usuario y clave.
- No usar el botón de "Login" sino usar la tecla "Enter"

---

<sup>1</sup> Documento firmado por el operador y la Agencia.

<sup>2</sup> Documento firmado por la Agencia.

- Descargar el manual operacional para el registro de empresas<sup>3</sup>.
- Revisar la información de la empresa, que la partida arancelaria sea la correcta; en este caso sería 0901110000101 y 0901110000999 para café y 1801000000101 para cacao.
- Es responsabilidad del usuario asegurarse de seleccionar **AGROCALIDAD** como Autoridad competente, finalmente dar click en enviar solicitud.
- Si tiene dudas y/o preguntas sobre el sistema; existe una opción de "Contact us" en el mismo sistema para que puedan asistirlo.

7.1.5. Para completar el registro de la empresa, la Agencia debe cargar en la plataforma las declaraciones firmadas por las partes; detalladas en el punto 7.1.3., para esto, el usuario debe seguir lo indicado en el punto 7.2.

## **7.2. Autoinspección de los operadores para el cumplimiento de “Condiciones de registro de empresas productoras de granos de cacao y café sin tostar importados y puntos claves de revisión e inspección”**

7.2.1. El operador realizará una autoinspección/autoevaluación; Anexo 1: Registration Conditions and Control Inspection Points of Manufacturers of Imported Unroasted Coffee Beans and Cocoa Beans, (Condiciones de registro de empresas productoras de granos de cacao y café sin tostar importados y puntos claves de revisión e inspección), en su versión en español.

7.2.2. Debido a que la lista de verificación refiere a temas de inocuidad y fitosanitarios, a través del proceso de certificación fitosanitaria de la Coordinación General de Sanidad Vegetal se cubre los requisitos fitosanitarios; sin embargo, para cubrir los temas de inocuidad de alimentos se ha desarrollado el Anexo 3 del presente Manual “Guía de Apoyo para entrega de la documentación a la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos”, donde se indica al operador los respaldos que debe presentar y que corresponden a la temas de inocuidad.

7.2.3. El operador debe remitir al correo [inocuidad.alimentos@agrocalidad.gob.ec](mailto:inocuidad.alimentos@agrocalidad.gob.ec) los respaldos de los requisitos solicitados en el Anexo 3 del presente Manual; los mismos, que debe estar numerado de acuerdo a cada numeral de la lista de verificación. Ejemplo: 5.2 Origen de las materias primas.

---

<sup>3</sup> Manual operacional para el registro de las empresas en la plataforma CIFER (idioma: español)  
<https://1drv.ms/b/s!AnigTbBjQhAtggMKDPMB92OhxpU8kg?e=KhcC9F>

- 7.2.4. Todos los puntos deben ser autoverificados. En el caso, de que no aplique señalar No Aplica (N/A) y justificarlo en la columna de observaciones, se debe tener en consideración que no debe haber ningún numeral sin responder.
- 7.2.5. La Coordinación General de Inocuidad de Alimentos asignará un técnico para revisión documental, mismo que validará y dará conformidad de la información enviada por el usuario (respaldos digitales) y responderá al usuario a través de correo electrónico informando su conformidad o la necesidad de más información.
- 7.2.6. En el caso de conformidad de los documentos, el operador debe remitir los documentos aprobados traducidos al idioma inglés, descritos en el anterior punto, con las siguientes condiciones:
- Firma del representante legal; y
  - Nombre del representante legal
  - Nombre de la empresa
  - Ruc de la empresa
  - Sello de la empresa.
- 7.2.7. Con los documentos remitidos por el operador en inglés y la conformidad de los documentos por parte del técnico asignado; se procederá a la firma por parte de la Dirección de Inocuidad de Alimentos del Anexo 1 y del Anexo 2, en inglés.
- 7.2.8. El técnico asignado por la CGIA procederá a subir los documentos firmados en la plataforma de la Administración de la Aduana de la República Popular de China y enviará.
- 7.2.9. Finalmente, se constatará que la empresa se encuentre registrada en la página de consulta de la GACC "Información de registro de fabricantes extranjeros de alimentos importados" <https://ciferquery.singlewindow.cn/>, el código asignado por las autoridades chinas a la empresa registrada.
- 7.3. Post - registro a los operadores:**
- 7.3.1. A través de las inspecciones pos-registro la Dirección de Certificación Fitosanitaria verificará *in situ* las condiciones generales, con enfoque fitosanitario, que deben cumplir los operadores registrados en el sistema

GUIA para sus operaciones de exportación de plantas, productos vegetales y artículos reglamentados desde Ecuador.

- 7.3.2. En todos los temas de índole fitosanitario que se encuentran listados en el formulario de “Condiciones de registro de empresas productoras de granos de cacao y café sin tostar importados y puntos claves de revisión e inspección”; se respaldan en los procesos de registro, inspecciones pos-registro e inspecciones fitosanitarias de productos vegetales que se realizan para la certificación fitosanitaria.
- 7.3.3. Para la verificación de los respaldos de inocuidad de alimentos, se realizará a través de las inspecciones pos-registro de la Dirección de Certificación Fitosanitaria, en el que se incluirá dentro de las inspecciones la verificación de los requisitos establecidos en el Anexo 3.
- 7.3.4. Frente a los requisitos que solicita la Administración de Aduanas de China, sobre el cumplimiento de requisitos en los sitios producción que proveen a las empresas exportadoras, la Agencia ha puesto a su disposición la certificación de BPA, las cuales cubren los requisitos previsibles que la ley de Inocuidad de la República de China requiere, al igual; que existen otras exigencias como la Prevención de COVID, que también estarían cubiertas por los BPA +plus (Módulos Voluntarios Adicionales).

#### **7.4. Proceso de certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias:**

- 7.4.1. En cumplimiento a las disposiciones de la Resolución Nro. 038, para la obligatoriedad de la certificación de BPA a los proveedores de los agroexportadores con el objetivo de salvaguardar la exportación de productos agropecuarios.
- 7.4.2. Para lograr este objetivo, se solicita a los agroexportadores se remita la documentación necesaria para validar su cumplimiento. Para esto, se necesitan se remita al siguiente correo: [inocuidad.alimentos@agrocalidad.gob.ec](mailto:inocuidad.alimentos@agrocalidad.gob.ec) de manera digital en formato pdf los siguientes documentos:
- Listado de proveedores de productos agropecuarios.
  - Identificación de productores con certificación BPA.
  - En caso de que aplique, la certificación de esquemas equivalentes aprobadas por la Agencia.

7.4.3. En caso de que requiera un plazo para el cumplimiento de la documentación solicitada anteriormente, se solicita se remita la siguiente documentación:

- Oficio dirigido a la Dirección Ejecutiva; en el cual se solicita su aprobación para establecer un plan de trabajo con sus proveedores para alcanzar la certificación.
- Listado de proveedores.
- Plan de trabajo: se establece actividades, fechas y responsables.

7.4.4. Finalmente, la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos coordinará con el operador la ejecución, seguimiento y certificación del plan de trabajo propuesto por el Operador.

## Anexo 1

### **Condiciones de registro de empresas productoras de granos de cacao y café sin tostar importados y puntos claves de revisión e inspección**

Número de registro:

Nombre de empresa:

Dirección de empresa:

Fecha de llenado del formulario :

#### **Instrucciones para llenar el formulario:**

1. De acuerdo con las "Regulaciones de la República Popular China sobre la gestión de registro de empresas extranjeras de producción de alimentos importados" (Orden No. 248 de la Administración General de Aduanas de China), las empresas extranjeras de producción de granos de café y cacao sin tostar que soliciten registrarse en China deben establecer un sistema eficaz de gestión y protección de la inocuidad de los alimentos para garantizar que los alimentos exportados a China cumplan con las leyes y reglamentos chinos pertinentes y las normas nacionales de inocuidad alimentaria, así como con los requisitos de inspección y cuarentena pertinentes acordados por la Administración General de Aduanas de China y las autoridades competentes del país (región) exportador. Este formulario es para las autoridades extranjeras pertinentes, según las condiciones principales y bases enumeradas, para realizar inspecciones oficiales en las empresas extranjeras de producción de granos de café y cacao sin tostar de acuerdo con los puntos de revisión; al mismo tiempo, las empresas deben completar y enviar documentos de certificación de acuerdo con las condiciones principales y bases enumeradas, también pueden realizar una autoevaluación comparando con los puntos de revisión antes de solicitar el registro.
2. Las autoridades extranjeras competentes y las empresas extranjeras de producción de granos de cacao y de café sin tostar deben emitir juicios de cumplimiento verazmente basadas en la situación real de la inspección.
3. Los documentos presentados deben completarse en chino o en inglés, con contenido verdadero y completo. Los archivos adjuntos deben estar numerados. Los números y contenidos de los archivos adjuntos deben corresponder exactamente con los de la columna " Requisitos de solicitud y documentos de certificación". Al mismo tiempo, deben presentar un catálogo de los documentos de certificación adjuntos.

No.	Condiciones y bases	Requisitos de solicitud y documentos de certificación	Puntos claves de revisión	Juicios de cumplimiento	Nota
<b>1. Situación básica de empresas</b>					
1.1 Situación básica de empresa	1. Regulaciones de la República Popular China sobre la gestión de registro de empresas extranjeras de producción de alimentos importados " (Orden No. 248 de GACC), artículos 5,6,7,8 2. Protocolo de Inspección y Cuarentena de Granos de Café y Cacao sin Tostar Exportados a China firmado por la autoridad competente del país solicitante y GACC.	1.1.1 Llenar el formulario de informaciones básicas de las empresas extranjeros de producción de granos de café y cacao sin tostar importados.  1.1.2 Proporcionar informaciones de producción y operación para los primeros 2 años a partir de la fecha de inspección (si se establecieron hace menos de 2 años, proporcionar informaciones desde el establecimiento de las empresas), incluida la capacidad de producción, producción anual real (estadística por variedad), volumen de exportación (si lo hay, estadístico por variedad y país), etc.	1. Las empresas deben completar las informaciones con veracidad, la información básica debe ser consistente con las informaciones presentadas por las autoridades competentes del país exportador, y debe ser consistente con las condiciones reales de producción y procesamiento. 2. Los granos de café y cacao sin tostar que se planea exportar a China deben cumplir con la gama de los productos estipulados en los acuerdos, protocolos y memorandos pertinentes sobre inspección y cuarentena de dichos rubros.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
1.2 Sistema de gestión	1. Regulaciones de la República Popular China sobre la gestión de registro de empresas extranjeras de producción de alimentos importados (Orden No. 248 de GACC), artículos 5,6,7,8. 2. Protocolo de Inspección y Cuarentena de Granos de Café y Cacao sin Tostar Exportados a China firmado por la autoridad competente del país solicitante y GACC.	1.2 Proporcionar documentos del sistema de gestión para la prevención y el control fitosanitario, la gestión de la inocuidad de los alimentos, la gestión del personal, el uso de productos químicos, la recepción de materias primas, la gestión del almacenamiento, la inspección de la exportación de productos terminados, el retiro de productos deficientes, la gestión de la trazabilidad, etc.	Las empresas deben hacer documentos del sistema de gestión que abarquen, entre otros, la prevención y el control fitosanitario, la gestión de la inocuidad de los alimentos, la gestión del personal, el uso de productos químicos, la recepción de materias primas, la gestión del almacenamiento, la inspección de exportación de productos terminados, el retiro de productos de calidad inferior, la gestión de la trazabilidad, etc, e implementarlos de manera efectiva.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
1.3 Organización de gestión	1. Regulaciones de la República Popular China sobre la gestión de registro de empresas extranjeras de producción de alimentos importados (Orden No. 248 de GACC), artículos 5,6,7,8. 2. Protocolo sobre inspección y cuarentena de granos comestibles exportados a China firmado por la autoridad competente del país solicitante y GACC.	1.3 Proporcionar organización de gestión empresarial y departamentos relacionados con la gestión fitosanitaria y de seguridad alimentaria o la dotación de personal del puesto.	Las empresas deben establecer departamentos o cargos responsables de la gestión fitosanitaria y de inocuidad de los alimentos, y contar con personal de gestión con formación profesional relacionada con la fitosanidad y la inocuidad de los alimentos.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
<b>2. Ubicación de empresa y diseño de plantas</b>					

No.	Condiciones y bases	Requisitos de solicitud y documentos de certificación	Puntos claves de revisión	Juicios de cumplimiento	Nota
2.1 Selección del sitio y ambiente de la fábrica	1. "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos" (GB14881-2013), artículos 3.1 y 3.2.	2.1.1 Proporcionar plano del área de la fábrica e indicar los nombres de las diferentes áreas operativas. 2.1.2 Proporcionar imágenes del entorno en el que se encuentra la fábrica, en las imágenes deben indicar la información del entorno circundante (áreas urbanas, suburbanas, industriales, agrícolas y residenciales).	1. El diseño del área de la fábrica cumple con las necesidades de producción y procesamiento. 2. No hay fuentes de contaminación alrededor de la fábrica.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
2.2 Disposición de planta	1. "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos " (GB14881-2013), artículo 4.1.	2.2 Proporcionar un plano de la planta, marcando el flujo de personas, logística, flujo de agua, flujo de procesamiento y diferentes áreas de limpieza.	1. El área y la altura de la planta deben adaptarse a la capacidad de producción y la ubicación de los equipos, para cumplir con los requisitos tecnológicos del proceso y de seguridad de los productos procesados, y para evitar la contaminación cruzada. 2. La planta puede abrir puertas y ventanas, y el pasaje que conecta con el mundo exterior debe tener instalaciones para evitar insectos, ratones, pájaros y murciélagos y otros animales voladores.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
<b>3. Instalaciones y equipamiento</b>					
3.1 Equipos de producción y procesamiento	1. "Norma Nacional de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos " (GB14881-2013), artículo 5.2.1.	3.1 Proporcionar una lista de los principales equipos e instalaciones, y capacidades de diseño y procesamiento.	1. Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción adecuados para las capacidades de producción y procesamiento.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
3.2 Instalaciones de almacenamiento	1. "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos " (GB14881-2013), artículo 10.	3.2 Si hay un almacenamiento en frío, describir los requisitos de control de temperatura y los métodos de monitoreo (si aplica).	1. Las instalaciones de almacenamiento pueden cumplir con los requisitos básicos para el almacenamiento de productos, así como con los requisitos para el control de insectos, de temperatura y de humedad.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
<b>4. Agua/Hielo/Vapor</b>					
4.1 Agua/vapor/hielo para producción y procesamiento (si se aplica)	1. "Estándar Nacional de Saneamiento de Agua Potable de la República Popular de China" (GB5749-2006). 2. " Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos "(GB14881-2013), artículo 5.1.1.	4.1.1 Proporcionar fotos de fuentes de agua autosuficiente o instalaciones secundarias de suministro de agua, e indicar si hay una persona especial responsable de las medidas de protección de los alimentos, como cerrar bajo llave. (si aplica) 4.1.2 Proporcionar un plan de monitoreo para la producción y el procesamiento	1. El plan de monitoreo del agua de producción debe cubrir todas las salidas de agua en la fábrica. 2. Si el proyecto y el método cumplen con los requisitos del "Estándar de agua potable" (GB5749). 3. Las instalaciones de abastecimiento de agua han desarrollado e implementado procedimientos de control de saneamiento y cuentan con medidas adecuadas de protección alimentaria.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple <input type="checkbox"/> no es aplicable	

No.	Condiciones y bases	Requisitos de solicitud y documentos de certificación	Puntos claves de revisión	Juicios de cumplimiento	Nota
		de agua y hielo/vapor (si apli) en contacto directo con los alimentos, incluidos los elementos de inspección bacteriológica, los métodos, la frecuencia, los registros, los resultados de las pruebas y los dos últimos informes de pruebas. 4.1.3 Proporcionar aditivos para calderas utilizados en la producción de vapor directamente en contacto con alimentos, e indicar si cumplen con los requisitos de producción y procesamiento de alimentos.	4. Los aditivos para calderas utilizados en la producción de vapor directamente en contacto con los alimentos deben cumplir los requisitos de la producción y el procesamiento de alimentos.		
<b>5. Materias primas y materiales de embalaje</b>					
5.1 Recepción y control de materias primas y auxiliares	1. " Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos " (GB14881-2013), artículo 7.	5.1 Proporcionar medidas de recepción para materias primas y aditivos, incluidos los criterios de aceptación y los métodos de aceptación.	1. Criterios de aceptación de materias primas y aditivos y cumplimiento de las normas y estándares chinos. 2. Antes de que las materias primas ingresen a la fábrica, la empresa debe verificar las condiciones fitosanitarias y de seguridad de las plantas de las materias primas, o tomar las medidas necesarias para eliminar las plagas, asegurar de que las materias primas cumplan con los requisitos de producción de seguridad y hacer registros de recepción y desintoxicación, y guardar los registros durante no menos de 2 años.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
5.2 Origen de las materias primas	1. "Límites estándar nacionales de seguridad alimentaria de bacterias patógenas en los alimentos" ( <a href="#">GB29921-2013</a> ) Tabla 1 2. "Estándar nacional de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios" ( <a href="#">GB2760-2014</a> ). 3. "Límites estándar nacionales de seguridad alimentaria de micotoxinas en los alimentos" ( <a href="#">GB 2761-2017</a> ). 4. "Límites estándar nacional de seguridad alimentaria de contaminantes en los alimentos" ( <a href="#">GB2762-2017</a> ).	5.2.1 Proporcionar el informe de prueba más reciente de que el producto cumple con los estándares nacionales de seguridad alimentaria de China. (si aplica) 5.2.2 Proporcionar documentos para probar que las materias primas de la empresa deben provenir de áreas que no están preocupadas por la parte china con la ocurrencia de plagas de cuarentena, y que los proveedores de materias primas tienen calificaciones que cumplen con los requisitos locales.	1. Las materias primas utilizadas deben cumplir con las leyes y reglamentos chinos, las normas nacionales de seguridad alimentaria y los acuerdos, protocolos y memorandos pertinentes sobre inspección y cuarentena de granos de café y cacao sin tostar exportados a China.  2. Si la empresa establece la evaluación de la conformidad de las materias primas de acuerdo con los requisitos del acuerdo e implementa la gestión de trazabilidad de las materias primas compradas.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple <input type="checkbox"/> no es aplicable	

No.	Condiciones y bases	Requisitos de solicitud y documentos de certificación	Puntos claves de revisión	Juicios de cumplimiento	Nota
	5. "Estándar Nacional de Seguridad Alimentaria para Límites Máximos de Residuos de Pesticidas en los Alimentos" (GB 2763-2021). 6. "Estándar nacional de seguridad alimentaria para granos de café y cacao sin tostar" (GB19300-2014).				
5.3 Aditivos alimentarios (si es aplicable)	1."Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos" (GB14881-2013), artículo 7.3.	5.3 Lista de aditivos alimentarios utilizados en la producción y elaboración (incluidos nombres, usos, cantidades añadidas, etc.).	1.Los aditivos alimentarios utilizados en la producción cumplen con las normas de China sobre el uso de aditivos alimentarios.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple <input type="checkbox"/> no es aplicable	
5.4 Materiales de embalaje	1. "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos" (GB14881-2013), artículo 8.5. 2.Acuerdos, memorandos y protocolos bilaterales pertinentes de inspección y cuarentena.	5.4.1 Proporcionar documentos para probar que los materiales de embalaje interior y exterior son adecuados para el embalaje del producto.  5.4.2 Proporcionar el modelo de la etiqueta del producto terminado que se exportará a China.	1. Los materiales de empaque no afectan la seguridad y las características del producto de los alimentos bajo condiciones específicas de almacenamiento y uso.  2. La etiqueta del embalaje debe cumplir con los requisitos de los acuerdos, memorandos y protocolos bilaterales de inspección y cuarentena.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
<b>6. Control de producción y procesamiento</b>					
6.1 El establecimiento y operación del sistema HACCP (si aplica)	1. Requisitos generales del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para las empresas de producción de alimentos" (GB/T 27341-2009).	6.1.1 Proporcionar el diagrama de flujo del proceso de producción y procesamiento, la hoja de análisis de peligros y el plan HACCP de todos los productos que se exportarán a China. 6.1.2 Proporcionar registros de monitoreo de PCC, registros de corrección y hojas de muestra de registros de verificación.	1. El plan HACCP analiza y controla eficazmente los peligros biológicos, físicos y químicos. 2. El proceso de producción debe ser razonable para evitar la contaminación cruzada. 3. El establecimiento de puntos de PCC debe ser científico y factible, y las medidas correctivas y de verificación deben ser apropiadas.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple <input type="checkbox"/> no es aplicable	
6.2 Control de micotoxinas	1. "Límites estándar nacionales de seguridad alimentaria de micotoxinas en los alimentos" (GB 2761-2017).	6.2 Proporcionar informe de inspección de muestreo que indique que las micotoxinas en los productos producidos, procesados y almacenados cumplen con los estándares nacionales de seguridad alimentaria de China.	1. Si el sistema de control de la planta de procesamiento de micotoxinas en los productos procesados y almacenados es razonable. 2. Los resultados de las pruebas deben cumplir con los estándares nacionales de seguridad alimentaria de China.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
6.3 Uso de aditivos alimentarios y	1."Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de	6.3 Proporcionar tecnología de producción y procesamiento, plan de	1. Los resultados de las pruebas deben cumplir con los estándares nacionales de seguridad alimentaria de China.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	

No.	Condiciones y bases	Requisitos de solicitud y documentos de certificación	Puntos claves de revisión	Juicios de cumplimiento	Nota
fortificantes nutricionales (si aplica)	Alimentos" (GB14881-2013), artículo 7.3. 2. "Estándar nacional de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios" (GB2760-2014). 3. "Estándar nacional de seguridad alimentaria para el uso de fortificantes nutricionales de alimentos" (GB14880-2012).	seguimiento de productos y resultados de monitoreo.		<input type="checkbox"/> no es aplicable	
<b>7. Limpieza y desinfección</b>					
7.1 Limpieza y desinfección	1. "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos" (GB14881-2013), artículo 8.2.1	7.1 Proporcionar medidas de limpieza y desinfección, incluidos métodos y frecuencias de limpieza y desinfección, y verificación de los efectos de limpieza y desinfección.	1. Las medidas de limpieza y desinfección deben poder eliminar la contaminación cruzada y cumplir con los requisitos de higiene.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
<b>8. Productos químicos, residuos, control de plagas</b>					
8.1 Control químico	1. "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos" (GB14881-2013), artículo 8.3.	8.1 Describir brevemente el uso de productos químicos y los requisitos de almacenamiento.	1.El sistema de gestión de productos químicos es razonable, lo que puede evitar que los productos químicos utilizados contaminen los productos.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple <input type="checkbox"/> no es aplicable	
8.2 Gestión de la contaminación física	1. "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos " (GB14881-2013), artículo 8.4.	8.2 Proporcionar un sistema de gestión y registros de tratamiento relacionados para prevenir la contaminación física.	1. Se debe establecer un sistema de gestión para prevenir la contaminación por materias extrañas, analizar las posibles fuentes de contaminación y las vías de contaminación, y se deben formular los planes de control y los procedimientos de control correspondientes. 2. El riesgo de contaminación de los alimentos por objetos extraños como vidrio, metal y plástico debe minimizarse tomando medidas como el mantenimiento del equipo, la gestión del saneamiento, de la fábrica, del personal exterior y la supervisión del procesamiento. 3. Se deben tomar medidas efectivas, como colocar pantallas, trampas, imanes y fichas metálicas para reducir el riesgo de que el metal u otros objetos extraños contaminen los alimentos.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
8.3 Control de plagas	1. "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de	8.3 Proporcionar métodos de control de plagas, planes de diseño, y	1. Se deben evitar plagas de insectos y roedores como mosquitos y moscas que afecten la seguridad e higiene de la producción.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	

No.	Condiciones y bases	Requisitos de solicitud y documentos de certificación	Puntos claves de revisión	Juicios de cumplimiento	Nota
	Alimentos" (GB14881-2013), artículo 6.4.	calificaciones de terceros si las realiza por la parte de tercero.			
8.4 Gestión de residuos	1. "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos" (GB14881-2013), artículo 6.5.	8.4 Proporcionar un sistema de gestión de residuos y registros de tratamiento relacionados.	1. Los contenedores de productos comestibles y de almacenamiento de residuos en la fábrica deben estar claramente marcados y diferenciados. 2. Los desechos deben almacenarse por separado y eliminarse a tiempo para evitar la contaminación de la producción.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
<b>9. Trazabilidad del producto</b>					
9.1 Trazabilidad y retiro	1."Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos"(GB14881-2013), artículo 11.	9.1 Describir brevemente el procedimiento de trazabilidad del producto, tomando como ejemplo un lote de producto terminado, para explicar cómo rastrear la materia prima desde el producto terminado.	1. Debe establecerse un procedimiento para lograr la trazabilidad bidireccional de toda la cadena de materias primas, procesos de producción y procesamiento, y productos terminados.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
9.2 Gestión de inventario	1."Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos"(GB14881-2013), artículo 11. y 14.1.	9.2 Proporcionar gestión de almacenamiento de productos.	1. Los productos deben ser inspeccionados antes de ingresar al almacén, y deben tener registros de recepción, de almacenamiento, de entrega, y los registros se mantienen durante no menos de 2 años.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
<b>10. Gestión y formación del personal</b>					
10.1 Gestión de salud e higiene del personal	1."Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos"(GB14881-2013), artículo 6.3.	10.1 Proporcionar los requisitos de gestión de la salud previa al empleo y examen físico de los empleados.	1. Antes de contratar a un empleado, se debe realizar un examen médico y certificar su aptitud para trabajar en una empresa de procesamiento de alimentos. 2. Los empleados deben someterse a exámenes físicos periódicos y llevar registros.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
10.2 Formación del personal	1."Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos"(GB14881-2013), artículo 12.	10.2 Proporcionar a los empleados el plan anual de capacitación, contenido, evaluación y registros.	1. El contenido de la capacitación debe incluir los memorandos, acuerdos y protocolos de inspección y cuarentena de granos de café y cacao sin tostar exportados a China, regulaciones y estándares chinos, etc.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
10.3 Requisitos para administradores	1." Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos"(GB14881-2013), artículo 13.3	10.3 Proporcionar registros de capacitación para el personal de gestión en el país/región de los productos exportados y las disposiciones pertinentes de las leyes y reglamentos fitosanitarios y de inocuidad de los alimentos de China, y realizar preguntas	1. Las capacidades profesionales del personal de producción y administración de la empresa deben ser adecuadas para los requisitos del trabajo, estar familiarizados con las reglamentaciones pertinentes del país/región y las leyes y reglamentaciones fitosanitarias y de seguridad alimentaria de China, así como con el protocolo firmado por ambos lados	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	

No.	Condiciones y bases	Requisitos de solicitud y documentos de certificación	Puntos claves de revisión	Juicios de cumplimiento	Nota
		y respuestas al azar en el sitio si es necesario.	sobre granos de café y cacao sin tostar y estos requisitos.		
<b>11. Autoverificación y autocontrol</b>					
11. Inspección de producto terminado	<p>1.- "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Especificación General de Higiene para la Producción de Alimentos"(GB14881-2013), artículo 9.</p> <p>2.- "Estándar nacional de seguridad alimentaria: granos de café y cacao sin tostar" (GB 19300-2014).</p> <p>3.- "Estándar nacional de seguridad alimentaria - Estándar para el uso de aditivos alimentarios (GB2760-2014)</p> <p>4.- "Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria: Límites de micotoxinas en los alimentos" (GB 2761-2017).</p> <p>5.- "Normas nacionales de seguridad alimentaria: Límites de contaminantes en los alimentos" (GB2762-2017).</p> <p>6.- "Normas nacionales de seguridad alimentaria: Límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos" (GB 2763-2021).</p>	<p>11.1 Proporcionar los elementos, indicadores, métodos de inspección y frecuencia de inspección del producto terminado.</p> <p>11.2 Si la empresa tiene su propio laboratorio, debe presentar el certificado de capacidad y calificación del laboratorio de la empresa;</p> <p>11.3 Si la empresa confía un laboratorio de terceros, debe proporcionar la calificación del laboratorio confiado.</p>	<p>1. La empresa debe implementar pruebas fitosanitarias, de seguridad alimentaria y de otro tipo en los productos para garantizar el cumplimiento de los requisitos chinos y mantener registros de pruebas durante no menos de 2 años.</p> <p>2. La empresa debe tener la capacidad de realizar inspecciones y pruebas fitosanitarias y de inocuidad alimentaria del producto, o encargar a una institución con las calificaciones pertinentes que lleve a cabo la inspección y las pruebas.</p>	<p><input type="checkbox"/> cumple</p> <p><input type="checkbox"/> no cumple</p>	
<b>12. Control de plagas</b>					
12.1 Prevención y control de plagas cuarentenarias de preocupación para China	Memorando, Acuerdo y Protocolo sobre Inspección y Cuarentena de Granos de Café y Cacao sin tostar Exportados a China.	12.1 La empresa debe presentar la lista de plagas cuarentenarias de preocupación a la parte china, así como el sistema de monitoreo y los resultados del monitoreo.	1. La empresa debe tomar medidas efectivas durante la producción y el almacenamiento para evitar que los productos se infecten con plagas, monitorear las plagas de cuarentena que preocupan a China y mantener registros de monitoreo durante no menos de 2 años.	<p><input type="checkbox"/> cumple</p> <p><input type="checkbox"/> no cumple</p>	
12.2 Identificación de plagas	Memorando, Acuerdo y Protocolo sobre Inspección y Cuarentena de Granos de Café y Cacao Sin Tostar Exportados a China.	12.2 La empresa debe presentar registros de las plagas encontradas durante la producción y el almacenamiento, y los registros de identificación de las instituciones profesionales encomendadas.	1. La empresa debe tener la capacidad de identificar los organismos nocivos encontrados en el proceso de producción y almacenamiento, o encomendar a instituciones profesionales que realicen la identificación y hacer registros de trabajo, que deben guardar por no menos de 2 años.	<p><input type="checkbox"/> cumple</p> <p><input type="checkbox"/> no cumple</p>	

No.	Condiciones y bases	Requisitos de solicitud y documentos de certificación	Puntos claves de revisión	Juicios de cumplimiento	Nota
12.3 prevención y curación de plagas	Memorando, Acuerdo y Protocolo sobre Inspección y Cuarentena de Granos de Café y Cacao Sin Tostar Exportados a China	12.3 La empresa debe presentar registros de la implementación de medidas de control de plagas en las áreas de producción y almacenamiento.	1. La empresa debe implementar regularmente o cuando sea necesario, medidas de control de plagas en las áreas de producción y almacenamiento, y las medidas de control pertinentes deben registrarse y conservarse durante no menos de 2 años.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
12.4 Tratamiento de fumigación (si es necesario)	Memorando, Acuerdo y Protocolo sobre Inspección y Cuarentena de Granos de Café y Cacao Sin Tostar Exportados a China		1. El método de tratamiento de fumigación debe cumplir con los requisitos de la parte china, y las instituciones y el personal que implementan la fumigación deben tener las calificaciones o condiciones pertinentes.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
<b>13. Declaración</b>					
13.1 Declaración de la empresa	"Regulaciones de la República Popular China sobre la gestión de registro de empresas extranjeras de producción de alimentos importados " (Orden No. 248 de la Administración General de Aduanas de China), artículos 8,9		1. Debe estar firmado por la persona jurídica y sellado por la empresa.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	
13.2 Confirmación por la autoridad competente	"Regulaciones de la República Popular China sobre la gestión de registro de empresas extranjeras de producción de alimentos importados " (Orden No. 248 de la Administración General de Aduanas de China), artículos 8,9.		1. Debe estar firmado por funcionarios de la autoridad competente y sellado por la autoridad competente.	<input type="checkbox"/> cumple <input type="checkbox"/> no cumple	

Gerente General/Productor

Sello

Director de Inocuidad de Alimentos

Sello

**Anexo 2.**

**Declaration of Conformity of Ecuador (Exporting Country or Regional Authority) to Recommend Manufacturers to Register in China**

General Administration of Customs of the People's Republic of China (GACC):

Phytosanitary and Zoosanitary Regulation and Control Agency – AGROCALIDAD hereby recommends Cacao Beans (product category) manufacturing enterprise(s) to register in China and provides relevant materials.

It is hereby declared that the information of the recommended manufacturer(s) is true and complete and can meet the relevant regulations of China and Ecuador and the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food.

Thanks for your cooperation.

Ecuador

**Seal:**

**Date:**

**Anexo 3.**

**GUÍA DE APOYO PARA ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN A LA COORDINACIÓN GENERAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

No.	Requisitos de solicitud y documentos de certificación																										
1.2 Sistema de gestión	1.2. La gestión de la inocuidad de los alimentos, la gestión del personal, el uso de productos químicos, gestión de la trazabilidad. - Solicitar el último análisis de laboratorio de residualidad.																										
1.3 Organización de gestión	1.3 Organigrama de la empresa. - Listado del personal y de las actividades a cargo de cada uno. - Hoja de vida del responsable técnico del centro de acopio.																										
2.1 Selección del sitio y ambiente de la fábrica	2.1.1 Proporcionar plano del área de la fábrica e indicar los nombres de las diferentes áreas operativas.																										
2.2 Disposición de planta	2.2 Proporcionar un plano de la planta, marcando el flujo de personas, logística, flujo de agua, flujo de procesamiento y diferentes áreas de limpieza.																										
5.2 Origen de las materias primas	5.2.1 Resultados de análisis de laboratorio: 1.- "Límites estándar nacionales de seguridad alimentaria de bacterias patógenas en los alimentos" ( <a href="#">GB29921-2013</a> ): <a href="#">descarga de normativa</a> . Parámetros microbiológicos para <i>Salmonella</i> (Tabla 1). <table border="1" data-bbox="544 1182 1313 1406" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Alimento</th> <th rowspan="2">Índice de patógeno</th> <th colspan="4">Plan de muestreo y límite (si no está especificado / 25 g or / 25 ml )</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>M</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chocolate y Cocoa</td> <td><i>Salmonella</i></td> <td>5*</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><b>N/A para granos de café y cacao sin tostar.</b></p> 3. "Límites estándar nacionales de seguridad alimentaria de micotoxinas en los alimentos" ( <a href="#">GB 2761-2017</a> ). <a href="#">descarga de normativa</a> . Ver en el ítem 6.2 Control de micotoxinas. 4. "Límites estándar nacional de seguridad alimentaria de contaminantes en los alimentos" ( <a href="#">GB2762-2017</a> ). <a href="#">descarga de normativa</a> . Parámetros de contaminantes, de acuerdo al Apéndice A, donde se categoriza a los granos de café y cacao dentro de "Nut and Seed". <table border="1" data-bbox="469 1682 1386 1901" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Categoría de Alimentos (Nombre)</th> <th>Contaminante</th> <th>Límite (pb) mg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Table 1</td> <td rowspan="3">Plomo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Granos de café</td> <td>0.5*</td> </tr> <tr> <td>Granos (cacao)</td> <td>0.2*</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Nota 1:</b> * Datos actuales; el usuario deberá verificar algún cambio, modificación o directriz emitida por la Autoridad China al respecto.</p>	Alimento	Índice de patógeno	Plan de muestreo y límite (si no está especificado / 25 g or / 25 ml )				n	c	M	M	Chocolate y Cocoa	<i>Salmonella</i>	5*	0	0		Categoría de Alimentos (Nombre)	Contaminante	Límite (pb) mg/Kg	Table 1	Plomo		Granos de café	0.5*	Granos (cacao)	0.2*
Alimento	Índice de patógeno			Plan de muestreo y límite (si no está especificado / 25 g or / 25 ml )																							
		n	c	M	M																						
Chocolate y Cocoa	<i>Salmonella</i>	5*	0	0																							
Categoría de Alimentos (Nombre)	Contaminante	Límite (pb) mg/Kg																									
Table 1	Plomo																										
Granos de café		0.5*																									
Granos (cacao)		0.2*																									

	<p>5. "Estándar Nacional de Seguridad Alimentaria para Límites Máximos de Residuos de Pesticidas en los Alimentos" (GB 2763-2021). <a href="#">Descargue la normativa:</a></p> <table border="1" data-bbox="699 405 1157 629"> <thead> <tr> <th>Plaguicidas para Cacao*</th> <th>LMR (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clothianidin</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>Metalaxyl and metalaxyl-M</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Thiamethoxam</td> <td>0,02</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="699 674 1157 1263"> <thead> <tr> <th>Plaguicidas para Café*</th> <th>mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azoxystrobin</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Chlorpyrifos</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Clothianidin</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Cyproconazole</td> <td>0,07</td> </tr> <tr> <td>Flutriafol</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Glufosinate-ammonium</td> <td>0.2*</td> </tr> <tr> <td>Imidacloprid</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Propiconazole</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>Pyraclostrobin</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Tebuconazole</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Triadimefon</td> <td>0,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Lista de Ingredientes activos aprobados por el país, de acuerdo al registro de plaguicidas de la Coordinación de Registros de Insumos Agropecuarios de la Agencia; para los cultivos de cacao y café respectivamente; considerando que la normativa China (GB 2763-2021) solicita el control de otros i.a. adicionales que aún no se encuentran registrados y aprobados en el país. Por tanto, el interesado deberá estar pendiente de la normativa China (GB 2763-2021) y de la página de Registros de Insumos de la Agencia para verificar algún cambio en cuanto a los LMR.</p> <p>5.2.2 Trazabilidad de la materia prima comprada.</p>	Plaguicidas para Cacao*	LMR (mg/kg)	Clothianidin	0,02	Metalaxyl and metalaxyl-M	0,2	Thiamethoxam	0,02	Plaguicidas para Café*	mg/kg	Azoxystrobin	0,03	Chlorpyrifos	0,05	Clothianidin	0,05	Cyproconazole	0,07	Flutriafol	0,15	Glufosinate-ammonium	0.2*	Imidacloprid	1	Propiconazole	0,02	Pyraclostrobin	0,3	Tebuconazole	0,1	Triadimefon	0,5
Plaguicidas para Cacao*	LMR (mg/kg)																																
Clothianidin	0,02																																
Metalaxyl and metalaxyl-M	0,2																																
Thiamethoxam	0,02																																
Plaguicidas para Café*	mg/kg																																
Azoxystrobin	0,03																																
Chlorpyrifos	0,05																																
Clothianidin	0,05																																
Cyproconazole	0,07																																
Flutriafol	0,15																																
Glufosinate-ammonium	0.2*																																
Imidacloprid	1																																
Propiconazole	0,02																																
Pyraclostrobin	0,3																																
Tebuconazole	0,1																																
Triadimefon	0,5																																
<p>6.1 El establecimiento y operación del sistema HACCP (si aplica)</p>	<p>6.1.1 En caso de tener HACCP remitir la documentación indicada. En caso de no tener HACCP colocar no aplica -NA.</p>																																
<p>6.2 Control de micotoxinas</p>	<p>6.2.1 "Límites estándar nacionales de seguridad alimentaria de micotoxinas en los alimentos" (GB 2761-2017). <a href="#">descarga de normativa.</a> Parámetros de contaminantes, de acuerdo al Apéndice A, donde se categoriza a los granos de café y cacao dentro de "Nut and Seed".</p> <p style="text-align: center;"><b>N/A para granos de café y cacao sin tostar.</b></p> <p>6.2.2 Indicar el POE y POES para el control de micotoxinas.</p>																																
<p>6.3 Uso de aditivos alimentarios y fortificantes nutricionales (si aplica)</p>	<p>6.3 En caso de que aplique proporcionar el POE para manejo de Aditivos. Si no es pertinente realizar esta actividad seleccionar N/A.</p>																																

7.1 Limpieza y desinfección	7.1 Proporcionar: POES* de limpieza y desinfección.
8.1 Control químico	8.1 En el caso de utilizar otras sustancias químicas diferente a la fosfina durante el procesamiento de granos de cacao y café presentar:  POE* de productos químicos, aditivos alimentarios que debe describir:  Monitoreos, dosificaciones, almacenamiento.
8.2 Gestión de la contaminación física	Presentar un POE para mitigar la contaminación física.
10.1 Gestión de salud e higiene del personal	10.1 POE de control de salud de los empleados  Registro de capacitación de inducción al personal nuevo.
10.2 Formación del personal	10.2 Plan anual de capacitación al personal.  Registro de capacitación, con el siguiente contenido: nombre de los capacitados e identificación, tema, instructor, fecha.
10.3 Requisitos para administradores	10.3 Registros de capacitación sobre temas de capacitación de las normativas de inocuidad de AGROCALIDAD y normativa de China.
11. Inspección de producto terminado	11. POE de autoevaluación del sistema de Gestión de la Calidad de la empresa, presentar:  - Autoevaluaciones de los puntos aplicables,  - Resultados de análisis de laboratorio propios de la empresa o de laboratorios contratados.
13.1 Declaración de la empresa	1. Debe estar firmado por la persona jurídica y sellado por la empresa.
13.2 Confirmación por la autoridad competente	1. Debe estar firmado por funcionarios de la autoridad competente y sellado por la autoridad competente.

\*POE: Procedimientos Operativos Estandarizados

\*POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización

**Nota:** Los requisitos referentes a temas fitosanitarios serán proporcionados por la Coordinación de Sanidad Vegetal de acuerdo con la necesidad que se presente.