

Trasmissione elettronica
N. prot. DGISAN in Docspa/PEC



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti
e la nutrizione - Ufficio 2
Via Giorgio Ribotta 5- 00144 - Roma

Alle Regioni e Province autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
LORO SEDI

E p.c.

Alle Associazioni di Categoria
Settore carne

Oggetto: esportazione di prodotti a base di carne suina in Malesia

A seguito di segnalazioni concernenti la richiesta da parte delle Autorità malesi di documentazione aggiuntiva per l'esportazione di prodotti a base di carne suina, la scrivente Direzione Generale ha interessato la nostra Ambasciata che, tramite l'Ufficio ITA/ICE di concerto con la Delegazione UE di Kuala Lumpur, ha appurato che non è stata introdotta alcuna nuova normativa in materia.

A tal proposito è emerso che le Autorità malesi in passato avrebbero concesso agli importatori locali di prodotti italiani di ottenere l'import permit avvalendosi del solo certificato sanitario (concordato nel 2010 da questo Ministero della salute con il competente Ministero malese dell'Agricoltura e dell'Industria Agro-Alimentare) e, come confermato dalla Delegazione UE, le stesse Autorità avrebbero ripetutamente assicurato di pretendere la procedura standard solo con riguardo ai prodotti caseari, esentando di fatto i prodotti a base di carne di maiale.

Tuttavia nei mesi scorsi, non essendoci alcun accordo scritto in merito a tale esenzione, a seguito della comparsa di focolai di influenza suina in territorio malese, le Autorità locali hanno iniziato ad effettuare controlli più stringenti chiedendo, altresì, la puntuale applicazione della procedura standard che consente loro di verificare l'origine della carne suina ed evitare quindi che provenga da zone a rischio.

Il Dipartimento per i Servizi Veterinari (DVS) del Ministero dell'Agricoltura e dell'Industria Agro-Alimentare malese, nei giorni scorsi, ha inviato una nota all'Ufficio ITA/ICE di Kuala Lumpur (datata 30 dicembre 2019 con la quale sono stati chiariti alcuni aspetti riguardanti l'esportazione in Malesia dei suddetti prodotti).

In particolare il DVS ha precisato che la carne e i prodotti a base di carne di suino esportati dall'Italia devono provenire esclusivamente da impianti autorizzati dal medesimo Dipartimento e

che la procedura non si applica alle aziende di trasporti e agli stabilimenti per la conservazione della carne congelata.

Per quanto riguarda gli impianti di macellazione la comunicazione pervenuta da parte del nostro Ministero degli esteri, ipotizza l'esclusione dall'applicazione della procedura, quindi dal campo di applicazione della normativa, ma precisa che su questo aspetto verrà chiesta conferma al DVS, non appena riapriranno gli Uffici dopo la festività del capodanno cinese.

Alla citata nota del DVS malese sono allegate la Procedura generale per l'importazione di carne di maiale in Malesia (Annex 1); il questionario sulla valutazione del rischio, relativo al Paese di origine se l'importazione riguarda nuovi Paesi esportatori (Annex 2) e il modulo di domanda per l'esportazione di carni non Halal e prodotti a base di carne di maiale in Malesia (Annex 3). Unicamente quest'ultimo modello (che si allega in copia) deve essere compilato (in lingua inglese) dalle Ditte esportatrici e trasmesso, con il certificato e la documentazione necessaria, al Ministero della salute per il successivo invio alle Autorità malesi.

Nel rappresentare che lo scrivente Ufficio, la nostra Ambasciata e l'Ufficio ITA/ICE rimangono a disposizione delle aziende italiane e dei relativi importatori per assistenza e supporto nell'evasione delle pratiche (come auspicato dalle stesse Autorità malesi nella comunicazione in questione), si invitano le Autorità regionali in indirizzo e le Associazioni di categoria a dare ampia diffusione alle informazioni fornite con la presente nota.

per IL DIRETTORE GENERALE

*F.to Dr.ssa Alessandra Di Sandro

Referente/Responsabile del procedimento:

Dr.ssa Rosalba Matassa
Telefono: 06 5994.6763
E-mail: r.matassa@sanita.it

* "firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993



DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MALAYSIA
Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry Malaysia
Wisma Tani, Podium Block,
Lot 4G1, Precinct 4
Federal Government Administration Centre
62630 PUTRAJAYA, MALAYSIA Tel:
603-88702000 ; Fax: 603-88885755

APPLICATION FOR EXPORT
OF NON-HALAL AND PORK PRODUCTS TO MALAYSIA

Note:

This guideline sets out the information on slaughterhouse and/or non-halal meat and its products; processing establishment required by Department of Veterinary Services (DVS) of Malaysia for evaluation to export non halal meat and further processed non-halal animal products to Malaysia.

Please feel free to include any additional information and photograph to support your application

Inadequate/incomplete submissions may result in delays or disqualification of application.

All information submitted must be in English.

(A) Particulars of Establishment

(Please attach Factory Profile)

(1) Name of Establishment: _____

(2) Address: _____

Contact person _____

Contact Number _____

e-mail address _____

(3) If Premise is on lease please provide a copy of the leasing agreement.

(4) Company/Plant Registration No: _____
(Please attach Company Profile)

(5) Year Constructed: _____

(6) Total Land Area: _____

(7) Total Built-in Area: _____

(8) Types of Products Manufactured: _____
(Please attach Product Profile)

(9) a) List of Products intended for export to Malaysia: _____

b) Please indicate list of Products and countries products are exported besides Malaysia

(10) Source of Raw Material/Animals: _____

(Please attach List of Raw Materials and Suppliers of these Raw Materials.

If **imported** please submit Sanitary/Health/Origin Certificates issued by the exporting country's competent .

If raw material from **local source** attached accreditation certificate from competent authority for the farm freedom of diseases, practising Good Husbandary Practice, Antibiotic and chemical residue monitoring program dan result, SPS protocol practiced.)

i) Provides/districts from which the livestock are obtained for slaughter (if locally obtained).

ii) Whether company's farms, contracts farms or imported.

(Please attach name and addressess of farms)

iii) Whether Farm practice Good Agriculture Practices (GAP) and HACCP

(If Yes, To Attached the GAP and HACCP Plan for the Farm)

iv) Brief description of the livestock and products marketing system in country.

-
-
- (11) Establishment Approved for Export to: _____
(List the names of countries, dates of approval, types of products approved, year of first export, dates of most recent export. Attach copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country).
-
-

- (12) State Whether Establishment is a Service Abattoir or Used Exclusively by Company.
-

- (13) State whether you have a Quality Assurance Programme Yes/No.

If Yes please submit brief description;

- a) **Premise;** Building Exterior, Building Interior (Design, Construction and Maintenance; Lighting, Ventilation, Waste Disposal, Inedible Areas);
- b) **Sanitary Facilities;** Employee Facilities, Equipment Cleaning & Sanitising Facilities;
- c) **Water Supply,** Steam, Ice Quality & Supply;
- d) **Transportation;** Food Carriers, Temperature Control;
- e) **Storage;** Incoming Material Storage, Non-Food Chemical Receiving & Storage, Finished Product Storage;
- f) **Equipment;** Design & Installation, Maintenance & Calibration;
- g) **Personnel;** Training (Food Handling & HACCP), Hygiene & Health Requirements
- h) **Sanitation Program**
- i) **Pest Control Program**
- j) **Recall Program**

(B) Location and Layout of Establishment

- (1) Description of the Area Where Establishment is located:
(e.g. industrial, agricultural, residential and neighbouring factories etc.)
-

-
- (2) Layout Plan of Establishment including;
- i Location plan to be attached with application showing the nearest town.
 - ii Floor plan showing Machinery Layout,
 - iii Floor plan showing flow process by arrows from raw materials to finished products,
 - iv Floor plan showing workers entrance, movement into plant and processed areas and exiting.
 - v Separate rooms for different operations

- (3) Materials Used &
- Design Floor: _____
- Walls: _____
- Ceilings & _____
- Superstructures: Lighting: _____
- Ventilation System: _____
- Footbaths for entrance into slaughter/processing rooms/areas
- _____
- _____

(C) Water Supply/Ice

- (1) Source of water: _____
- (2) Chlorination: (Yes/No) _____
(If yes, state level in ppm): _____
- (3) Bacteriological examination: (method) _____
(frequency) _____
(records available): Yes/No _____
- (4) Ice making machine available in premises: Yes/No _____
If yes, capacity of machine: _____

Ice storage and capacity: _____

(D) Manpower

(Please attach Organisation Chart showing Designation and Names of Holders)

(1) Staff Information

(List the number, qualifications and names of professional, technical, general workers, etc. employed by establishment) (Attach List)

(2) Medical Examination and History

Are employees medically examined and certified fit to work in a food preparation establishment, prior to employment?: Yes/No _____

Annual Health Check and Records for Workers: Yes/No _____

Medical records of employee available?: Yes/No _____

(3) Uniforms/Attire

Uniforms: Yes/No _____

Boots: Yes/No _____

Gloves and face masks: Yes/No _____

Laundry *(in-plant or by contract)*: _____

(E) Slaughtering Premises

(1) Equipment

Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used.

(2) Slaughtering Procedures

(Attach process flowcharts)

Livestock slaughtered: _____

Brief description _____

Line speed _____

(3) Food Safety Programmes

Whether based on HACCP concepts or equivalent: (Yes/No) _____
(If yes, to attach the HACCP plan)

State whether testings done in-house or provided by a service laboratory:

If in-house, list facilities and tests: _____
(Attach a copy of manual)

Sampling and testing procedures: _____

Criteria for rejection/acceptance of carcasses/organs: _____

(4) Sanitation Standards Operating

Procedures: Brief description

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities

Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment

(5) Daily Throughput

Number of shifts: _____
Slaughter capacity (tonnes) per shift: _____
Number of working days per week: _____

(6) Capacity

Total annual slaughter capacity (tonnes): _____

(7) Meat Inspection

By Government Inspectors or Company's QC Staff: _____

Total number of inspectors, grade, qualification and training: _____

Number of inspectors per shift: _____

Inspection procedures: _____

(Attach a copy of the Inspection Manual)

Criteria of judgement: _____

(Attach a copy of the past condemnation record)

- (8) **Boning/Cutting Room**
Temperature control features: (Yes/No) _____
If yes, state temperature: _____
Capacity: _____

- (9) **Storage Facilities**
For packing/canning materials _____
For dry ingredients _____
For chemicals, disinfectants and other cleaning agents _____

(Attach copies of the latest records).

- (10) **Chillers/Freezers**
Numbers, type (static, air blast, etc. ammonia or freon), capacity:

- (11) **Offal Handling & Cooling Procedures**

- (12) **Waste Treatment/Disposal**
System of delivery of inedible/condemned products for
treatment System of waste treatment/disposal
System of effluent treatment/disposal
Designated disposal centre

Daily frequency of disposal for waste and effluent

(F) Processing/Canning Premises

- (1) **Source of Raw Materials**
List countries and Establishment Nos. of plants where Raw Materials are obtained
for processing/canning. *(Attach list)*

- (2) **Equipment**
Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used.

- (3) Processing Procedures
(Please attach process flowcharts of each product)

Brief description of type of products and processing/canning methods:

(including time and temperature of processing/canning) _____
(Attach List)

- (4) Food Safety Programmes

Whether based on HACCP concepts or equivalent: (Yes/No) _____

(If yes, attach the HACCP plan)

State whether testing done in-house or provided by a service laboratory:

If in-house, list facilities and tests: _____

(Attach a copy of manual)

Sampling and testing procedures: _____

Criteria for rejection/acceptance of products/raw materials:

- (5) Sanitation Standards Operating

Procedures Brief description.

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities

Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment.

- (6) Daily Throughput

Number of shifts: Production _____

(tonnes) per shift: _____

Number of working days per week: _____

- (7) Capacity

Total annual production (tonnes) of each product: _____

(8) Storage Facilities

For packing/canning materials _____

For dry ingredients _____

For chemicals, disinfectants and other cleaning agents: _____

(Attach copies of the latest records)

(9) Chillers/Freezers

Numbers, type (static, air blast, etc./ammonia or freon), capacity:

(10) Waste Treatment /Disposal

System of delivery of inedible/condemned products for treatment:

System of waste treatment/disposal:

System of effluent treatment/disposal:

Designated disposal centre:

Daily frequency of disposal for waste and effluent:

(G) Welfare/Washing Facilities

Staff canteen(s) _____

Toilets Lockers _____

Changing rooms _____

Shower facilities _____

Hands-free operated features for taps and toilet _____

flush Disposal towels and hand disinfectant _____

(H) Photographs, brochures, annual reports, and other relevant information on the establishment: *(To submit together with this report)*

(J) Declaration by Establishment

I declare that the information given above are true and correct. The company undertakes to comply with all requirements of the approval authority of the importing country

Signature

Name and Designation

Date

Company Name and
Stamp

Witness to Signatory

Signature

Name and Designation

Date

Company Name and
Stamp

(K) To be filled by the Veterinary / Regulatory Authority of Exporting Country

Comments :

Name : _____

Designation of Veterinary / Regulatory Authority : _____

Signature and Official Stamp

Date

(L) For Official Use Only (DVS Malaysia)

Comments :

Name :

Designation of DVS Officer :

Signature and Official Stamp

Date

Fiorenza Anfuso

Da: Fiorenza Anfuso
Inviato: martedì 11 febbraio 2020 15:46
A: 'patrizia.bragagna@aulss1.veneto.it'; 'pierangelo.sponge@aulss1.veneto.it';
'lucio.maculan@aulss7.veneto.it'; 'food.export@aulss7.veneto.it';
'norberto.righetto@aulss8.veneto.it'; 'stefano.ferrarini@aulss8.veneto.it';
'jacopo.beltrame@aulss2.veneto.it'; 'ernesto.pascotto@aulss2.veneto.it';
'gianluca.diquattro@aulss2.veneto.it'; 'paolo.zanin@aulss2.veneto.it';
'Denis.Marchesan@aulss4.veneto.it'; 'piero.vio@aulss3.veneto.it';
'giovanni.basso@aulss3.veneto.it'; 'mirco.volpin@aulss3.veneto.it';
'roberto.farinabusetto@aulss6.veneto.it'; 'sviaoa@aulss6.veneto.it';
'stefano.gatti@aulss6.veneto.it'; 'renato.cestari@aulss6.veneto.it';
'pierandrea.nicoli@aulss5.veneto.it'; 'tiziano.rossin@aulss5.veneto.it';
'stefania.sparesato@aulss5.veneto.it'; 'paola.barbisio@aulss9.veneto.it';
Cc: 'giampaolo.moretti@aulss9.veneto.it'; 'silvano.tassini@aulss9.veneto.it';
'damiano.comin@aulss1.veneto.it'; 'veterinario.fe@aulss1.veneto.it';
'Fabrizio.DeStefani@aulss7.veneto.it'; 'massimo.cataldi@aulss8.veneto.it';
'veterinaria.asolo@aulss2.veneto.it'; 'servet@aulss4.veneto.it';
'veterinario.alimenti@aulss3.veneto.it'; 'stefano.zelco@aulss3.veneto.it';
'paolo.franceschini@aulss3.veneto.it'; 'patrizia.buratti@aulss3.veneto.it';
'svia@aulss6.veneto.it'; 'veter.ro@aulss5.veneto.it'; 'antonio.crepaldi@aulss5.veneto.it';
'vetdistretto2aia@aulss9.veneto.it'; 'riccardo.murari@aulss9.veneto.it';
'pierangelo.zanotto@aulss9.veneto.it'; 'servizioveterinario@aulss9.veneto.it'; Michele
Brichese
Oggetto: Export Malesia prodotti a base di carne suina - nota prot. 0003578_52286_2020
Allegati: annex 3 carne suina completo.pdf; 003578_52286_exp_PBC_2020.pdf
Priorità: Alta

Gentili colleghi buongiorno,
si anticipa la nota del Ministero della salute in relazione all'esportazione di prodotti base di carne suina in Malesia.
prot. n. 0003578 del 04/02/2020 con oggetto:

- *Esportazione di prodotti a base di carne suina in Malesia*

Si precisa che l'allegato "Annex 3" è completo.

Seguirà nota protocollata

Cordiali saluti
Fiorenza Anfuso

Da: Matassa Rosalba [mailto:r.matassa@sanita.it]
Oggetto: export Malesia nota prot. 0003578-04/02/2020-DGISAN-MDS-P
Priorità: Alta

Gentili colleghi,

in riferimento alla nota richiamata in oggetto si ritrasmette l'annex 3 completo delle pagine mancanti nell'invio tramite pec e già trasmesso con precedente mail del 14 gennaio c.a.; si ribadisce che questo è l'unico allegato da compilare e trasmettere, insieme alla domanda e al certificato ufficiale di sopralluogo (verbale), allo scrivente Ministero ai fini dell'autorizzazione all'inserimento in lista da parte delle Autorità malesi.

Cordiali saluti,

Rosalba Matassa