

Segnatura di protocollo

Numero di protocollo: 288287

del: 14/06/2024

Oggetto: Nuove procedure export Hong Kong

Mittente: Ministero della Salute

Numero allegati: 2

Nome file allegati: Annex III Assessment template for adding new plant under plant-based system.pdf
nota regioni pa ass nuove indicazioni iscrizione lista.pdf

Trasmissione elettronica
N.
prot. DGISAN in Docsa/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
Servizi Veterinari

Alle Associazioni di categoria Settore carne - L CAR

Alle Associazioni di categoria Settore Avicolo - L AVI

Oggetto: Nuove procedure per l'esportazione dall'Italia verso Hong Kong

La nostra Ambasciata presso HK ha comunicato che il Centre for Food Safety – CFS, non provvederà più ad inserire direttamente gli elenchi dei nuovi stabilimenti, che venivano trasmessi periodicamente dalle Autorità sanitarie italiane, senza una preventiva valutazione dei requisiti degli stessi in quanto sono state recepite le nuove regole previste dal *Protocollo d'importazione degli alimenti* del 1° luglio 2023.

In base al suddetto protocollo l'inserimento in lista di nuovi stabilimenti di carne bovina/suina/pollame nonché le modifiche relative a stabilimenti già approvati, quali l'ampliamento delle attività (macellazione, lavorazione e/o sezionamento) o della gamma di prodotti alimentari esportati, necessiterà dell'autorizzazione da parte del CFS di HK. A tal fine le nuove istanze, per ogni singolo stabilimento, dovranno essere corredate di informazioni aggiuntive, oltre al nome, indirizzo, numero di approvazione dello stabilimento, e di specifica documentazione; solo a seguito dell'esito favorevole della valutazione della documentazione trasmessa, da parte del CFS, lo stabilimento sarà inserito nell'elenco degli impianti abilitati all'esportazione verso HK.

Si trasmette in allegato il modello di domanda da compilare in ogni sua parte che, corredata di tutta la documentazione richiesta, dovrà essere inoltrata allo scrivente Ministero tramite le Autorità sanitarie territorialmente competenti.

Si coglie l'occasione per informare le Autorità sanitarie in indirizzo e le Associazioni di categoria del settore carne (bovina/suina/pollame) che anche gli stabilimenti che hanno già presentato istanza d'iscrizione in lista ma che ad oggi non risultano presenti nell'elenco pubblicato sul sito del CFS, su indicazione di quest'ultima Autorità, per poter essere abilitati all'esportazione verso HK dovranno provvedere a integrare la propria istanza con le informazioni e i documenti mancanti, utilizzando il modello allegato.

Si resta a disposizione per ogni eventuale chiarimento.

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO
*Dr. Pietro Noè

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

Application for export of meat/ poultry to Hong Kong

1. Establishment information

- 1.1 Name of the establishment
- 1.2 Address of the establishment
- 1.3 Approval number of the establishment
- 1.4 Types of meat/ poultry to be exported into HKSAR
- 1.5 Activities carried out in the establishment
 - slaughterhouse
 - cutting plant
 - processing plant
 - cold store
- 1.6 Production / storage capacity of the establishment

2. Location and lay-out of establishment

- 2.1 Area where the establishment is located (description + pictures)
- 2.2 Floor plan of the establishment
 - 2.2.1 Showing rooms for different operations and machinery lay-out
 - 2.2.2 Showing personnel flow
 - 2.2.3 Showing process / products flow
- 2.3 Materials used
 - 2.3.1 Floor:
 - 2.3.2 Walls:
 - 2.3.3 Ceiling:
 - 2.3.4 Lighting:
 - 2.3.5 Ventilation:

3. Water supply

- 3.1 Source of water
- 3.2 Treatment of the water
- 3.3 Examination of the water
 - 3.3.1 Frequency

- 3.3.2 Item analyzed
- 3.3.3 Results (attach latest reports)

4. Staff

- 4.1 Organization chart of the establishment
- 4.2 Staff information: list number and qualifications of employees
- 4.3 Staff hygiene
 - 4.3.1 Uniform: brief description
 - 4.3.2 Laundry (in plant or by contract):
 - 4.3.3 Sanitary facilities: brief description employee facilities, equipment cleaning & sanitizing facilities
- 4.4 Training program (brief description)

5. Slaughtering / cutting / processing process

- 5.1 Description of the process (attach flow charts)
- 5.2 Food safety program
 - 5.2.1 HACCP (plan, list of CCP and PA, analyses carried out)
 - 5.2.2 Certificate of HACCP, ISO of the establishment, etc.
 - 5.2.3 Others
- 5.3 Description of Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)
- 5.4 Description of GMP
- 5.5 Description of temperature control

6. Waste treatment/ disposal

7. Pest control

- 7.1 Pest control program: brief description + lay-out map of pest control points
- 7.2 Results (attach latest pest control reports)

8. Traceability system

- 8.1 Product traceability (from raw materials to final product)
- 8.2 Recall procedure

9. Supporting material

Attach video of the establishment showing the facilities available for the slaughtering / handling / processing / production / storage / transport.

10. Additional information for establishment with slaughtering activity

10.1 Guidelines and procedures for disease prevention at the slaughterhouses

10.2 Source of animal and the animal identification method

10.3 Guidelines and procedures for animal Holding, stunning and bleeding and its respective animal welfare control

10.4 Ante-mortem inspection procedures and type of animal disease detected in the slaughterhouse for the last 2 years.

10.5 Post-mortem inspection procedures

(a) For beef, guidelines and procedures for the removal of SRM (for Control/ undetermined BSE risk countries);

(b) For pigs, procedures for detection/removal/destruction of trichinella and lab testing results (compression method/ digestion method) for the last 2 years ;

(c) Carcass and offal discard record and its investigation reports for the last 2 years;

10.6 Details of Laboratory testing Programme and its record for the last 2 years.

10.7 Official Inspection Report for the last 2 years.