ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des matières premières** **Bureau des établissements de production et de transformation** Adresse: 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par: A. Maillard/C. Bastien Tél.: 01-49-55-84-01/ 84-96 Réf. interne: SDSSA/AM/CB	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8231** **Date: 27 septembre 2004** Classement: EI32MY.1, E132MY.165 E132MY.2

Date de mise en application: Immédiate
Abroge et remplace:
Date limite de réponse: Aucune
Nombre d'annexe: 0 5
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet: Conditions d'exportation de produits carnés vers la Malaisie ainsi que les oeufs et les ovoproduits.

Bases juridiques: Note de service DGAL/SDHA/N2003 n°-8162 du 30 septembre 2003 *récapitulant les conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles, et de produits à base de viandes.*

MOTS-CLES: Malaisie -exportation -viandes fraîches -produits à base de viande - ovoproduits.

Résumé: Cette note expose les modalités d'exportation de certaines denrées animales ou d'origine animale vers la Malaisie et détaille les exigences spécifiques que doivent respecter les établissements candidats à l'exportation, au-delà de l'agrément pour la mise sur le marché communautaire.

Destinataires	
Pour exécution: Directeurs départementaux de services vétérinaires	Pour information: Préfets DDAF/DRAF Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires Directeur de l' Ecole nationale des services vétérinaires Directeur de l'INFOMA

Vous trouverez, ci-joint, l'ensemble des conditions d'exportation de viandes fraîches, de préparations de viandes et de produits à base de viande ainsi que des œufs et des ovoproduits vers la Malaisie. Ce document destiné à vos services, dans le cadre de l'instruction des demandes d'agrément des établissements pour l'exportation vers la Malaisie servira également de référentiel aux professionnels concernés qui devront s'y conformer en tous points. En ce sens, vous voudrez bien en assurer auprès d'eux la plus large diffusion.

Il convient par ailleurs d'insister sur le strict respect préalable et indispensable de toutes les exigences communautaires, pour que la demande d'un établissement puisse recevoir un avis favorable de votre part.

Cette note ne prend pas en compte les exigences en matière d'inspection du rite religieux «halal» qui, bien que les autorités malaisiennes y attachent une importance particulière, restent en dehors de vos attributions. Néanmoins il vous appartient d'inspecter, sous l'angle sanitaire, les comportements du sacrificateur (tenue vestimentaire, lavage des mains, désinfection des outils, etc…)

I Produits pouvant être exportés

A) Espèces autorisées

- Petits ruminants (mouton, chèvre)
- Porc
- Volailles [1]: *les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites*
- Lapin
- Gibiers d'élevage: *les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que ceux visés au point 1.2* [2]
- Gibiers sauvages [3]: *les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier selon la législation applicable dans l'État membre concerné, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage, et les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine.*

B) Denrées pouvant être exportées

- Viandes fraîches
- Préparations de viandes et viandes hachées
- Produits à base de viandes
- Œufs et ovoproduits

L'exportation de viande bovine et de produits de viande bovine vers la Malaisie reste suspendue en raison de l'existence, en France, de cas d'encéphalopathie spongiforme bovine.

II Procédure de demande d'agrément

A) Cas des denrées contenant du porc ou du sanglier

Les denrées contenant du porc, sous quelque forme que ce soit et dans n'importe quelle proportion, sont destinées au marché malaisien dit «non halal». Les autorités sanitaires malaisiennes autorisent l'importation de ces produits sous réserve que:

[1] RÈGLEMENT (CE) N°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*, Annexe I point 1.3
[2] RÈGLEMENT (CE) N°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril , Annexe I point 1.2 : « "ongulés domestiques": les animaux domestiques des espèces bovine (y compris Bubalus et Bison), porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques »
[3] RÈGLEMENT (CE) N°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*, Annexe I point 1.5

- L'établissement de fabrication soit agréé pour la mise sur le marché communautaire de ces denrées;
- L'opérateur malaisien possède, avant toute importation, une licence d'importation délivrée par les autorités sanitaires malaisiennes (Departement of veterinary services: DVS).

Les services vétérinaires malaisiens se réservent toutefois le droit d'inspecter, si nécessaire, l'abattoir ou l'atelier de transformation de porc ou de sanglier avant la délivrance de la licence d'importation.

Par ailleurs, l'étiquetage des denrées destinées à l'exportation doit faire apparaître, dans la composition, l'ingrédient issu du porc (ou de sanglier) de telle sorte que le produit présente sans équivoque l'indication de son statut «non halal». Cette mention doit être également reportée sur le certificat sanitaire par la mention: «viande contenant du porc» ou «viande non halal»

B) Cas des denrées ne contenant pas de porc ou de sanglier: Dossier d'agrément

Quel que soit le site de production ou de transformation, ces denrées doivent obligatoirement avoir obtenu la certification «halal». Pour cela, la première étape consiste dans l'obtention par le professionnel d'une certification «halal» auprès d'une représentation islamique en France, reconnue par le Département des Affaires Islamiques de Malaisie (JAKIM). Les organismes français certificateurs du culte arabo-islamique figurent à l'annexe I de cette note. Cette conformité n'est pas à démontrer par le professionnel mais sera examinée par les inspecteurs sanitaires malaisiens lors de leur visite.

Par ailleurs, les autorités malaisiennes exigent l'agrément de toute la filière de production (abattoir, atelier de découpe, atelier de transformation). L'industriel devra donc s'assurer que les matières premières utilisées pour les produits destinés au marché malaisien proviennent d'établissements eux-mêmes agréés par l'autorité sanitaire du pays importateur.

La seconde étape, nécessite la transmission aux autorités sanitaires malaisiennes d'un ensemble de documents relatifs d'une part à l'établissement de production et d'autre part au rite religieux «halal».

Le dossier d'agrément doit comporter les pièces suivantes complétées par l'exportateur:

1) Dans le cas général:

- l'attestation d'engagement du professionnel tel que le précise la note de service DGAL/SDSSA/N2003/N° 8162 du 30 septembre 2003 *récapitulative des instructions relatives aux conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles et de produits à base de viande;*
- le formulaire d'agrément dûment complété (en français et en anglais) que vous trouverez à l'annexe II GB et à l'annexe II FR ci-jointe (Application for export of meat, poultry, milk, egg and products to Malaysia);
- le formulaire relatif à la certification «halal» (Application form for halal certification); annexe IV GB ci-jointe.

2) Cas particulier d'un abattoir de volailles et d'animaux de boucherie (document supplémentaire à fournir)

- Le formulaire relatif aux abattoirs (information on livestock/poultry abattoirs); annexe III GB ci-jointe.

Vous transmettrez l'ensemble des documents demandés ci-dessus à la Direction Générale de l'Alimentation, Sous direction de la sécurité sanitaire des aliments acccompagné de l'avis favorable du directeur des services vétérinaires. (Cf.: la note de service DGAL/SDSSA/N2003-n° 8162 du 30 septembre 2003).

Note:

1) Le formulaire d'agrément, traduit en français, prévu à l'annexe II FR, doit être également complété et envoyé à la Dgal.

2) Seul le point K de l'annexe II GB et de l'annexe II FR sera complété et visé par vos services[4].

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous la synthèse des documents demandés et qui doivent être remplis par l'exportateur.

Etablissements candidat à l'agrément	Denrées contenant du porc ou du sanglier	Denrées ne contenant pas de viandes de porc ou de sanglier
Abattoir de volailles ou d'animaux de boucherie	Pas de dossier	-L'attestation d'engagement du professionnel -Le formulaire d'agrément (annexe II GB) en anglais -Le formulaire d'agrément (annexe II FR) en français -Le formulaire relatif aux abattoirs (annexe III GB) -Le formulaire relatif à la certification «halal» (annexe IV GB)
Atelier de découpe, atelier de fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes, de produits à base de viande ainsi que les établissements de production d'œufs et d'ovoproduits	Pas de dossier	-L'attestation d'engagement du professionnel -Le formulaire d'agrément (annexe II GB) en anglais -Le formulaire d'agrément (annexe II FR) en français -Le formulaire relatif à la certification «halal» (annexe IV GB)

A titre informatif, vous trouverez également les modèles en français des annexes III, IV et V.

C) Visite préalable à l'agrément

L'agrément à l'exportation requiert la visite conjointe de l'établissement de fabrication d'un inspecteur du département vétérinaire malaisien (DVS) et d'un représentant du culte islamique pour les établissements fabriquant des denrées ne contenant pas de porc ou de sanglier.

Cette visite en France a pour objet le contrôle de la mise en place de la réglementation communautaire, notamment en ce qui concerne les procédures HACCP, l'hygiène du personnel et la traçabilité des produits. Elle comporte également une partie liée à l'application des exigences relatives au rite religieux.

Par ailleurs, les experts malaisiens sollicitent à chaque visite d'agrément la présence de l'inspecteur vétérinaire en charge de l'établissement ainsi que du représentant de l'organisme islamique chargé de la certification «halal».

Dans le cas d'une demande d'exportation de produits à base de viande, la visite doit comprendre l'inspection de l'atelier de transformation de viande mais également de l'abattoir ou de l'atelier de découpe fournisseur en matières premières.

Suite à la visite d'expertise, l'établissement ne sera autorisé à exporter ses produits qu'après avoir obtenu confirmation officielle de son agrément par les autorités malaisiennes. L'agrément de l'établissement est valable jusqu'à nouvel avis ou jusqu'à la prochaine inspection en France des autorités malaisiennes.

III Documents exigés à l'exportation

A) Cas des produits contenant du porc ou du sanglier

Les produits doivent être accompagnés à chaque expédition du certificat sanitaire correspondant (Cf.: le site Expadon ou le bureau de l'exportation pays tiers, MCSI).

[4] Point (K) Zone à remplir par l'autorité officiel du pays exportateur. (nom de l'inspecteur, titre, date, signature et tampon officiel)

Par ailleurs, l'étiquetage des produits doit faire apparaître, dans la composition, l'ingrédient issu du porc ou du sanglier de telle sorte que les produits présentent sans équivoque l'indication de son statut «non halal». Cette mention doit être également reportée sur le certificat sanitaire par la mention: «viande contenant du porc» ou «viande non halal»

B) Cas des produits ne contenant pas de viande de porc ou de sanglier

Pour les viandes ne contenant pas de viande de porc ou de sanglier, les produits doivent être accompagnés à chaque expédition:

- du certificat sanitaire correspondant (Cf.: le site Expadon ou le bureau de l'exportation pays tiers, MCSI).
- d'un certificat «halal» (Annexe V GB) que le professionnel se chargera d'obtenir auprès d'un représentant de l'organisme certificateur responsable de l'inspection de son établissement (annexe I).

IV Documentation sur la réglementation Malaisienne

- La documentation relative à l'exportation peut être demandée au DVS à l'adresse suivante:

Department Of Veterinary Services, (DVS)
8 & 9th Floor, Wisma Chase Perdana,
Damansara Heights, Off Jalan Semantan,
50630 Kuala Lumpur, Malaysia

Tel: (603) 2094 0077
Fax: (603) 2094 0092

ou, consultée à l'adresse internet suivante:

http://agrolink.moa.my/jph/dvs/import/

- Vous trouverez également des informations relatives à l'exportation de produits carnés vers la Malaisie sur le site des Missions économiques à l'adresse suivante:

www.dree.org/malaisie

V Liste des établissements français agréés Malaisie

La mise à jour au 1er juin 2004 de la liste des établissements français agréés pour l'exportation vers la Malaisie figure à l'annexe VI de cette note.

La Directrice Générale Adjointe

C.V.O.

Isabelle CHMITELIN

ANNEXE I:

Organismes islamiques reconnus par les autorités malaisiennes pour la certification «halal» des établissements français exportateurs vers la Malaisie.

1) **Association Finistérienne pour la Culture Arabo-Islamique**
7 Allée Louis Hemon
29280 Plouzane

2) **Association Rituelle de la Grande Mosquée de Lyon**
146, Boulevard PINEL
69008 LYON

Ces organismes sont agréés pour une période de 3 ans à partir du 1er janvier 2004.

ANNEXE II GB : Formulaire d'agrément vétérinaire pour l'exportation de viandes fraiches de préparations de viandes, de viandes hachées et de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles vers la Malaisie ainsi que les œufs et les ovoproduits.

DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MALAYSIA
8 & 9 Floor, Wisma Chase Perdana,
50630 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel: 603-2540077; Fax: 603-2535804

APPLICATION FOR EXPORT OF MEAT, POULTRY, MILK, EGG AND PRODUCTS TO MALAYSIA

Note:

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

To be filled up by applying abattoir and endorse by the certifying ***Veterinary / Regulatory Authority of Exporting Country***

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

Inadequate/incomplete submissions may result in delays in processing.

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) Products intended for export: _____
(Please indicate which country)

_____

(10) Source of Raw Material (Livestock/Poultry/Meat/Milk/Eggs etc): _____

(*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 authority and if the imported product is of Halal status, please attach Halal Certifcates from the Approved Authority*
*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.)*

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

Whether company's farms, contracts farms or imported.

Brief description of the livestock/poultry and products (meat, poultry, eggs and milk) 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/poultry 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, name of the authority that certified it.)*

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 carcases/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 Throughout

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 (meat/poultry)

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

_____

(*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 authority and if the imported product is of Halal status, please attach Halal Certifcates from the Approved Authority*
*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.)*

(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 Throughout
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 under-takes to comply with all requirements of the approval authority of the importing country

_____
Signature

_____ Company Name and
Name and Designation Stamp

_____
Date

Witness to Signatory

_____
Signature

_____ Company Name and
Name and Designation Stamp

_____
Date

(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

Annexe III GB: Informations relatives à la certification «halal» dans les établissements d'abattage d'animaux de boucherie et de volailles

DEPARTMENT OF ISLAMIC DEVELOPMENT, MALAYSIA
6th. Floor, Blok 7 Parcel D, Federal Government Administration Centre, 62502 Putrajaya, Malaysia
Tel: 00 603 88891994 Fax: 00 603 88891993 http://www.islam.gov.my

INFORMATION ON LIVESTOCK / POULTRY ABATTOIRS

(To be filled up by applying abattoir and endorse by the certifying islamic organisation of the exporting country)

Particulars of Establishment. Please attach Plant Profile

Name of Establishment: ……..……..…..……..……

Registration/ Establishment No: ……..……..…..……..……

Year of Establishment: ……..……..…..……..……

Plant Address: ……..……..…..……..……

……..……..…..……..……

Tel: ……..…… Fax: ……..…… E. Mail: ……..……

Head Office Address: ……..……..…..……..…..…

……..……..…..……..……

Tel: ……. …… Fax: ……..……..… E. Mail: ……..……..……

Contact Person: ……..……..…..……

Tel: ……. …… Fax: ……..……..… E. Mail: ……..……..……

Land Area:…… Built area: ……

Status of Inspection:

☐New Reinsp☐tion Adding new p☐ducts

Last inspection…… by ……

Result of inspection ☐ Halal N☐n-halal

Islamic institution/ Organization who certified halal. Attach copy of halal certificates

No.	Islamic Institution/ Organization	Date of Approval

Animals slaughtered

☐ Cattle ☐ Buffaloes ☐ Sheep ☐ Goats
☐ Deers ☐ Calves ☐ Chicken ☐ Ducks
☐ Turkey ☐ Ostrich ☐ Geese

Others specify: ……..……..…..……..……..……..……..

Method of slaughter

Halal only ☐ Non-halal ☐ Both types-halal & Non-halal ☐

Product Brand Names & Markets

No.	Brand Names	Market

Source of Livestock/ Poultry

Livestock/ poultry to be slaughtered are obtained from:-

Company's-owned farms ☐ Contract basis farmers ☐ Imported ☐

If imported, what are the countries: …….

……..…..……

……..…..……

……..…..

State whether this abattoir gives services to

Other enterprenuers ☐ Used exlusively by the company ☐

Stunners used

No.	Type of Stunner	Model	Voltage (AMPS)	Duration (Second)
1	Mushroom gun			
2	Electrical Water Bath for poultry			
3	Electrical stunner			
4	Mechanical stunner			
5	Pnumatic Air Gun			
6	No stunning			

Method of Slaughter: Manual ☐ Mechanical ☐

Condition of animals before slaughtering/ after stunning

……..…...……

Condition of animals prior to immersion in hot water and before dressing

……..…...……

……..…...……

Creterias of rejection/ acceptance of slaughter

……..…...……

……..…...……

……..…...……

……..…...……

Capacity of Production

No.	Particulars	Waitage
1	Total Animals Slaughtered daily	animals/birds
2	Line speed per hour	animals/birds
3	Number of shifts	shift
4	Working hours per shift	hours
5	Working days per week	days

Manpower

Management: **Non Muslims** ☐ **Muslims** ☐
Processing: **Non Muslims** ☐ **Muslims** ☐

Supervisors …….. Checkers …….

Number of slaughtermen and their qualifications Attach photostate copy of certificates

No.	Name	Qualification	Nationality

Medical Examination

Are employees medically exmined and certified fit to work in the establishment prior to employment?

☐ Yes ☐ No

Annual health check-up and records for workers

☐ Yes ☐ No

Uniforms/ attire for workers

Uniforms ☐ Boots ☐ Gloves ☐ face & head masks ☐

Product Users

Domestic ……..……% Export: ……..……..%

Current Markets

No.	Country	Brands	Amount %

Malaysian Market: …… % Type of products:……

Who are the importers

……..…..……

……

……

……

General Equipment

No.	Particulars	Numbers	Capacity	Total Capacity
1	Chillers			
2	Plate Freezers			
3	Blast Freezers			
4	Cold Rooms			
5	Laboratory			
6	Veterinary Services offiers			
7	Rendering Plant			
8	***Waste Treatment Plant***			
9	***Packaging***			
10	Transportation			

Water Supply: Public ☐ Local Municipality ☐ Private ☐

If private: ☐ from underground/ deep wells ☐ River/ surface ☐

Water Treatment: ☐ Yes No

Water storage: …… liters at one time

Staff Facilities:

Permission for Jumaat prayers ☐
Praying Room ☐
Hostel ☐
Staff Canteen ☐
Bathrooms ☐
Laundry ☐

Quality Assurance

ISO 9002 ☐ ISO 1400 ☐ HACCP ☐ GMP ☐ Sterlab ☐

State whether you have Quality Assurance Programme.

Cleaning Programme ☐
Waste Treatment Programme ☐
Pest Control Programme ☐
Hygiene Training Programme Food Handling ☐

Accreditions and Awards Gained. Attach photostate copy of certificates

No.	Accreditions/ Awards	Accreditors	Year Gained
1			
2			
3			
4			

Supporting Documents

Photographs, brochures, annual report and other relevent information on the establishment to submit together with this report.

……..…..……

Declaration of the Abattoir

I do hereby declare that all the information given and the documents attached are true to the best of my knowledge.

……...……

( )
Signature & Name of The Applicant **Stamp/ Seal**

Date:…….

Declaration of the Halal Monitor

In the name of Allah Almighty I/we hereby do declare that we will responsible to monitor the plant and the semi-annual reports of every Jun and December will be submitted directly to The Department of Islamic Development, Malaysia. Failure to do so I solemnly consent the Appointment as Halal Monitor will be terminated.

……...……

( )
Signature & Name of The Applicant **Stamp/ Seal**

Date:…….

For JAKIM Official Use Only

Date of Application received:……. Received by:…….....…….

Reviewed by:…….……. Revision by Head Unit:……..……...

Inspection Date:…… Approval Status:……

Verification by Recommendation committee …….

Certificate Issuance Date:……. Date of Expiry:…….

Annexe IV GB: Formulaire de certification «halal» de l'entreprise

JABATAN KEMAJUAN ISLAM MALAYSIA (JAKIM)

DEPARTMENT OF ISLAMIC DEVELOPMENT

Tingkat 6, Block 7, Parcel D, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62502 Putrajaya, Malaysia
Tel: 03 8889 1994 Fax: 03 8889 1993 http://www.islam.gov.my

BORANG PERMOHONAN PENSIJILAN HALAL

APPLICATION FORM FOR HALAL CERTIFICATION

PRODUK *PRODUCT*

Segala keterangan di dalam borang ini adalah **SULIT**

All information supplied in this form are treated with strict confidentiality

1. PARTICULARS OF APPLICANT AND FACTORY

Name of Company / Applicant	***Company Registration No.***	Type of Business: *Please specify:* Manufacturing / Subcontracting / Trading
Factory Address / Production Premise Tel No. Fax No		Turnover per year: Size of premise: mps/kps* *m² / ft²* Operating hours:
Office Address (if different from above) Tel No. Fax No		No of Shifts: Contact Person: Designation: Tel No. E-mail

2. PARTICULARS OF PERSONNEL ASSIGNED FOR HALAL MATTERS

Name	IC No	Designation	Working hours
Kindly include telephone no. and e-mail.			

3. NO. OF EMPLOYEES

	Management	Production
Muslim	☐ person (s)	☐ person (s)
Non-Muslim	☐ person (s)	☐ person (s)

4. PRODUCTS MANUFACTURED IN FACTORY

Halal Products Only ☐ Halal and non halal products ☐ Not sure ☐

5. FACTORY MANUFACTURES PRODUCTS:-

Exclusively for own company ☐ Co-manufacturer for other companies ☐

6. MARKETS FOR PRODUCTS FROM FACTORY:-

Domestic ☐ % Export ☐ %

7. PRODUCTS APPLYING FOR HALAL CERTIFICATION

(Product(s) manufactured on the same process and filling line can be listed under 1 application)

No	Product	Brand	JAKIM's certification New / Renew (For renewal, please state expiry date)	Halal certified by other Islamic agency Yes / No*

*If product has been certified Halal by other Islamic agency, please state:

Name and address of Islamic agency :

Tel No. :
Fax No. :
E-mail :

Is equipment and utensils used to process and fill above products also being used to process and fill products containing ingredients of porcine e.g. Pork, gelatine, fat, emulsifier?

☐ Yes ☐ No

8. FLOWCHART

Please attach process flowchart.

9. RAW MATERIALS

Ingredients	Brand	Name and Address of Manufacturer	Halal status		
			Yes		
			JAKIM	Other Islamic Bodies	None

10. PACKAGING MATERIALS

Type of packaging material used.

11. QUALITY ASSURANCE, SANITATION AND HYGIENE

I) Water supply used in the factory:-

Government water department (Jabatan Bekalan Air) ☐ Local Authority ☐

Wells ☐ River ☐ Mining pools ☐

Ground Water ☐ Others, specify;

II) Please tick the hygiene and quality programs / procedures adopted in the premise.

a)	Are employees medically examined and certified fit to work in the establishment prior to employment	Yes ☐	No ☐	
b)	Annual medical check-up for employees	Yes ☐	No ☐	
c)	HACCP	Yes ☐	No ☐	
d)	ISO 9000	Yes ☐	No ☐	
e)	GMP	Yes ☐	No ☐	
f)	TQM	Yes ☐	No ☐	
g)	Ordinary Cleaning	Yes ☐	No ☐	
h)	Waste Control	Yes ☐	No ☐	
i)	Pest Control Program	Yes ☐	No ☐	
j)	Other scheduled Hygiene and Sanitation Program If yes, please specify;	Yes ☐	No ☐	

12. STORAGE OF RAW AND FINISHED PRODUCTS

A) Is storage area (including cold rooms) for raw materials also used to store goods of

i) Pork or products containing ingredients of porcine origin Yes ☐ No ☐

ii) Alcoholic beverage (liquor) Yes ☐ No ☐

B) Is storage area (including cold rooms) for finished products also used to store goods of

i) Pork or products containing ingredients of porcine origin Yes ☐ No ☐

ii) Alcoholic beverage (liquor) Yes ☐ No ☐

13. DECLARATION

Declaration of The Applicant

I do hereby declare that all the information given and the documents attached are true to the best of my knowledge.

_____

Signature & name of the Applicant.

Company's Stamp/Seal

Date:

Annexe V GB: Certificat «halal» relatif aux produits exportés

FOR MANUFACTURING CENTRE OUTSIDE MALAYSIA ONLY
TO BE FILLED BY LOCAL ISLAMIC AGENCY TO MONITOR HALAL CONFORMANCE

Declaration of Halal Monitoring

In the name of Allah Almighty, I/we hereby declare that, I/we will be responsible to monitor the factory on halal conformance. I/We agree to send reports every 6 months to The Department of Islamic Development, Malaysia on Halal status of products. Failure to do so, I/we solemnly consent, the appointment as Halal Certifier to be terminated.

_____
( )
Signature & name of Certifier.

Company's Stamp/Seal

Date:

For Official Use Only

Date of application received:		Received by:	
Payment receipt No:		Reviewed by:	
Inspection date:		Revision by head Division:	
Approval status:		Verification by recommendation Committee:	
Certificate Issuance date:		Date of Expiry:	

ANNEXE II FR : Formulaire d'agrément vétérinaire pour l'exportation de viandes fraîches, de préparations de viandes, de viandes hachées et de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles vers la Malaisie ainsi que les œufs et les ovoproduits.

DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MALAYSIA
DEPARTEMENT MALAIS DES SERVICES VETERINAIRES
8 & 9 Floor, Wisma Chase Perdana,
50630 Kuala Lumpur, Malaysia
Tél: 603-2540077; Fax: 603-2535804

DEMANDE D'AGREMENT POUR L'EXPORTATION VERS LA MALAISIE DE VIANDES DE BOUCHERIE, DE VOLAILLES, DE LAIT, D'ŒUFS ET D'OVOPRODUITS

Remarque:

Le présent formulaire est destiné à contenir les informations exigées par le DVS (Département malais des services vétérinaires) concernant les abattoirs et/ou les viandes, le lait, les œufs et les ovoproduits, ainsi que l'établissement où ces aliments sont manufacturés, à des fins d'évaluation pour l'exportation vers la Malaisie de ces produits, ainsi que d'autres produits animaux manufacturés.

Le présent formulaire doit être rempli par l'abattoir demandeur et avalisé par ***l'autorité vétérinaire/de régulation certificatrice du pays exportateur***

N'hésitez pas à inclure toute information complémentaire ou photographies susceptible de plaider en faveur de votre demande

Les demandes inadaptées/incomplètes peuvent entraîner des retards de traitement.

***Toutes les informations doivent être fournies en langue anglaise**.*

(B) Caractéristiques de l'établissement

(Joindre le plan de l'usine)

(3) Nom de l'établissement: _____

(4) Adresse: _____

_____

Personne à contacter: _____
Tél.: _____
Courriel: _____

(3) Si les locaux sont en location, prière de joindre une copie du contrat de bail

(4) N° d'enregistrement de la société/l'usine: _____
(Prière de joindre le profil de la société)

(5) Année de construction: _____

(6) Surface totale du terrain: _____

(7) Surface totale construite: _____

(11) Types de produits fabriqués: _____
(Joindre une documentation des produits fabriqués)

_____

_____

(12) Produits destinés à l'exportation: _____
(Prière d'indiquer les pays)

(13) Origine des matières premières (Bétail/Volaille/Viande/Lait/Œufs, etc.): _____

(*Prière de joindre la liste des matières premières et des fournisseurs de ces dernières.*
*S'il s'agit de matières **importées**, prière de joindre les certificats sanitaires/de santé/d'origine émis par les autorités compétentes du pays exportateur. Si le produit importé a le statut «Halal», prière de joindre les certificats correspondants émis par l'autorité agréée concernée.*
*Si les matières premières proviennent d'une **source locale**, prière de joindre le certificat d'agrément émanant de l'autorité compétente garantissant que la ferme est exempte de maladies et met en œuvre les meilleures pratiques de gestion. En outre, ce certificat doit indiquer le résultat ADN du programme de contrôle des résidus chimiques et le protocole SPS mis en œuvre.)*

Provinces/districts d'où provient le bétail/la volaille destiné(e) à l'abattage (s'ils proviennent d'une source locale).

Cette source est-elle constituée de fermes de la société, de fermes sous contrats ou d'un autre pays ?

Courte description du système de commercialisation du bétail/de la volaille et des produits (viande, volaille, œufs et lait) utilisé dans le pays.

(11) Etablissement agréé pour l'export vers: _____
(Dresser la liste des pays, en indiquant les dates d'agrément, les types de produits agréés, la première année d'exportation, les dates d'exportation les plus récentes. Joindre une copie du certificat de santé vétérinaire qui accompagnait la dernière expédition vers chaque pays).

(12) Indiquer si l'établissement est un abattoir de service ou un abattoir utilisé exclusivement par la société.

(13) Indiquer si vous avez un Programme d'Assurance Qualité Oui/Non.

Si **Oui**, veuillez le décrire brièvement;

k) **Locaux;** Extérieur du bâtiment, Intérieur du bâtiment (conception, construction et maintenance, Eclairage, Ventilation, Gestion des déchets, Zones insonorisées);

l) **Installations sanitaires;** Installations destinées au personnel, Installations de nettoyage et d'assainissement de l'équipement;

m) **Alimentation en eau;** Vapeur, Qualité & fourniture de glace;

n) **Transport;** Transport de nourriture, Contrôle de la température;

o) **Stockage;** Stockage des matériaux entrants, Réception & stockage des produits chimiques non alimentaires, Stockage des produits finis;

p) **Equipement;** Conception & installation, Maintenance & Calibrage;

q) **Personnel;** Formation (Manutention des aliments & HACCP), Exigences en matière d'hygiène et de sécurité

r) **Programme d'hygiène**

s) **Programme de désinsectisation**

t) **Programme de rappel**

(B) Emplacement et agencement de l'établissement

(2) Description de la zone où est situé l'établissement:
(zone industrielle, agricole ou résidentielle et indication des usines avoisinantes, etc.)

_____

_____

(2) Plan d'agencement de l'établissement
comprenant:

i Plan de situation à joindre à la demande, avec indication de la commune la plus proche

ii Plan au sol indiquant l'agencement des machines

iii Plan au sol indiquant le sens que suivent les produits au fur et à mesure de leur transformation, avec des flèches partant des matières premières pour aboutir aux produits finis

iv Plan au sol indiquant l'entrée des ouvriers, leur sens de déplacement dans l'usine et les zones de fabrication, ainsi que la sortie.

v Salles distinctes pour les différentes opérations

(3) Matériaux employés & conception

Sol: _____

Murs: _____

Plafonds & superstructures: _____

Eclairage: _____

Système de ventilation: _____

Pédiluves à utiliser avant de pénétrer dans les zones d'abattage/les salles de transformation des produits

_____

_____

(C) Alimentation en eau/glace

(2) Source d'eau: _____

(2) Javellisation: (Oui/Non) _____
(Si oui, indiquer la teneur en ppm):

(3) Examen bactériologique : (méthode) _____
(fréquence) _____
(registres disponibles): Oui/Non _____

(4) Machine à fabriquer la glace disponible sur place: Oui/Non_____

Si oui, capacité de cette machine: _____

Stockage de glace et capacité: _____

(D) Main d'œuvre

(Prière de joindre un organigramme comportant les noms des personnes et leurs titres)

(2) Informations sur le personnel
(*Indiquer l'effectif, les qualifications et le nombre de collaborateurs spécialisés, techniques et généralistes, etc. employés par l'établissement) (Joindre la liste)*

(2) Examen médical et historique

Avant d'être embauchés, les collaborateurs sont-ils examinés par un médecin et déclarés aptes à travailler dans un établissement de fabrication de produits alimentaires ?: Oui/Non

Contrôle médical annuel et dossier médical des collaborateurs:: Oui/Non

Y a-t-il un dossier médical des collaborateurs ?: Oui/Non

(3) Uniformes/Tenue vestimentaire

Uniformes: Oui/Non

Bottes: Oui/Non

Gants et masques pour le visage: Oui/Non

Blanchisserie *(sur site ou par contrat*):

(E) Locaux d'abattage

(2) Equipement

Joindre la liste de l'équipement *(types, marque et fabricant)* utilisé.

(2) Procédures d'abattage
(Joindre un organigramme des procédures)

Bétail/volaille abattu(e):

Courte description

Vitesse de la chaîne

(3) Programmes de sécurité alimentaire

Sont-ils basés sur les concepts HACCP ou des concepts équivalents: (Oui/Non)
*(Si **oui**, joindre le plan HACCP avec indication de l'autorité qui l'a certifié)*

Indiquer si les tests sont pratiqués en interne ou s'ils s'ont assurés par un laboratoire extérieur:

Si les tests sont réalisés en interne, dresser la liste des installations et des tests:

(Joindre une copie du manuel)
Procédures d'échantillonnage et de test:

Critères de rejet/d'acceptation des carcasses/organes:

(4) Procédures de mise en œuvre des standards d'hygiène (SSOP):
Courte description

Nom et titre des personnes chargées de mettre en œuvre et de préserver les activités SSOP

(Joindre une copie des derniers rapports de nettoyage et de traitement d'hygiène)

(5) Débit journalier

Nombre d'équipes:
Capacité d'abattage (tonnes) par équipe:
Nombre de jours ouvrés par semaine:

(6) Capacité
Capacité annuelle totale d'abattage (tonnes):

(7) Inspection de la viande

Par les inspecteurs gouvernementaux ou le personnel de contrôle qualité de la société:

Effectif total des inspecteurs, avec indication de leur grade, de leurs qualifications et de leur formation:

Nombre d'inspecteurs par équipe:

Procédures d'inspection:

(Joindre une copie du Manuel d'inspection)

Critères de jugement:
(Joindre une copie du précédent dossier de condamnation)

(8) Salle de désossement/découpe
Système de contrôle de la température: (Oui/Non)

Si oui, indiquer la température:

Capacité:

(9) Installations de stockage
Pour les matériaux d'emballage/mise en boîte

Pour les ingrédients secs

Pour les produits chimiques, les désinfectants et autres agents de nettoyage

(Joindre copies des derniers dossiers).

(10) Refroidisseurs/Congélateurs
Nombre, type (statique, air pulsé, etc. ammoniac ou fréon), capacité:

(11) Procédures de manutention & de refroidissement des déchets

(12) Traitement & mise au rebut de l'eau

Système de remise des produits immangeables/condamnés pour traitement
Système de traitement/mise au rebut des déchets
Système de traitement/mise au rebut des effluents
Centre de mise au rebut désigné
Fréquence journalière de mise au rebut des déchets et effluents

(F) Locaux de traitement/mise en boîte

(2) Source des matières premières (viande/volaille)

Dresser la liste des pays et des numéros d'établissement des usines d'où proviennent les matières premières utilisées pour le traitement/la mise en boîte. *(Joindre cette liste)*

(*Prière de joindre la liste des matières premières et des fournisseurs de ces dernières.*
*S'il s'agit de matières **importées**, prière de joindre les certificats sanitaires/de santé/d'origine émis par les autorités compétentes du pays exportateur. Si le produit importé a le statut «Halal», prière de joindre les certificats correspondants émis par l'autorité agréée concernée.*
*Si les matières premières proviennent d'une **source locale**, prière de joindre le certificat d'agrément émanant de l'autorité compétente garantissant que la ferme est exempte de maladies et met en œuvre les meilleures pratiques de gestion. En outre, ce certificat doit indiquer le résultat ADN du programme de contrôle des résidus chimiques et le protocole SPS mis en œuvre.)*

(2) Equipement

Joindre la liste de l'équipement *(types, marque et fabricant)* utilisé.

(3) Procédures de traitement
(Joindre un organigramme de fabrication pour chaque produit)

Courte description du type de produits et des méthodes de traitement/mise en boîte:
(y compris le temps et la température de traitement/mise en boîte*) (Joindre une liste)*

(4) Programmes de sécurité alimentaire

Sont-ils basés sur les concepts HACCP ou des concepts équivalents: (Oui/Non)
(Si oui, joindre le plan HACCP)
State Indiquer si les tests sont pratiqués en interne ou s'ils s'ont assurés par un laboratoire extérieur:

Si les tests sont réalisés en interne, dresser la liste des installations et des tests:

(Joindre une copie du manuel)
Procédures d'échantillonnage et de test:

Critères de rejet/d'acceptation des produits/matières premières:

(5) Procédures de mise en œuvre des standards d'hygiène (SSOP):

Courte description

Nom et titre des personnes chargées de mettre en œuvre et de préserver les activités SSOP

(Joindre une copie des derniers rapports de nettoyage et de traitement d'hygiène)

(6) Débit journalier
Nombre d'équipes:

Production (tonnes) par équipe:

Nombre de jours ouvrés par semaine:

(7) Capacité

Production annuelle totale (tonnes) pour chaque produit:

(8) Installations de stockage

Pour les matériaux d'emballage/mise en boîte

Pour les ingrédients secs _____

Pour les produits chimiques, les désinfectants et autres agents de nettoyage: _____

(Joindre copies des derniers dossiers)

(9) Refroidisseurs/Congélateurs

Nombre, type (statique, air pulsé, etc. ammoniac ou fréon), capacité:

_____

(10) Traitement & mise au rebut des déchets

Système de remise des produits immangeables/condamnés pour traitement:

_____

Système de traitement/mise au rebut des déchets:

_____

Système de traitement/mise au rebut des effluents:

_____

Centre de mise au rebut désigné:

_____

Fréquence journalière de mise au rebut des déchets et effluents:

_____

(G) Installations de confort/d'hygiène destinées au personnel

Cantine(s) du personnel _____

Toilettes _____

Casiers _____

Vestiaires _____

Douches _____

Fonctions mains libres pour les robinets et les chasses d'eau _____

Serviettes jetables et désinfectant pour les mains _____

(H) Photographies, brochures, rapports annuels et autres documents pertinents relatifs à l'établissement: ***(A joindre au présent rapport)***

_____

(J) Déclaration du chef d'établissement

Je déclare que les informations communiquées ci-dessus sont justes et vraies. La société s'engage à respecter toutes les exigences de l'autorité de régulation du pays importateur

_____
Signature

_____
Nom et titre

Nom et tampon
de la société

_____
Date

Témoin du signataire

Signature

Nom et titre

Nom et tampon
de la société

Date

(K) Zone à remplir par le vétérinaire/l'autorité de régulation du pays exportateur

Commentaires:

Nom:

Titre du vétérinaire / de l'autorité de régulation:

Signature et tampon officiel

Date

(L) Réservé à l'usage officiel (DVS Malaisie)

Commentaires:

_____

_____

Nom: _____

Titre du représentant du DVS:

_____

_____ _____

Signature te tampon officiel Date

Annexe III FR: Informations relatives à la certification «halal» dans les établissements d'abattage d'animaux de boucherie et de volailles

DEPARTMENT OF ISLAMIC DEVELOPMENT, MALAYSIA
DEPARTEMENT MALAIS DU DEVELOPPEMENT ISLAMIQUE
6th. Floor, Blok 7 Parcel D, Federal Government Administration Centre, 62502 Putrajaya, Malaysia
Tél**:** 00 603 88891994 Fax**:** 00 603 88891993 http://www.islam.gov.my

INFORMATION SUR LES ABATTOIRS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE/DE VOLAILLE

(A remplir par l'abattoir demandeur et à avaliser par l'organisation islamique certificatrice du pays exportateur)

Identité de l'établissement. Prière de joindre le profil de l'usine

Nom de l'établissement: ……..……..…..……

N° d'enregistrement/d'établissement: ……..……..…..……

Age de l'établissement: ……..……..…..……

Adresse de l'usine: ……..……..…..……

……..……..…..……

Tél: ……..…… Fax: ……..…… E. Mail: ……..……

Adresse du siège: ……..……..…..……..…..

……..……..…..……

Tél: ……. …… Fax: ……..……..… E. Mail: ……..……..……

Personne à contacter: ……..……..……

Tél: ……. …… Fax: ……..……..… E. Mail: ……..……..……

Surface du terrain:…… Surface construite: ……

Statut de l'inspection

☐ Nouvelle ☐ Réinspection ☐ Ajout de nouveaux produits

Dernière inspection…… par ……

Résultat de l'inspection ☐ Halal ☐ Non-halal

Institution/organisation islamique ayant accordé la certification «halal». Joindre une copie des certificats «halal»

No.	Institution/Organisation islamique	Date d'approbation

Animaux abattus

☐ Bétail ☐ Buffles ☐ Moutons ☐ Chèvres
☐ Cerfs ☐ Veaux ☐ Poules ☐ Canards
☐ Dindes ☐ Autruches ☐ Oies

Autres, prière de préciser: ……..…….…..……..……..…….

Méthode d'abattage

Halal uniqueme☐ Non-halal ☐ A la fois halal & non-halal ☐

Noms de marque et marchés des produits

N°	Noms de marque	Marché

Source des animaux de boucherie/de la volaille

Provenance des animaux de boucherie/volailles à abattre:-

Fermes appartenant à la société☐ Fermes sous contrat ☐ Importation ☐

S'il s'agit d'animaux importés, de quels pays proviennent-ils:
…….

……..…..……

……..…..……

……..…..

Prière d'indiquer si cet abattoir offre des prestations à

D'autres entrepreneurs ☐ Uniquement à la société☐

Etourdisseurs

No.	Type d'étourdisseur employé	Modèle	Tension (AMPS)	Durée (Secondes)
1	Pistolet à touche assommante			
2	Etourdisseur à bain d'eau			
3	Etourdisseur électrique			
4	Etourdisseur mécanique			
5	Pistolet à air comprimé			
6	Pas d'étourdissement			

Méthode d'abattage: Manuelle☐ Mécanique ☐

Etat des bêtes avant l'abattage / après l'étourdissement

……..…..……

Etat des bêtes avant l'immersion dans l'eau chaude et avant l'habillage

……..…..……

……..…..……

Critères de refus / d'acceptation de l'abattage

……..…..……

……..…..……

……..…..……

……..…..……

Capacité de production

No.	Désignation	Effectif
1	Nombre total d'animaux abattus chaque jour	animaux de boucherie / volatiles
2	Débit horaire de la chaîne	animaux de boucherie / volatiles
3	Nombre d'équipes	équipes
4	Nombre d'heures de travail par équipe	heures
5	Nombre de jours ouvrables par semaine	jours

Effectifs

Direction: **Non Musulmans**☐ **Musulmans** ☐
Opérations: **Non Musulmans**☐ **Musulmans** ☐

Contremaîtres …….. Vérificateurs …….

Nombre de sacrificateurs et qualifications. Joindre une copie certifiée conforme des certificats

N°.	Nom	Qualifications	Nationalité

Examen médical

Les employés sont-ils soumis à un examen médical et déclarés aptes à travailler dans l'établissement avant d'y être embauchés ?

☐ Oui ☐ Non

Bilan médical annuel et dossier médical des employés

☐ Oui ☐ Non

Uniformes / tenue des employés

Uniformes ☐ Bottes ☐ Gants ☐ Masques pour le visage et la tête ☐

Utilisateurs des produits

Marché intérieur: ……..……% A l'export: ……..……..%

Marchés actuels

N°.	Pays	Marques	Montant %

Marché malais: …… % Type de produits:……

Qui sont les importateurs

……..…..……

……..…..……

……..…..……

……..…..……

Equipement général

N°	Désignation	Nombre	Capacité	Capacité totale
1	Refroidisseurs			
2	Congélateurs à plateaux			
3	Congélateurs à air pulsé			
4	Chambres froides			
5	Laboratoire			
6	Représentants des Services Vétérinaires			
7	Usine de traitement			
8	***Centrale de traitement des déchets***			
9	***Conditionnement***			
10	Transport			

Alimentation en eau:

Publique ☐ Municipalité locale ☐ Privée ☐

Si privée: ☐ En provenance de puits ☐ Fleuve / eau de surface ☐

Traitement de l'eau: Oui Non

Stockage de l'eau: …… litres à la fois

Installations destinées au personnel:

Prières de la Jumaat autorisées ☐
Salle de prières ☐
Auberge ☐
Cantine du personnel ☐
Salles d'eau ☐
Blanchisserie ☐

Assurance qualité

ISO 9002 ☐ ISO 1400 ☐ HACCP ☐ GMP ☐ Sterlab ☐

Veuillez indiquer si vous avez un Programme d'Assurance Qualité

Programme de nettoyage ☐
Programme de traitement des déchets ☐
Programme de désinsectisation ☐
Programme de sensibilisation à l'hygiène pour la manipulation d'aliments ☐

Accréditations et récompenses obtenues. Prière de joindre une photocopie certifiée conforme des certificats.

N°	Accréditations / Récompenses	Organismes	Année d'obtention
1			
2			
3			
4			

Documents justificatifs

Photographies, plaquettes, rapports annuels et autres informations pertinentes concernant l'établissement, joints au présent rapport.

……..…..……

Déclaration de l'abattoir

Je certifie par la présente que l'ensemble des informations fournies et des documents ci-joints sont à ma connaissance justes et corrects.

……...……

( )
Signature & nom du demandeur **Tampon / Sceau**

Date:…….

Déclaration du surveillant chargé de la certification «halal»

Au nom d'Allah le Tout Puissant, je/nous déclare/déclarons par la présente avoir été chargé(s) de surveiller l'usine et les rapports semi-annuels qui doivent être soumis, chaque mois de juin et de décembre, au Département Malais du Développement Islamique. En cas de défaillance de ma/notre part, ma/notre mandat de Surveillant chargé de la certification «halal» sera automatiquement dénoncé.

……...……

( )
Signature & nom du demandeur **Tampon / Sceau**

Date:…….

Réservé à l'usage officiel du JAKIM

Date de réception de la demande:……. Reçue par:…….....…….

Examinée par:…….……. Contrôlée par la Direction:……..……...

Date d'inspection:…… Statut de l'approbation:……

Vérification par le Comité de Recommandation:…….

Date d'émission du certificat ……. Date d'expiration:…….

Annexe IV FR: Formulaire de certification «halal»

JABATAN KEMAJUAN ISLAM MALAYSIA (JAKIM)

DEPARTMENT OF ISLAMIC DEVELOPMENT

Tingkat 6, Block 7, Parcel D, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62502 Putrajaya, Malaysia

Tel: 03 8889 1994 Fax: 03 8889 1993 http://www.islam.gov.my

BORANG PERMOHONAN PENSIJILAN HALAL

APPLICATION FORM FOR HALAL CERTIFICATION

FORMULAIRE DE DEMANDE DE CERTIFICATION HALAL

PRODUK *PRODUCT PRODUIT*

Segala keterangan di dalam borang ini adalah **SULIT**

All information supplied in this form are treated with strict confidentiality

Tous les renseignements figurant sur ce formulaire seront traités dans la plus stricte confidentialité

1 IDENTITE DU DEMANDEUR ET DE L'USINE

Nom de la société / du demandeur	***Matricule de la société***	Type d'activité: *Prière de préciser:* Fabrication / Sous-traitance / Négoce
Adresse de l'usine / du site de production Tél: Fax:		Chiffre d'affaires annuel:
		Taille des locaux: mps/kps* *m² / ft²*
		Horaires d'ouverture:
Adresse des bureaux (si différente de l'adresse ci-dessus) Tél: Fax:		Nb d'équipes: Personne à contacter: Titre : Tél: Fax:

2 IDENTITE DU PERSONNEL CHARGE DE LA CERTIFICATION HALAL

Nom	N° d'IC	Titre	Horaires de travail
Prière d'indiquer le n° de tél. et l'adresse e-mail.			

3 EFFECTIF

	Direction	Production
Musulman	☐ Personne(s)	☐ Personne (s)
Non-Musulman	☐ Personne(s)	☐ Personne (s)

4 PRODUITS FABRIQUES PAR L'USINE

Produits halal uniquement ☐ Produits halal et non halal ☐ Pas sûr ☐

5 L'USINE FABRIQUE DES PRODUITS:-

Exclusivement pour sa société ☐ Pour le compte d'autres sociétés également ☐

6 MARCHES DES PRODUITS FABRIQUES PAR L'USINE:-

Marché intérieur ☐ % Export ☐ %

7 PRODUITS POUR LESQUELS EST DEMANDEE LA CERTIFICATION HALAL
(Les produit(s) fabriqué(s) sur la même chaîne peuvent faire l'objet d'une demande commune)

N°	Produit	Marque	Certification du JAKIM Nouvelle / Renouvellement (Pour un renouvellement, prière d'indiquer la date d'expiration)	Certification halal obtenue auprès d'une autre agence islamique Oui/Non*

*Si le produit a été certifié halal par une autre agence islamique, prière d'indiquer:
Nom et adresse de l'agence islamique:

Tél :
Fax:
E-mail:

L'équipement et les ustensiles utilisés pour fabriquer et manipuler les produits indiqués ci-dessus, servent-ils également à la fabrication et à la manipulation de produits contenant des ingrédients d'origine porcine, par exemple du porc, de la gélatine, de la graisse, de l'émulsifiant ?

☐ Oui ☐ Non

8 ORGANIGRAMME

Prière de joindre l'organigramme du processus.

9 MATIERES PREMIERES

Ingrédients	Marque	Nom et adresse du fabricant	Statut halal		
			Oui		
			JAKIM	Autres organismes islamiques	Aucun

10 MATERIAUX UTILISES POUR L'EMBALLAGE

Type de matériau utilisé pour l'emballage

11 ASSURANCE QUALITE ET HYGIENE

III) Provenance de l'eau utilisée dans l'usine:-

Service gouvernemental des eaux (Jabatan Bekalan Air) ☐ Autorité locale ☐

Puits ☐ Fleuve ☐ Bassin minier ☐

Nappe phréatique ☐ Autres, prière de préciser

IV) Prière de cocher les programmes d'hygiène et de qualité / procédures en vigueur dans les locaux

k)	Les employés sont-ils soumis à un examen médical dans l'établissement avant l'embauche ?	Oui ☐	Non ☐	
l)	Bilan médical annuel des employés:	Oui ☐	Non ☐	
m)	HACCP	Oui ☐	Non ☐	
n)	ISO 9000	Oui ☐	Non ☐	
o)	GMP	Oui ☐	Non ☐	
p)	TQM	Oui ☐	Non ☐	
q)	Nettoyage ordinaire	Oui ☐	Non ☐	
r)	Contrôle des déchets	Oui ☐	Non ☐	
s)	Programme de désinsectisation	Oui ☐	Non ☐	
t)	Autres programmes d'hygiène prévus: Si oui, prière de préciser:	Oui ☐	Non ☐	

12 STOCKAGE DES MATIERES PREMIERES ET DES PRODUITS FINIS

B) Les zones de stockage (y compris les chambres froides) des matières premières servent-elles également au stockage de:

iii)	Viande de porc ou de produits contenant des ingrédients d'origine porcine	Oui ☐	Non ☐
iv)	Boissons alcoolisées (liqueurs)	Oui ☐	Non ☐

C) Les zones de stockage (y compris les chambres froides) des produits finis servent-elles également au stockage de:

iii)	Viande de porc ou de produits contenant des ingrédients d'origine porcine	Oui ☐	Non ☐
iv)	Boissons alcoolisées (liqueurs)	Oui ☐	Non ☐

13 DECLARATION

Déclaration du Demandeur

Je déclare par la présente que tous les renseignements fournis et les documents joints à la présente sont, à ma connaissance, justes et corrects.

_____

Signature & nom du Demandeur

Date:

Tampon/Sceau de la société

Annexe V FR: certificat «halal» relatif aux produits exportés

EXCLUSIVEMENT DESTINE AUX CENTRES DE FABRICATION SITUES HORS DE MALAISIE
A REMPLIR PAR L'AGENCE ISLAMIQUE CHARGEE DE LA CERTIFICATION HALAL

Déclaration de surveillance du statut halal

Au nom d'Allah le Tout Puissant, je/nous déclare/déclarons par la présente avoir été chargé(s) de surveiller l'usine et les rapports semi-annuels qui doivent être soumis, chaque mois de juin et de décembre, au Département Malais du Développement Islamique. En cas de défaillance de ma/notre part, ma/notre mandat de Surveillant chargé de la certification «halal» sera automatiquement dénoncé.

_____
( )
Signature & nom de la personne chargée de la certification

Tampon/Sceau de la société

Date:

Réservé à l'usage officiel

Date de réception de la demande:		Reçue par:	
N° du reçu de paiement:		Contrôlée par:	
Date d'inspection:		Contrôlée par la Direction:	
Statut de l'approbation:		Vérification par le Comité de Recommandation:	
Date d'émission du certificat:		Date d'expiration:	

Annexe VI: Liste des établissements fançais agréés pour l'exportation de viandes fraîches, de préparations de viandes, de viandes hachées et de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles vers la Malaise ainsi que les œufs et les ovoproduits

N° d'agrément	Nom de l'établissement	Produits	Organisme certificateur
VIANDE BOVINE (exportation interdite)			
49-176-01	SOVIBA	Route de Grez Neuville 49220 Le Lion d'Angers	
51-454-01	BIGARD SA	Rue des Maceliers 51100 Reims	
57-463-01	CHARAL (au lieu de SICADIME)	Rue du Trou aux serpents 57000 Metz	
72-264-05	CHARAL Sablé (au lieu de SABIM)	ZI de l'Aubrée Avenue jean Monnet BP 68 72302 Sablé sur Sarthe	
79-246-02	ARCA St MAIXENT SAS (au lieu de SOVIBA SUD)	Zone industrielle de Sainte-Eanne RD 737 79800 Sainte-Eanne	
85-191-04	SIC DE VENDEE –SOCOPA LA ROCHE (au lieu de SOCOPA SUD LOIRE)	Zone artisanale des Ajoncs BP 589 85015 La Roche sur Yon	
VIANDE DE VOLAILLE			
26 088 11	BERNARD ROYAL DAUPHINE SA BP 87 Quartier Canaud-Pizançon 26 300 Chatuzauge-le-Goubet	Dinde (abattoir et découpe)	Association Rituelle Grande Mosquée de Lyon (ARGML)
29 026 10	DOUX SA. BP 22 ZI de Lospars 29150 Chateaulin Tel: 02 98 86 69 00 Fax: 02 98 86 68 61	Poulet (abattoir,découpe produits à base de viande, préparations de viandes)	Association Finistérienne pour le Culte Arabo Islamique (AFCAI)
29 067 10	TILLY-SABCO Tro Guic 29650 Guerlesquin Tel: 02 98 72 84 11 Fax: 02 98 72 81 11	Poulet (abattoir, découpe, produits à base de viande, préparations de viandes, viandes séparées mécaniquement)	Association Finistérienne pour le Culte Arabo Islamique (AFCAI)
29 232 20	DOUX PERE DODU Le Grand Guelen 29000 Quimper Tel: 02 98 86 69 00 Fax: 02 98 86 69 69	Poulet et dinde (produits à base de viande de viande)	Association Finistérienne pour le Culte Arabo Islamique (AFCAI)
56 015 02	SPI DIANA Le Flachec 56230 Berric Tel: 02 97 67 01 01 Fax: 02 97 67 01 46	Poulet (graisses, extraits concentrés ou extraits deshydratés)	Association Finistérienne pour le Culte Arabo Islamique (AFCAI)

OVOPRODUITS

22 171 01	EPI BRETAGNE Zone du Grand Plessis 22940 Plaintel Tel: 02 96 32 07 70 Fax: 02 96 32 10 64	Produits d'œufs	Association Finistérienne pour le Culte Arabo Islamique (AFCAI)
22 360 02	EPI BRETAGNE 22 Tregueux Tel: 03 96 32 07 70 Fax: 03 96 32 10 64	Œufs liquides	Association Finistérienne pour le Culte Arabo Islamique (AFCAI)
49 333 02	I G R E C A ZA les Mulottières 49140 Seiches Sur Le Loire Tel: 02 41 21 14 00 Fax: 02 41 21 14 01	Poudres et liquides	Association Finistérienne pour le Culte Arabo Islamique (AFCAI)