



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments</p> <p>Bureau des matières premières Bureau des établissements de production et de transformation</p> <p>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</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/N2004-8231</p> <p>Date: 27 septembre 2004</p> <p>Classement: EI32MY.1, E132MY.165 E132MY.2</p>
---	--

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	
<p>Pour exécution: Directeurs départementaux de services vétérinaires</p>	<p>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</p>

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 transmettez l'ensemble des documents demandés ci-dessus à la Direction Générale de l'Alimentation, Sous direction de la sécurité sanitaire des aliments accompagné 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 services⁴.

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 officielle 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 1^{er} janvier 2004.



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 Certificates 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 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 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 Certificates 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

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



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 Reinspection Adding new products

Last inspection..... by

Result of inspection Halal Non-halal

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

No.	Islamic Institution/ Organization	Date of Approval

Animals slaughtered

- | | | | |
|---------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Cattle | <input type="checkbox"/> Buffaloes | <input type="checkbox"/> Sheep | <input type="checkbox"/> Goats |
| <input type="checkbox"/> Deers | <input type="checkbox"/> Calves | <input type="checkbox"/> Chicken | <input type="checkbox"/> Ducks |
| <input type="checkbox"/> Turkey | <input type="checkbox"/> Ostrich | <input type="checkbox"/> 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 exclusively 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 examined 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 officers			
7	Rendering Plant			
8	<i>Waste Treatment Plant</i>			
9	<i>Packaging</i>			
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

Accreditations and Awards Gained. Attach photostate copy of certificates

No.	Accreditations/ 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			
<i>Name of Company / Applicant</i>		<i>Company Registration No.</i>	
Factory Address / Production Premise		Type of Business: <i>Please specify:</i> Manufacturing / Subcontracting / Trading	
Tel No.		Turnover per year:	
Fax No		Size of premise:	mps/kps* m ² / ft ²
Office Address (if different from above)		Operating hours:	
Tel No.		No of Shifts:	
Fax No		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	<input type="text"/>	person (s)	<input type="text"/>
Non-Muslim	<input type="text"/>	person (s)	<input type="text"/>
4. PRODUCTS MANUFACTURED IN FACTORY			
Halal Products Only	<input type="text"/>	Halal and non halal products	<input type="text"/>
		Not sure	<input type="text"/>
5. FACTORY MANUFACTURES PRODUCTS:-			
Exclusively for own company	<input type="text"/>	Co-manufacturer for other companies	<input type="text"/>
6. MARKETS FOR PRODUCTS FROM FACTORY:-			
Domestic	<input type="text"/>	%	Export <input type="text"/> %

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		
			JAKI M	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	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
b) Annual medical check-up for employees	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
c) HACCP	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
d) ISO 9000	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
e) GMP	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
f) TQM	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
g) Ordinary Cleaning	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
h) Waste Control	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
i) Pest Control Program	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
j) Other scheduled Hygiene and Sanitation Program If yes, please specify;	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>

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	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
ii) Alcoholic beverage (liquor)	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
ii) Alcoholic beverage (liquor)	Yes	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>

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:

**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.

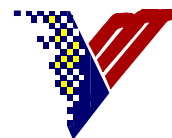
()
Signature & name of Certifier.

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:	



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) **Équipement;** 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

Date

Nom et tampon
de la société

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) Réserve à l'usage officiel (DVS Malaisie)

Commentaires:

Nom: _____

Titre du représentant du DVS:

Signature et tampon officiel

Date



**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

- | | | | |
|---------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bétail | <input type="checkbox"/> Buffles | <input type="checkbox"/> Moutons | <input type="checkbox"/> Chèvres |
| <input type="checkbox"/> Cerfs | <input type="checkbox"/> Veaux | <input type="checkbox"/> Poules | <input type="checkbox"/> Canards |
| <input type="checkbox"/> Dindes | <input type="checkbox"/> Autruches | <input type="checkbox"/> Oies | |

Autres, prière de préciser:

Méthode d'abattage

Halal uniquement 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	Refrigidisseurs			
2	Congélateurs à plateaux			
3	Congélateurs à air pulsé			
4	Chambres froides			
5	Laboratoire			
6	Représentants des Services Vétérinaires			
7	Usine de traitement			
8	<i>Centrale de traitement des déchets</i>			
9	<i>Conditionnement</i>			
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

Veillez 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:.....


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	
Adresse de l'usine / du site de production		Type d'activité: Prière de préciser: Fabrication / Sous-traitance / Négoce	
Tél: Fax:		Chiffre d'affaires annuel:	mps/kps* m ² / ft ²
Adresse des bureaux (si différente de l'adresse ci-dessus)		Taille des locaux:	Horaires d'ouverture:
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			
Musulman	Direction <input type="text"/>	Production <input type="text"/>	Personne(s)
Non-Musulman	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Personne (s)
4 PRODUITS FABRIQUES PAR L'USINE			
Produits halal uniquement <input type="text"/>	Produits halal et non halal <input type="text"/>	Pas sûr <input type="text"/>	
5 L'USINE FABRIQUE DES PRODUITS:-			
Exclusivement pour sa société <input type="text"/>		Pour le compte d'autres sociétés également <input type="text"/>	
6 MARCHES DES PRODUITS FABRIQUES PAR L'USINE:-			
Marché intérieur <input type="text"/> %		Export <input type="text"/> %	

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)	<input type="checkbox"/>	Autorité locale	<input type="checkbox"/>
Puits	<input type="checkbox"/>	Fleuve	<input type="checkbox"/>
Nappe phréatique	<input type="checkbox"/>	Bassin minier	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
l) Bilan médical annuel des employés:	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
m) HACCP	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
n) ISO 9000	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
o) GMP	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
p) TQM	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
q) Nettoyage ordinaire	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
r) Contrôle des déchets	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
s) Programme de désinsectisation	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
t) Autres programmes d'hygiène prévus: Si oui, prière de préciser:	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>

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	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
iv) Boissons alcoolisées (liqueurs)	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>

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	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
iv) Boissons alcoolisées (liqueurs)	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>

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 français 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 Chatusauge-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)