Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

**Direction générale de l'alimentation**
**Service de l'Alimentation**
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**
**Bureau des établissements d'abattage et de découpe**
**Bureau des établissements de transformation et de distribution**
**Service de la coordination des actions sanitaires**
**Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales**
**Bureau de l'Exportation Pays Tiers**

Adresse : 251, rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15
tél : 01 49 55 + n poste

Dossier suivi par :
SDSSA – BEAD : A. ADAMOWSKI (81 65)
SDSSA – BETD : C. BASTIEN (84 96)
M. SALGUES (84 99)
SDASEI : K. BUCHER(84 85)

Courriel institutionnel :
bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr,
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. interne : EXP 2009 /846
MOD10.21 B 29/10/09

**NOTE DE SERVICE**

**DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8024**

**Date: 26 janvier 2010**

| | |
|---|---|
| Date de mise en application : | Immédiate |
| Annule et remplace : | aucune |
| Date limite de réponse : | Aucune |
| Nombre d'annexes : | 4 |
| Degré et période de confidentialité | Tout public |

**Objet : INDONESIE - Conditions d'agrément des établissements pour l'exportation de produits carnés et de produits laitiers destinés à l'alimentation humaine vers l'Indonésie.**

**MOTS-CLES : INDONESIE – EXPORT – AGREMENT- VIANDE - PRODUITS A BASE DE VIANDE - LAIT - PRODUITS LAITIERS**

**Résumé :** La réglementation indonésienne ayant changé, les établissements français souhaitant exporter des produits carnés et des produits laitiers vers l'Indonésie devront impérativement être agréés à cette fin par les autorités indonésiennes. La présente note de service détaille les exigences sanitaires spécifiques et apporte des précisions concernant la certification "halal" pour l'exportation vers l'Indonésie de produits carnés et de produits laitiers destinés à l'alimentation humaine. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par la Note de Service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20/02/2008.

| **Destinataires** | |
|---|---|
| Pour exécution :<br>- DDCSPP<br>- DDPP<br>- DDSV<br>- DSV | Pour information :<br>- DRAAF<br>- DGPAAT<br>- DGCCRF<br>- DGTPE<br>- SDSSA<br>- RNA<br>- FranceAgriMer/SAEXP<br>- Service Economique de Jakarta |

**Références :**

**Règlement (CE) n 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires* **;**
**Règlement (CE) n 852/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;*
**Règlement (CE) n 853/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
**Règlement (CE) n 854/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
**Règlement (CE) n 882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

**Arrêté ministériel du 8 juin 2006** modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
**Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8034** du 20 février 2008 : Récapitulatif des conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.

**Les incontournables**

- L'agrément concerne toutes les étapes de la filière de l'abattage à la transformation pour les produits carnés ; l'entreposage n'est pas concerné.
- L'agrément spécifique est requis pour l'exportation des produits carnés et des produits laitiers ; il n'y a pas d'exigence sanitaire spécifique supplémentaire par rapport à la réglementation communautaire.
- L'agrément pour l'exportation est attribué par les autorités sanitaires indonésiennes à la suite d'une inspection des établissements ; la mission d'inspection est organisée après vérification, par la Direction Générale de l'Elevage du Ministrère de l'Agriculture indonésien, de la conformité des dossiers des établissements candidats transmis par la DGAL;
- Pour être exportés, les produits d'origine animale, à l'exception des produits de la filière porcine, doivent être certifiés halal.
- La certification halal est réalisée par le Conseil Indonésien de l'Ulama (produit destiné directement à la vente au consommateur) ou par un organisme reconnu (matière première ou produit qui n'est pas destiné directement à la vente au consommateur).

**PLAN**

**Références : ..... 2**

**PLAN ..... 3**

**Introduction ..... 4**

**I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités indonésiennes 4**
I.1 Type de relation avec les autorités indonésiennes ..... 4
I.2 Portée de la reconnaissance du système d'inspection ..... 4
I.3 Exclusions ..... 4

**II - Produits exportables ..... 5**
II.A. Produits carnés ..... 5
II.B. Lait et produits laitiers ..... 6

**III - Certification HALAL des produits ..... 6**
III. A. Principes généraux de la certification des produits ..... 6
III. B. Organismes certificateurs ..... 6
III. C. Apposition du logo halal : ..... 7

**IV - Procédure d'agrément des établissements ..... 7**
IV.A. Exigences particulières des autorités sanitaires indonésiennes ..... 7
IV.B. Dossiers d'agrément ..... 7
IV.C. Contrôle exercé par les autorités indonésiennes ..... 8

**Introduction**

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'export vers les pays tiers et aux modalités d'octroi et de retrait de ces agréments sont présentées dans la note de service NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008.

En complément, cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation vers l'Indonésie de produits d'origine animale pour l'alimentation humaine.

Les autorités indonésiennes ont deux types d'exigences :

- des exigences relatives à la sécurité alimentaire et,
- des exigences halal.

Par ailleurs, il y a 3 niveaux à considérer :

- **« Pays »** : la reconnaissance du pays exportateur et de son système d'inspection sanitaire
- **« Etablissement » :** l'agrément spécifique de l'établissement pour exporter vers l'Indonésie, à la fois sur des critères sanitaires et halal.
- **« Produits » :** la certification Halal du produit.

## I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités indonésiennes

### I.1 Type de relation avec les autorités indonésiennes

L'autorité sanitaire indonésienne en charge du contrôle des importations de produits d'origine animale est la Direction Générale de l'Élevage du Ministère de l'Agriculture. Depuis 2007, elle a défini de nouvelles exigences pour l'exportation de produits d'origine animale vers l'Indonésie, en rajoutant la nécessité d'établissement d'un **accord bilatéral** (**« Country approval »**) entre les autorités sanitaires du pays exportateur et celles de l'Indonésie. Cet accord est établi sur la base d'un « dossier pays », sous forme de réponses à un questionnaire détaillé présentant la situation sanitaire du pays d'origine et l'organisation de son dispositif de santé publique vétérinaire.

La France a transmis, le 14 septembre 2009, son dossier pays dûment complété, en vue d'obtenir **l'accord bilatéral,** par lequel l'Indonésie reconnaîtra l'équivalence du système d'inspection sanitaire français.

### I.2 Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Même si l'attribution de l'accord pays est en bonne voie pour la France, les établissements sont toujours tenus d'obtenir un agrément spécifique (**« Establishment approval »**), autorisation préalable des services vétérinaires du Ministère de l'Agriculture indonésien, pour chaque établissement souhaitant exporter ses produits vers l'Indonésie.

Les autorités indonésiennes ne délèguent pas aux autorités françaises la capacité à lister les établissements agréés pour l'exportation.

### I.3 Exclusions

En fonction du statut du pays exportateur au regard des ESST, les autorités sanitaires indonésiennes interdisent l'importation de certaines viandes de ruminants (cf. II.A).

Les autorités indonésiennes interdisent également l'importation de produits d'origine animale non certifiés halal (cf. III).

## II - Produits exportables

II.A. Produits carnés

### *a) Viande bovine*

Jusqu'à un passé récent, les autorités indonésiennes n'autorisaient l'importation de viande bovine qu'en provenance de pays ayant le statut de risque ESB négligeable.

Toutefois, pour les pays présentant un statut de risque ESB maîtrisé, comme la France, elles ont accepté d'étendre cette autorisation, qui pourra être attribué après une phase d'évaluation, pour les produits bovins suivants :

- viandes désossées issues de muscles du squelette (à l'exclusion de la viande séparée mécaniquement) de bovins qui :
  - o n'ont été ni étourdis, préalablement à leur abattage, par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne, ni soumis au jonchage ;

    *NB : L'étourdissement par matador est une pratique acceptée par les autorités indonésiennes à condition que cette pratique ne crée pas de blessure ni n'entraîne la mort de la bête.*
  - o qui ont présenté des résultats satisfaisants aux inspections *ante mortem* et *post mortem* auxquelles ils ont été soumis pour écarter la présence d'encéphalopathie spongiforme bovine ;

    *NB : Les autorités d'indonésiennes n'ont pas d'exigences particulières sur les critères d'âge pour la réalisation des tests ESB.*
  - o qui ont été préparés de manière à éviter toute contamination par des MRS ;
- produits transformés à base de viande bovine, préparés à partir de viandes désossées issues de muscles du squelette obtenues selon les conditions identiques à celles exposées ci-dessus.

### *b) Viande ovine et caprine*

Les autorités indonésiennes n'autorisent l'importation de viande ovine et caprine qu'en provenance de pays indemne de tremblante. La situation sanitaire de la France lui interdit donc l'exportation de viande ovine et caprine vers l'Indonésie.

### *c) Viande des autres espèces*

Les autres viandes (porcs, volailles) ne sont actuellement pas soumises à restriction sanitaire de la part de l'Indonésie.

| | Carcasses, viandes et abats (réfrigérées ou congelées) | Viandes hachées et préparations de viandes (réfrigérées ou congelées) | VSM (réfrigérées ou congelées) | PABV stérilisés | PABV autres que PABV stérilisés | Boyaux transformés |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bovins | **X** Voir conditions § II.A.a. | **X** Voir conditions § II.A.a. | **INTERDIT** | **X** Voir conditions § II.A.a. | **X** Voir conditions § II.A.a. | **INTERDIT** |
| Ovins Caprins | **INTERDIT** | | | | | |
| Porcins | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |
| Volailles | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |

II.B. Lait et produits laitiers

L'importation de produits laitiers (crus ou non) est autorisée, quelle que soit l'espèce (bovins, ovins, caprins). Aucune démarche particulière n'est exigée pour le lait cru et les produits à base de lait cru.

| Espèces | Lait cru et crème crue | Produits laitiers |
|---|---|---|
| Bovins | **X** | **X** |
| Ovins | **X** | **X** |
| Caprins | **X** | **X** |

## III - Certification HALAL des produits

III. A. Principes généraux de la certification des produits

En complément des exigences de respect du référentiel sanitaire, les autorités indonésiennes exigent une certification halal pour les produits d'origine animale vendus en Indonésie, à l'exception des produits de la filière porcine.

La certification d'un produit passe par 3 étapes :

- transmission, à l'organisme certificateur, des informations concernant les process et les ingrédients utilisés ;
- audit de l'établissement par l'organisme certificateur ;
- transmission d'un questionnaire à l'organisme certificateur.

La certification halal est associée à un produit et est concrétisée par la délivrance d'un certificat halal, attribué pour 1 à 2 ans. Celui-ci doit accompagner les produits vendus et exportés en Indonésie.

III. B. Organismes certificateurs

Le Conseil Indonésien de l'Ulama (MUI) est l'organisme chargé de la certification halal.

***a) Conditions de délégation de la certification Halal à des organismes certificateurs étrangers :***

Pour les productions importées, le MUI peut déléguer à des organismes étrangers qui en font la demande son aptitude à certifier des produits halal destinés à l'Indonésie.

Deux cas de figure se présentent :

- un produit destiné directement à la vente au consommateur devra être certifié halal par le MUI. Dans ce cas, le MUI doit procéder à la visite des établissements exportateurs si, parmi les produits exportés, certains doivent être soumis à une certification qui ne peut être déléguée. Cette inspection requiert 2 inspecteurs.
- une matière première ou un produit qui n'est pas destiné directement à la vente au consommateur peut être certifié dans le pays d'origine, par un organisme reconnu par le MUI : le certificat Halal en tant que document import fourni par les organismes certificateurs agréés est reconnu par les autorités sanitaires indonésiennes (Ministère de l'Agriculture, Douanes, BPOM[1]). En conséquence, les établissements qui n'exportent que des matières premières pourront donc obtenir un agrément sanitaire sans qu'il ne soit nécessaire que le MUI se déplace en France.

[1] **BPOM : agence nationale de contrôle des médicaments et des aliments**

### *b) Reconnaissance des organismes certificateurs étrangers*

La procédure de reconnaissance d'un organisme en qualité de certificateur halal pour l'Indonésie comprend deux étapes :

- transmission d'un dossier reprenant les aspects techniques et religieux de leur méthode d'audit des établissements agroalimentaires producteurs ;
- audit par le MUI de l'organisme candidat à la certification.

Un organisme ne peut certifier halal que :

- dans le(s) domaine(s) pour lequel (lesquels) il est autorisé : abattoirs, établissements de transformation ou arômes ;
- des produits issus d'établissements présents sur le territoire du pays dans lequel il est implanté ; l'Europe bénéficie cependant d'un traitement de faveur puisque les organismes européens reconnus par le MUI peuvent certifier des produits issus de l'ensemble des pays européens.

Les producteurs français doivent recourir à un des organismes reconnus par les autorités indonésiennes dont la liste figure sur EXP@DON, pour faire certifier leurs produits.

III. C. Apposition du logo halal :

L'apposition du logo halal sur les produits vendus aux consommateurs n'est pas obligatoire mais l'autorisation d'apposition est exclusivement délivrée par le MUI, via le BPOM, sans délégation possible. L'obtention d'un certificat halal par l'exportateur via un organisme certificateur autre que le MUI ne permet donc pas à l'exportateur d'apposer ce logo avant d'exporter son produit en Indonésie.

Les démarches sont résumées dans le tableau ci-dessous :

| Type de produit | Certification halal | Logo halal |
|---|---|---|
| Matière première<br>Ou<br>Produit non destiné à la vente directe | Par organisme reconnu | Non nécessaire |
| Produit destiné à la vente directe | Par MUI<br>(visite sur place) | Pas obligatoire<br>Si souhaité par l'exportateur, autorisation d'apposition du logo délivrée par MUI. |

## IV - Procédure d'agrément des établissements

IV.A. Exigences particulières des autorités sanitaires indonésiennes

Les autorités indonésiennes n'ont pas d'exigence sanitaire complémentaire au référentiel communautaire. Toutefois, à l'exception des produits de la filière porcine, seuls les établissements produisant des denrées "halal" peuvent être agréés pour exporter vers l'Indonésie.

Par aileurs, un établissement produisant des produits halal et non Halal peut être agréé pour exporter vers l'Indonésie dès lors qu'il fournit des garanties en matière de séparation de ces deux catégories de produits (séparation du matériel et du personnel). Les produits non halal en question proviennent de tout animal, hors porc, abattu sans respecter le rite de l'Islam.

IV.B. Dossiers d'agrément

La demande d'agrément pour l'exportation est instruite conformément aux dispositions de la NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008.

Le dossier de demande d'agrément prend la forme de l'un des formulaires en annexes de la présente note :

- Annexe 1 : Formulaire Produits carnés bovins et ovins (procédures sanitaires et halal)
- Annexe 2 : Formulaire Produits carnés porcins (procédures sanitaires uniquement)
- Annexe 3 : Formulaire Produits carnés de volailles (procédures sanitaires et halal)
- Annexe 4 : Formulaire Produits laitiers (procédure sanitaires uniquement)

En fonction de la nature des produits à exporter, le dossier complet en français et en anglais devra être transmis au Bureau des établissements d'abattage et de découpe ou au Bureau des établissements de transformation et de distribution pour être adressé aux autorités indonésiennes via le Service Economique de Jakarta.

IV.C. Contrôle exercé par les autorités indonésiennes

Après vérification de la conformité des documents, les visites en vue de l'agrément des établissements pour l'exportation en Indonésie de produits d'origine animale sont menées par une équipe regroupant des représentants des services vétérinaires indonésiens et, si besoin (voir III.), du MUI. Ils procèdent à des contrôles de conformité de la réponse aux exigences relatives à la sécurité alimentaire et à la procédure halal.

A l'issue de ce processus, les autorités sanitaires indonésiennes procèderont à l'inscription des candidats retenus sur la liste des établissements agréés pour l'exportation vers l'Indonésie.

Cette liste, une fois transmise à la DGAL, sera mise en ligne pour pouvoir être consultable sur EXP@DON.

Les dispositions particulières en matière d'étiquetage peuvent être obtenues par l'exportateur en consultant les services économiques de l'Ambassade de France à Jakarta :

**World Trade Center**, 11e Etage
Jalan Jenderal Sudirman Kav. 31,
Jakarta 12920 INDONESIE
email: jakarta@dgtpe.fr)

Je vous rappelle qu'en cas de constat de non respect des exigences communautaires et/ou spécifiques pour l'export de produits vers l'Indonésie, il convient de se reporter aux dispositions de la Lettre à Diffusion Limitée modifiée DGAL/SDSSA/MCSI/L 2008-164 du 19 février 2008.

Vous voudrez bien transmettre ces informations aux établissements de votre département souhaitant exporter leurs produits vers l'Indonésie, afin qu'ils établissent leur dossier dans les meilleurs délais.

Les autorités indonésiennes ne pouvant programmer qu'une visite d'agrément par an, la prochaine sera établie sur la base des établissements dont les dossiers auront déjà été approuvés par l'Indonésie.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté rencontrée dans l'application de ces instructions.

Jean-Luc Angot
Directeur général adjoint

**ANNEXE 1**

# APPLICATION FORMS

## APPROVAL OF

**BEEF/SHEEP SLAUGHTERHOUSE AND**
**BEEF/SHEEP MEAT PROCESSING PLANT**
**IN COUNTRY WISHING TO EXPORT BEEF MEAT TO INDONESIA**

**DIRECTORATE OF VETERINARY PUBLIC HEALTH**
**DIRECTORATE GENERAL OF LIVESTOCK SERVICES**
**MINISTRY OF AGRICULTURE OF THE REPUBLIC OF INDONESIA**

**Directorate of Veterinary Public Health**
**Directorate General of Livestock Services**
**Ministry of Agriculture of the Republic of Indonesia**

**FORM 1**

# APPLICATION FORMS FOR BEEF/SHEEP SLAUGHTERHOUSE AND BEEF/SHEEP MEAT PROCESSING PLANT APPROVAL IN COUNTRY WISHING TO EXPORT POULTRY BEEF MEAT TO INDONESIA

| |
|---|
| *Note :*<br>*This guideline sets out the information on slaughterhouse and/or poultry processing establishment required by Directorate Veterinary Public Health, Directorate General of Livestock Services (DGLS), Ministry of Agriculture of Republic of Indonesia for evaluation to export poultry meat/further processed of poultry meat to Indonesia.* |
| *Exporting Country:* |

## A. General Information of Premise

1. Name of inspected halal premise:
2. Address :
3. Establishment No. :
4. Type of premise :
   *(Slaughterhouse, meat cutting plant, further processing plant, store)*
5. Type of Product :
   *(Name of products produced and types of livestock)*
6. Date when premise was operational :
7. Date when last renovation was done:
8. Additional facilities found at premise:
   *(a. Production of meat products, b. Separate unit for slaughter/cutting/store, c. Separate quarantine stall for sick and suspected animals, d. Rendering plant, e. Storage room for meat, meat products, fish and milk products).*
9. Source of the slaughter animal
   *a. Import (country, province, district)*
   *b. Owned by the company (region, district)*
10. The produced products intended for export, local or both*
11. In case of part or all of the produced products are intended for export
    a. List the names of importing countries and date of approval

b. Types of exported products:

c. The first year of export and name of importing country:

d. Date of the last 6 (six) months export and name of importing country:
*(Please attach a copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country)*

12. Previous years production : _____ MT/year

_____ MT/year

_____ MT/year

13. Production of Halal products: _____ MT/year

_____ tones/day

*(If premise produces Halal products, please complete Form 2)*

14. Production of Non-Halal products: _____ MT/year

_____ tones/day

**B. Additional Information of Premise**

1. Working hours information

a. Number of working hours per day :

b. Number of working days per week:

2. Staff information

a. Total number of workers in plant :

b. Number of workers for:

b.1. Cutting room :

b.2. Processing room :

b.3. Packing :

b.4. Carcass store :

c. Number of Veterinary Inspectors stationed in premise (if any): _____

d. Describe related trainings have been attended by Veterinary Inspectors (if any):

_____

_____

3. Medical Examination and History:

a. Is medical examination be a compulsory requirement for recruiting new employees in company? (Yes/No)

b. Does the company have annual medical check up policy for the workers ?. (Yes/No)

c. Does medical records of each worker available ?. (Yes/No)

**C. Location, Construction, and Facilities of Premise**

1. Location

a. Premise is located at industrial/agricultural/residential area*.

a. Premise is located at a reasonably free of objectionable pollutant (odor, smoke, and dust) from refineries, city dumps, chemical plants, sewage disposal plants, etc). Yes/No.

c. Access to roads and a rail serving plant (paved or rendered dustproof). Yes/No.

d. No accumulation of useless materials (e.g. rusty truck bodies, scrap metal and lumber and discarded equipment). Yes/No.

2. Construction of Premise

a. Building material of premise is easy to clean, impervious, and resistant to water and corrosion. Yes/no.

b. Floors

b.1. Constructed with suitable impervious material and acid resistant. Yes/no.

b.2. Surface floor is non-skid. Yes/no.

b.3. No cracks, depressions or lower areas on floor surface, which lead to moisture accumulation. Yes/no.

c. Interior walls

c.1. Interior walls have smooth and flat surface and constructed of impervious material. Yes/no.

c.2. Interior walls should be tiled at height of at least 2 meters. Yes/no.

c.3. Wall to wall and wall to floor junction is designed in curve form. Yes/no.

d. Ceiling

d.1. Height of ceiling is 3,5 m or more in workrooms. Yes/no.

d.2. Ceiling is made from approved material, easy to clean, and free of scaling paint and leaks. Yes/no.

e. Doors

e.1. Doors and windows are made from approved material, easy to clean, impervious, and resistant to water and corrosion. Yes/no.

e.2. Door surface is clean smooth, free of cracks and whole. Yes/no.

e.3. Doors and windows are effectively screened or protected to prevent entrance of insects and rodents. Yes/no.

f. Equipments/utensils

f.1. Equipments/utensils are made from approved material, impervious, and resistant to water and corrosion. Yes/no.

f.2. Equipments/utensils are designed and constructed for easy cleaning, self-draining and have smooth surfaces. Yes/no.

f.3. Equipments/utensils are cleaned and sanitized regularly especially in dressing and boning room. Yes/no.

3. Facilities of premise

a. Hot water facility

Adequate hot water facility is provided (water temperature not less than $82^0$ C) for cleaning and disinfecting equipment/utensil. Yes/no.

b. Water/ice supply

b.1. Source of water supply including those used for ice making:

b.2. Ice is made in premise. Yes/no.
b.1.1 Capacity of icemaker machine is: _____ tones/day

b.1.2. Capacity of ice storage room is: _____ tones/day

## D. SLAUGHTERING PROCEDURES AND FOOD SAFETY PROGRAM IN PREMISE

1. Slaughtering Procedures
   (Please describe slaughtering steps and attach process flowcharts)

2. Food Safety Program

   a. Food Safety Program implemented in the premise is based on HACCP concept or other Food Safety Program equivalent to HACCP concepts. Yes/No.
   *(If yes, attach current the HACCP plan of premise)*

   b. Premise monitoring program

      b.1. Number of scheduled monitoring inspection per year: _____
      *(By Government inspectors or QC of the company)*

      b.2 Number of scheduled review inspection per year: _____

      b.3. Meat inspection procedures and criteria of judgment
      *(Please attach a copy of Meat Inspection Manual/guideline)*

   b. Sampling program is undertaken in premise to monitor effectiveness of Food Safety Program currently implemented. Yes/no.
   *(If yes, attach sampling program including sampling plan and type of laboratory testing).*

---

## E. Declaration by Establishment:

I declare that information given above is true and correct.

---------- ----------
Signature* and Company Stamp Date

*) *Name of designated veterinarian who submitted the above information*.

---

**G. Verification by Veterinary Government Authority:**

I have verified the above information given by the company and certified that they are true and correct

---------- ----------

Signature* and Official Stamp Date
Of Veterinary Government Authority

*) *Name of designated veterinarian who submitted the above information*.

**Directorate of Veterinary Public Health**
**Directorate General of Livestock Services**
**Ministry of Agriculture Indonesia**

**FORM 2**

**INFORMATION ON HALAL PRACTICES IN EXPORTING BEEF/SHEEP SLAUGHTER HOUSE AND BEEF/SHEEP MEAT PROCESSING PLANT TO INDONESIA**

---

## A. General Information of Premise

1. Number of premise's Halal certificate:

2. Date of Halal certificate issuance :

3. Name of the certifier Islamic Body:

4. Date when premise started to Implement Halal practices:

5. Production of Halal products:

   a. The premise produces halal products only

   b. The premise, besides non halal, also produces halal products

      b.1. Halal products are produced on a regular basis *(Please state the frequency to produce Halal products, e.g. daily, weekly, monthly, etc)*

      _____

      b.2. Halal products are produced on an irregular basis *(Please specify the conditions to produce halal products)*

      _____

   c. In order to meet the demand on halal meat, the premise makes collaboration with other premise(s), which produce(s) halal products (Yes/No).

      If yes, please specify such premises, including identification number of the establishment.

      _____

      _____

## B. Halal Practices of Premise

1. Staff information

   a. Number of Moslem workers for

a.1. Butcher : _____

a.2. Meat handler : _____

a.3. Internal Halal Inspector: _____

b. Educational background and experience in attending related trainings for undertaking Halal practices:

b.1. Butcher
*(If any, please also write his registration number as Halal butcher and Halal registration body, which has responsibility to supervise him).*

_____

_____

b.2. Meat handler

_____

_____

b.3. Internal Halal inspector:
*(If any, please also write his registration number and Halal registration body, which has responsibility to supervise him).*

_____

_____

2. Location, Construction and Facilities of Premise

a. Nearest distance to pig slaughterhouse: _____

b. Slaughtering floor is specifically designed to allow halal slaughter (Yes/no).

c. Physically separated storing room between halal and non-halal products (Yes/no).

3. Halal Slaughtering Procedures and Halal Assurance in Premise

a. Slaughter in halal manner always be done by Moslem butcher (Yes/no).

b. Please describe procedures of stunning: _____

_____

c. Please describe procedures of slaughter in halal manner: _____

_____

d. In the case of premise produces halal and non-halal products, please describe assurance system in order to easily distinguish between halal and non-halal products.

---

**C. Declaration by Establishment:**

I declare that the information given above is true and correct.

---------- ----------
Signature* and Company Stamp Date

*) *Name of designated Internal Halal Inspector or Moslem worker who submitted the above information*.

---

**D. Verification by Authorized Islamic Body:**

I have verified the above information given by the company and certified that they are true and correct

---------- ----------
Signature* and Official Stamp Date
Of Authorized External Halal Inspector

*) *Name of designated Authorized External Halal Inspector*

**ANNEXE 2**

# APPLICATION FORMS

## APPROVAL OF

## PIG SLAUGHTERHOUSE AND PIG MEAT PROCESSING PLANT IN COUNTRY WISHING TO EXPORT PIG MEAT TO INDONESIA

**DIRECTORATE OF VETERINARY PUBLIC HEALTH**
**DIRECTORATE GENERAL OF LIVESTOCK SERVICES**
**MINISTRY OF AGRICULTURE OF THE REPUBLIC OF INDONESIA**

**Directorate of Veterinary Public Health**
**Directorate General of Livestock Services**
**Ministry of Agriculture of the Republic of Indonesia**

**FORM 2**

# APPLICATION FORMS FOR PIG SLAUGHTERHOUSE AND PORK PROCESSING PLANT APPROVAL IN COUNTRY WISHING TO EXPORT PORK AND ITS PRODUCTS TO INDONESIA

| |
|---|
| *Note :*<br>*This guideline sets out the information on slaughterhouse and/or pig meat establishment required by Directorate Veterinary Public Health, Directorate General of Livestock Services (DGLS), Ministry of Agriculture of Republic of Indonesia for evaluation to export pig meat/further processed of pig meat to Indonesia.* |
| *Exporting Country:* |

## A. GENERAL INFORMATION

1. Name of establishment :

2. Establishment No. :

3. Type of premises :
   (Slaughterhouse, meat cutting plant, further processing plant, etc)

4. Address :
   Phone :
   Facsimile :
   E-mail :

5. Address of headquarters (if different from premises address):
   Phone :
   Facsimile :
   E-mail :

6. Contact person at premise :
   Name :
   Position :
   Telephone :
   Facsimile :
   E-mail :

7. Date when premise was operational:

8. Date when last renovation was done:

9. Type of products :

10. Additional facilities found at premise:
*(a. Production of meat products, b. Separate unit for slaughter/cutting/store, c. Separate quarantine stalls for sick and suspected animals, d. Rendering plant, e. Storage room for meat, meat products, fish and milk products)*

---

11. Source of the slaughter animal

    a. Import (country, province, district): ----------

    b. Owned by the company (region, district) ; ----------

12. The produced products intended for export, local or both*

13. In case of part or all of the produced products are intended for export

    a. List the names of importing countries and date of approval

    b. Types of the exported products:

    c. The first year of export and name of importing country:

    d. Date of the last 6 (six) months export and name of importing country:
    *(Please attach a copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country)*

14. Previous years production : _____ MT/year

    _____ MT/year

    _____ MT/year

## B. Additional Information of Premise

1. Working hours information

   a. Number of working hours per day :

   b. Number of working days per week:

2. Staff information

   a. Total number of workers in plant :

   b. Number of workers for:

      b.1. Cutting room :

      b.2. Processing room :

      b.3. Packing :

      b.4. Carcass store :

   c. Number of Veterinary Inspectors stationed in premise (if any):

   d. Describe related trainings have been attended by Veterinary Inspectors (if any):

_____

_____

3. Medical Examination and History:

   a. Is medical examination being a compulsory requirement for recruiting new employees in company? (Yes/No)

   b. Does the company have annual medical check up policy for the worker?. (Yes/No)

c. Does medical records of each worker available ?. (Yes/No)

## C. Location, Construction, and Facilities of Premise

1. Location

a. Premise is located at industrial/agricultural/residential area. Yes/No.

b. Premise is located at a reasonably free of objectionable pollutant (odor, smoke, and dust) from refineries, city dumps, chemical plants, sewage disposal plants, etc). Yes/No.

c. Access to roads and a rail serving plant (paved or rendered dustproof). Yes/No.

d. No accumulation of useless materials (e.g. rusty truck bodies, scrap metal and lumber and discarded equipment). Yes/No.

2. Construction of Premise

a. Building material of premise is easy to clean, impervious, and resistant to water and corrosion. Yes/no.

b. Floors

b.1. Constructed with suitable impervious material and acid resistant. Yes/no.

b.2. Surface floor is non-skid. Yes/no.

b.3. No cracks, depressions or lower areas on floor surface, which lead to moisture accumulation. Yes/no.

c. Interior walls

c.1. Interior walls have smooth and flat surface and constructed of impervious material. Yes/no.

c.2. Interior walls should be tiled at height of at least 2 meters. Yes/no.

c.3. Wall to wall and wall to floor junction is designed in curve form. Yes/no.

d. Ceiling

d.1. Height of ceiling is 3,5 m or more in workrooms. Yes/no.

d.2. Ceiling is made from approved material, easy to clean, and free of scaling paint and leaks. Yes/no.

e. Doors

e.1. Doors and windows are made from approved material, easy to clean, impervious, and resistant to water and corrosion. Yes/no.

e.2. Door surface is clean smooth, free of cracks and whole. Yes/no.

e.3. Doors and windows are effectively screened or protected to prevent entrance of insects and rodents. Yes/no.

f. Equipments/utensils

f.1. Equipments/utensils are made from approved material, impervious, and resistant to water and corrosion. Yes/no.

f.2. Equipments/utensils are designed and constructed for easy cleaning, self-draining and have smooth surfaces. Yes/no.

f.3. Equipments/utensils are cleaned and sanitized regularly especially in dressing and boning room. Yes/no.

3. Facilities of premise

a. Hot water facility

Adequate hot water facility is provided (water temperature not less than $82^0$C) for cleaning and disinfecting equipment/utensil. Yes/no.

b. Water/ice supply

b.1. Source of water supply including those used for ice making:

b.2. Ice is made in premise. Yes/no.

- Capacity of icemaker machine is: _____ tones/day
- Capacity of ice storage room is: _____ tones/day

## D. Food Safety Program in Premise

1. Food Safety Program implemented in the premise is based on HACCP concept or other Food Safety Program equivalent to HACCP concepts. Yes/No.
   *(If yes, please attach current HACCP plan or quality manual of premise, including process flow of the product)*

2. Premise monitoring program
   Is there any regular control or supervision from government inspector or QC for the implementation of food safety program in the premise?. Yes/No

   a. Number of scheduled monitoring inspection per year: _____
      *(By Government inspectors or QC of the company)*

   b. Number of scheduled review inspection per year: _____

   c. Please describe meat inspection procedures and criteria of judgment
      *(Please attach a copy of Meat Inspection Manual/guideline)*

   d. Sampling program is undertaken in premise to monitor effectiveness of Food Safety Program currently implemented. Yes/no.
      (*If yes, please attach sampling program including sampling plan and type of laboratory testing).*

**E. Declaration by Establishment:**

I declare that information given above is true and correct.

---------- ----------

Name, Signature* and Company Stamp Date

*) *Name of designated veterinarian who submitted the above information*.

---

**G. Verification by Veterinary Government Authority:**

I have verified the above information given by the company and certified that they are true and correct

---------- ----------

Name, Signature* and Official Stamp Date
Of Veterinary Government Authority

*) *Name of designated veterinarian who submitted the above information*.

**ANNEXE 3**

# APPLICATION FORMS

## APPROVAL OF

**POULTRY SLAUGHTERHOUSE AND MEAT PROCESSING PLANT**
**IN COUNTRY WISHING TO EXPORT POULTRY MEAT TO INDONESIA**

**DIRECTORATE OF VETERINARY PUBLIC HEALTH**
**DIRECTORATE GENERAL OF LIVESTOCK SERVICES**
**MINISTRY OF AGRICULTURE OF THE REPUBLIC OF INDONESIA**

**Directorate of Veterinary Public Health**
**Directorate General of Livestock Services**
**Ministry of Agriculture of the Republic of Indonesia**

**FORM 1**

# APPLICATION FORMS FOR POULTRY SLAUGHTERHOUSE AND MEAT PROCESSING PLANT APPROVAL IN COUNTRY WISHING TO EXPORT POULTRY MEAT TO INDONESIA

| |
|---|
| *Note :*<br>*This guideline sets out the information on slaughterhouse and/or poultry processing establishment required by Directorate Veterinary Public Health, Directorate General of Livestock Services (DGLS), Ministry of Agriculture of Republic of Indonesia for evaluation to export poultry meat/further processed of poultry meat to Indonesia.* |
| *Exporting Country:* |

## A. General Information of Premise

1. Name of inspected halal premise:

2. Address :

3. Establishment No. :

4. Type of premise :
   *(Slaughterhouse, meat cutting plant, further processing plant, store)*

5. Type of Product :
   *(Name of products produced and types of livestock)*

6. Date when premise was operational :

7. Date when last renovation was done:

8. Additional facilities found at premise:
   *(a. Production of meat products, b. Separate unit for slaughter/cutting/store, c. Separate quarantine stall for sick and suspected animals, d. Rendering plant, e. Storage room for meat, meat products, fish and milk products).*

9. Source of the slaughter animal
   *a. Import (country, province, district)*
   *b. Owned by the company (region, district)*

10. The produced products intended for export, local or both*

11. In case of part or all of the produced products are intended for export
    a. List the names of importing countries and date of approval

b. Types of exported products:

c. The first year of export and name of importing country:

d. Date of the last 6 (six) months export and name of importing country:
*(Please attach a copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country)*

12. Previous years production : _____ MT/year

_____ MT/year

_____ MT/year

13. Production of Halal products: _____ MT/year

_____ tones/day

*(If premise produces Halal products, please complete Form 2)*

14. Production of Non-Halal products: _____ MT/year

_____ tones/day

**B. Additional Information of Premise**

1. Working hours information

a. Number of working hours per day :

b. Number of working days per week:

2. Staff information

a. Total number of workers in plant :

b. Number of workers for:

b.1. Cutting room :

b.2. Processing room :

b.3. Packing :

b.4. Carcass store :

c. Number of Veterinary Inspectors stationed in premise (if any): _____

d. Describe related trainings have been attended by Veterinary Inspectors (if any):

_____

_____

3. Medical Examination and History:

a. Is medical examination be a compulsory requirement for recruiting new employees in company? (Yes/No)

b. Does the company have annual medical check up policy for the workers ?. (Yes/No)

c. Does medical records of each worker available ?. (Yes/No)

**C. Location, Construction, and Facilities of Premise**

1. Location

a. Premise is located at industrial/agricultural/residential area*.

a. Premise is located at a reasonably free of objectionable pollutant (odor, smoke, and dust) from refineries, city dumps, chemical plants, sewage disposal plants, etc). Yes/No.

c. Access to roads and a rail serving plant (paved or rendered dustproof). Yes/No.

d. No accumulation of useless materials (e.g. rusty truck bodies, scrap metal and lumber and discarded equipment). Yes/No.

2. Construction of Premise

a. Building material of premise is easy to clean, impervious, and resistant to water and corrosion. Yes/no.

b. Floors

b.1. Constructed with suitable impervious material and acid resistant. Yes/no.

b.2. Surface floor is non-skid. Yes/no.

b.3. No cracks, depressions or lower areas on floor surface, which lead to moisture accumulation. Yes/no.

c. Interior walls

c.1. Interior walls have smooth and flat surface and constructed of impervious material. Yes/no.

c.2. Interior walls should be tiled at height of at least 2 meters. Yes/no.

c.3. Wall to wall and wall to floor junction is designed in curve form. Yes/no.

d. Ceiling

d.1. Height of ceiling is 3,5 m or more in workrooms. Yes/no.

d.2. Ceiling is made from approved material, easy to clean, and free of scaling paint and leaks. Yes/no.

e. Doors

e.1. Doors and windows are made from approved material, easy to clean, impervious, and resistant to water and corrosion. Yes/no.

e.2. Door surface is clean smooth, free of cracks and whole. Yes/no.

e.3. Doors and windows are effectively screened or protected to prevent entrance of insects and rodents. Yes/no.

f. Equipments/utensils

f.1. Equipments/utensils are made from approved material, impervious, and resistant to water and corrosion. Yes/no.

f.2. Equipments/utensils are designed and constructed for easy cleaning, self-draining and have smooth surfaces. Yes/no.

f.3. Equipments/utensils are cleaned and sanitized regularly especially in dressing and boning room. Yes/no.

3. Facilities of premise

a. Hot water facility

Adequate hot water facility is provided (water temperature not less than $82^0$ C) for cleaning and disinfecting equipment/utensil. Yes/no.

b. Water/ice supply

b.1. Source of water supply including those used for ice making:

b.2. Ice is made in premise. Yes/no.

b.1.1 Capacity of icemaker machine is: _____ tones/day

b.1.2. Capacity of ice storage room is: _____ tones/day

## D. SLAUGHTERING PROCEDURES AND FOOD SAFETY PROGRAM IN PREMISE

1. Slaughtering Procedures
   (Please describe slaughtering steps and attach process flowcharts)

2. Food Safety Program

   a. Food Safety Program implemented in the premise is based on HACCP concept or other Food Safety Program equivalent to HACCP concepts. Yes/No.
   *(If yes, attach current the HACCP plan of premise)*

   b. Premise monitoring program

      b.1. Number of scheduled monitoring inspection per year: _____
      *(By Government inspectors or QC of the company)*

      b.2 Number of scheduled review inspection per year: _____

      b.3. Meat inspection procedures and criteria of judgment
      *(Please attach a copy of Meat Inspection Manual/guideline)*

   b. Sampling program is undertaken in premise to monitor effectiveness of Food Safety Program currently implemented. Yes/no.
   *(If yes, attach sampling program including sampling plan and type of laboratory testing).*

---

## E. Declaration by Establishment:

I declare that information given above is true and correct.

---------- ----------
Signature* and Company Stamp Date

*) *Name of designated veterinarian who submitted the above information*.

---

**G. Verification by Veterinary Government Authority:**

I have verified the above information given by the company and certified that they are true and correct

---------- ----------

Signature* and Official Stamp Date
Of Veterinary Government Authority

*) *Name of designated veterinarian who submitted the above information*.

**Directorate of Veterinary Public Health**
**Directorate General of Livestock Services**
**Ministry of Agriculture Indonesia**

**FORM 2**

## INFORMATION ON HALAL PRACTICES IN EXPORTING POULTRY SLAUGHTERHOUSE AND POULTRY MEAT PROCESSING PLANT TO INDONESIA

---

### A. General Information of Premise

1. Number of premise's Halal certificate:

2. Date of Halal certificate issuance :

3. Name of the certifier Islamic Body:

4. Date when premise started to Implement Halal practices:

5. Production of Halal products:

   a. The premise produces halal products only

   b. The premise, besides non halal, also produces halal products

      b.1. Halal products are produced on a regular basis *(Please state the frequency to produce Halal products, e.g. daily, weekly, monthly, etc)*

      _____

      b.2. Halal products are produced on an irregular basis *(Please specify the conditions to produce halal products)*

      _____

   c. In order to meet the demand on halal meat, the premise makes collaboration with other premise(s), which produce(s) halal products (Yes/No).

      If yes, please specify such premises, including identification number of the establishment.

      _____

      _____

### B. Halal Practices of Premise

1. Staff information

   a. Number of Moslem workers for

a.1. Butcher : _____

a.2. Meat handler : _____

a.3. Internal Halal Inspector: _____

b. Educational background and experience in attending related trainings for undertaking Halal practices:

b.1. Butcher
*(If any, please also write his registration number as Halal butcher and Halal registration body, which has responsibility to supervise him).*

_____

_____

b.2. Meat handler

_____

_____

b.3. Internal Halal inspector:
*(If any, please also write his registration number and Halal registration body, which has responsibility to supervise him).*

_____

_____

2. Location, Construction and Facilities of Premise

a. Nearest distance to pig slaughterhouse: _____

b. Slaughtering floor is specifically designed to allow halal slaughter (Yes/no).

c. Physically separated storing room between halal and non-halal products (Yes/no).

3. Halal Slaughtering Procedures and Halal Assurance in Premise

a. Slaughter in halal manner always be done by Moslem butcher (Yes/no).

b. Please describe procedures of stunning: _____

_____

c. Please describe procedures of slaughter in halal manner: _____

_____

d. In the case of premise produces halal and non-halal products, please describe assurance system in order to easily distinguish between halal and non-halal products.

---

**C. Declaration by Establishment:**

I declare that the information given above is true and correct.

---------- ----------

Signature* and Company Stamp Date

*) *Name of designated Internal Halal Inspector or Moslem worker who submitted the above information*.

---

**D. Verification by Authorized Islamic Body:**

I have verified the above information given by the company and certified that they are true and correct

---------- ----------

Signature* and Official Stamp Date
Of Authorized External Halal Inspector

*) *Name of designated Authorized External Halal Inspector*

**ANNEXE 4**

# APPLICATION FORMS

## APPROVAL OF

## APPLICATION FORMS FOR MILK PROCESSING PLANT APPROVAL IN COUNTRY WISHING TO EXPORT MILK PRODUCTS TO INDONESIA

**DIRECTORATE OF VETERINARY PUBLIC HEALTH**
**DIRECTORATE GENERAL OF LIVESTOCK SERVICES**
**MINISTRY OF AGRICULTURE OF THE REPUBLIC OF INDONESIA**

**Directorate of Veterinary Public Health**
**Directorate General of Livestock Services**
**Ministry of Agriculture of the Republic of Indonesia**

**FORM 1**

# APPLICATION FORMS FOR MILK PROCESSING PLANT APPROVAL IN COUNTRY WISHING TO EXPORT MILK PRODUCTS TO INDONESIA

| |
|---|
| *Note :*<br>*This guideline sets out the information on milk establishment required by Directorate of Veterinary Public Health, Directorate General of Livestock Services (DGLS), Ministry of Agriculture of Republic of Indonesia for evaluation to export milk products to Indonesia.* |
| *Exporting Country:* |

## A. GENERAL INFORMATION

1. Name of establishment :

2. Establishment No. :

3. Address :
   Phone :
   Facsimile :
   E-mail :

5. Address of headquarters (if different from premises address):
   Phone :
   Facsimile :
   E-mail :

6. Contact person at premise :
   Name :
   Position :
   Telephone :
   Facsimile :
   E-mail :

7. Year constructed :

8. Date when last renovation was done:

9. Total land area :

10. Total built up area :

11. Type of products manufactured:
*(e.g. full cream milk powder, skim milk powder, whey, cheese, etc)*

12. Types of milk products intended for export to Indonesia:
*(List the type of milk products intended for export to Indonesia and to provide product brochures/labels or photos of finished products for our information)*

13. Export history of the product(s) manufactured:

    a. List in tabulated form the name of importing countries, date of approval, types of milk products approved, year of first export and date of most recent export

    b. Attach copy of veterinary health certificate that accompanied the latest shipment to each country

## B. LOCATION AND LAYOUT OF THE ESTABLISHMENT

1. Location

    a. State whether the establishment is located in an industrial, agricultural, or residential area

    b. State whether the establishment is located in a reasonably free of objectionable pollutant (odor, smoke, and dust) from refineries, city dumps, chemical plants, sewage disposal plants, etc (if any)

    c. List the type of industries and/or adjacent properties and the type operation performed (if any)

    d. Attach location plan showing clearly the surrounding where the establishment is located

2. Layout Plan of Establishment
*(Attach layout plan showing properly labeled rooms for different operations, including the important equipment/facilities and to indicate the flow of the product and workers by colored arrows)*

3. Material Used and Design

    a. Main building
    b. Floor
    c. Interior walls
    d. Ceilings and superstructures
    e. Lighting
    f. Ventilation system
    g. Footbaths for entrance into processing rooms or areas

## C. WATER SUPPLY/ICE

1. Source of Water

2. Chlorination (Yes/no)
   *(if yes, state the level of chlorine in ppm)*

3. Bacteriological examination

    c. Method used
    d. Frequency
    e. Records available (Yes/no)

4. Ice making machine available in premises (Yes/no)

    a. If yes, capacity of machine:
    b. Capacity of ice storage room:

## D. HUMAN RESOURCE

1. Staff information

    a. Total number of general workers employed in the establishment:

    b. Total number of professional and technical workers including their qualification or expertise in food hygiene

    c. Attach organizational structure of the establishment

2. Medical Examination and History:

    a. Are employees medically examined and certified fit to work in a food preparation establishment prior to employment? (Yes/No)
    b. Does the company have a policy for annual health check and records for workers? (Yes/No)
    c. Medical record of each employees available (Yes/No)

3. Uniforms/Attire

   a. Uniforms (Yes/No)
   b. Boots (Yes/No)
   c. Gloves and facemasks (Yes/No)
   d. Laundry *(in-plant or by contract)*

## E. PROCESSING PREMISES

1. Source of raw material

   a. State raw material used for processing
      *(e.g. fresh milk, full cream milk powder, skim milk powder, whey, cheese, etc)*

   b. State whether company's farm, contract farm, or name of country of origin in the case of import.
      *(List suppliers from which the raw material is obtained for processing)*.

2. Equipment
   *(Attach list of equipment used, including type, brand and manufacturer)*

3. Processing Procedures

   a. Brief description on the processing procedures of each product for export to Indonesia including time and temperature of pasteurization or cooking.

   b. Attach process flowcharts for each type of milk products for export to Indonesia showing clearly the critical control points (CCP's).

## F. FOOD SAFETY PROGRAM IN PREMISES

1. Food Safety Program implemented in the premise is based on HACCP concept or its equivalent (Yes/No).
   *(If yes, attach copy of the HACCP plan or quality manual for each product for export to Indonesia).*

2. State whether laboratory testing is done in the premise or provided by an external accredited laboratory.
   *(If in-house, list laboratory facilities and types of test performed)*

   a. Sampling and testing procedures of raw materials, finished products, food contact surfaces, water used in the plant, etc.

b. Attach copy of recent laboratory test reports certified by a laboratory microbiologist.

c. Criteria for rejection or acceptance of raw materials and finished products.

3. Product recall and traceability system:
*(Describe in detail the traceability system from raw material to finished products).*

4. Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP):

a. Brief description:

b. Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities:

c. Attach copy of the SSOP manual used in the milk processing establishment.

d. Copy of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment of facilities and equipment.

## G. FACILITIES OF PREMISES

1. Daily throughput:

a. Number of shifts:

b. Production per shift (in tones):

c. Number of working days per week:

2. Capacity:

State total of annual production of each product (in tones):

3. Storage facilities

a. For packaging/canning materials:

b. For dry ingredients:

c. For chemicals, disinfectants and other cleaning agents
*(Attach list of chemicals, disinfectants and other cleaning agents used).*

4. Chillers/freezers:
*(Describe number, type (static, air blast, ammonia, Freon, etc) and capacity).*

5. Waste treatment/disposal:

   a. System of collection and disposal of inedible or condemned products.

   b. System of effluent treatment and disposal of waste.

   c. Designated disposal center.

   d. Frequency of disposal of waste.

6. Pest control program

   Brief description on the pest control program implemented *(Attach copy of layout map of pest control points and latest copy of pest control records).*

7. Welfare/Washing facilities:

   a. Staff canteen(s):
   b. Toilets:
   c. Lockers:
   d. Changing rooms:
   e. Shower facilities:
   f. Hands-free operated features for taps and toilet flush:
   g. Disposable towels and hand disinfectants

---

**G. Declaration by Establishment:**

I declare that information given above is true and correct.

---------- ----------

Name, Signature* and Company Stamp Date

- Name and designation of person who submitted the above information
- Office address
- Telephone and fax numbers
- E-mail address (if any)

## H. VERIFICATION BY VETERINARY AUTHORITY

I have verified the above information given by the company and certified that they are true and correct

---------- ----------

Name, Signature* and Official Stamp Date
Of Veterinary Government Authority

- Name and designation of veterinarian who verified the above information
- Office address
- Telephone and fax numbers
- E-mail address (if any)