Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

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 : J. MEROT (84 08)
A. ADAMOWSKI (81 65)
SDSSA – BETD : C. BASTIEN (84 96)
SDASEI - BEPT: K BUCHER (84 85)
Courriel institutionnel :
bead.sdass.dgal@agriculture.gouv.fr,
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. interne : EXP 2010/18
MOD10.21 B 29/10/09

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8036

Date: 08 février 2010

Date de mise en application :	Immédiate
Annule et remplace :	aucune
Date limite de réponse :	Aucune
Nombre d'annexes :	1
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : SINGAPOUR - Conditions d'agrément des établissements pour l'exportation de produits carnés d'origine ovine et caprine vers SINGAPOUR

MOTS-CLES : SINGAPOUR – EXPORT – AGREMENT – VIANDE OVINE – VIANDE CAPRINE

Résumé : La présente note de service expose les conditions d'agrément des établissements français pour l'exportation de produits carnés d'origine ovine et caprine vers Singapour.
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 : - DDCSPP - DDPP - DDSV - DSV	Pour information : - DRAAF - DGPAAT - DGTPE - SDSSA - RNA - France Agrimer/SAEXP - Service Economique de Singapour

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 spécifique est requis pour l'exportation de viande ovine et caprine ;
- L'agrément concerne toutes les étapes de la filière de l'abattage à la transformation ; les entrepôts frigorifiques sont également visés ;
- Bien que le Paquet Hygiène prévoit des obligations de résultats en matière de lutte contre le déversement du tractus digestif pendant et après l'eviscération, les autorités singapouriennes ont une obligation de moyens complémentaire qui est la pratique de la ligature colorectale en abattoir durant l'éviscération des moutons et chèvres;
- L'agrément pour l'exportation est attribué par les autorités sanitaires singapouriennes après avoir vérifié le dossier de demande d'agrément ; aucune visite préalable des établissements n'est requise.

PLAN

Introduction

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

I.1 Type de relation avec Singapour

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

II – Produits exportables

III – Procédure d'agrément des établissements

III.1 Exigences particulières des Autorités sanitaires du pays tiers

III.2 Dossier d'agrément

III.3 Contrôle exercé par les autorités sanitaires singapouriennes

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 de produits carnés d'origine ovine et caprine vers Singapour.

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

I.1 Type de relation avec Singapour

L'autorité sanitaire singapourienne en charge du contrôle des importations de produits d'origine animale est l'*Agri-Food and Veterinary Authority* (AVA).

Des informations sur les conditions d'exportation peuvent être obtenues sur le site officiel de l'AVA à l'adresse suivante :

http://www.ava.gov.sg

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

Singapour reconnaît l'équivalence du système d'inspection français. Cependant, les établissements sont tenus d'obtenir un agrément spécifique de l'AVA pour exporter vers Singapour.

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

II – Produits exportables

Les produits concernés par cette note et qui peuvent être exportés vers Singapour sont les viandes ovines et caprines et produits à base de viande ovine et/ou caprine.

	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
Ovins/Caprins	X	X	INTERDIT	X	X	X

III – Procédure d'agrément des établissements

III.1 Exigences particulières des Autorités sanitaires du pays tiers

Bien que le Paquet Hygiène (règlement CE n853/2004, Annexe III, Section I, Chapitre IV, point 7.c) prévoit des obligations de résultats en matière de lutte contre le déversement du tractus digestif pendant et après l'éviscération, les autorités singapouriennes ont une obligation de moyens complémentaire qui est **la pratique de la ligature colorectale en abattoir durant l'éviscération des moutons et chèvres**.

Le services vétérinaires doivent s'assurer que les établissements souhaitant exporter de la viande de mouton/chèvre vers Singapour pratiqueront cette ligature ou s'approvisionneront auprès d'abattoirs autorisés à exporter vers Singapour et qui la pratiquent. Cette étape sera mise en place dans le cadre d'une procédure validée par les services vétérinaires en charge du contrôle dans chaque abattoir concerné.

III.2 Dossier 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.

Pour ce faire, **un dossier doit être rédigé en 2 versions** (une version française et une version anglaise). Chaque dossier, présenté par le demandeur, doit suivre rigoureusement la totalité des références du guide de procédure que vous trouverez à l'annexe I.

Toutefois, les pièces suivantes peuvent figurer au dossier en un seul exemplaire, dès lors que les annotations portées sur ces documents sont traduites dans les langues française et anglaise :

- le plan de l'établissement mentionnant, à l'aide de flèches, le circuit des produits et du personnel (point B, 2) ;
- des photos présentant l'établissement en extérieur, ainsi que des photos de ses différents locaux (réception, transformation, stockage, etc…) (point H) ;
- une brochure ou une vidéo de présentation de l'entreprise (point H).

Afin d'éviter de trop encombrants dossiers à transmettre aux autorités singapouriennes, cette possibilité devrait être privilégiée.

Quelques points auxquels l'AVA attache une importance toute particulière :

- le plan de l'usine qui doit faire apparaître le schéma de vie/circuit des produits/personnel, à l'aide de flèches, en indiquant le nom des différents pièces/ateliers (faire apparaître les zones « propres/sales ») ;
- les diagrammes de fabrication précisant les durées et températures de traitement ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et le plan HACCP incluant tous les points critiques de contrôle, limites critiques, actions correctives et vérifications à chaque niveau du process (ne pas simplement énumérer les numéros de procédures) ;
- des photos de l'usine prises de l'extérieur, des photos des différents ateliers depuis l'arrivée des matières premières jusqu'au quai d'expédition (ateliers en activité permettant de voir le produit et le personnel) ;
- une brochure et/ou des fiches techniques et photos des produits destinés à l'exportation vers Singapour ;
- la traduction de tous les documents en anglais.

Des informations complémentaires sur les conditions d'exportation peuvent être obtenues sur le site officiel de l'AVA à l'adresse suivante :

http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/D9D05A1F-1DB0-4EA3-9A0E-C08B84B5CF3D/24549/MeatSeafoodestablicencecon_Jun09.pdf

Une fois rempli par l'établissement candidat, le dossier de demande, en français et en anglais, doit être transmis à la direction départementale compétente qui le validera en apposant signature et tampon sur les deux exemplaires.

En fonction de la nature des produits à exporter, le dossier complet 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 singapouriennes, via le Service Economique de Singapour.

Seuls les dossiers complets seront transmis par les directions départementales, afin d'éviter la présentation à l'AVA de dossiers incomplets entraînant des retards dans le traitement des demandes.

III.3 Contrôle exercé par les autorités sanitaires singapouriennes

A réception des dossiers, les services vétérinaires singapouriens vérifient la conformité des documents par rapport à leurs exigences. Dans les cas favorables, ces contrôles aboutissent à l'inscription de l'établissement concerné sur la liste des établissements agréés pour l'exportation vers ce pays, sans qu'aucune visite préalable des établissements ne soit requise.

Cette liste est consultable sur EXPADON et sur le site de l'AVA (http://www.ava.gov.sg).

Il appartient à l'exportateur de s'enquérir des conditions requises en matière d'étiquetage en consultant le site de l'AVA (http://www.ava.gov.sg).

Je vous rappelle qu'en cas de constat de non respect des exigences communautaires et/ou spécifiques pour l'export vers Singapour, il convient de se reporter aux dispositions de la Lettre à Diffusion Limitée 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 Singapour et me faire part de toute difficulté rencontrée dans l'application de ces instructions.

Signé
Jean-Luc ANGOT
Directeur général adjoint

ANNEXE I

GUIDE DE PROCEDURE

Traduction libre
Mise à jour 04/05 selon modèle disponible sur le site internet de l'AVA (http : www.ava.gov.sg) le 22/04/05

DEMANDE D'AGREMENT POUR EXPORTER DE LA VIANDE ET PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE VERS SINGAPOUR

Note :

Cette directive fait état des démarches exigées par l'Agri-Food & Veterinary Authorities (AVA) pour constituer un dossier de demande d'agrément en vue d'exporter de la viande, y compris volailles et des produits dérivés de la viande, vers Singapour.

Il vous est demandé de vérifier l'exactitude des pièces fournies avant toute demande. Une demande incomplète ou mal formulée peut conduire à des retards pour son instruction.

Toutes autres informations complémentaires à celles exigées par l'AVA. sont bienvenues.

(A) Informations sur l'établissement

(1) Nom de l'établissement
(2) Adresse
(3) N d'agrément d'établissement
(4) Année de la construction de l'établissement
(5) Superficie totale du terrain
(6) Superficie totale bâtie
(7) Types de produits fabriqués
Rq. :Les produits doivent être impérativement classés en 2 catégories :
« NOT READY TO EAT » c'est à dire les produits crus
« READY TO EAT » c'est à dire les produits semi-conserves/mi-cuits et les produits appertisés
(8) Produits que vous avez l'intention d'exporter vers Singapour
(9) Origine du cheptel/volaille :
- Origine (provinces/régions) des animaux abattus.
- Préciser s'il s'agit de fermes appartenant à l'établissement concerné ou s'il s'agit de fermes agissant en tant que sous-traitant.
- Décrire brièvement le système du marché du cheptel de votre pays

(10) Etablissement agréé pour exporter vers :
- Noms des pays où vous êtes agréé,
- Dates des agréments,
- Nature des produits agréés,
- Date de la première expédition,
- Date de l'exportation la plus récente.

Joindre copie du certificat sanitaire accompagnant la dernière expédition pour chacun des pays mentionnés.

(11) Préciser si l'établissement est un abattoir prestataire de service ou s'il s'agit d'un abattoir à l'usage exclusif de la société qui sollicite l'agrément.

(B) Localisation et Plan de l'établissement

(1)Descriptif de la région où l'établissement est situé : un plan de situation de l'usine en anglais faisant ressortir l'environnement géographique (zone urbaine ou rurale)

(2) Plan de l'entreprise :

- Plan de masse faisant apparaître les différents ateliers correspondant à chaque étape du processus de fabrication
- Plan de masse faisant apparaître à l'aide de flèches les circuits des produits et du personnel (flow diagram)

(3) Materiaux utilisés

- Sols
- Murs
- Plafonds et superstructures
- Éclairage
- Systèmes d'aération
- Pédiluves à l'entrée de l'abattoir / atelier de fabrication.

(C) Approvisionnement en eau

(1) Origine de l'eau

(2) Présence de chlore (Oui/Non)

- Si oui, préciser niveau en ppm.

(3) Examen bactériologique :

- Méthode
- Fréquence
- Archives disponibles : Oui/Non

(4)Machine à glace disponible dans l'établissement : Oui/Non

Si oui, - préciser la capacité de la machine et la capacité de stockage de la glace

(D) Main d'oeuvre

(1) Information sur le personnel

- Préciser le nombre, les qualifications de chacun travaillant dans l'établissement (cadres, techniciens, ouvriers, etc...)

(2) Examen médical et historique

- Les employés sont-ils soumis, avant leur recrutement, à un examen médical et déclarés aptes au service dans un établissement agroalimentaire? Oui/Non
- Examen médical annuel et archives médicales du personnel : Oui/Non
- Les rapport médicaux du personnel, sont-ils disponibles ? : Oui/Non

(3) Uniformes/Equipements

- Uniformes : Oui/Non
- Bottes : Oui/Non
- Gants et masques : Oui/Non
- Blanchisserie (inhérente à l'établissement ou en sous-traitance)

(E) Abattoirs

(1) Equipement

Joindre la liste des équipements (types, marques et noms des fabricants) utilisés.

(2) Processus d'abattage

- Joindre le plan du processus d'abattage
- Bétail/volaille et autres animaux abattus
- Descriptif succinct du processus d'abattage
- Vitesse de la chaîne

(3) Programmes Contrôle de Qualité

- Le programme intègre-t-il les concepts HACCP ou équivalents : (Oui/Non)

Si oui, joindre le plan HACCP

Rq.: Ce plan doit impérativement inclure les contrôles aux points critiques à chaque niveau du process et les actions correctives

- Préciser si les contrôles sont effectués sur place ou par un laboratoire prestataire de service.

- Si les contrôles sont effectués sur place, établir la liste des locaux et de leurs équipements et la nature des contrôles faits (joindre copie du manuel)
- Procédures de la prise d'échantillons et de contrôle des produits
- Critère de rejet / d'acceptation des produits/matières premières.

(4) Rappels de produits et traçabilité
- Bref descriptif

(5) Plan d'hygiène générale des locaux et des procédés (SSOP)
- Bref descriptif
- Noms et qualité des individus chargés de la mise en œuvre et de la surveillance des SSOP
- Joindre copie des derniers contrôles quotidiens de nettoyage et d'aseptisation.

(6) Capacité journalière
- Nombre d'équipes
- Capacité d'abattage (tonnes) par équipe
- Nombre de jours de travail par semaine

(7) Capacité
- Capacité totale d'abattage par an (tonnes)

(8) Inspection de la viande
- Par des inspecteurs du Gouvernement ou par un équipement de contrôle de qualité de l'établissement.
- Nombre total d'inspecteurs, leur grade, qualification et formation
- Nombre d'inspecteurs par équipe
- Procédures d'inspection (Joindre copie du manuel d'inspection)
- Critère de jugement (Joindre copie de la dernière infraction enregistrée)

(9) Unité de désossage et de découpage
- Disposez-vous d'un descriptif de contrôle de température : (Oui/Non)
- Dans l'affirmative, préciser les niveaux de température contrôlés
- Capacité

(10) Installations de stockage
- Pour les matériels d'emballage et de mise en conserve
- Pour les ingrédients secs
- Pour les produits chimiques, désinfectants et autres produits de nettoyage

(Joindre copies des derniers enregistrements).

(11) Refroidisseurs/Congélateurs
- Nombre, type (statique, à l'air, etc / ammoniaque ou fréon)
- Capacité

(12) Traitement des abats et procédures de refroidissement

(13) Traitement/Evacuation des déchets
- Procédure d'acheminement des produits non comestibles ou inutilisables destinés à être recyclés.
- Système de traitement/évacuation des déchets
- Système de traitement/évacuation d'effluents
- Disposez-vous d'un centre d'évacuation?
- Fréquence journalière d'évacuation des déchets et effluents

(14) Plan de contrôle des nuisibles
- Bref descriptif

(Joindre une copie de la carte des points de contrôle des nuisibles)

(F) Etablissements de transformation/de mise en conserve

(1) Provenance de la viande
- Préciser les pays et les numéros d'agrément des établissements d'où proviennent les viandes destinés à être transformées/mises en conserve.

(2) Equipement
- Joindre la liste des équipements (types, marques et coordonnées du fabricant) utilisés.

(3) Procédés de transformation
- (Joindre le diagramme de fabrication)
- **Un bref descriptif des produits ainsi que des méthodes de transformation/mise en conserve (incluant le barème temps/température de transformation/mise en conserve)**

Rq :Le barème d'autoclavage et la valeur Fo doivent être précisés pour la fabrication de conserves.

(4) Contrôle de l'hygiène alimentaire

- Ce contrôle intègre-t-il les concepts HACCP ou équivalent: (Oui/Non)

Si oui, joindre le plan HACCP

Rq.: Ce plan doit impérativement inclure les contrôles aux points critiques à chaque niveau du process et les actions correctives

- Préciser si les contrôles sont effectués sur place ou par un laboratoire prestataire de service.
- Si les contrôles sont effectués sur place, établir la liste des laboratoires et de leurs équipements ainsi que la nature des contrôles effectués (joindre copie du manuel)
- Procédures de la prise d'échantillons et de contrôle des produits.
- Critère de rejet / d'acceptation des produits/matières premières.

(5) Rappels de produits et traçabilité

- Bref descriptif

(6) Plan d'hygiène générale des locaux et des procédés (SSOP)

- Bref descriptif
- Noms et qualité des individus chargés de la mise en oeuvre et de la surveillance des SSOP.
- Joindre copie des derniers contrôles quotidiens de nettoyage et d'aseptisation.

(7) Capacité journalière

- Nombre d'équipes
- Capacité de production (en tonnes) par équipe
- Nombre de jours de travail par semaine

(8) Capacité

- Capacité totale de production par an (en tonnes)

(9) Installations de stockage

- Pour les matériels d'emballage et de mise en conserve
- Pour les ingrédients secs
- Pour les produits chimiques, désinfectants et autres produits de nettoyage
- Poindre copies des dernières archives

(10) Refroidisseurs/Congélateurs

- Nombre, type (statique, à l'air, etc / ammoniaque ou fréon)
- Capacité

(11) Traitement/évacuation des déchets

- Procédure d'acheminement des produits non comestibles ou inutilisables destinés à être recyclés.
- Système de traitement/évacuation des déchets
- Système de traitement/évacuation d'effluents
- Disposez-vous d'un centre d'évacuation?
- Fréquence journalière d'évacuation des déchets et effluents

(12) Plan de contrôle des nuisibles

- Bref descriptif

(Joindre une copie de la carte des points de contrôle des nuisibles)

(G) Condition d'hygiène et de bien-être

- Cantine(s)
- Toilettes
- Armoires
- Vestiaires
- Douches
- Chasse d'eau automatique (n'impliquant pas de manœuvre manuelle)
- Robinets d'eau automatique (n'impliquant pas de manœuvre manuelle)
- Serviettes jetables et désinfectants pour les mains

(H) Photographies (ou vidéo), brochures, rapports annuels et toute autre renseignement pertinent sur l'établissement : (le tout devra être soumis avec le dossier de demande d'agrément)

Photos présentant l'usine en extérieur ainsi que des photos des différents locaux de l'usine (réception, process, stockage, etc…).

Brochure et/ou fiches techniques + photos des produits destinés à l'exportation mentionnant sa composition et sa catégorie (ready to eat, not ready to eat).

(I) Déclaration par l'établissement

Je déclare que les informations fournies ci-dessus sont exactes et correctes.

_____

Nom et **fonction** de la personne qui a constitué le dossier ci-dessus.

_____

Signature et **Cachet** et l'établissement Date

(J) Contrôle des Services Vétérinaires

J'ai vérifié l'authenticité des informations ci-dessus qui m'ont été fournies par l'établissement et certifie qu'elles sont exactes et correctes.

_____

Nom et désignation du vétérinaire ayant vérifié les informations ci-dessus

_____

Signature et cachet officiel des autorités vétérinaires Date

AVA Agri-Food & Veterinary Authority of Singapoure
5 Maxwell Road # 02/03-00 Tower Block
MND complex Singapore 069110

Mise à jour 04/05 selon modèle disponible sur le site internet de l'AVA (http : www.ava.gov.sg) le 22/04/05

This guideline sets out the information on slaughterhouse and/or meat processing establishment required by the Agri-Food and Veterinary Authority (AVA), Republic of Singapore for evaluation to export meat/poultry meat/further processed meat products to Singapore

All information submitted must be in English.

Your are reminded to check your application against the checklist before submission. Inadequate/incomplete submissions may result in delays in processing.

Please, feel free to include any additional information to support your application.

(A) Particulars of Establishment

(1) Name of Establishment
(2) Address
(3) Establishment n
(4) Year Constructed
(5) Total Land Area
(6) Total Built-in Area
(7) Types of Products Manufactured
(8) Products intended for export to Singapore
(9) Source of Livestock/Poultry:
- List of provinces/districts from which the livestock/poultry are obtained for slaughter/processing
- Whether company's farms or contract farms.
- Brief description of the livestock/poultry marketing system in country.

(10) 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.
(11) State whether Establishment is a service abattoir or used exclusively by company.

(B) Location and Layout of Establishment

(1) Description of the area where Establishment is located : (e.g. industrial, agricultural, residential, etc... Location plan to be attached with application).
(2) Layout Plan of Establishment
(Layout plan (s) showing rooms for different operation should indicate by arrows personnel as well as process flow)
(3) Materials used and 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

(1) Staff Information
(List the number, qualifications and names of professional, technical, general workers, etc. employed by establishment)
(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/other animals slaughtered
- Brief description (of slaughtering procedures)
- Line speed

(3) Food Safety Programmes
- Whether based on HACCP concepts or equivalent : (Yes/No)
If yes, to attach the HACCP plan
- State whether testings done in-house or provided by a service laboratory.
- If in-house, list facilities and tests (attach a copy of manual)
- Sampling and testing procedures.
- Criteria for rejection/acceptance of products/raw materials.

(4) Product Recall and Traceability System
- Brief description

(5) Sanitation Standards Operating Procedures
- Brief description
- Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities.
- Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment.

(6) Daily Throughput
- Number of shifts
- Slaughter capacity (tonnes) per shift
- Number of working days per week

(7) Capacity
- Total annual slaughter capacity (tonnes)

(8) 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)

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

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

(Attach copies of the latest records).

(11) Chillers/Freezers
- Numbers, type (static, air blast, etc/ammonia or freon), capacity

(12) Offal Handling & Cooling Procedures

(13) 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

14 (14) Pest Control System
- Brief description

(Attach copy of layout map of pest control points)

(F) Processing/Canning Premises

(1) Source of meat
- List countries and establishment numbers of plants where meat is obtained for processing/canning.

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

(3) Processing Procedures (Attach process flowcharts)
- Brief description of type of products and processing/canning methods (including time and temperature of processing/canning)

(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) Product Recall and Traceability System
- Brief description

(6) Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)
- Brief description
- Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities
- Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment

(7) Daily Throughput
- Number of shifts
- Production (tonnes) per shift
- Number of working days per week

(8) Capacity

- Total annual production (tonnes) of each product

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

(Attach copies of the lastest records)

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

(11) 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

(12) Pest Control System
- Brief description

(Attach copy of layout map of pest control points)

(G) Welfare/Washing Facilities

- Staff canteen(s)
- Toilets
- Lockers
- Changing rooms
- Shower facilities
- Hands-free operated features for taps and toilet flush
- Disposable towels and hand disinfectant

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

(I) Declaration by Establishment

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

_____

Name and designation of person who submitted above information.

_____ _____

Signature and Company Stamp Date

(J) Verification by Veterinary Authority

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

_____

Name and designation of veterinarian who verified above information

_____ _____

Signature and Official Stamp of Veterinary Authority Date

CHECK LIST

You are reminded to check your application against this checklist before submission. Inadequate/Incomplete submissions may result in delays in processing.

Name of establishment :----------

Establishment n: ----------

INFORMATION REQUIRED BY PPD FOR ACCREDITATION	ANNEX	TICK
All information submitted in English		
(A) Particulars of establishment		
(1) _ (2) _ (3) _ (4) _ (5) _ (6) _ (7) _ (8) _ (9) _ (10) _ (11) _		
Copy of veterinay health certificate, which accompanied last shipment to each importing country	Annex A10	
(B) Location and Layout of establishment		
(1) _ (2) _ (3) _		
Copy of location plan showing clearly the surroundings where the establishment is located	Annex B1	
Layout plans which indicate separate rooms for different operations	Annex B2 (i)	
Layout plans showing personnel/process flow in slaughter/processing plant	Annex B2 (ii)	
(C) Water Suplly/Ice		
(1) _ (2) _ (3) _ (4) _		
(D) Manpower		
(1) _ (2) _ (3)_		
(E) Slaughtering Premises		
(1) _ (2) _ (3) _ (4) _ (5) _ (6) _ (7) _ (8) _ (9) _ (10) _ (11) _ (12) _ (13) _ (14) _		
List of equipment used, the types, brand & manufacturer	Annex E1	
Process flowcharts for slaughtering	Annex E2	
Copy of QA/HACCP Programme	Annex E3 (i)	
List of facilites & tests of samples, if done in-house	Annex E3 (ii)	
Copies of the latest daily records of cleaning & sanitising treatment of facilities & equipment	Annex E5	
Copy of meat inspection manual & criteria of judgement	Annex E8 (i)	
Copy of the past condemnation record	Annex E8 (ii)	
Copies of the latest records for storage of chemicals, disinfectant & other cleaning agents	Annex E10	
Copy of layout map of pest control points	Annex E14	
(F) Processing/Canning Premises (applicable to processed products for export to Singapore		
(1) _ (2) _ (3) _ (4) _ (5) _ (6) _ (7) _ (8) _ (9) _ (10) _ (11) _ (12) _		
List countries & establishment ns of plants where meat is obtained for processing/canning.	Annex F1	
List of equipment (types, brand and manufacturer) used	Annex F2	
Process flowcharts for processing/canning	Annex F3	
Copy of QA/HACCP programme	Annex F4 (i)	
List of facilities & tests of samples, if done in-house	Annex F4 (ii)	
Copy of SSOP programme and the latest daily records of cleaning & sanitising treatment of facilities & equipment	Annex F6	
Copies of the latest records for storage of chemicals, disinfectant and other cleaning agents	Annex F9	
Copy of layout map of pest control points	Annex F12	
(G) Welfare/Washing Facilities		
(H) Photographs/Corporate Brochure of establishment	Annex H	
(I) Declaration by establishment		
(J) Verification by Veterinary Authority		