



## Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti  
e la nutrizione - Ufficio 2  
Via Giorgio Ribotta 5- 00144 - Roma

Alle Regioni e Province autonome  
di Trento e Bolzano  
Servizi Veterinari  
LORO SEDI

E p.c.

Alle Associazioni di Categoria  
Settore carne

**Oggetto:** esportazione di prodotti a base di carne suina in Malesia

A seguito di segnalazioni concernenti la richiesta da parte delle Autorità malesi di documentazione aggiuntiva per l'esportazione di prodotti a base di carne suina, la scrivente Direzione Generale ha interessato la nostra Ambasciata che, tramite l'Ufficio ITA/ICE di concerto con la Delegazione UE di Kuala Lumpur, ha appurato che non è stata introdotta alcuna nuova normativa in materia.

A tal proposito è emerso che le Autorità malesi in passato avrebbero concesso agli importatori locali di prodotti italiani di ottenere l'import permit avvalendosi del solo certificato sanitario (concordato nel 2010 da questo Ministero della salute con il competente Ministero malese dell'Agricoltura e dell'Industria Agro-Alimentare) e, come confermato dalla Delegazione UE, le stesse Autorità avrebbero ripetutamente assicurato di pretendere la procedura standard solo con riguardo ai prodotti caseari, esentando di fatto i prodotti a base di carne di maiale.

Tuttavia nei mesi scorsi, non essendoci alcun accordo scritto in merito a tale esenzione, a seguito della comparsa di focolai di influenza suina in territorio malese, le Autorità locali hanno iniziato ad effettuare controlli più stringenti chiedendo, altresì, la puntuale applicazione della procedura standard che consente loro di verificare l'origine della carne suina ed evitare quindi che provenga da zone a rischio.

Il Dipartimento per i Servizi Veterinari (DVS) del Ministero dell'Agricoltura e dell'Industria Agro-Alimentare malese, nei giorni scorsi, ha inviato una nota all'Ufficio ITA/ICE di Kuala Lumpur (datata 30 dicembre 2019 con la quale sono stati chiariti alcuni aspetti riguardanti l'esportazione in Malesia dei suddetti prodotti).

In particolare il DVS ha precisato che la carne e i prodotti a base di carne di suino esportati dall'Italia devono provenire esclusivamente da impianti autorizzati dal medesimo Dipartimento e

che la procedura non si applica alle aziende di trasporti e agli stabilimenti per la conservazione della carne congelata.

Per quanto riguarda gli impianti di macellazione la comunicazione pervenuta da parte del nostro Ministero degli esteri, ipotizza l'esclusione dall'applicazione della procedura, quindi dal campo di applicazione della normativa, ma precisa che su questo aspetto verrà chiesta conferma al DVS, non appena riapriranno gli Uffici dopo la festività del capodanno cinese.

Alla citata nota del DVS malese sono allegate la Procedura generale per l'importazione di carne di maiale in Malesia (Annex 1); il questionario sulla valutazione del rischio, relativo al Paese di origine se l'importazione riguarda nuovi Paesi esportatori (Annex 2) e il modulo di domanda per l'esportazione di carni non Halal e prodotti a base di carne di maiale in Malesia (Annex 3). Unicamente quest'ultimo modello (che si allega in copia) deve essere compilato (in lingua inglese) dalle Ditte esportatrici e trasmesso, con il certificato e la documentazione necessaria, al Ministero della salute per il successivo invio alle Autorità malesi.

Nel rappresentare che lo scrivente Ufficio, la nostra Ambasciata e l'Ufficio ITA/ICE rimangono a disposizione delle aziende italiane e dei relativi importatori per assistenza e supporto nell'evasione delle pratiche (come auspicato dalle stesse Autorità malesi nella comunicazione in questione), si invitano le Autorità regionali in indirizzo e le Associazioni di categoria a dare ampia diffusione alle informazioni fornite con la presente nota.

per IL DIRETTORE GENERALE

\*F.to Dr.ssa Alessandra Di Sandro

*Referente/Responsabile del procedimento:*

Dr.ssa Rosalba Matassa  
Telefono: 06 5994.6763  
E-mail: [r.matassa@sanita.it](mailto:r.matassa@sanita.it)

\* "firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993



**DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MALAYSIA**  
**Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry Malaysia**  
 Wisma Tani, Podium Block,  
 Lot 4G1, Precinct 4  
 Federal Government Administration Centre  
 62630 PUTRAJAYA, MALAYSIA Tel:  
 603-88702000 ; Fax: 603-88885755

**APPLICATION FOR EXPORT  
 OF NON-HALAL AND PORK PRODUCTS TO MALAYSIA**

**Note:**

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

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

Inadequate/incomplete submissions may result in delays or disqualification of application.

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

- 
- 
- (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.)*
-

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 slaughtered: \_\_\_\_\_

Brief description \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Line speed \_\_\_\_\_

**(3) Food Safety Programmes**

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

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

(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)***

\_\_\_\_\_  
Signature and Official Stamp

\_\_\_\_\_  
Date

---

**(L) For Official Use Only (DVS Malaysia)**

Comments :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Name :

\_\_\_\_\_

Designation of DVS Officer :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Signature and Official Stamp

\_\_\_\_\_  
Date