

# **PROWADZENIE KONTROLI W ZAGRANICZNYCH RZEŹNIACH I ZAKŁADACH PRZETWÓRSTWA DLA CELÓW EKSPORTU MIĘSA I PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO DO MALEZJI**

Import mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego stanowi przedmiot protokołu importowego na mocy Ustawy o Zwierzętach 1953 (zmienionej w 2006) i określa warunki importu, w tym kontrolę i zatwierdzanie zakładów do eksportu w kierunku zgodności z wymogami SPS, weterynaryjnymi i halal. Protokoły importowe dostępne są na stronie internetowej DVS [http://www.dvs.gov.my/import\\_export](http://www.dvs.gov.my/import_export).

Kontrola zakładów zagranicznych prowadzona jest przez urzędników wyznaczonych przez DVS (Departament Służb Weterynaryjnych Malezji) i JAKIM (Departament Rozwoju Islamu). Zakłady są oceniane przede wszystkim pod względem ich zgodności z malezyjskimi wymogami higieny, bezpieczeństwa żywności i halal. W tym względzie kontrola weterynaryjna skupia się na SPS, efektywnym wdrażaniu GMP (Dobre Praktyki Produkcyjne) i programie zapewnienia bezpieczeństwa żywności, takim jak HACCP (Analiza ryzyka i krytyczne punkty kontroli). Zasadniczo procedury kontroli przestrzegają programu VHM (weterynaryjny znak jakości zdrowotnej) autorstwa DVS oraz certyfikacji halal autorstwa JAKIM, w odniesieniu do zakładów lokalnych.

Poniżej wymieniono wymogi dotyczące eksportu mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego. Jednak w przypadku mięsa chłodzonego i/lub mrożonego warunki eksportu są bardziej rygorystyczne.

## **A. WYMOGI SPS I WETERYNARYJNE**

### **1. Status epizootyczny krajów eksportujących**

Kraje eksportujące muszą podać aktualny status epizootyczny, w oparciu o format DVS dostępny na stronie DVS [http://www.dvs.gov.my/import\\_export](http://www.dvs.gov.my/import_export), który musi zostać zatwierdzony przez właściwy organ krajów eksportujących.

### **2. Profil zakładu**

Zakłady zamierzające eksportować swoje produkty do Malezji mają obowiązek przekazać podstawowe informacje takie jak: lista produktów, które mają być eksportowane do Malezji, źródło surowców, infrastruktura i urządzenia, opis produktów, siła robocza, program zapewnienia jakości, programy bezpieczeństwa żywności, codzienna/roczna produkcja, wydajność, wielkość rocznego eksportu.

Informacje te należy podać za pomocą formularza DVS dostępnego na stronie DVS

[http://www.dvs.gov.my/import\\_export](http://www.dvs.gov.my/import_export).

Formularz musi zostać wypełniony i zadeklarowany przez zakład zamierzający eksportować swoje produkty, a następnie zatwierdzony przez właściwy organ kraju eksportującego. Dokument można składać do DVS za pośrednictwem właściwego organu krajów eksportujących lub ambasad krajów eksportujących w Malezji.

### **3. Audyt stosowności**

Dokument wniosku zostanie poddany przeglądowi przez DVS w celu zapewnienia, że wszystkie informacje są kompletne i stosowne dla DVS, aby zdecydować, czy przeprowadzić kontrolę na miejscu w zakładach. DVS będzie komunikować się za pośrednictwem właściwego organu krajów eksportujących lub ambasad krajów eksportujących w Malezji w przypadku jakichkolwiek zapytań w odniesieniu do wniosku złożonego przez zainteresowane zakłady.

### **4. Audyt zgodności**

Jeśli dokument wniosku złożony do DVS uznano za zadowalający, zorganizowana zostanie wizyta kontrolna w zakładzie w kraju eksportującym i zostanie powiadomiony właściwy organ. Urzędnicy DVS przeprowadzą kontrolę na miejscu w zakładach w oparciu o kryteria określone w poniższym punkcie 6.

Po zakończeniu wizyt kontrolnych zespół przygotowuje raport na temat swoich ustaleń. Raport ten zostanie złożony do Komitetu Technicznego Inspekcji Zagranicznych Rzeźni i Zakładów Przetwórstwa w celu oceny, a zalecenia i raport zostaną następnie przekazane Komitetowi ds. Kontroli Zagranicznych Rzeźni i Zakładów Przetwórstwa w celu zatwierdzenia.

DVS poinformuje zainteresowane zakłady o decyzji, za pośrednictwem odpowiednich ambasad w Kuala Lumpur lub ich właściwy organ w krajach eksportujących, a następnie zakłady zostaną wymienione na stronie DVS.

Okres ważności zatwierdzenia zakładu wynosi jeden rok. Nawet gdy okres ważności zatwierdzonego zakładu wynosi 1 (jeden) rok, to można go przedłużyć o dodatkowe 2 (dwa) lata z zastrzeżeniem raportów rocznej oceny wydajności jak opisano w punkcie 5.1. Jednakże audyt przeglądkowy przeprowadza się w trzecim roku zatwierdzenia przed upływem daty ważności.

### **5. Audyt przeglądkowy**

Audyt przeglądkowy obejmuje kontrolę na miejscu zatwierdzonego zakładu w celu zapewnienia ciągłej zgodności z wymogami SPS i weterynaryjnymi i przeprowadza się go przed upływem daty ważności. Kontrola na miejscu w zakładzie będzie

bazować na kryteriach określonych w poniższym punkcie 6.

Po zakończeniu audytu przeglądowego zespół złoży raport ze swoich ustaleń do Komitetu Technicznego Inspekcji Zagranicznych Rzeźni i Zakładów Przetwórstwa w celu oceny. Następnie raport zostanie przekazany Komitetowi ds. Kontroli Zagranicznych Rzeźni i Zakładów Przetwórstwa w celu zatwierdzenia. DVS poinformuje zainteresowane zakłady o decyzji w sprawie audytu przeglądowego dotyczącego zakładów za pośrednictwem odpowiednich ambasad w Kuala Lumpur lub WO krajów eksportujących.

Okres ważności zatwierdzenia dla zakładu wynosi jeden rok i może zostać przedłużony o dodatkowe 2 (dwa) lata z zastrzeżeniem raportów dotyczących rocznej oceny wydajności.

5.1. Raporty dotyczące **rocznej oceny wydajności** obejmują co następuje:

5.1.1 Na podstawie audytu przeglądowego zakładów eksportujących przeprowadzonego przez właściwy organ krajów eksportujących, a kopię raportu należy przesłać do DVS w celu dalszej oceny.

5.1.2 Podmioty prowadzące zakład muszą zostać niezwłocznie zgłoszone do DVS, za pośrednictwem właściwego organu, w przypadku:

5.1.2.1 zmiany zarządzenia

5.1.2.2 zmiany w zakresie działalności/funkcjonowania

5.1.2.3 prac remontowych w celu modernizacji lub zwiększenia produkcji.

5.1.2.4 gdy zakład zamknięto i/lub nie funkcjonuje

5.2 Niemniej jednak zatwierdzone zakłady mogą zostać poddane audytowi przeglądowemu w dowolnym momencie trwania okresu ważności w celu weryfikacji zgodności z wymogami SPS i weterynaryjnymi.

## **6. KRYTERIA KONTROLI NA MIEJSCU**

Urzednicy DVS przeprowadzą kontrolę na miejscu w zakładach dla celów Audytu Zgodności i Audytu Przeglądowego.

Kontrola na miejscu dla potrzeb weryfikacji praktyk, badania dokumentów i ewidencji bazuje na:-

6.1. Instrukcji zapewnienia jakości i bezpieczeństwa

6.2. Dobrych Praktykach Produkcyjnych (GMP)

6.2.1. Projekt i urządzenia

6.2.2. Kontrola operacyjna, tj. system kontroli higieny, wymogi w zakresie

- materiałów przychodzących, identyfikowalności, procedury wycofania z rynku
- 6.2.3. Konserwacja, czyszczenie i odkażanie, tj. program zwalczania szkodników, gospodarka odpadami, program czyszczenia
- 6.2.4. Higiena osobista
- 6.2.5. Transport i dystrybucja
- 6.2.6. Szkolenie w zakresie informacji o produkcji
- 6.2.7. Kontrola wewnętrzna
- 6.2.8. Przegląd zarządzania
- 6.2.9. Ewidencja realizacji
- 6.3. Plan HACCP
  - 6.3.1. Dokumentacja
  - 6.3.2. Ewidencja realizacji
- 6.4. Raporty z audytów wewnętrznych
  - 6.4.1 Audyt planu HACCP
  - 6.4.2 Audyt GMP
- 6.5. Raport z audytu WO

## **B. WYMOGI JAKIM W ZAKRESIE HALAL**

### **1. Zakład**

- 1.1. Zakład prowadzi **produkcję halal wyłącznie** w całym łańcuchu dostaw (dedykowany halal)
- 1.2. Zakład opracowuje System zapewnienia halal (HAS) na terenie rzeźni/zakładu. HAS obejmuje wyznaczenie punktu krytycznego halal, system kontrolowania punktu krytycznego halal, zarządzanie niezgodnością, nadzór halal, ewidencję oraz inne aspekty stosowania halal w zakładzie.
- 1.3. Zakład jest zobowiązany do zaangażowania lokalnego zatwierdzonego organu islamskiego/jednostki certyfikacji halal dla celów certyfikacji i monitorowania.
- 1.4. Zakład wykazuje odpowiedzialność i zaangażowanie zarządu w stosowanie halal poprzez np. opracowanie polityki stosowania halal, wewnętrzny program audytowy halal oraz dokumentację HAS.
- 1.5. Zakład jest zobowiązany do wypełnienia formularza JAKIM w oparciu o produkty przeznaczone do eksportu do Malezji.

## **2. Standard i Protokół**

2.1 Wszystkie zatwierdzone zakłady muszą przestrzegać malezyjskiego Standardu Halal MS1500:2009 wydanego przez Departament Standardów Malezji (Standardy Malezja) i oraz malezyjskiego Protokołu Produkcji Mięsa Halal wydanego przez JAKIM.

## **3. Audyt stosowności**

3.1 Dla potrzeb audytu stosowności, należy złożyć poniższe dokumenty:

- 3.1.1 Formularze JAKIM
  - Rzeźnie
  - Produkty (w celu stosowania dalej przetworzonego produktu)
- 3.1.2 Przepływ procesu
- 3.1.3 Surowce i składniki użyte w produkcji (w celu stosowania dalej przetworzonego produktu)
- 3.1.4 Świadectwo halal lub specyfikacja produktu w odniesieniu do składników (w celu stosowania dalej przetworzonego produktu)

## **4. Audyt na miejscu**

Audyt na miejscu przeprowadza się podczas audytu zgodności/audytu przeglądowego w celu oceny wdrażania halal w następujących aspektach.

- 4.1 Ogłuszanie i ubój
- 4.2 Rzeźnik i muzułmański kontroler
- 4.3 Postępowanie w przypadku niezgodności
- 4.4 Dokumenty Systemu zapewnienia halal w zakładzie, w tym Raport z audytu wewnętrznego halal
- 4.5 Dokumenty dostawcy w zakresie składników (w celu stosowania dalszego przetwarzania produktu)
- 4.6 Jednostka certyfikacji halal
  - i. Status uznania
  - ii. Obowiązki
    - rzeźnik
    - muzułmański kontroler
    - szkolenie dla rzeźnika i kontrolera
    - nadzór halal
    - ewidencja i dokumenty
    - informowanie JAKIM o zmianach

- przesyłanie raportu rocznego dotyczącego każdego nadzorowanego zakładu

- Do przesłania do JAKIM dwa razy w roku (styczeń i czerwiec)

4.7 Pakowanie i etykietowanie

4.8 Magazynowanie

4.9 Chłodziarka i zamrażarka

4.10 Transport

## **5. Obowiązek Właściwej władzy (organu)**

### **5.1 Powiadomianie**

Właściwy organ ma obowiązek powiadomić DVS/JAKIM w przypadku:

- zmiany jednostki certyfikacji zatwierdzonego zakładu
- zmiany zakresu działalności/funkcjonowania

## **C. OPŁATY ZA KONTROLĘ**

Opłaty za kontrolę dla zagranicznych rzeźni i zakładów przetwórstwa bazują na zwrocie kosztów i opłatach manipulacyjnych RM 5,000. Warunki i zasady znajdują się w **Załączniku 1.**