

**Form No. 09**

**SUMMARY OF INFORMATION ABOUT FOOD PRODUCER'S OR SELLER'S FULFILLMENT OF FOOD SAFETY REQUIREMENTS**

Ce document détaille comment compléter le formulaire EX.VTP.VN\_Form.No 09 dans le cadre d'une demande d'agrément pour l'exportation vers le Vietnam.

Il est nécessaire de tenir compte des remarques suivantes pour compléter le questionnaire « opérateur » qui doit être ajouté à la demande d'agrément pour l'exportation :

- Si un dossier soumis par un opérateur à son ULC dans le cadre d'une demande d'agrément pour l'exportation vers le Vietnam ne respecte pas les instructions reprises ci-dessous, il est renvoyé à l'opérateur en précisant le motif du renvoi. La demande d'agrément pour l'exportation est clôturée par l'ULC. L'opérateur doit réintroduire une nouvelle demande d'agrément pour l'exportation vers le Vietnam une fois qu'il a adapté son dossier.
- Tout le dossier doit être en anglais, en ce compris les annexes (lay-out de l'établissement ou flows, par exemple). Si certaines annexes originales (rapports d'analyse, etc) ne sont pas en anglais, une traduction doit être mise à disposition par l'établissement et ajoutée au document original.
- Les annexes doivent être clairement identifiées, et idéalement séparées entre elles par des intercalaires (dossier papier) ou être enregistrées comme documents indépendants (dossier électronique), afin qu'elles puissent être facilement retrouvées. Une annexe ne doit pas nécessairement être numérotée avec le numéro de la question à laquelle elle se rapporte.
- Les éléments présentés en bleu dans la présente instructions sont des recommandations, à effacer de la version finale ; les éléments en rouge doivent être repris dans la version finale.

**1. Name of the Food Business Operator:**

Indiquer le nom de l'opérateur, tel que repris dans FOODWEB

**A. Approval number:**

Indiquer le numéro d'agrément repris dans FOODWEB

**2. Address (FBO's detailed address for mail/postal contact):**

Indiquer l'adresse complète telle que reprise dans FOODWEB

**3. Product:**

**A. Types of Products Manufactured:**

1. Daily throughput:
  - a. Number of shifts:
  - b. Capacity (tones) per shift:
  - c. Number of working days per week:
2. Total annual capacity (tons):

**B. Products intended for export to Vietnam:**

Seules les catégories de produits mentionnées sur la liste fermée pourront être exportées vers le Vietnam. Les produits autorisés au sein de chaque catégorie sont détaillés dans les recueils d'instruction spécifiques.

Ce point doit être complété au moyen d'un tableau, détaillant l'espèce et la catégorie de produit, élaboré sur base du modèle ci-dessous.

**MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT OF VIETNAM  
DECREE No. 15/2018/ND-CP**

Species	Products

Pour la colonne *Species* : choisir, en fonction de l'espèce dont sont dérivés les produits que l'on souhaite exporter, entre

- *swine* (= porc),
- *poultry* (= volailles),
- *bovine* (= bovin).

Pour la colonne *Products* : choisir, en fonction de la nature que l'on souhaite exporter, entre

- *carcasses*,
- *cuts*,
- *offal*,
- *meat products*,
- *meat preparations*,
- *mechanically deboned meat*.

Seules les mentions ci-dessus sont autorisées. Pour savoir quels produits englobent chacune de ces mentions, voir les recueils spécifiques pour la viande et/ou les produits de viande pour chaque espèce. Un produit qui n'est pas repris dans le recueil spécifique d'application n'est pas autorisé à l'exportation.

En fonction de l'espèce et de la catégorie de produits repris dans le tableau ci-dessus, il faut parfois mentionner une note explicative sous le tableau qui se rapporte à la catégorie de produits mentionnée. Cette note précise les produits autorisés au sein d'une catégorie de produits.

L'opérateur reprend toujours l'entièreté de cette note sous son tableau, qu'il ait l'intention d'exporter tous les produits autorisés au sein d'une catégorie ou seulement certains d'entre eux.

Le tableau ci-dessous détaille tous les cas de figure possibles. A charge de l'opérateur de déterminer quelle note il doit reprendre et au besoin, d'adapter la numérotation.

Species	Products	<i>Note à rajouter en dessous du tableau lorsque la catégorie de produits est reprise dans le tableau</i>
<b>Swine</b>	<b>carcasses</b> <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> whole or half pigs, with or without jowl
	<b>cuts</b> <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> ham, shoulders, loin (loin, loin boneless, tenderloin, chump boneless, neck/collar,...), ribs (loin ribs, belly ribs, riblets,...), belly (belly bone in, belly single ribbed, belly boneless,...), fat (backfat rindless,...), skin (back rind, belly rind,...), shanks, front and back trotters, trimmings, tongues, skirts, tails, soft bones, neck bones, knee bones, sternums, jowls, heads, ears, snouts
	<b>offal</b> <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> heart, liver, kidneys, spleen, lungs
	<b>meat preparations</b> <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> minced meat, breaded cuts, marinated cuts, seasoned cuts, skewers, sausages
	<b>meat products</b> <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> rillettes, aspic meat jelly, meat pâté, liver pâté, cooked ham, cooked sausage, chicken meat powder, chicken broth powder, cooked cuts, smoked cuts
	<b>mechanically deboned meat</b>	/
<b>Poultry</b>	<b>carcasses</b>	/
	<b>cuts</b> <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> breast, breast fillet, thigh, drumstick, hindquarter, forequarter, leg, leg quarter, rump, back, upperback, wing, drumette, mid-joint wing, tip of wing, neck, tail
	<b>offal</b> <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> heart, liver, gizzard
	<b>meat preparations</b> <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> minced meat, breaded cuts, marinated cuts, seasoned cuts, skewers, sausages
	<b>meat products</b> <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> rillettes, aspic meat jelly, meat pâté, liver pâté, cooked ham, cooked sausage, chicken meat powder, chicken

**MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT OF VIETNAM  
DECREE No. 15/2018/ND-CP**

		broth powder, cooked cuts, smoked cuts
	mechanically deboned meat	/
Bovine	cuts <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> hind quarter cuts (pistola, hindquarter with bavette, haunch, inside round, silverside, knuckles, rump, striploin, tenderloin, rib eye,...), forequarter cuts (neck, shoulder, chuck tender, brisket,...) shanks, flanks, headmeat, trimmings, tongue, skirts, tails
	offal <sup>(1)</sup>	<sup>(1)</sup> heart, liver, kidney, spleen

**ATTENTION !!!** Les mentions reprises sur ce formulaire ne doivent pas différer de celles reprises dans le formulaire EX.VTP.VN\_Form No 07.

Si une note de bas de page doit être reprise sous le tableau ci-dessus, la reprendre de la même façon sous le tableau du formulaire EX.VTP.VN\_Form No 07.

**4. Description of production process (production chain and export).**

**4.1. Farming and processing areas:**

**A. Location and Layout of Establishment:**

1. Year Constructed:
2. Total Land Area:
3. Total Built-in Area:
4. Layout plan of Establishment:
  - a. Layout plan(s) (including the location plan):
  - b. Separate rooms for different operations:
5. Materials Used & Design:
  - a. Floor:
  - b. Walls:
  - c. Ceilings & Superstructures:
  - d. Lighting:
  - e. Ventilation System:
  - f. Footbaths for entrance into slaughter/processing rooms/areas:

**B. Slaughtering / Processing Premises:**

Décrire uniquement les infrastructures concernant les activités reprises sous l'agrément pour lequel la demande est introduite.

1. Equipment (*list equipment used*):
2. Boning/Cutting Room:
  - a. Temperature control features: (Yes/No, if yes, state temperature):

Indiquer **YES**, et indiquer la température

b. Boning/Cutting production capacity:

**C. Storage Facilities:**

1. Packing materials storage room: (Yes/No):

Répondre uniquement par **NO** ou **YES**

2. Chemicals, disinfectants and other cleaning agents storage room: (Yes/No):

Répondre uniquement par **NO** ou **YES**

3. Numbers, type (static, air blast etc/ammonia or Freon), capacity of chillers/deep freezers/cold storage:

**D. Welfare / Washing facilities:**

1. Staff canteens(s), Changing rooms, Lockers, Shower facilities: (Yes/No):

Répondre uniquement par **NO** ou **YES**

2. Hands-free operated features for taps and toilet flush and washing and disinfecting hands facilities: (Yes/No):

Répondre uniquement par **NO** ou **YES** pour chaque dispositif

**E. Photographs (outside and inside) of the establishment (to submit together with this application):**

**4.2. Farming, harvesting, preparation and processing methods:**

**A. Source of meat / Source of Livestock/Poultry:**

1. Whether the livestock/poultry are accompanied with an inspection certificate (Food Chain information or Intra-Community trade) (Yes/No):

**YES**

(Ne pas ajouter d'exemples en annexe)

2. List of countries where meat is obtained for processing:

Mentionner ce qui suit, selon l'activité effectuée au sein de l'établissement.

- Pour les abattoirs : ajouter la phrase suivante :

*Animals slaughtered in the slaughterhouse can originate from the following countries:* (compléter les différents pays de provenance possibles)

*In case a country to which meat is exported communicates specific requirements with regard to the origin of the animals the meat is derived of, the meat produced to be exported to that country can be segregated on the basis of the country of origin of the animals.*

- Pour les ateliers de découpe / établissements de transformation : ajouter les phrases suivantes :

*Meat processed in the establishment can originate from the following countries:* (compléter les différents pays de provenance possibles)

*In case a country to which meat/meat products are exported communicates specific requirements with regard to the origin of the meat or the animals the meat is derived of, the meat/meat products produced to be exported to that country can be segregated on this basis.*

**B. Slaughtering / Processing Procedures:**

Décrire uniquement les procédures concernant les activités reprises sous l'agrément pour lequel la demande est introduite.

1. Attach process flowcharts:

2. Brief description of type of products and processing methods (Including time and temperature of processing):

3. Slaughtering line speed (if applicable):

**C. Water Supply/Ice:**

1. Source of water:

2. Chlorination: (Yes/No): If yes, state level in ppm:

Indiquer **NO** ou **YES**, et, dans ce cas, indiquer le niveau en ppm

3. Bacteriological examination:

- a. Item and Method:

- b. Frequency:

- c. Records available: (Yes/No):

Répondre uniquement par **NO** ou **YES**

4. Ice making machine available in premises: (Yes/No): If yes, capacity of machine:

Indiquer **NO** ou **YES**, et, dans ce cas, indiquer la capacité de la machine

5. Ice storage and capacity:

**D. Manpower:**

1. Staff Information (List the number, qualifications of technical, general workers, etc, employed by establishment):

Reprendre également les sous-traitants travaillant pour l'entreprise dans la liste des travailleurs.

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):

Répondre uniquement par **NO** ou **YES**

- b. Annual Health Check and Records for Workers: (Yes/No):

Répondre uniquement par **NO** ou **YES**

3. Uniform clothing, gloves and face masks: (Yes/No):

Répondre uniquement par **NO** ou **YES** pour chaque dispositif

4. Laundry (in-plant or by contract):

Répondre par **in-plant** ou **by contract**

**E. Edible Offal Handling & Cooling Procedures:**

**F. Waste Treatment/Disposal:**

1. Procedure for treatment of inedible /unqualified products:

2. Procedure of waste treatment/disposal:

3. Procedure of effluent treatment/disposal and daily treatment/disposal capability:

**4.3. Feed handling and control measures applied in farming process:**

Indiquer : **Not applicable**

Packing (labeling), transport and distribution methods:

**5. Quality management systems applied:**

*(Brief introduction on applied quality management system, such as HACCP, ISO 9001...)*

**A. Food Safety Programs:**

1. Whether based on HACCP system or equivalent: (Yes/No):

Répondre uniquement par **YES**

2. State whether testing done in-house or provided by a service laboratory: If in-house, list facilities and tests:

Indiquer : *see table hereunder ( point 5.A.3)*

3. **Sampling and testing procedures:**

Répondre en plusieurs sous points.

a) **Analyses carried out by the establishment in the frame of its self-checking system**

Compléter le tableau suivant :

Parameter	Matrix	Laboratory (in-house or extern laboratory)	Testing method	Criteria for rejection/acceptance

b) **Analyses carried out by the health authority (FASFC)**

Ajouter la phrase suivante : *The FASFC carries out microbiological and residue analyses in the frame of its annual control plan, to verify that legal requirements (detailed in regulation (EC) 2073/2005 for microbiological parameters and in Regulation (UE) 37/2010 for residue parameters) are met.*

c) **Annexes à fournir : Les autorités vietnamiennes souhaitent que l'opérateur fournisse une copie de rapports des analyses effectuées pour la recherche de résidus et pour les paramètres microbiologiques.**

Pour les abattoirs :

- Annexer un rapport d'analyse pour la recherche de paramètres microbiologiques, daté de moins de 6 mois
- Annexer un rapport d'analyse pour la recherche de résidus daté de moins de 6 mois (il peut s'agir du rapport des analyses réalisées dans le cadre du monitoring sectoriel)

Pour les salles de découpe/ateliers de transformation :

- Annexer un rapport d'analyse pour la recherche de paramètres microbiologiques, daté de moins de 6 mois
- Annexer un rapport d'analyse pour la recherche de résidus daté de moins de 6 mois, ou si aucune analyse n'est réalisée pour la recherche de résidus, ajouter la phrase suivante : *Testing for residues is done at the level of slaughterhouse, and therefore not repeated further down in the food chain.*

4. Testing method and criteria for rejection/acceptance:

Indiquer : *See table above (point 5.A.3)*

**B. Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP):**

1. Brief description:

**MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT OF VIETNAM  
DECREE No. 15/2018/ND-CP**

Ne pas mettre d'autres éléments que les deux encarts ci-dessous sur la dernière page

***Declaration of the establishment***

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

*Date:.....*

*(Name and signature of the representative of the establishment + stamp)*

*Date:.....*

***Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC - Belgium)***

*(Name and signature of the representative + stamp)*