

Form No. 09

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

Dit document beschrijft hoe men formulier EX.VTP.VN_Form No 09 moet invullen in het kader van een erkenningsaanvraag voor export naar Vietnam.

Bij het invullen van de vragenlijst "operator", die aan de erkenningsaanvraag voor export moet worden toegevoegd, moet men met de volgende opmerkingen rekening houden:

- Indien een dossier, dat door een operator bij het FAVV ingediend wordt in het kader van een erkenningsaanvraag voor export naar Vietnam, niet voldoet aan onderstaande instructies, dan wordt het teruggestuurd naar de operator met vermelding van de reden van terugzending.
De erkenningsaanvraag voor export wordt afgesloten door de LCE. De operator moet een nieuwe erkenningsaanvraag voor export naar Vietnam indienen eens hij zijn dossier aangepast heeft.
- Het volledige dossier moet in het Engels opgesteld zijn, inclusief de bijlagen (bv. lay-out van de inrichting of flows). Indien sommige van de originele bijlagen (analyseverslagen, enz.) niet in het Engels zijn opgesteld, dan moet de inrichting een vertaling ter beschikking stellen en deze aan het originele document toevoegen.
- De bijlagen moeten duidelijk geïdentificeerd zijn, en idealiter van elkaar gescheiden worden door tussenschotten (papieren dossier) of als onafhankelijke documenten opgeslagen zijn (elektronisch dossier), zodat zij gemakkelijk kunnen worden teruggevonden. Een bijlage hoeft niet noodzakelijk te worden genummerd met het nummer van de vraag waarop zij betrekking heeft.
- De punten in het blauw van deze instructie zijn aanbevelingen en moeten uit de definitieve versie worden geschrapt; de punten in het rood moeten in de definitieve versie worden opgenomen.

1. Name of the Food Business Operator:

De naam van de operator vermelden, zoals in FOODWEB vermeld

A. Approval number:

Het erkenningsnummer vermelden, zoals in FOODWEB vermeld

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

Het adres vermelden, zoals in FOODWEB vermeld

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:

Enkel de productcategorieën vermeld op de gesloten lijst zullen kunnen worden uitgevoerd naar Vietnam. De producten die binnen elk categorie toegelaten zijn worden beschreven in de specifieke instructiebundels.

Dit punt moet worden ingevuld aan de hand van een tabel, die de diersoort en de productcategorie vermeldt, en die is opgesteld op basis van onderstaand model.

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

Species	Products

Voor de kolom *Species*: afhankelijk van de diersoort waarvan de producten die men wenst uit te voeren afgeleid zijn, kiezen tussen:

- *swine* (= varken),
- *poultry* (= pluimvee)
- *bovine* (= rund).

Voor de kolom *Producten*: afhankelijk van wat men wenst uit te voeren, kiezen tussen:

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

Enkel de bovenstaande vermeldingen zijn toegelaten. Om meer te weten over de producten die omvat zijn onder deze vermeldingen, zie de specifieke instructiebundels voor vlees en/of vleesproducten voor elk diersoort. Een product dat niet is vermeld in de van toepassing zijnde instructiebundel is niet toegelaten voor export.

Afhankelijk van de diersoort en de productcategorie die opgenomen zijn in bovenstaand tabel, is het soms noodzakelijk om een uitlegnota onder het tabel op te nemen, die van toepassing is op de vermelde productcategorie. Deze nota verduidelijkt de toegelaten producten binnen een productcategorie.

De operator neemt de ganse nota over onder zijn tabel, ongeacht hij van plan is om alle producten van de categorie uit te voeren, of enkel een paar daarvan.

Het tabel hieronder beschrijft alle mogelijke gevallen. Aan de operator om te bepalen welke nota hij moet vermelden, en indien nodig de nummering aan te passen.

Species	Products	<i>Nota die toegevoegd moet worden onder de tabel, wanneer de productcategorie is opgenomen in de tabel</i>
Swine	carcasses ⁽¹⁾	⁽¹⁾ whole or half pigs, with or without jowl
	cuts ⁽¹⁾	⁽¹⁾ 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
	offal ⁽¹⁾	⁽¹⁾ heart, liver, kidneys, spleen, lungs
	meat preparations ⁽¹⁾	⁽¹⁾ minced meat, breaded cuts, marinated cuts, seasoned cuts, skewers, sausages
	meat products ⁽¹⁾	⁽¹⁾ rillettes, aspic meat jelly, meat pâté, liver pâté, cooked ham, cooked sausage, chicken meat powder, chicken broth powder, cooked cuts, smoked cuts
	mechanically deboned meat	/
Poultry	carcasses	/
	cuts ⁽¹⁾	⁽¹⁾ breast, breast fillet, thigh, drumstick, hindquarter, forequarter, leg, leg quarter, rump, back, upperback, wing, drumette, mid-joint wing, tip of wing, neck, tail
	offal ⁽¹⁾	⁽¹⁾ heart, liver, gizzard
	meat preparations ⁽¹⁾	⁽¹⁾ minced meat, breaded cuts, marinated cuts, seasoned cuts, skewers, sausages
	meat products ⁽¹⁾	⁽¹⁾ rillettes, aspic meat jelly, meat pâté, liver pâté, cooked

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

		ham, cooked sausage, chicken meat powder, chicken broth powder, cooked cuts, smoked cuts
	mechanically deboned meat	/
Bovine	cuts ⁽¹⁾	⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾	⁽¹⁾ heart, liver, kidney, spleen

OPGELET !!! De vermeldingen die opgenomen worden in dit formulier mogen niet verschillen van de vermeldingen opgenomen in het formulier EX.VTP.VN_Form No 07.

Indien een voetnoot vermeld moet worden onder de bovenstaande tabel, deze voetnoot dan op dezelfde manier vermelden onder de tabel van formulier 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:

Beschrijf alleen de infrastructuur in verband met de activiteiten die vallen onder de erkenning waarvoor de aanvraag wordt ingediend.

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

YES invullen en de temperatuur vermelden

b. Boning/Cutting production capacity:

C. Storage Facilities:

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

Enkel met **NO** of **YES** antwoorden

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

Enkel met **NO** of **YES** antwoorden

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):

Enkel met **NO** of **YES** antwoorden

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

Enkel met **NO** of **YES** antwoorden, voor elk apparaat

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

(Geen voorbeeld als bijlage toevoegen)

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

Het volgende vermelden, afhankelijk van de activiteit uitgevoerd in de inrichting.

- Voor slachthuizen: de volgende zin toevoegen:

Animals slaughtered in the slaughterhouse can originate from the following countries: (de verschillende mogelijke landen van herkomst vermelden)

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.

- Voor uitsnijderijen/verwerkingsbedrijven: de volgende zinnen toevoegen:

Meat processed in the establishment can originate from the following countries: (de verschillende mogelijke landen van herkomst vermelden)

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:

Aleen de procedures beschrijven aangaande de activiteiten die vallen onder de erkenning waarvoor de aanvraag wordt ingediend.

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:

NO of YES vermelden en, in dit geval, het ppm-niveau vermelden

3. Bacteriological examination:

a. Item and Method:

b. Frequency:

c. Records available: (Yes/No):

Enkel met NO of YES antwoorden

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

NO of YES vermelden en, in dit geval, de capaciteit van de machine aangeven

5. Ice storage and capacity:

D. Manpower:

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

Ook de onderaannemers die voor het bedrijf werken in de lijst van werknemers opnemen.

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):

Enkel met NO of YES antwoorden

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

Enkel met NO of YES antwoorden

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

Enkel met NO of YES antwoorden voor elk apparaat

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

In-plant of by contract antwoorden

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:

Vermelden: Not applicable

4.4. 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):

Enkel met **YES** antwoorden

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

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

3. Sampling and testing procedures:

In verschillende subpunten antwoorden.

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

Onderstaande tabel invullen:

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

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

Volgende zin toevoegen: *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) **Bijlagen te verstrekken : de Vietnamese autoriteiten wensen dat de operator een kopie van de verslagen van de analyses op residuen en microbiologische parameters verstrekt.**

Voor slachthuizen :

- Een analyserapport toevoegen voor microbiologische parameters, van minder dan 6 maanden geleden
- Een analyserapport voor het onderzoek naar residuen toevoegen dat minder dan 6 maanden geleden is opgesteld (dit kan het rapport zijn van de analyses die in het kader van de sectoriële monitoring zijn uitgevoerd)

Voor uitsnijderijen/verwerkingsinrichtingen:

- Een analyserapport toevoegen voor microbiologische parameters, van minder dan 6 maanden geleden
- Een analyserapport voor het onderzoek naar residuen toevoegen dat minder dan 6 maanden geleden is opgesteld, of indien er geen analyse wordt uitgevoerd voor het onderzoek naar residuen, volgende zin toevoegen: *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:

Vermelden: *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**

Niets anders dan de twee onderstaande vakken op de laatste bladzijde plaatsen.

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)