

Singapore Meat Establishments Applications Forms

Orientações DGAV para Preenchimento

Fevereiro de 2025

Versão 01

Divisão de Internacionalização e Mercados

Direção de Serviços de Estratégia, Comunicação e Internacionalização

Direção Geral de Alimentação e Veterinária

Introdução

No âmbito da gestão de processos semelhantes com as autoridades de Singapura (SFA), para a exportação de carne de suíno e seus produtos, e sendo utilizados os mesmos formulários de candidatura de estabelecimentos para exportar carne de bovino e seus produtos, foi elaborado este documento, com o objetivo de auxiliar o preenchimento e documentação dos referidos formulários.

Constatou-se o elevado grau de exigência destas autoridades logo nas primeiras avaliações documentais das candidaturas, depois de terem sido recebidos sucessivos pedidos de informação adicional da SFA sobre os documentos de suporte dos formulários de cada estabelecimento. É assim de extrema importância a qualidade dos documentos de suporte, no que diz respeito à caracterização das atividades do estabelecimento e à sua representação em planta (diferentes circuitos, equipamentos, etc.), associada aos produtos que se pretende exportar.


Todos os documentos devem ser apresentados em **inglês**, incluindo as legendas e todas as indicações nas plantas e documentação anexa.

As plantas deverão ter uma definição clara e completa dos circuitos, com cores diferentes. Os vários compartimentos do estabelecimento devem estar identificados de modo que seja perceptível a que tipo de produto dizem respeito (matéria-prima, produto intermédio, produto final, carnes, vísceras), incluindo as câmaras de armazenagem refrigerada ou congelada.

A seguir, transcrevemos alguns dos pontos dos formulários para os quais disponibilizamos instruções que devem ser seguidas na elaboração das respostas e preparação dos anexos. No final, acrescentamos algumas notas e recomendações gerais.

No [site da SFA](#), para os estabelecimentos da área das carnes e seus produtos são disponibilizados dois modelos de formulários, um para **matadouros e salas de desmancha** [SFA Form-SH(Ver 20231005)] e outro para **estabelecimentos produtores de produtos à base de carne** [SFA Form-PP(Ver 20231005)].

A Singapore Government Agency Website [How to identify](#)

 About Us For Industry For Public News & Publications Tools & Resources Digital Services Legislation

How to apply for accreditation?

[+ Expand all](#)

Step 1: Check that your country/region is accredited by SFA

Step 2: Complete the application form


Refer to the relevant application form from the table below and complete it in **English**.

Application Form	Accreditation requirements
Slaughterhouse/Cutting Plant	SFA Form-SH
Canning/Processing Plant*	SFA Form-PP

Raw meat used for processing must be obtained from SFA-approved slaughterhouses. Use the [Accreditation Database for Overseas Sources \(ADOS\)](#) to find approved slaughterhouses.

Ensure that all required documents (e.g. brochures, photographs, or videos) are attached to the form in soft copy format.

Step 3: Submit the application form



Related Pages

- [Import Requirements for Food & Food Products](#)
- [Accreditation Database for Overseas Sources](#)
- [Circulars & Notices](#)
- [General Requirements for Overseas Farms & Establishments Accreditation](#)
- [What You Need to Know for Import of Food for Commercial Sale](#)

Pede-se atenção para que seja utilizada a última versão dos formulários nos processos de candidatura, que neste momento é de **2023**.

Preenchimento de Formulários

Matadouros e Salas de Desmancha | SFA Form-SH(Ver 20231005)

APPLICATION FORM FOR SLAUGHTERHOUSE / CUTTING PLANT TO EXPORT RAW MEAT TO SINGAPORE

(A) PARTICULARS OF ESTABLISHMENT

(1) Name of Establishment

O nome do estabelecimento deverá ser igual ao que consta no registo do SIPACE.

(2) Establishment Number

O número do estabelecimento é o número de aprovação respeitando os espaços entre os números e as letras tal como consta no SIPACE (**não** contém as letras PT e CE/UE).

(3) Address of Establishment

A morada do estabelecimento deverá ser igual à que consta no registo do SIPACE.

(11) Products Intended for Export to Singapore

▪ Meat cuts

Deverão ser listados todos os cortes de carne que se pretende exportar.

▪ Offal

A título informativo, as vísceras em Singapura são classificadas em "*Red offals*", "*Green offals*" e "*Others offals*".

- *Red offals* – Refers to diaphragm, heart, kidneys, liver, tongue, spleen, trachea and larynx.

- *Green offals* – Refers to intestines/chitterings (rectum/bung), oesophagus/weasand and stomach/maw.

- *Others offals* – Aorta/artery, Brain, Glands: adrenal, pancreas, thymus, Reproductive parts: pizzle, testicle, ovaries, uterus. Sendo que, para estes produtos, a habilitação é avaliada em separado.

Quando são pedidos documentos de suporte como plantas de circuitos, fluxogramas, HACCP, etc., a informação deve ser separada e exclusiva das diferentes categorias destas vísceras.

(12) Export history

(iii) Export inspection

Este ponto refere-se a auditorias de outros países terceiros realizadas no estabelecimento.

(B) LOCATION AND LAYOUT OF THE ESTABLISHMENT

(2) Layout Plan of Establishment:

A planta deve ter uma resolução clara, facilmente legível e ser legendada em inglês.

Relativamente às instruções do formulário para este ponto, acrescentamos o seguinte:

Note: All areas in the layout plan should be depicted, from the raw material reception to processing areas, storage facilities and finished products loading. The layout plan must be of clear resolution and labelled in English to demonstrate the following:

Para uma melhor perceção do que está representado, os diferentes circuitos podem ser representados em mais do que uma planta do estabelecimento.

(i) segregation of production areas and purpose of area

Todas as zonas e compartimentos do estabelecimento devem estar identificados e legendados em inglês. Os locais destinados ao abate dos animais, à recolha, preparação, acondicionamento, embalagem e armazenagem, dos diferentes tipos de produtos a exportar devem ser devidamente identificados.

As barreiras sanitárias devem estar desenhadas e identificadas nas plantas do estabelecimento.

No caso dos matadouros, a **zona suja** e a **zona limpa** devem estar representadas com cores diferentes na planta do estabelecimento deixando visíveis os diferentes locais e respetiva legenda.

Nos outros estabelecimentos, as zonas de **maior risco** e as de **menor risco** devem ser identificadas.

(ii) location of all workers entrances/exits into production areas

No do circuito dos funcionários devem estar representados os vestiários, os sanitários e as barreiras sanitárias.

No caso dos matadouros, o circuito dos trabalhadores da zona suja e da zona limpa devem estar representados com cores diferentes.

Quando existam cruzamentos de circuitos dos funcionários, ou de diferentes tipos de produtos, na circulação das zonas de menor risco com as zonas de maior risco, as medidas implementadas no estabelecimento que justifiquem como se previnem as contaminações cruzadas devem ser descritas num documento de reposta ao formulário.

(iii) production flow and workers' flow, as indicated by coloured arrows.

Todos os circuitos de funcionários de zonas diferentes devem ser representados com cores diferentes e legendados na planta.

Os circuitos de produto devem estar diferenciados para carnes e vísceras. Deve ainda ser indicado em separado o circuito de subprodutos e de resíduos.

(F) QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY ASSURANCE

(5) Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)

(iii) Records of cleaning and sanitising of facilities and equipment are maintained

Anexo a este plano deve ser preparado um modelo de registo de higienização de uma zona de produção devidamente preenchido, juntando a tradução do mesmo modelo em inglês.

Estabelecimentos Produtores de Produtos à Base de Carne | FA **Form-PP(Ver 20231005)**

APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE

(B) PARTICULARS OF ESTABLISHMENT

(4) Name of Establishment

O nome do estabelecimento deverá ser igual ao que consta no registo do SIPACE.

(5) Establishment Number

O número do estabelecimento é o número de aprovação respeitando os espaços entre os números e as letras tal como consta no SIPACE (não contém as letras PT e CE/UE).

(6) Address of Establishment

A morada do estabelecimento deverá ser igual à que consta no registo do SIPACE.



(10) Products Intended for Export to Singapore

Na tabela, na quarta coluna, além do solicitado relativamente ao estado dos produtos, pedimos que se caracterizem também de acordo com as instruções do documento em anexo "***Annex: Revised Procedures for Export of Additional Processed Meat and Egg Products From Overseas Accredited Processing Establishments***", nomeadamente:

- Processados com tratamento térmico – ***Processed (with heat-treatment)***
- Processados com e sem tratamento térmico – ***Processed (with and without heat-treatment)***
- Produtos em Conserva/Esterilizados – ***Canned/Retort***

(12) Export history

(iii) Export inspection

Este ponto refere-se a auditorias de outros países terceiros realizadas no estabelecimento.

(B) LOCATION AND LAYOUT OF THE ESTABLISHMENT

(2) Layout Plan of Establishment:

A planta deve ter uma resolução clara, facilmente legível e ser legendada em inglês.

Relativamente às instruções do formulário para este ponto, acrescentamos o seguinte:

Note: All areas in the layout plan should be depicted, from the raw material reception to processing areas, storage facilities and finished products loading. The layout plan must be of clear resolution and labelled in English to demonstrate the following:

Para uma melhor perceção do que está representado, os diferentes circuitos podem ser representados em mais do que uma planta do estabelecimento e em diferentes cores.

(i) *segregation of production areas and purpose of area*

Todas as zonas e compartimentos do estabelecimento devem estar identificados e legendados em inglês. Os locais destinados à receção de matéria-prima, preparação, acondicionamento, embalagem e armazenagem, dos diferentes tipos de produtos a exportar devem ser devidamente identificados.

As barreiras sanitárias devem estar desenhadas e identificadas nas plantas do estabelecimento.

As zonas de **maior risco** e as de **menor risco** devem ser identificadas e devem estar representadas com cores diferentes na planta do estabelecimento deixando visíveis os diferentes locais e respetiva legenda.

(ii) *location of all workers entrances/exits into production areas*

No circuito dos funcionários devem estar representados, os vestiários, sanitários e as barreiras sanitárias.

Quando existam cruzamentos de circuitos dos funcionários, ou de diferentes tipos de produtos, na circulação das zonas de menor risco, com as zonas de maior risco, as medidas implementadas no estabelecimento que justifiquem como se previnem as contaminações cruzadas devem ser descritas num documento de resposta ao formulário.

(iii) *production flow and workers' flow, as indicated by coloured arrows.*

Todos os circuitos de funcionários de zonas diferentes (suja ou limpa, baixo risco ou médio risco) devem ser representados com cores diferentes e legendados na planta.

Os circuitos de produto devem estar diferenciados para carnes e vísceras. Deve ainda ser indicado em separado o circuito de subprodutos e de resíduos.

Notas e recomendações:

Devem ser colocados em anexo ao formulário, os documentos requeridos na última página do ficheiro da SFA "ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS" (anexo).

- **Circuitos/Layouts** – No âmbito da avaliação dos circuitos dos estabelecimentos, nos pedidos de informação adicional, a SFA identificou pequenos excertos da planta dos estabelecimentos, para os operadores justificarem que medidas preventivas tinham implementadas no sentido de evitar a ocorrência de contaminações cruzadas. Tal como descrito no ponto B2(ii), para evitar questões adicionais da SFA, todos os pontos dos circuitos estabelecidos, onde se possa interpretar que poderão ocorrer contaminações cruzadas devem ser justificados num documento de resposta ao formulário, com as medidas preventivas implementadas no estabelecimento. Não é adequado efetuar manualmente o desenho e a legendagem das plantas.
- **Análises** - Os boletins analíticos devem ser traduzidos em inglês e as análises deverão ser realizadas em laboratórios com métodos acreditados. Os resultados disponibilizados devem ser os mais recentes e basta um ou dois exemplos da mesma matriz. Quando se trate de candidatura de exportação de mais do que uma família de produto, deverão ser anexados ao processo boletins de análises representativos de vários produtos.
- **Abates** – Relativamente à origem dos animais deve ser disponibilizada a **lista de explorações** fornecedoras de animais (país de origem e marca de exploração). Nos casos em que a origem inclua outros países, deve ser aditada informação sobre, de que modo será assegurada a não mistura de origens da carne que será exportada para Singapura (uma vez que apenas são permitidos animais de origem nacional).

Quando são pedidos os **critérios de rejeição** de produto, devem ser descritos os critérios implementados no estabelecimento, que são complementares aos da inspeção sanitária, para o caso dos matadouros, e para os outros estabelecimentos, os critérios implementados para o controlo de produto.

Deve ainda ser anexado um documento com o **registo de rejeições do último ano** (produto rejeitado/causa de rejeição).

- **Origem das carnes** – Até ao momento, as autoridades de Singapura apenas admitem a origem em **Portugal** dos animais, carnes e seus produtos.
- **Produtos à base de carne (PBC)** – No caso de produtos onde seja utilizada tripa, deve ser especificado que tipo de tripa é utilizada (natural, celulose, colagénio, etc.) e anexada a ficha técnica. Os PBC a exportar para Singapura, não poderão incorporar carne aves, ou de outras espécies para as quais não temos este mercado aberto.
- **Anexos ao Formulário** – De modo a reduzir o tamanho dos ficheiros, recomenda-se que a informação disponibilizada e respetivos anexos (exceto as plantas), seja compilada de preferência num documento único de resposta em pdf.
- **Fotos e/ou filmes** – Devem ser representativos de **todas zonas de produção** dos produtos que se pretende exportar, por exemplo, no caso das vísceras devem ser anexadas fotos desde a recolha na linha de abate, sala de preparação, acondicionamento, embalagem, incluindo a rotulagem (produto final) e armazenagem em câmara.
As fotos e/ou os filmes devem ser exclusivos do estabelecimento em causa e das atividades associadas à produção dos produtos que se pretende exportar.