



FEDERAL AGENCY FOR THE SAFETY OF THE FOOD CHAIN (FASFC)
Federal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)
Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA)

INSPECTION CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF FRESH POULTRY
MEAT TO HONG KONG

Gezondheidscertificaat voor export van vers vlees van gevogelte naar Hong Kong
Certificat de salubrité pour l'exportation de viande fraîche de volaille vers Hong Kong

Cert. Nr.:

1. Identification of the products / Identificatie van de producten / Identification des produits :

- 1.1. **Animal species /**
Diersoort /
Espèce animale :
- 1.2. **Name of the product /**
Naam product /
Nom du produit :
- 1.3. **Marks /**
Merkttekens /
Marques :
- 1.4. **Number of packages or entities /**
Aantal verpakkingen of eenheden /
Nombre d'emballages ou unités :
- 1.5. **Weight /**
Gewicht /
Poids :
- 1.6. **Nature of packaging /**
Soort verpakking /
Sorte d'emballage :
- 1.7. **Date of slaughter /**
Slachtdatum /
Date d'abattage :
- 1.8. **Date of production /**
Productiedatum /
Date de production :

2. Provenance of the products / Herkomst van de producten / Provenance des produits :

- 2.1. **Approval number of the producer ⁽¹⁾ /**
Erkenningsnummer van de producent ⁽¹⁾ /
Numéro d'agrément du producteur ⁽¹⁾ :
- 2.2. **Name of the producer ⁽¹⁾ /**
Naam van de producent ⁽¹⁾ /
Nom du producteur ⁽¹⁾ :
- 2.3. **Address of the producer ⁽¹⁾ /**
Adres van de producent ⁽¹⁾ /
Adresse du producteur ⁽¹⁾ :
- 2.4. **Name of the farm of origin /**
Naam van herkomstbedrijf /
Nom de l'exploitation d'origine :
- 2.5. **Address of the farm of origin /**
Adres van herkomstbedrijf /
Adresse de l'exploitation d'origine :
- 2.6. **Exporter / Exporteur / Exportateur :**

2.7. Name, address and establishment number of slaughtering plant /

Naam, adres en erkenningsnummer van het slachthuis /
Nom, adresse et numéro d'agrément de l'abattoir :

2.8. Name, address and establishment number of processing plant /

Naam, adres en erkenningsnummer van het vleesverwerkend bedrijf /
Nom, adresse et numéro d'agrément de l'établissement de transformation :

3. Destination of the products / Bestemming van de producten / Destination des produits :**3.1. Name of consignee /**

Naam van de geadresseerde /
Nom du destinataire :

3.2. Address of consignee /

Adres van de geadresseerde /
Adresse du destinataire :

3.3. Country /

Land /
Pays :

3.4. Means of Transport /

Middel van vervoer /
Moyen de transport :

4. Health statement / Gezondheidsverklaring / Déclaration de salubrité :**4.1. I, the undersigned, authorised veterinary officer hereby certify, that the meat herein described is derived from animals which passed ante and post-mortem inspection and were free from contagious infectious and parasitic disease at the time of slaughter, and that this meat is sound and wholesome and fit for human consumption /**

Ik, ondergetekende, officiële dierenarts, verklaar hierbij dat het hierboven omschreven vlees afkomstig is van dieren die vóór en na het slachten werden gekeurd en daarbij vrij werden bevonden van besmettelijke infectieuze en parasitaire ziekten, en dat dit vlees gezond is en geschikt voor menselijke consumptie /

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les produits désignés ci-dessus proviennent d'animaux soumis à une inspection vétérinaire ante et post mortem et déclarés indemnes de maladies contagieuses infectieuses et parasitaires et que ces produits sont salubres et propres à la consommation humaine.

4.2. The poultry have been slaughtered in an approved abattoir and have been subjected to ante-mortem and post-mortem inspection for Avian Influenza with favourable results /

Het pluimvee werd in een erkend slachthuis geslacht en werd onderworpen aan ante-mortem en post-mortem inspectie voor Aviaire Influenza met gunstig resultaat /

Les volailles ont été abattues dans un abattoir agréé et ont été soumises à l'inspection ante-mortem et post-mortem pour l'Influenza Aviaire avec résultat favorable.

4.3. The poultry have been kept in registered farms and slaughtering plants free from Newcastle disease and Avian Influenza and not situated in a Newcastle disease or Avian influenza infected zone in the past 6 months at least /

Het pluimvee werd gehouden in geregistreerde pluimveehouderijen en in slachthuizen vrij van de ziekte van Newcastle en aviaire influenza en niet gelegen in een zone geïnfecteerd door de ziekte van Newcastle of aviaire influenza gedurende de laatste 6 maanden /

Les volailles sont tenues dans des élevages de volaille enregistrés et des abattoirs libre de la maladie de Newcastle et de l'influenza aviaire et qui ne sont pas situées dans une zone infecté par la maladie de Newcastle et l'influenza aviaire au moins les 6 mois précédents.

4.4. The animals were slaughtered, processed, cut and stored in an approved plant by the Belgian health authority for export purpose. The animal/meat has been slaughtered, processed, prepared and dressed hygienically under the conditions and control laid down in the relevant European Community Directives in force. The meat was packed under hygienic conditions /

De dieren zijn geslacht, verwerkt, versneden en opgeslagen in een door de Belgische bevoegde autoriteiten voor export erkende inrichting. Het dier/vlees is hygiënisch geslacht, verwerkt, klaargemaakt en opgemaakt onder de voorwaarden opgelegd in de relevante van kracht zijnde Europese Richtlijnen. Het vlees is verpakt onder hygiënische omstandigheden /

Les animaux ont été abattus, transformés, découpés et entreposés dans un établissement agréé pour l'exportation par l'autorité compétente belge. L'animal/la viande est abattu(e), transformé(e), habillé(e) et paré(e) suivant les conditions imposées par les Directive européennes relevante en vigueur. La viande est emballée sous des conditions hygiéniques.

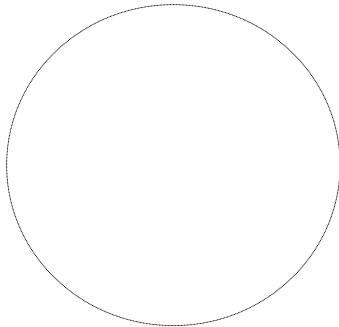
4.5. The meat has been subject to the testing programmes for harmful organisms, veterinary drug residues and other toxic substances administered by the Belgian health authority. The results of the tests meet the European Community performance standards and have not provided any evidence as to the presence of chemical/drug residues or toxic substance that could be harmful to human health. The tissues derived from food animals do not contain prohibited chemicals and that the levels of drugs and chemicals in tissues do not exceed the Maximum Residue Limits /

Het vlees is door de Belgische bevoegde overheid onderworpen aan nationale programma's voor het opsporen van schadelijke organismen, residuen van diergeneesmiddelen en andere toxische substanties. De resultaten van de onderzoeken beantwoorden aan de kwaliteitscriteria van de Europese Gemeenschap en hebben de aanwezigheid van chemische/medicamenteuze residuen of toxische substanties, mogelijks schadelijk voor de menselijke gezondheid, niet aangetoond. De weefsels, verkregen van voedselproducerende dieren, bevatten geen verboden chemische stoffen en de gehalten aan diergeneesmiddelen en chemische stoffen overschrijden de Maximale Residu Limieten niet /

La viande est soumise par l'autorité compétente belge à des programmes nationaux de contrôle des organismes nuisibles, de résidus de médicaments vétérinaires et d'autres substances toxiques. Les résultats de ces analyses répondent aux critères de qualité de la Communauté européenne et n'ont pas démontré la présence de résidus chimiques/médicamenteux ou de substances toxiques, potentiellement dangereux pour la santé humaine. Les tissus obtenus d'animaux de rente ne contiennent pas de substances chimiques interdites et les niveaux des substances médicamenteuses et chimiques ne dépassent pas les Limites Maximales de Résidu.

Done at / Gedaan te / Fait à :

On / Op / Le :



Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel :

Signature of the official veterinarian /

Handtekening officiële dierenarts /

Signature du vétérinaire officiel :

Name in capital letters /

Naam in drukletters /

Nom en lettres capitales :

Number of annexes: (pages)

⁽¹⁾ Slaughterhouse, cutting plant, processing plant, coldstore / Slachthuis, uitsnijderij, vleeswarenfabriek, koel- en vrieshuis / Abattoir, atelier de découpe, atelier de fabrication, entrepôt frigorifique