



KINGDOM OF BELGIUM
Koninkrijk België – Royaume de Belgique

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

**VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR PORK MEAT TO THE
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA.**

Veterinair gezondheidscertificaat voor export van varkensvlees
naar de Republiek van Zuid-Afrika
Certificat de salubrité pour l'exportation de viandes porcines
vers la République de l'Afrique du Sud.

Cert. Nr. :

1. **Exporting country / Uitvoerend land / Pays exportateur:** **BELGIUM**
2. **Certifying Authority / Certificerende autoriteit / Autorité de certification :** **FASFC - FAVV - AFSCA**
3. **South African veterinary import permit nr./ Zuid-Afrikaans veterinair invoerbewijs nr./ Permis d'importation sud-africain n° :**
4. **Identification of meat / Identificatie vlees / Identification de la viande :**
 - 4.1. **Species / Soort / Espèce :**
 - 4.2. **Nature of cuts / Aard versnijding / Nature des découpes :**
 - 4.3. **Number of cuts or packages / Aantal delen of verpakkingen / Nombre de découpes ou d'emballages :**
 - 4.4. **Type of packaging / Soort verpakking / Type d'emballage :**
 - 4.5. **Net weight / Nettogewicht / Poids net :**
 - 4.6. **Date of slaughter / Slachtdatum / Date d'abattage :**
5. **Origin of meat / Oorsprong vlees / Origine de la viande :**
 - 5.1. **Name, address and veterinary control number of approved slaughterhouse⁽¹⁾ / Naam, adres en erkenningsnummer erkend slachthuis⁽¹⁾ / Nom, adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir agréé⁽¹⁾ :**
 - 5.2. **Name, address and veterinary control number of approved cutting plant⁽¹⁾ / Naam, adres en erkenningsnummer erkende uitsnijderij⁽¹⁾ / Nom, adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe agréé⁽¹⁾ :**
 - 5.3. **Name, address and veterinary control number of approved cold store⁽¹⁾ / Naam, adres en erkenningsnummer erkend koelhuis⁽¹⁾ / Nom, adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'entrepôt frigorifique agréé⁽¹⁾ :**
6. **Destination of meat / Bestemming vlees / Destination de la viande :**
 - 6.1. **Means of transport⁽²⁾ / Vervoermiddel⁽²⁾ / Moyen de transport⁽²⁾ :**
 - 6.2. **Name of vessel / flight number / Naam vaartuig / vluchtnummer / Nom du navire / numéro du vol :**
 - 6.3. **Name and address of consignor and consignee / Naam en adres van verzender en geadresseerde / Nom et adresse de l'expéditeur et du destinataire :**

7. Health certification / Gezondheidsverklaring / Déclaration de santé :

The undersigned official veterinarian certifies that / De ondergetekende officiële dierenarts bevestigt dat / Le soussigné, vétérinaire officiel certifie que :

7.1. Disease freedom / Ziektevrij / Statut d'indemne de maladies :

Belgium has been officially declared free from foot and mouth disease, classical swine fever, African swine fever, swine vesicular diseases, vesicular stomatitis / België officieel vrij van mond- en klauwzeer, klassieke varkenspest, Afrikaanse varkenspest, vesiculaire varkensziekte, vesiculaire stomatitis werd verklaard / La Belgique a été déclarée officiellement indemne de fièvre aphteuse, peste porcine classique, peste porcine africaine, maladies vésiculaires du porc, stomatite vésiculaire.

7.2. The meat described above is derived from pigs / Het hierboven beschreven vlees afkomstig is van varkens die / La viande décrite ci-dessus a été obtenue de porcs :

7.2.a. born, reared and slaughtered in Belgium / in België zijn geboren, gekweekt en geslacht / nés, élevés et abattus en Belgique

7.2.b. which have not been vaccinated during the 2 (two) months prior to slaughter with foot-and-mouth disease vaccine or with classical swine fever (hog cholera) vaccine / in de 2 (twee) maand voor de slacht niet werden ingeënt met een vaccin tegen mond- en klauwzeer of een vaccin tegen klassieke varkenspest / qui n'ont pas été vaccinés au cours des 2(deux) mois précédant l'abattage au moyen d'un vaccin contre la fièvre aphteuse ou d'un vaccin contre la peste porcine classique

7.2.c. which originate from an area where no cases of classical swine fever (hog cholera) and enterovirus encephalomyelitis have occurred within a radius of 50km from the farm of origin during the previous 6 (six) months / afkomstig zijn uit een gebied waar geen gevallen van klassieke varkenspest en Enterovirus encephalomyelitis zijn voorgekomen binnen 50 km rond het veehouderij van herkomst in de afgelopen 6 (zes) maand / qui sont originaires d'une région dans laquelle y n'y a pas eu de cas de peste porcine classique et d'Enterovirus encephalomyelitis dans un rayon de 50km de l'exploitation d'origine au cours des 6 (six) mois précédents.

7.2.d. which come from holdings which are not under official restriction / van bedrijven komen die niet aan officiële beperkingen zijn onderworpen / qui sont originaires d'exploitations non soumises à des restrictions officielles.

7.2.e. which were not slaughtered in a disease eradication campaign / niet werden geslacht tijdens een campagne voor het uitroeien van ziekten / qui n'ont pas été abattus dans le cadre d'une campagne d'éradication de maladie.

7.2.f. which were slaughtered within the last 6 (six) months / werden geslacht tijdens de afgelopen 6 (zes) maand / qui ont été abattus au cours des 6 (six) derniers mois.

7.2.g. which were not exposed to any infectious material during transport or slaughter / niet werden blootgesteld aan enig besmettelijk materiaal tijdens het vervoer of de slacht / qui n'ont été exposés à aucun matériel infectieux au cours du transport ou de l'abattage.

7.3. The establishments (farms) of origin of the animals are free from Aujeszky's disease in terms of the OIE Code OR Belgium is officially free from Aujeszky's disease / De inrichtingen (veehouderijen) van herkomst van de dieren vrij zijn van de ziekte van Aujeszky zoals bedoeld in de OIE Code OF dat België officieel vrij is van de ziekte van Aujeszky / Les établissements (élevages) d'origine des animaux sont indemnes de maladie d'Aujeszky aux termes du Code de l'OIE OU la Belgique est officiellement indemne de maladie d'Aujeszky.**7.4. No clinical, virological or serological evidence of porcine reproductive and respiratory syndrome (PRRS) was found on the establishments (farms) of origin of the pigs OR Belgium is officially free from porcine reproductive and respiratory syndrome (PRRS) / geen klinische, virologische of serologische tekenen van abortus blauw (PRRS) werden vastgesteld in de inrichtingen (veehouderijen) van herkomst van de varkens OF dat België officieel vrij is van abortus blauw (PRRS) / Aucun symptôme clinique, virologique ou sérologique du syndrome dysgénésique et respiratoire du porc (PRRS) n'a été détecté dans les établissements (élevages) d'origine des porcs OU la Belgique est officiellement indemne de syndrome dysgénésique et respiratoire du porc (PRRS).****7.5. The animals from which the meat was derived / De dieren waarvan het vlees voortkomt / Les animaux dont la viande a été obtenue:**

7.5.a. have been subjected to both ante and post-mortem veterinary inspection, found to be free from signs of disease / werden onderworpen aan een veterinaire keuring zowel ante als post-mortem en daarbij vrij van ziektesymptomen werden bevonden / ont été soumis à une expertise vétérinaire aussi bien ante que post-mortem et jugés indemnes de signes de maladies

7.5.b. have been slaughtered and the meat handled in accordance with the Meat Safety Act, 2000 (Act No 40 of 2000) of the Republic of South Africa and the Regulations that remained in force or were promulgated thereunder / werden geslacht en het vlees werd gehanteerd in overeenstemming met de Meat Safety Act, 2000 (Act No 40 of 2000) van de Republiek Zuid-Afrika en met de verordeningen die van kracht bleven of op grond daarvan werden afgekondigd / ont été abattus et la viande a été manipulée conformément à la Meat Safety Act, 2000 (Act No 40 of 2000) de la République d'Afrique du Sud et aux Règlements qui sont restés en vigueur ou qui ont été promulgués en application de celle-ci

7.6. The meat is safe and suitable for human consumption / Het vlees veilig is en geschikt voor menselijke consumptie / La viande est sûre et propre à la consommation humaine**7.7. The abattoir(s) and cutting plant(s) of origin are approved by the Senior Manager Animal Health of South Africa / Het (de) slachthuis(slachthuizen) en de uitsnijderij(en) van herkomst erkend zijn door de Senior Manager Animal Health van Zuid-Afrika / L'(les) abattoir(s) et l'(les) atelier(s) de découpe d'origine a (ont) été agréé(s) par le Senior Manager Animal Health de l'Afrique du Sud.**

- 7.8. **The temperature in the meat was below -10°C (minus 10°C) within 24 (twenty four) hours and below -18°C (minus 18°C) within 96 (ninety six) hours of production and thereafter. The meat was stored at a constant temperature not exceeding -18°C (minus 18°C). At loading the temperature of the meat was - 18°C or less / De kerntemperatuur van het vlees minder dan -10°C (min 10°C) bedroeg binnen 24 (vierentwintig) uur en minder dan -18°C (min 18°C) binnen 96 (zesennegentig) uur nadat het werd geproduceerd en nadien. Het vlees werd opgeslagen bij een constante temperatuur van niet meer dan -18°C (min 18°C). Bij het inladen bedroeg de temperatuur van het vlees - 18°C of minder / La température à coeur de la viande a été inférieure à -10°C (moins 10°C) dans les 24 (vingt-quatre) heures et inférieure à -18°C (moins 18°C) dans les 96 (nonante-six) heures à compter de la production et par la suite. La viande a été stockée à une température constante non supérieure à -18°C (moins 18°C). Lors du chargement, la température de la viande était de - 18°C ou moins.**
- 7.9. **The meat was handled hygienically at all times / Het vlees werd steeds hygiënisch behandeld / La viande a toujours été manipulée de façon hygiénique.**
- 7.10. **The vehicle / reefer container conforms to accepted standards of cleanliness, construction, maintenance and operation / Het voertuig / de koelcontainer voldoet aan de aanvaarde normen inzake netheid, constructie, onderhoud en werking / Le véhicule / conteneur frigorifique répond aux normes acceptées concernant la propreté, la construction, l'entretien et le fonctionnement.**
- 7.11. **All carcasses, parts, packaging and/or wrapping bear the official stamp(s) of the abattoir(s) and cutting plant(s) at which the animals were slaughtered and the meat handled. Facsimiles of all the stamps so used appear on this Certificate⁽³⁾ / Alle karkassen, delen, (onmiddellijke) verpakkingen dragen het (de) officiële stempel(s) van het(de) slachthuis(slachthuizen) en uitsnijderij(en) waar de dieren werden geslacht en het vlees werd gehanteerd. Modellen van alle daarbij gebruikte stempels komen voor op dit certificaat⁽³⁾ / Toutes les carcasses, morceaux, emballages et/ou conditionnements portent le(s) cachet(s) officiel(s) de l'(des) abattoir(s) et atelier(s) de découpe où les animaux ont été abattus et où la viande a été manipulée. Des modèles de tous les cachets utilisés dans ces opérations sont repris sur le présent certificat⁽³⁾.**
- 7.12. **Outer packaging bears the date of slaughter / production and brand names / Op de buitenverpakking staan de slachtdatum / productiedatum en merknamen / L'emballage extérieur porte la date d'abattage / de production et les marques**
- 7.13. **The meat was not subjected to ionizing irradiation / Het vlees werd niet blootgesteld aan ioniserende stralingen / La viande n'a pas été exposée aux irradiations ionisantes**
- 7.14. **The carcasses from which the pig meat originate were examined and found free from trichinae and the meat has been subjected to a temperature not exceeding -25°C (minus 25°C) for a continuous period of not less than 30 (thirty) days or not exceeding -18°C (minus 18°C) for a continuous period of not less than 35 (thirty five) days / De karkassen waarvan het varkensvlees afkomstig is werden onderzocht en vrij bevonden van Trichinae en het vlees werd op een temperatuur gebracht van niet meer dan -25°C (min 25°C) gedurende een ononderbroken periode van niet minder dan 30 (dertig) dagen of van niet meer dan -18°C (min 18°C) gedurende een ononderbroken periode van niet minder dan 35 (vijfendertig) dagen / Les carcasses dont provient la viande porcine ont été examinées et jugées indemnes de Trichines et la viande a été soumise à une température de maximum -25°C (moins 25°C) pendant une période continue d'au moins 30 (trente) jours ou de maximum -18°C (moins 18°C) pendant une période continue d'au moins 35 (trente-cinq) jours**

Date of commencement of storage / Begindatum opslag / Date de début de stockage :

Date of containerisation / Datum containerisering / Date de conteneurisation :

- 7.15. **Pre-shipment samples of meat in the form of anatomically unrecognisable cuts (e.g. trimmings, mechanically recovered meat) complied with the following bacteriological standards /**

Standard plate count	<1x10 ⁶ /g	Staphylococcus aureus	<1x10 ⁴ /g
Coliforms	<1x10 ⁴ /g	Salmonella typhi	zero
Escherichia coli (other than zoonotic E coli)	<5x10 ³ /g	Salmonella spp (other than S typhi)	Absent in 25g
Zoonotic E coli (e.g. E coli 0157)			

(Not less than 1 sample per 1000 kg of meat. A maximum of five samples may be pooled)

Voor het inladen genomen monsters van vlees in de vorm van anatomisch onherkenbare delen (bijv. snijresten, separatorvlees) voldeden aan de hierna vermelde bacteriologische normen:

Standaard telling op plaat	<1x10 ⁶ /g	Staphylococcus aureus	<1x10 ⁴ /g
Coliformen	<1x10 ⁴ /g	Salmonella typhi	nul
Escherichia coli (andere dan zoönotische E coli)	<5x10 ³ /g	Salmonella spp (andere dan S typhi)	Geen in 25g
Zoönotische E coli (bijv. E coli 0157)	nul		

(Niet minder dan 1 monster per 1000 kg vlees. Niet meer dan vijf monsters mogen worden samengevoegd)

Des échantillons de viande prélevés avant le chargement sous forme de découpes anatomiquement non identifiables (p.ex. chutes de découpage ou viandes séparées mécaniquement) ont satisfait aux normes bactériologiques reprises ci-après:

Comptage sur plaque normalisé	<1x10 ⁶ /g	Staphylococcus aureus	<1x10 ⁴ /g
Coliformes	<1x10 ⁴ /g	Salmonella typhi	zéro
Escherichia coli (autres que E coli zoonotique)	<5x10 ³ /g	Salmonella spp (autres que S typhi)	Absence dans 25g
E coli zoonotique (p.ex. E coli 0157)	zéro		

(Pas moins d'1 échantillon par 1000 kg de viande. Pas plus de cinq échantillons peuvent être groupés)

Cert. Nr. :

7.16. Meat in the form of anatomically unrecognisable cuts (e.g. trimmings, mechanically recovered meat) does not contain any material of bovine, ovine or caprine origin / Vlees in de vorm van anatomisch onherkenbare delen (bijv. snijresten, separatorvlees) bevat geen materieel dat afkomstig is van runderen, schapen of geiten / Les viandes sous forme de découpes anatomiquement non identifiables (p.ex. chutes de découpage, viande séparée mécaniquement) ne contiennent aucun matériel d'origine bovine, ovine ou caprine

7.17. The meat was containerised and sealed at the abattoir or cutting plant of origin under official (government) supervision. The container was controlled at the port of exit by an official (government) veterinary inspector / Het vlees werd onder officieel toezicht gecontaineriseerd en verzegeld in het slachthuis of de uitsnijderij van herkomst. De container werd door een officiële dierenarts-inspecteur gecontroleerd in de haven van uitvoer / La viande a été conteneurisée et scellée à l'abattoir ou l'atelier de découpe d'origine sous supervision officielle. Le conteneur a été contrôlé au port de sortie par un inspecteur vétérinaire officiel :

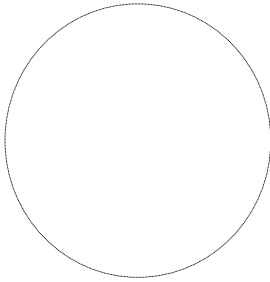
Date containerised / Datum containerisering / Date de conteneurisation :

Container number / Container nummer / Conteneur numéro :

Sanitary seal number / Nummer gezondheidsmerk / N° du cachet sanitaire :

Name in capital letters of the official veterinarian /
Naam van de officiële dierenarts in drukletters /
Nom du vétérinaire officiel en lettres capitales :

Signature of the official veterinarian /
Handtekening van de officiële dierenarts /
Signature du vétérinaire officiel.



Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel :

On / op / le :

- 1) This must be clearly marked on the outside of each carton / Dit moet duidelijk aangeduid worden op de buitenzijde van elk karton / Ceci doit être clairement indiqué à l'extérieur de chaque carton.
- 2) For aircraft the flight number and for ships the name should be given / Voor vliegtuigen moet het nummer van de vlucht en voor schepen de naam vermeld worden / Mentionner le numéro du vol pour les avions et le nom pour les bateaux.
- 3) Facsimiles to appear on the overleaf of this page / Facsimile op de keerzijde van dit blad / Fac-similés au verso de cette page.