

KINGDOM OF BELGIUM /
KONINKRIJK BELGIE / ROYAUME DE BELGIQUE



FEDERAL AGENCY FOR THE SAFETY OF THE FOOD CHAIN (FASFC) /
FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN (FAVV) /
AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE (AFSCA)



SANITARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF EGG PRODUCTS /
GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE UITVOER VAN EIPRODUCTEN /
CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'EXPORTATION D'OVOPRODUITS

Export to / Export naar / Exportation vers : **SINGAPORE / SINGAPORE / SINGAPOUR**

Part 1. : Details of consignment / Deel 1.: Informatie aangaande de zending / Partie 1. : Détails concernant l'envoi			
1.1. Consignor (name, address, country) / Verzender (naam, adres, land) / Expéditeur (nom, adresse, pays) :		1.2. Certificate reference number / Referentienummer certificaat / Numéro de référence du certificat : Cert. nr.:	
		1.3. Central competent authority / Bevoegde centrale overheid / Autorité centrale compétente : <p style="text-align: center;">FASFC / FAVV / AFSCA</p>	
		1.4. Local competent authority / Bevoegde lokale overheid / Autorité locale compétente :	
1.5. Consignee (name, address, country) / Geadresseerde (naam, adres, land) / Destinataire (nom, adresse, pays) :			
1.7. Country of origin / Land van herkomst / Pays de provenance : <p style="text-align: center;">BELGIUM / BELGIE / BELGIQUE</p>	ISO Code : <p style="text-align: center;">BE</p>	1.8. Country of destination / Land van bestemming / Pays de destination : <p style="text-align: center;">SINGAPORE / SINGAPORE / SINGAPOUR</p>	ISO Code : <p style="text-align: center;">SG</p>
1.9. Place of origin (name, address, approval number) / Plaats van herkomst (naam, adres, erkenningsnummer) / Lieu de provenance (nom, adresse, n° d'agrément) :		1.10. Place of destination (name, address) / Plaats van bestemming (naam, adres) / Lieu de destination (nom, adresse) :	
1.11. Place of loading (address) / Plaats van lading (adres) / Lieu de chargement (adresse) :		1.12. Date of departure / Datum van vertrek / Date de départ :	
1.13. Means of transport (type and identification) / Vervoermiddelen (type en identificatie) / Moyen de transport (type et identification) :		1.14. Place of entry checkpoint in country of destination / Plaats van binnenkomst in land van bestemming / Point d'entrée dans le pays de destination :	

Cert. Nr. :

1.15. Description of commodity / Omschrijving van de goederen / Description des marchandises :	1.16. Commodity code (HS code) / Productcode (GN- code) / Code de merchandise (Code SH) :
	1.17. Quantity / Hoeveelheid / Quantité :
1.18. Temperature of the products / Temperatuur product / Température du produit :	1.19. Number of packages / Aantal verpakkingen / Nombre de conditionnements :
1.20. Identification of container / Seal No. ⁽¹⁾ / Identificatie container / Zegelnr. ⁽¹⁾ / Identification conteneur / N°. du scellé ⁽¹⁾ :	1.21. Type of packaging / Aard van de verpakking / Type de conditionnement :

1.22. **Commodities certified as** / Goederen gecertificeerd voor / Marchandises certifiées pour :
Human consumption / Humane consumptie / Consommation humaine

1.23. **Identification of the commodities** / Identificatie van de goederen / Identification des marchandises :

Description of commodity / Beschrijving van de goederen / Description des marchandises :	Species / Soort / Espèce :	Batch No / Partijnr. / N° de lot :	Name and approval No production plant / Naam en erkenningsnr. productiebedrijf / Nom et n° agrément établissement de production :	Date of production / Datum van productie / Date de production :	No and type of packages / Aantal en type verpakkingen / Nombre et type d'emballages :	Net weight (kg) / Netto gewicht (kg) / Poids net (kg) :	Expiration date / Houdbaar- heidsdatum / Date limite de conservation :

Part 2 : Health attestation / Deel 2: Gezondheidsverklaring / Partie2 : Attestation sanitaire

I undersigned, official certifying officer, certify that the following requirements are met /

Ik, ondergetekende, officiële certificerende agent, verklaar dat er voldaan wordt aan de volgende eisen /

Je soussigné, agent certificateur officiel, certifie qu'il est satisfait aux exigences suivantes :

2.1. Infection with high pathogenic avian influenza (HPAI) viruses is a notifiable disease in Belgium, AND /

Infectie met hoog pathogene aviaire influenza (HPAI) virussen is een meldingsplichtige ziekte in België, EN /

Une infection par les virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) est une maladie à déclaration obligatoire en Belgique, ET;

2.1.1. Belgium has been free from HPAI for the past 28 days, following a stamping out policy in accordance with Article 10.4.6 of the OIE Terrestrial Animal Health Code, OR /

België is gedurende de laatste 28 dagen vrij gebleven van HPAI, na het toepassen van een ruimingsbeleid overeenkomstig Artikel 10.4.6 van de Gezondheidscode voor landelijke dieren van de OIE, OF /

La Belgique est restée indemne au cours des 28 derniers jours, suivant l'application d'une politique d'assainissement conformément à l'Article 10.4.6 du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, OU ;

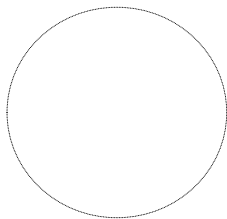
- 2.1.2. The products have been subjected to a heat treatment that is sufficient for the inactivation of avian influenza virus in accordance with OIE guidelines /**
 (2) De producten werden onderworpen aan een hittebehandeling die voldoende is om het aviaire influenzavirus te inactiveren, overeenkomstig de OIE-richtlijnen /
 Les produits ont été soumis à un traitement thermique qui est suffisant pour l'inactivation du virus de l'influenza aviaire, conformément aux prescriptions de l'OIE.
- 2.2. The eggs used for the manufacture of egg products /**
 De eieren die gebruikt werden voor de productie van eiproducten /
 Les œufs utilisés dans la fabrication des ovoproduits :
- 2.2.1. Were classified as Class A eggs, and all operations are carried out in such a way as to avoid any contamination during production, handling and storage of the egg products, OR /**
 (2) Werden als klasse A eieren geklasseerd, en alle processen werden op een zodanige wijze uitgevoerd om elke contaminatie tijdens de productie, manipulatie en opslag van de eiproducten te vermijden, OF /
 Étaient classés comme œufs de classe A, et toutes les opérations soient effectuées de manière à éviter toute contamination pendant la production, la manipulation et l'entreposage des ovoproduits, OU ;
- 2.2.2. Have been cleaned through an automated egg washer /**
 (2) Werden gewassen in een geautomatiseerde eierwasser /
 Ont été lavés dans un laveur d'œufs automatisé.
- 2.3. The products have been subjected to heat treatment to destroy pathogenic micro-organisms, including Salmonella /**
 De producten werden onderworpen aan een hittebehandeling om pathogene micro-organismen te vernietigen, inclusief Salmonella /
 Les produits ont été soumis à un traitement thermique afin d'éliminer les micro-organismes pathogènes, y compris Salmonella.
- 2.4. Additives and/or coloring matters injurious to health have not been added /**
 Additieven en/of kleurstoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid werden niet toegevoegd /
 Aucun additif et/ou colorant nuisible à la santé n'a été ajouté.
- 2.5. The products have been handled and packed in a hygienic manner and are free from contaminants /**
 De producten werden gemanipuleerd en verpakt op een hygiënische manier en zijn vrij van contaminanten /
 Les produits ont été manipulés et conditionnés dans le respect des règles d'hygiène et ne sont pas contaminés.
- 2.6. The products are fit for human consumption /**
 De producten zijn geschikt voor humane consumptie /
 Les produits sont propres à la consommation humaine.
- 2.7. Retort processed egg products (e.g. canned products) have been heat treated (sterilizing process with sterilising value of not less than F₀3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures /**
 Gesteriliseerde eiproducten (bv. producten in blik) werden thermisch behandeld (sterilisatieproces met sterilisatiewaarde van niet minder dan F₀3) tot commerciële steriliteit in hermetisch afgesloten recipiënten en zijn houdbaar bij kamertemperatuur /
 Les ovoproduits stérilisés (p.ex. produits en conserve) ont été soumis à un traitement thermique (procédé de stérilisation ayant une valeur stérilisante d'au moins F₀3) dans des récipients hermétiquement clos pour atteindre un stérilité commerciale et sont stables à température ambiante.

Number of annexes: (..... pages)

Done at / Gedaan te / Fait à :

Date / Datum / Date :

Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel :



Signature of the official certifying officer / Handtekening van de officiële certificerende agent / Signature de l'agent certificateur officiel :

Name (in blockletters) of the official certifying officer / Naam (in drukletters) van de officiële certificerende agent / Nom (en lettres majuscules) de l'agent certificateur officiel :

(1) Complete when applicable / Invullen indien van toepassing / Compléter si pertinent.
 (2) Delete as appropriate / Schrapen indien niet van toepassing / Biffer si pas d'application.