

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)



VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF POULTRY BY-PRODUCTS MEAL / FEATHER MEAL¹ /
VETERINAIR CERTIFICAAT VOOR DE UITVOER VAN GEVOGELTE BIJPRODUCTENMEEL / VERENMEEL¹ /
CERTIFICAT VETERINAIRE POUR L'EXPORTATION DE FARINE DE SOUS-PRODUITS DE VOLAILLE / FARINE DE PLUMES¹

Export to / Export naar / Exportation vers		THAILAND / THAILAND / THAÏLANDE	
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 :	
		FASFC / FAVV / AFSCA	
		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) :		1.6.	
1.7. Country of origin / Land van herkomst / Pays de provenance :		ISO Code:	1.8. Country of destination / Land van bestemming / Pays de destination :
BELGIUM / BELGIE / BELGIQUE		BE	THAILAND
			ISO Code :
			TH
1.9. Place of origin (name, address, approval and/or registration number) / Plaats van herkomst (naam, adres, erkennings- en/of registratienummer) / Lieu de provenance (nom, adresse, n° d'agrément et/ou d'enregistrement) :		1.10. Place of destination (name, address) / Plaats van bestemming (naam, adres) / Lieu de destination (nom, adresse) :	
1.11. Place of loading (name, address) / Plaats van lading (naam, adres) / Lieu de chargement (nom, adresse) :		1.12. Date of departure / Datum van vertrek / Date de départ :	
1.13. Means of transport (type and identification) / Vervoermiddelen (type en identificatie) / Moyens de transport (type et identification) :		1.14.	

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 marchandise (Code SH) :
	1.17. Quantity / Hoeveelheid / Quantité :
1.18. Temperature of the products / Temperatuur van de producten / Température des produits :	1.19. Number of packages / Aantal verpakkingen / Nombre de conditionnements :
1.20. Identification of container / Seal No.⁽²⁾ / Identificatie container / Zegelnr. ⁽²⁾ / Identification conteneur / N°. du scellé ⁽²⁾ :	1.21. Type of packaging / Aard van de verpakking / Type de conditionnement :

1.22. **Commodities certified as** / Goederen gecertificeerd voor / Marchandises certifiées pour :

<input type="checkbox"/>	Animal feeding stuff / Diervoeder / Aliments pour animaux :	<input type="checkbox"/>	Technical use / Technisch gebruik / Usage technique :
--------------------------	--	--------------------------	--

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

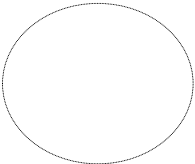
Commercial name and description of the product(s) / Handelsnaam en beschrijving van het (de) product(en) / Nom commercial et description du (des) produit(s) :	Name, address and approval No manufacturing plant / Naam, adres en erkenningsnr. producent / Nom, adresse et n° agrément établissement de production :	No of packages / Aantal verpakkingen / Nombre d'emballages :	Net weight (kg) / Netto gewicht (kg) / Poids net (kg) :	Date of production / Datum van productie / Date de production :	Lot No / Lotnr. / N° de lot :

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

I undersigned, official veterinarian, certify that the following requirements are met /
Ik, ondergetekende, officiële dierenarts, verklaar dat er voldaan wordt aan de volgende eisen /
Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie qu'il est satisfait aux exigences suivantes :

2.1.	<p>General requirements of origin of the goods / Algemene vereisten inzake de oorsprong van de goederen / Exigences générales relatives à l'origine des marchandises ;</p> <p>2.1.1. Products have been processed from poultry kept in a highly pathogenic avian influenza free country, zone or compartment for the past twelve months and have been processed in a highly pathogenic avian influenza free country, zone or compartment for the past twelve months and/or / De producten werden geproduceerd van pluimvee die gehouden werden in een land, zone of compartiment dat/die gedurende de voorbije twaalf maanden vrij was van hoogpathogene aviaire influenza, en werden verwerkt in een land, zone of compartiment die/dat gedurende de voorbije twaalf maanden vrij was van hoogpathogene aviaire influenza; en/of / Les produits ont été transformés à partir de volailles élevées dans un pays, une zone ou un compartiment indemne de grippe aviaire hautement pathogène au cours des douze derniers mois et ont été transformés dans un pays, une zone ou un compartiment indemne de grippe aviaire hautement pathogène au cours des douze derniers mois et/ou ;</p>
------	---

	<p>2.1.2. Products have been processed to ensure the destruction of avian influenza / De producten werden verwerkt met behulp van methoden die de vernietiging van aviaire influenza garanderen / Les produits ont été traités de manière à garantir la destruction de la grippe aviaire ;</p> <p>a) by moist heat at a minimum temperature of 118 °C for minimum of 40 minutes or / met vochtige hitte bij een minimumtemperatuur van 118 °C gedurende ten minste 40 minuten; of / avec de la chaleur humide à une température minimale de 118°C pendant au moins 40 minutes ; ou</p> <p>b) with a continous hydrolysing process under at least 3.79 bar of pressure with steam at a minimum temperature of 122°C for a minimum of 15 minutes or / met een continu hydrolyseproces bij een druk van ten minste 3,79 bar met stoom bij een minimumtemperatuur van 122 °C gedurende ten minste 15 minuten of / avec un procédé d'hydrolyse continu sous une pression d'au moins 3,79 bars avec de la vapeur à une température minimale de 122°C pendant un minimum de 15 minutes ; ou</p> <p>c) with an alternative rendering process that ensures that the internal temperature throughout the product reaches at least 74°C / met een alternatief verwerkingsproces dat ervoor zorgt dat de interne temperatuur in het gehele product ten minste 74 °C bereikt; en / au moyen d'un processus de transformation alternatif garantissant que la température à cœur du produit soit d'au moins 74°C / And/en/et</p> <p>2.1.3. The necessary precautions were taken to avoid contact of the products with any source of avian influenza viruses / De nodige voorzorgsmaatregelen werden genomen om het contact van de producten met elke mogelijke bron van aviaire influenza te vermijden / Les précautions nécessaires ont été prises pour éviter le contact des produits avec toute source du virus de la grippe aviaire.</p> <p>2.2. Products have been processed in an area free from Newcastle disease / De producten werden verwerkt in een zone die vrij is van de ziekte van Newcastle / Les produits ont été transformés dans une zone exempte de la maladie de Newcastle.</p> <p>2.3. The animals were born and raised in the EU or legally imported into the EU and comply to the EU animal health import requirements. The animals are slaughtered in the EU / De dieren werden geboren en gekweekt in de EU of legaal binnengebracht in de EU waarbij aan alle diergezondheidsinvoervereisten van de EU werd voldaan. De dieren zijn geslacht in de EU / Les animaux sont nés et ont été élevés dans l'Union européenne ou ont été importés légalement dans l'Union européenne après avoir satisfait à toutes les exigences de santé animale de l'Union européenne. Les animaux sont abattus dans l'Union européenne.</p> <p>3. Requirements regarding origin of raw materials / Vereisten inzake de oorsprong van de grondstoffen / Exigences concernant l'origine des matières premières ;</p> <p>3.1. Parts of slaughtered animals are either / De delen van geslachte dieren zijn ofwel / Les parties des animaux abattus sont soit :</p> <p>3.1.1. fit for human consumption in accordance with exporting country legislation and EU legislation, but are not intended for human consumption for commercial reason or / geschikt geacht voor menselijke consumptie volgens de normen van het exporterende land en de EU-wetgeving maar zijn niet bedoeld voor menselijke consumptie voor commerciële doeleinden of / propres à la consommation humaine conformément aux législations du pays exportateur et de l'Union européenne, mais ne sont pas destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales ; ou</p> <p>3.1.2. rejected as unfit for human consumption but are not affected by any signs of diseases communicable to human or animals / afgewezen wegens ongeschikt voor menselijke consumptie, maar vertonen geen tekenen van op mensen of dieren overdraagbare ziekten / rejetées comme impropres à la consommation humaine mais ne présentant aucun signe de maladie transmissible aux humains ou aux animaux.</p> <p>3.2. The exported products originate from healthy poultry which did not show symptoms of any notifiable diseases of the poultry species such as a highly pathogenic avian influenza (HPAI) and Newcastle disease / De geëxporteerde producten zijn afkomstig van gezond pluimvee dat geen symptomen vertoonde van enige meldingsplichtige pluimveeziekten, zoals hoogpathogene aviaire influenza en de ziekte van Newcastle / Les produits exportés proviennent de volailles saines qui n'ont présenté aucun symptôme de maladie à déclaration obligatoire de l'espèce aviaire, telle que l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) et la maladie de Newcastle.</p> <p>3.3. The product was obtained from poultry that were slaughtered in a slaughterhouse, underwent ante-mortem inspection and were fit, as a result of such inspection, for slaughter / De producten zijn afkomstig van pluimvee dat in een slachthuis geslacht werd, een ante-mortem controle onderging en op basis van deze controle geschikt werd geacht voor de slacht / Les produits ont été obtenus à partir de volailles qui ont été abattues dans un abattoir, ont fait l'objet d'une inspection ante mortem et étaient aptes, à la suite de cette inspection, à être abattues.</p> <p>4. Requirements regarding the establishments and processing for production / Vereisten inzake inrichtingen en verwerking voor de productie / Exigences concernant les établissements et la transformation pour la production</p> <p>4.1. The product was prepared in rendering plant approved and supervised by the competent authority / Het product werd bereid in een verwerkingsbedrijf dat is erkend en onder toezicht is van de bevoegde autoriteit / Le produit a été préparé dans un établissement de transformation agréé et supervisé par l'autorité compétente.</p> <p>4.2. The product was manufactured and handled in a sanitary manner, including precaution to prevent contamination with microbiological pathogens following processing / Het product werd op een hygiënische manier geproduceerd en behandeld, met inbegrip van maatregelen om besmetting met microbiologische ziekteverwekkers na de verwerking te voorkomen / Le produit a été fabriqué et manipulé de manière sanitaire, y compris les précautions prises pour éviter la contamination par des agents pathogènes microbiologiques après la transformation.</p> <p>4.3. The product was examined by random sampling of at least five samples from each process batch taken during or after storage at the processing plant and complies with the following standard: Salmonella absence in 25g: n=5, c=0, m=0, M=0; Enterobacteriaceae n=5, c=2, m= 10, M=300 in 1 gram ; n= number of units comprising of the sample; m=threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all sample units does not exceed m; M= maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more sample unit is M or more, and c= number of sample units the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other sample is m or less / Het product werd onderzocht via willekeurige steekproeven bij ten minste vijf monsters van elke partij, genomen tijdens of na de opslag in de verwerkingsinrichting, en voldoet aan de volgende normen: Afwezigheid van salmonella in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0; Enterobacteriaceae n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 gram; n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat; m = drempelwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt als bevredigend beschouwd wanneer het aantal bacteriën in alle eenheden van het monster m niet overschrijdt; M = maximale waarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt als onbevredigend beschouwd wanneer het aantal bacteriën in één van de eenheden van het monster gelijk is aan of groter is dan M; en c = aantal eenheden van het monster waarvoor het aantal bacteriën tussen m en M mag liggen en het monster nog steeds als aanvaardbaar wordt beschouwd als het aantal bacteriën in de andere eenheden van het monster gelijk is aan of lager ligt dan m. / Le produit a été examiné par échantillonnage aléatoire d'au moins cinq échantillons de chaque lot de traitement prélevés pendant</p>
--	---

<p>4.4.</p> <p>5.</p> <p>5.1.</p> <p>5.2.</p>	<p>ou après le stockage dans l'usine de traitement et est conforme à la norme suivante : Absence de Salmonella dans 25g : n=5, c=0, m=0, M=0 ; Enterobacteriaceae n=5, c=2, m=10, M=300 dans 1 gramme; n=nombre d'unités composant l'échantillon ; m=valeur seuil pour le nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans toutes les unités d'échantillonnage ne dépasse pas m ; M=valeur maximale du nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme insatisfaisant si le nombre de bactéries dans une ou plusieurs unités d'échantillonnage est égal ou supérieur à M ; et c=nombre d'unités d'échantillons dont la numération bactérienne peut être comprise entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si la numération bactérienne des autres échantillons est égale ou inférieure à m.</p> <p>The exporting products were stored only in enclosed storage and are packed in new packaging material. In case of dispatch as bulk transport, containers or any other means of transport were thoroughly cleaned and disinfected with an approved disinfectant before reuse / De geëxporteerde producten werden enkel in een gesloten opslagruimte bewaard en moeten in nieuw verpakkingsmateriaal verpakt worden. In geval van verzending in bulk, in containers of met eender welk ander transportmiddel werden deze grondig schoongemaakt en ontsmet met een goedgekeurd ontsmettingsmiddel voor gebruik / Les produits d'exportation ont été stockés uniquement dans des entrepôts fermés et sont emballés dans du nouveau matériel d'emballage. En cas d'expédition en vrac, les conteneurs ou tout autre moyen de transport ont été soigneusement nettoyés et désinfectés avec un désinfectant agréé avant d'être utilisés.</p> <p>Requirements for transportation / Vereisten voor het transport / Exigences relatives aux transports :</p> <p><input type="checkbox"/> ³ 5.1.1. The product is transported directly to Thailand; or / Het product wordt rechtstreeks naar Thailand vervoerd; of / Le produit est transporté directement en Thaïlande; ou</p> <p><input type="checkbox"/> 5.1.2. The product is transported to Thailand through EU countries and/or third countries / Het product wordt vervoerd naar Thailand via EU-landen en/of derde landen / Le produit est transporté en Thaïlande via des pays de l'UE et/ou des pays tiers ;</p> <p> 5.1.2.1. in a container sealed by the competent authority of the exporting country; and / in een container die verzegeld werd door de bevoegde autoriteit van het exporterende land; en / dans un conteneur scellé par l'autorité compétente du pays exportateur ; et</p> <p> 5.1.2.2. the form of the seal is approved by the Department of Livestock Development (DLD) of Thailand / de vorm van de zegel werd goedgekeurd door het Department of Livestock Development (DLD) van Thailand / la forme du sceau à été approuvée par le Department of Livestock Development (DLD) de Thaïlande.</p> <p>The vehicles and containers used for transporting the exported products are thoroughly cleaned and disinfected prior to export / De voertuigen en containers die voor het vervoer van de geëxporteerde producten gebruikt worden, zijn voor de uitvoer grondig schoongemaakt en ontsmet / Les véhicules et conteneurs utilisés pour le transport des produits exportés ont été soigneusement nettoyés et désinfectés avant l'exportation.</p>
<p>Number of annexes: (..... pages)</p>	
<p>Done at / Gedaan te / Fait à :</p>	<p>Date / Datum / Date :</p>
<p>Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel :</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px; height: 100px; margin: 20px auto;">  </div>	<p>Signature of the official veterinarian / Handtekening van de officiële dierenarts / Signature du vétérinaire officiel :</p>
	<p>Name (in blockletters) of the official veterinarian / Naam (in drukletters) van de officiële dierenarts/ Nom (en lettres capitales) du vétérinaire officiel :</p>

¹ Delete as appropriate / Doorhalen wat niet van toepassing is / Supprimer la ou les mentions inutiles

Poultry by-products meal : animal protein derived from poultry, which have been treated with appropriated processing. It does not include feather unless unavoidable contaminating level during processing / Gevogelte bijproductenmeel: dierlijk eiwit afgeleid van pluimvee, dat behandeld is met het gepaste proces. Het bevat geen veren tenzij door onvermijdelijke contaminatie tijdens het proces / Farine de sous-produits de volaille : protéines animales dérivées de volaille, qui ont été traitées par le procédé approprié. Il ne contient pas de plumes excepté à un niveau de contamination inévitable pendant le procédé.

Feather meal : feather derived from birds, chickens, ducks and geese which have been treated with a hydrolyzing process under appropriate temperature, pressure, time and grinding / Verenmeel: veren afgeleid van vogels, kippen, eenden en ganzen die behandeld zijn met een hydrolyserend proces bij de gepaste temperatuur, druk, tijd en vermaling / Farine de plumes : plumes provenant d'oiseaux, de poulets, de canards et d'oies qui ont été traitées par un procédé d'hydrolyse à la température, à la pression, à la durée et au broyage appropriés.

² Complete when applicable / Invullen indien van toepassing / Compléter si pertinent.

³ Choose this option or the next / Kies deze optie of de volgende / Choisir cette option ou la suivante.