

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 EGG PRODUCTS /  
VETERINAIR CERTIFICAAT VOOR DE UITVOER VAN EIPRODUCTEN /  
CERTIFICAT VETERINAIRE POUR L'EXPORTATION D'OVOPRODUITS

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

Part 1 : Details of dispatched consignment / Deel 1.: Informatie aangaande de zending / Partie 1. : Détails concernant le lot présenté			
1.1. <b>Consignor (Name, address, country)</b> / Verzender (Naam, adres, land) / Expéditeur (Nom, adresse, pays) :		1.2. <b>Certificate reference number</b> / Referentienummer certificaat / Numéro de référence du certificat :	
		Cert. nr.:	
		1.3. <b>Central competent authority</b> / Bevoegde centrale overheid / Autorité centrale compétente :	
		<b>FASFC / FAVV / AFSCA</b>	
		1.4. <b>Local competent authority</b> / Bevoegde lokale overheid / Autorité locale compétente :	
1.5. <b>Consignee (Name, address, country)</b> / Geadresseerde (Naam, adres, land) / Destinataire (Nom, adresse, pays) :		1.6.	
1.7. <b>Country of origin</b> / Land van herkomst / Pays de provenance :		ISO Code / ISO-Code / ISO Code :	1.8. <b>Country of destination</b> / Land van bestemming / Pays de destination :
<b>BELGIUM / BELGIE / BELGIQUE</b>		<b>BE</b>	<b>SINGAPORE / SINGAPORE / SINGAPOUR</b>
			ISO Code / ISO-Code / ISO Code :
			<b>SG</b>
1.9. <b>Place of origin (Name, address, approval number)</b> / Plaats van herkomst (Naam, adres, erkenningsnummer) / Lieu de provenance (Nom, adresse, n° d'agrément) :		1.10. <b>Place of destination (Name, address)</b> / Plaats van bestemming (Naam, adres) / Lieu de destination (Nom, adresse) :	
1.11. <b>Place of loading (Address)</b> / Plaats van lading (Adres) / Lieu de chargement (Adresse) :		1.12. <b>Date of departure</b> / Datum van vertrek / Date de départ :	
1.13. <b>Means of transport (Type and identification)</b> / Vervoermiddelen (type en identificatie) / Moyen de transport (type et identification) :		1.14. <b>Place of entry checkpoint in country of destination</b> / Plaats van binnenkomst in land van bestemming / Point d'entrée dans le pays de destination :	
1.15. <b>Description of commodity</b> / Omschrijving van de goederen / Description de la marchandise :		1.16. <b>Commodity code (HS code)</b> / Productcode (GN- code) / Code de marchandise (Code SH) :	
		1.17. <b>Quantity</b> / Hoeveelheid / Quantité :	

Cert. Nr. :

<b>1.18. Temperature of the products</b> / Temperatuur product / Température du produit :				<b>1.19. Number of packages</b> / Aantal verpakkingen / Nombre de conditionnements :			
<b>1.20. Identification of container / Seal No.<sup>(1)</sup></b> / Nr. zegel/container <sup>(1)</sup> / N°. du scellé/conteneur <sup>(1)</sup> :				<b>1.21. Type of packaging</b> / Aard van de verpakking / Type de conditionnement :			
<b>1.22. Commodities certified as</b> / Goederen gecertificeerd voor / Marchandises certifiées pour : <b>Human consumption</b> / Humane consumptie / Consommation humaine							
<b>1.23. Identification of the commodities</b> / Identificatie van de goederen / Identification des marchandises :							
Description of commodity / Beschrijving van de goederen / Description des marchandises :	Species / Soort / Espèce :	Lot No / Lotnr. / 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 / Bewaar- termijn / Date d'expiration :

**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. Regarding avian influenza / Voor wat betreft aviaire influenza / En ce qui concerne l'influenza aviaire :**

<sup>(2)</sup>

**2.1.1. Highly pathogenic avian influenza (HPAI) and H5 and H7 low pathogenic avian influenza (LPAI) are notifiable diseases in Belgium, AND /**

Hoog pathogene aviaire influenza (HPAI) en H5 en H7 laag pathogene aviaire influenza (LPAI) zijn aangifteplichtige ziekten in België, EN /

L'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) et l'influenza aviaire faiblement pathogène (IAFP) de sous-types H5 et H7 sont des maladies à déclaration obligatoire en Belgique, ET ;

**2.1.2. Belgium has been free from HPAI for the past three months prior to export of the egg products, AND /**

België is en was vrij van HPAI gedurende de laatste drie maanden voorafgaand aan de uitvoer van de eiproducten, EN /

La Belgique est et a été indemne d'IAHP au cours des trois derniers mois précédant l'exportation d'ovoproduits, ET ;

**2.1.3. Belgium has been free from LPAI of the H5 and H7 subtypes for the past three months prior to export of the egg products /**

België is en was vrij van LPAI van het subtype H5 en H7 gedurende de laatste drie maanden voorafgaand aan de uitvoer van de eiproducten /

La Belgique est et a été indemne d'IAFP de sous-types H5 et H7 au cours des trois derniers mois précédant l'exportation d'ovoproduits.

**OR / OF / OU**

**2.2. The products have been subjected to a heat treatment that is sufficient for the inactivation of avian influenza virus in accordance with the OIE guidelines /**

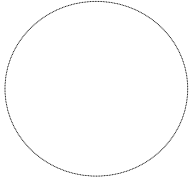
<sup>(2)</sup>

De producten werden onderworpen aan een hittebehandeling die volstaat voor het inactiveren van het aviaire influenza virus in overeenstemming met de richtlijnen van de OIE /

Les produits ont été soumis à un traitement thermique qui est suffisant pour l'inactivation du virus de l'influenza aviaire conformément les directives de l'OIE.

- 2.3. 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 :
- 2.3.1. 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 /**  
 (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 /  
 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
- OR / OF / OU**
- 2.3.2. Have been cleaned through an automated egg washer /**  
 (2) Werden gewassen in een geautomatiseerde eierwasser /  
 Ont été lavés dans un laveur d'œufs automatisé.
- 2.4. 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.
- 2.5. 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.
- 2.6. 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.
- 2.7. The products are fit for human consumption /**  
 De producten zijn geschikt voor humane consumptie /  
 Les produits sont propres à la consommation humaine.
- 2.8. Retort processed egg products (e.g. canned products) have been heat treated (sterilizing process with sterilising value of not less than F<sub>03</sub>) 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 F<sub>03</sub>) 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 :
	Signature of the official certifying officer / Handtekening van de officiële certificerende agent / Signature de l'agent certificateur officiel :
Official stamp / Officiële stempel / Cachet 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 what's not applicable / Schrappen wat niet van toepassing is / Biffer les mentions inutiles