



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 PET FOOD CONTAINING
EGG PRODUCTS INTENDED FOR EXPORT FROM BELGIUM TO SOUTH
AFRICA**

Veterinair gezondheidscertificaat voor de uitvoer van voeders voor gezelschapsdieren die eiproducten bevatten van België naar Zuid-Afrika

Certificat vétérinaire pour des aliments pour animaux de compagnie contenant des ovoproduits destinés à être exportés depuis la Belgique vers l'Afrique du Sud

RSA permit nr. :

Certif. nr. :

- 1. Country of origin / Land van herkomst / Pays d'origine : BELGIUM BELGIË BELGIQUE**
- 2. Land of destination / Land van bestemming / Pays de destination / SOUTH AFRICA ZUID-AFRIKA AFRIQUE DU SUD**
- 3. Competent authority / Bevoegde overheid / Autorité compétente :**
- 3.1. Locale Control United / Lokale Controle-eenheid / Unité Locale de contrôle : LCU / LCE / ULC /**
- 3.2. Adresse / Adres / Adresse :**
- 4. Identification / Identificatie / Identification :**
- 4.1. Type of product / Soort product / Type de produit :**
- 4.2. Product derived from / Product afgeleid van / Produit dérivé de :**
- 4.3. Production date / Productiedatum / Date de production :**
- 4.4. Mass/volume / Massa/volume / Masse/volume :**
- 4.5. Packaging/cartons bearing the following markings / Verpakking/kartons met de volgende merktekens / Emballage/ cartons portant les marques suivantes :**
- 4.6. Lot numbers / Lotnummers / Numéros de lot :**
- 5. Origin / Oorsprong / Origine :**
- 5.1. Manufacturer / Fabrikant / Fabricant :**
- 5.2. Consignor (Name and address) / Afzender (naam en adres) / Expéditeur (Nom et adresse) :**

5.3. Place of loading/containerisation /

Plaats van lading/containerisatie /
Lieu de chargement/conteneurisation :

5.4. Vessel/aircraft (voyage/flight number) /

Vaartuig/vliegtuig (reisweg/vluchtnummer) /
Navire/avion (numéro de traversée/de voyage) :

5.5. Container number /

Nummer van de container /
Numéro du conteneur :

5.6. Seal number /

Zegelnummer /
Numéro de sceau :

5.7. Date loaded/containerised /

Datum van lading/containerisatie /
Date du chargement/de la mise en conteneur :

6. Destination / Bestemming / Destination :

6.1. Consignee (name and address) /

Geadresseerde (naam en adres) /
Destinataire (nom et adresse) :

7. Health attestation / Gezondheidsattest / Certificat sanitaire :

I, an official veterinarian authorized by the Veterinary Authority of the country of origin, hereby certify that the pet food containing egg products described above /

Ik, dierenarts erkend door de Veterinaire overheid van het land van herkomst, verklaar hierbij dat de voorvermelde voeders voor gezelschapsdieren met eiproducten /

Je soussigné, vétérinaire mandaté par les autorités vétérinaires du pays d'origine, certifie par la présente que les aliments pour animaux de compagnie contenant des ovoproduits décrits ci-dessus :

7.1. Were produced from eggs derived from clinically healthy poultry /

Vervaardigd zijn van eieren, afkomstig van klinisch gezond pluimvee /
Ont été produits à partir d'œufs issus de volailles cliniquement saines.

7.2. Were produced from eggs which /

Vervaardigd zijn van eieren die /
Ont été produits à partir d'œufs qui;

7.2.1. Have been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with the recommendations of the World Organisation for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code /

Verwerkt zijn met het oog op de vernietiging van het aviaire influenzavirus in overeenstemming met de aanbevelingen van de Gezondheidscode voor Landdieren van de Werelddiergezondheidsorganisatie (OIE) /
Ont été transformés afin de garantir l'élimination du virus de l'influenza aviaire conformément aux recommandations du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE);

7.2.1.1. Whole egg: 60°C (140°F) for 188 seconds /

Hele eieren: 60°C (140°F) gedurende 188 seconden /
Œufs entiers: 60°C (140°F) pendant 188 secondes;

7.2.1.2. Whole egg blends: 60°C (140°F) for 188 seconds OR 61,1°C (142°F) for 94 seconds /

Hele eimengsels: 60°C (140°F) gedurende 188 seconden OF 61,1°C (142°F) gedurende 94 seconden /
Mélanges d'œufs entiers: 60°C (140°F) pendant 188 secondes OU 61,1°C (142°F) pendant 94 secondes;

7.2.1.3. Liquid egg whites: 55,6°C (132°F) for 870 seconds OR 56,7°C (134°F) for 232 seconds /

Vloeibaar eiwit: 55,6°C (132°F) gedurende 870 seconden OF 56,7°C (134°F) gedurende 232 seconden /
Blancs d'œufs liquides: 55,6°C (132°F) pendant 870 secondes OU 56,7°C (134°F) pendant 232 secondes;

7.2.1.4. 10% salted yolk: 62,2°C (144°F) for 138 seconds /

10% gezouten eigeel: 62,2°C (144°F) gedurende 138 seconden /
10% jaunes d'œufs salés: 62,2°C (144°F) pendant 138 secondes;

7.2.1.5. Dried egg yolk: 67°C (153°F) for 20 hours OR 54,4°C (131°F) for 513 hours /

Gedroogd eigeel: 67°C (153°F) gedurende 20 uur OF 54,4°C (131°F) gedurende 513 uur /
Jaune d'œuf séché: 67°C (153°F) pendant 20 heures OU 54,4°C (131°F) pendant 513 heures.

AND / EN / ET

7.2.2. The necessary precautions were taken to avoid contact of the commodity with any source of avian influenza virus /

De nodige voorzorgsmaatregelen getroffen werden om contact met eender welke bron van het aviaire influenzavirus te vermijden /

Les précautions nécessaires ont été prises afin d'éviter le contact de la marchandise avec toute source de virus d'influenza aviaire.

7.3. Were produced from eggs which / Vervaardigd zijn van eieren die / Ont été produits à partir d'œufs qui;

7.3.1. Were produced to ensure the destruction of Newcastle disease virus in accordance with the recommendations of the World Organisation for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code /

Verwerkt zijn met het oog op de vernietiging van het virus van de ziekte van Newcastle in overeenstemming met de aanbevelingen van de Gezondheidscode voor Landdieren van de Werelddiergezondheidsorganisatie (OIE) /

Ont été produits afin de garantir l'élimination du virus de la maladie de Newcastle conformément aux recommandations du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE);

7.3.1.1. Whole egg: 55°C (131°F) for 2.521 seconds (42 min); 57°C (134,6°F) for 1.596 sec (26,6 min); or 59°C (138,2°F) for 674 seconds (11,23 min) /

Heel ei: 55°C (131°F) gedurende 2.521 seconden (42 min); 57°C (134,6°F) gedurende 1.596 sec (26,6 min); of 59°C (138,2°F) gedurende 674 seconden (11,23 min) /

Œuf entier: 55°C (131°F) pendant 2.521 secondes (42 min); 57°C (134,6°F) pendant 1.596 secondes (26,6 min); ou 59°C (138,2°F) pendant 674 secondes (11,23 min);

7.3.1.2. Liquid egg whites: 55°C (131°F) for 2.278 sec (37,97 min); 57°C (134,6°F) for 986 seconds (14,4 min); 59°C (138,2°F) for 301 seconds (5 min) /

Vloeibaar eiwit: 55°C (131°F) gedurende 2.278 seconden (37,97 min); 57°C (134,6°F) gedurende 986 sec (14,4 min); of 59°C (138,2°F) gedurende 301 seconden (5 min) /

Blancs d'œufs liquides: 55°C (131°F) pendant 2.278 secondes (37,97 min); 57°C (134,6°F) pendant 986 secondes (14,4 min); 59°C 138,2°F) pendant 301 secondes (5 min);

7.3.1.3. 10% salted yolk: 57°C (134,6°F) for 176 seconds (2,9 min) /

10% gezouten eigeel: 57°C (134,6°F) gedurende 176 seconden (2,9 min) /

10% jaune d'œuf salé: 57°C (134,6°F) pendant 176 secondes (2,9 min);

7.3.1.4. Dried egg white: 57°C (134,6°F) for 50,4 hours (2,1 days) /

Gedroogd eiwit: 57°C (134,6°F) gedurende 50,4 uur (2,1 dagen) /

Blanc d'œuf séché: 57°C (134,6°F) pendant 50,4 heures (2,1 jours).

AND / EN / ET

7.3.2. The necessary precautions were taken to avoid contact of the egg products with any source of Newcastle disease virus /

De nodige voorzorgsmaatregelen getroffen werden om contact met eender welke bron van het virus van de ziekte van Newcastle te vermijden /

Les précautions nécessaires ont été prises afin d'éviter le contact des ovoproduits avec toute source de virus de la maladie de Newcastle.

7.4. The eggs used were subject to a pasteurization process, such that each particle of egg product was subject to heat or other treatments to destroy harmful viable micro-organisms, including *Salmonella* /

De gebruikte eieren werden onderworpen aan een pasteurisatieproces zodat elk deeltje van het ei product een hittebehandeling of andere behandeling ondergaan heeft zodat schadelijke levende micro-organismen, met inbegrip van *Salmonella*, vernietigd worden /

Les œufs utilisés ont été soumis à un processus de pasteurisation tel que chaque particule d'ovoproduit a été soumise à un traitement par la chaleur ou autre afin d'éliminer les micro-organismes nuisibles viables, y compris la *Salmonella*.

7.5. The product was manufactured at facilities inspected and approved by the competent veterinary authority and subjected to regular audits or inspections, ensuring that inspections have been carried out by an official inspector, who is satisfied that the process is properly and hygienically carried out, to produce a product that is fit for animal consumption /

Het product werd vervaardigd in bedrijven die door de bevoegde veterinaire autoriteit gecontroleerd en erkend zijn en die onderworpen worden aan regelmatige audits of inspecties, waardoor gegarandeerd wordt dat de inspecties uitgevoerd werden door een officiële inspecteur die erop toeziet dat het proces naar behoren en hygiënisch gebeurt om een product te vervaardigen dat voor dierlijke consumptie geschikt is /

Le produit a été fabriqué dans des établissements inspectés et agréés par l'autorité vétérinaire compétente et a été soumis à des audits réguliers ou à des inspections régulières, garantissant que des inspections ont été réalisées par un inspecteur officiel qui est satisfait que le processus ait été réalisé de manière correcte et hygiénique afin de produire un produit propre à la consommation animale.

7.6. The manufacturing plant is situated in an area which is free from Avian Influenza and Newcastle Disease /

Het productiebedrijf is gelegen in een gebied dat vrij is van aviaire influenza en van de ziekte van Newcastle /

L'établissement de fabrication est situé dans une zone indemne d'Influenza aviaire et de maladie de Newcastle.

7.7. The product does not contain any harmful additives and was unconditionally passed fit for animal consumption /

Het product bevat geen schadelijke additieven en zijn volstrekt geschikt verklaard voor dierlijke consumptie /

Le produit ne contient pas d'additif nocif et a été inconditionnellement reconnu propre à la consommation animale.

Cert. Nr :

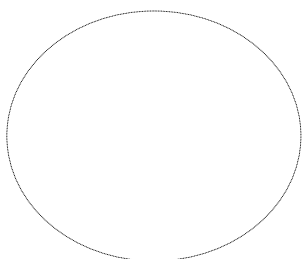
- 7.8. The product does not, to the best of my knowledge and belief, constitute any danger of introducing infectious or contagious diseases into South Africa /**
Naar mijn eer en geweten vormt het product geen gevaar voor insleep van besmettelijke ziekten in Zuid-Afrika /
A ma connaissance, le produit ne constitue aucun danger d'introduction de maladies infectieuses ou contagieuses en Afrique du Sud.
- 7.9. The product was not exposed to contamination after processing /**
Na verwerking is het product niet aan een contaminatie blootgesteld geweest /
Le produit n'a pas été exposé à la contamination après la transformation.

Name in capital letters of the official certifying officer /
Naam van de officiële certificerende agent in drukletters /
Nom de l'agent certificateur officiel en lettres capitales :

Done at / Gegeven te / Fait à :

Done on/Gedaan op/ Fait le:

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



Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel :

Number of pages : (pages)