

<b>Partie I</b>	I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO			I.2. Référence IMSOC I.2.a. Référence locale		
	I.5. Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO			I.3. Autorité centrale compétente		
				I.4. Autorité locale compétente		
	I.7. Pays d'origine		Code ISO	I.9. Pays de destination		Code ISO
	I.8. Région d'origine			I.10. Région de destination		
	I.11. Lieu d'expédition Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.12. Lieu de destination Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO		
	I.13. Lieu de chargement Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.14. Date et heure du départ		
	I.15. Moyens de transport			I.16. Point d'entrée		
	Type	Document	Identification			
	I.18. Conditions de transport Congelé <input type="checkbox"/> Température contrôlée <input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/>			I.17. Documents d'accompagnement Document Type Référence du document d'accompagnement Date de délivrance Pays Lieu de délivrance		
I.19. Numéro des conteneurs/Numéro des scellés						
I.20. Certifié aux fins de Consommation humaine <input type="checkbox"/>						
I.21. Pour transit par un pays tiers <input type="checkbox"/>			I.22. Pour transit par des États membres <input type="checkbox"/>			
Pays	Code ISO		Pays	Code ISO		
EU Exit Authority	BCP code					
EU Entry Authority	BCP code					
I.23. Nombre total de colis		I.25. Poids net total		I.25. Poids brut total		
I.28. Description de la marchandise						
#1.	Marchandise	Abattoir	Atelier de découpe	Entrepôt frigorifique		
	Espèces	Nombre de colis	Poids net	Numéro du lot		

## II. Information sanitaire

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes fraîches de volaille décrites dans la partie I du présent certificat:

AH/T005 Territoire des animaux (résidence)

sont tirées de volailles qui ont séjourné dans:

(\* )  [le ou les territoires identifiés par le code ;]

(\* ) ET/OU  [le ou les compartiments ;]

depuis l'éclosion ou qui ont été importées en tant que «volailles autres que des ratites» en provenance:

(\* )  [d'un ou de plusieurs pays tiers mentionnés pour ce produit;]

(\* ) ET/OU  [de la Grande-Bretagne;]

AH/T105 Exigences relatives au territoire

sont tirées de volailles qui ont séjourné dans:

(\* )  [le ou les territoires identifiés par le code ;]

(\* ) ET/OU  [le ou les compartiments ;]

qui, à la date de délivrance du présent certificat, étai(en)t indemne(s) de la maladie de Newcastle et:

(\* )  [étai(en)t indemne(s) d'influenza aviaire hautement pathogène;]

(\* ) ET/OU  [n'étai(en)t pas indemne(s) d'influenza aviaire hautement pathogène et d'influenza aviaire faiblement pathogène mais lorsque des foyers sont apparus, ces viandes satisfont aux exigences applicables de la Grande Bretagne;]

AH/E400 Exigences relatives aux établissements

sont tirées de volailles provenant d'établissements:

a) qui ne font pas l'objet de restrictions de police sanitaire;

b) autour desquels, dans un rayon de 10 km s'étendant, le cas échéant, sur le territoire d'un pays limitrophe, aucun foyer d'influenza aviaire hautement pathogène ou de maladie de Newcastle n'est apparu au cours des 30 jours précédents au moins;

AH/A100 Exigences relatives aux animaux (vaccination)

sont tirées d'animaux qui:

(\* )  [n'ont pas été vaccinés contre l'influenza aviaire;]

(\* ) ET/OU  [ont été vaccinés contre l'influenza aviaire conformément aux exigences de la Grande-Bretagne avec: (nom et type du ou des vaccins utilisés) à l'âge de semaines;]

AH/A301 Exigences relatives aux animaux (abattage)

sont tirées de volailles qui:

a) ont été abattues le (jj/mm/aaaa) ou entre le (jj/mm/aaaa) et le (jj/mm/aaaa)

b) n'ont pas été abattues dans le cadre d'un programme sanitaire de lutte contre les maladies des volailles ou d'éradication de ces maladies;

c) n'ont pas été en contact, au cours du transport jusqu'à l'abattoir, avec des volailles atteintes de l'influenza aviaire hautement pathogène ou de la maladie de Newcastle;

(\* )  [AH/A400 Exigences relatives aux animaux (garantie supplémentaire)

satisfont aux exigences de la Grande-Bretagne en ce qui concerne les animaux provenant du ou des territoires désignés par le ou les codes de garantie supplémentaire (\*)  [VI] (\*)  [X] ;]

AH/P602 Exigences relatives aux produits

a) proviennent d'abattoirs agréés qui, au moment de l'abattage, ne faisaient l'objet d'aucune restriction imputable à l'existence suspectée ou confirmée d'un foyer d'influenza aviaire hautement pathogène ou de maladie de Newcastle et autour desquels, dans un rayon de 10 km, aucun foyer d'influenza aviaire hautement pathogène ou de maladie de Newcastle n'est apparu au cours des 30 jours précédents au moins;

b) n'ont pas été en contact, à quelque moment que ce soit durant l'abattage, la découpe, le stockage ou le transport, avec des volailles ou des viandes relevant d'un statut sanitaire inférieur;

Part II: Certification

II. Information sanitaire		
Part II: Certification	<p>Bien-être animal</p> <p>AW/001A Bien-être animal</p> <p>Les produits d'origine animale décrits dans la partie I du présent certificat sont issus d'animaux qui, à l'abattoir, avant et pendant l'abattage ou la mise à mort, ont été traités conformément aux exigences de la Grande-Bretagne en matière de bien-être animal.</p> <p>Santé publique</p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir connaissance des exigences applicables de la réglementation de la Grande-Bretagne et certifie que les (*) <input type="checkbox"/> [viandes] (*) <input type="checkbox"/> [viandes hachées] décrites dans la partie I du présent certificat ont été produites conformément à ces exigences, et notamment:</p> <p>PH/E100A Exigences relatives aux établissements</p> <p>que le ou les établissements d'où proviennent les produits appliquent les principes HACCP conformément à la réglementation de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/P104 Exigences relatives à la production</p> <p>qu'elles ont été produites dans le respect de la réglementation applicable de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/I001A Exigences relatives aux inspections</p> <p>que les viandes ont été jugées propres à la consommation humaine à la suite d'inspections ante mortem et post mortem effectuées conformément aux règlements de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/MK001A Exigences relatives au marquage</p> <p>que les produits décrits à la partie I du présent certificat ont été munis d'un marquage conformément aux règlements applicables de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/MB001B Critères microbiologiques</p> <p>que les produits décrits dans la partie I du présent certificat satisfont aux critères microbiologiques applicables fixés dans la réglementation de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/RP001 Plans relatifs aux résidus</p> <p>que les garanties prévues par les plans relatifs aux résidus présentés à la Grande-Bretagne par le pays d'origine sont réunies, conformément aux règlements de la Grande-Bretagne.</p> <p>PH/S101C Exigences relatives au stockage et au transport</p> <p>que les produits ont été entreposés et transportés conformément à la réglementation applicable de la Grande-Bretagne;</p> <p>(*) Choisir la mention qui convient.</p>	
	<p>Certifying Officer</p> <p>Name (in capital letters)</p> <p>Date</p> <p>Cachet</p>	<p>Qualification and title</p> <p>Signature</p>