

事 務 連 絡  
平成 2 6 年 1 2 月 2 日

各 検疫所 御中

医薬食品局食品安全部監視安全課

ベルギーからの食鳥肉等の取扱いについて

標記については、平成 1 2 年 1 2 月 2 6 日付け衛乳第 2 6 3 号(最終改定：平成 2 6 年 7 月 1 1 日付け食安監発 0 7 1 1 第 1 号)により、証明を受け入れて差し支えないこととしています。

今般、ベルギーから輸入される食鳥肉等について、別添のとおり衛生証明書の様式が示されたことからお知らせします。



# KINGDOM OF BELGIUM

Koninkrijk België – Royaume de Belgique

## FEDERAL AGENCY FOR THE SAFETY OF THE FOOD CHAIN

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

### INSPECTION CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF POULTRY MEAT AND POULTRY MEAT PRODUCTS TO JAPAN

Inspectiecertificaat voor export van pluimveevlees en pluimveevleesproducten naar Japan  
Certificat d'inspection pour l'exportation de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille vers le Japon

Cert. nr. :

#### 1. Identification of products / Identificatie van de producten / Identification des produits :

##### 1.1. Nature of products /

Aard van de producten /

Nature des produits :

##### 1.2. Description of the products /

Beschrijving van de producten /

Description des produits :

##### 1.3. Gross weight /

Brutogewicht /

Poids brut :

##### 1.4. Net Weight /

Nettogewicht /

Poids net :

##### 1.5. Number of cuts/packages /

Aantal stuks/colli /

Nombre de découpes/unités d'emballage :

##### 1.6. Type of package /

Aard van de verpakking /

Nature de l'emballage :

#### 2. Origin of meat / Oorsprong van het vlees / Provenance de la viande :

##### 2.1. Countr(y)/(ies) of origin<sup>(1)</sup> /

Land(en) van oorsprong<sup>(1)</sup> /

Pays d'origine<sup>(1)</sup> :

##### 2.2. Originating from the following approved establishments (registration number, name and address of the approved establishment) /

Afkomstig uit de volgende erkende inrichtingen (registratienummer, naam en adres van de erkende inrichting) /

Provenant des établissements agréés suivants (numéro d'enregistrement, nom et adresse de l'établissement agréé) :

##### 2.1.1. Slaughterhouse(s) /

Slachthuis(zen) /

Abattoir(s) :

##### 2.1.2. Date(s) of slaughter and inspection /

Datum(s) van slachting en inspectie /

Date(s) d'abattage et d'inspection :

##### 2.1.3. Cutting plant(s)<sup>(2)</sup> /

Uitsnijderij(en)<sup>(2)</sup> /

Atelier(s) de découpe<sup>(2)</sup> :

##### 2.1.4. Date(s) of cutting<sup>(2)</sup> /

Datum(s) van versnijden<sup>(2)</sup> /

Date(s) de découpe<sup>(2)</sup> :

##### 2.1.5. Meat processing plant(s)<sup>(3)</sup> /

Vleeswarenfabriek(en)<sup>(3)</sup> /

Établissement(s) de produits de viande<sup>(3)</sup> :

##### 2.1.6. Date(s) of manufacturing<sup>(3)</sup> /

Datum(s) van productie<sup>(3)</sup> /

Date(s) de production<sup>(3)</sup> :

<sup>(1)</sup> If Belgium is not the country of origin, then an additional inspection certificate (Annex A) must be added / Indien België niet het land van oorsprong is, moet een bijkomend inspectiecertificaat (Bijlage A) toegevoegd worden / Si la Belgique n'est pas le pays d'origine, un certificat d'inspection supplémentaire (Annexe A) doit être ajouté.

<sup>(2)</sup> Only for cut pieces / Enkel voor versneden vlees / Uniquement pour des viandes découpées

<sup>(3)</sup> Only for meat products such as ham; sausage, etc. If casings of animal origin are used in the production of meat products, then an additional inspection certificate (Annex B) must be added / Enkel voor vleesproducten zoals ham, worsten, enz. Indien darmen van dierlijke origine werden gebruikt voor de productie van de vleesproducten, moet een bijkomend inspectiecertificaat (Bijlage B) toegevoegd worden / Uniquement pour des produits à base de viandes tels que le jambon, saucisson, etc. Si des boyaux d'origine animale sont utilisés dans la production de produits à base de viande, un certificat d'inspection supplémentaire (Annexe B) doit être ajouté.

- 2.1.7. Cold store(s) /**  
Koelhuis(koelhuizen) /  
Entrepôt(s) frigorifique(s) :

**3. Destination of meat / Bestemming van het vlees / Destination de la viande :**

- 3.1. The meat is sent from (country and port of shipment) /** **BELGIUM**  
Het vlees is verzonden vanuit (land en haven van verzending) / **BELGIE**  
Les viandes sont expédiées de (pays et port d'expédition) : **BELGIQUE**
- 3.2. Consignor (Name and address) /**  
Verzender (Naam en adres) /  
Expéditeur (Nom et adresse) :
- 3.2. To (country and place of destination) /**  
Naar (land en plaats van bestemming) /  
Vers (pays et lieu de destination) :
- 3.3. Consignee (Name and address) /**  
Bestemming (Naam en adres) /  
Destinataire (Nom et adresse) :
- 3.4. Container number /**  
Container nummer /  
Numéro du conteneur :
- 3.5. Seal number (if applicable)<sup>(4)</sup> /**  
Zegelnummer (indien van toepassing)<sup>(4)</sup> /  
Numéro du scellé (si d'application)<sup>(4)</sup> :

**4. Health certificate / Gezondheidscertificaat / Certificat sanitaire :**

**I, undersigned, Official Veterinarian, appointed by the Government, hereby certify that in Belgium, /**  
Ik, ondergetekende, officiële dierenarts, gemandateerd door de Regering, verklaar hierbij dat in België/  
Je soussigné, vétérinaire officiel, mandaté par le gouvernement, certifie par la présente que en Belgique:

- 4.1. Notifiable avian influenza (NAI) and Newcastle Disease are notifiable diseases. These diseases must be brought to the attention of the competent authority of Belgium immediately after an outbreak is detected or suspected in accordance with national regulation /**  
Aangifteplichtige aviaire influenza (AAI) en de ziekte van Newcastle aangifteplichtige ziekten zijn. Deze ziekten moeten onder de aandacht van de bevoegde instantie van België worden gebracht zodra een uitbraak is geconstateerd of wordt vermoed in overeenstemming met de nationale regelgeving /  
La grippe aviaire à déclaration obligatoire (GAD) et la maladie de Newcastle sont des maladies à déclaration obligatoire. Ces maladies doivent immédiatement être portées à l'attention de l'autorité compétente de Belgique dès qu'un foyer est détecté ou suspecté, conformément à la réglementation nationale.
- 4.2. The surveillance program for NAI based on the OIE Code is implemented by the competent authority of Belgium /**  
Het bewakingsprogramma voor AAI op basis van de OIE-code wordt uitgevoerd door de bevoegde instantie van België /  
Le programme de surveillance de la GAD sur base du Code de l'OIE est mis en œuvre par l'autorité compétente de Belgique.
- 4.3. The vaccination against NAI is prohibited /**  
De vaccinatie tegen AAI verboden is /  
La vaccination contre la GAD est interdite.
- 4.4. Belgium has been free from NAI for at least 90 days before the day of shipment of poultry meat etc. to Japan /**  
België vrij was van AAI gedurende ten minste 90 dagen vóór de datum van verzending van het pluimveevlees enz. naar Japan /  
La Belgique a été indemne de la GAD pendant au moins 90 jours avant la date de l'envoi de la viande de volaille, etc. au Japon.

<sup>(4)</sup> **If the poultry meat will be transported through third countries, then the container must be sealed with the seal of the FASFC certifying officer /** Indien het pluimveevlees door derde landen wordt vervoerd, moet de container verzegeld worden met een zegel van de certificerende agent van het FAVV / **Si la viande de volaille est transportée via des pays tiers, le container doit alors être scellé avec le sceau de l'agent certificateur de l'AFSCA.**

**4.5. The poultry used for the production of poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan has been kept and raised in an area (at least in the radius of 50 km from the premises of origin) which has been free from Newcastle Disease for at least 90 days before slaughter or since the hatching of the poultry /**

Het pluimvee gebruikt voor de productie van pluimveevlees en de pluimveevleesproducten voor export naar Japan werd gehouden en opgekweekt in een gebied (ten minste in een straal van 50 km van het bedrijf van oorsprong), dat vrij was van de ziekte van Newcastle sedert ten minste 90 dagen vóór het slachten of sedert het uitkippen van het pluimvee /

Les volailles utilisées pour la production de viande de volaille et les produits à base de viande de volaille destinées à l'exportation vers le Japon ont été détenues et ont été élevées dans une région (située au moins dans un rayon de 50 km de l'établissement d'origine) indemne de la maladie de Newcastle depuis au moins 90 jours avant l'abattage ou depuis l'éclosion de la volaille.

**4.6. The premises of origin of the poultry, from which the exported poultry meat and poultry meat products originates, have been free from Fowl Cholera and other serious/important poultry infectious diseases designated by the competent authority of Belgium for at least 90 days before slaughter or since the hatching of the poultry /**

De inrichting van oorsprong van het pluimvee, waarvan het uitgevoerde pluimveevlees en de pluimveevleesproducten afkomstig zijn, vrij was van vogelcholera en andere ernstige/belangrijke infectieziekten bij pluimvee aangeduid door de bevoegde instantie van België sedert ten minste 90 dagen vóór het slachten of sedert het uitkippen van het pluimvee /

Les établissements d'origine des volailles, dont proviennent la viande de volaille exportée et les produits à base de viande de volaille, sont exempts de choléra aviaire et d'autres maladies infectieuses graves/importantes de volaille désignées par l'autorité compétente de Belgique pendant au moins 90 jours avant l'abattage ou depuis l'éclosion de la volaille.

**4.7. The establishments for production (including slaughtering, processing and storage facilities, hereinafter referred to as "the establishments") of the poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan must be authorized by the competent authority of Belgium<sup>(5)</sup> as the ones where sanitary inspections are conducted periodically by the government veterinary inspector or the animal health inspector appointed by the competent authority of Belgium<sup>(5)</sup> (hereinafter referred to as "the inspector") /**

De inrichtingen voor de productie (met inbegrip van de slachthuizen, verwerkings- en opslaginrichtingen, hierna vermeld als "de inrichtingen") van het pluimveevlees en de pluimveevleesproducten voor export naar Japan, moeten door de bevoegde instantie van België<sup>(5)</sup> goedgekeurd zijn als degene waar periodiek sanitaire inspecties worden uitgevoerd door de diergeneeskundig inspecteur van de overheid of door de inspecteur voor diergezondheid aangeduid door de bevoegde instantie van België<sup>(5)</sup> (hierna "de inspecteur" genoemd) /

Les établissements de production (y compris les abattoirs et les établissements de transformation et de stockage, ci-après dénommés «les établissements») de viande de volaille et les produits à base de viande de volaille destinés à l'exportation vers le Japon doivent être autorisés par l'autorité compétente de Belgique<sup>(5)</sup> comme ceux où des inspections sanitaires sont menées périodiquement par l'inspecteur vétérinaire du gouvernement ou l'inspecteur de la santé animale désigné par l'autorité compétente de Belgique<sup>(5)</sup> (ci-après dénommé «l'inspecteur»).

**4.8. The poultry used for the production of poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan have been confirmed free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by the inspector /**

Het pluimvee gebruikt voor de productie van het pluimveevlees en de pluimveevleesproducten voor export naar Japan vrij werden bevonden van enige infectieuze pluimveeziekte, als resultaat van een ante- en post-mortemkeuring, uitgevoerd door de inspecteur /

Les volailles utilisées pour la production de viande de volaille et les produits à base de viande de volaille destinés à l'exportation vers le Japon ont été confirmés indemnes de toute maladie infectieuse de volaille à la suite des inspections ante mortem et post mortem menées par l'inspecteur.

**4.9. The poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan have been handled and stored in such a way as to prevent contamination with pathogens of any animal infectious disease prior to shipment to Japan /**

Het pluimveevlees en de pluimveevleesproducten voor export naar Japan werden behandeld en opgeslagen op een zodanige wijze dat verontreiniging met ziektekiemen van elke infectieuze dierziekte voorafgaand aan de verzending naar Japan werd voorkomen /

La viande de volaille et les produits à base de viande de volaille destinés à l'exportation vers le Japon ont été manipulés et entreposés de manière à éviter la contamination par des agents pathogènes d'une maladie animale infectieuse avant l'expédition au Japon.

**4.10. The poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan have been packed in safe and hygienic materials and the packed meat etc. has been contained in clean container boxes, with printings of "Inspection Passed" mark given by the inspector and the name and the approval number of the processing plant on the surface of the boxes /**

Het pluimveevlees en de pluimveevleesproducten voor export naar Japan werden verpakt in veilige en hygiënische materialen en het verpakte vlees enz. werd opgenomen in schone dozen, met afdrucken van het "Inspection Passed" teken gegeven door de inspecteur en de naam en het erkenningsnummer van de verwerkingsinrichting op het oppervlak van de dozen /

La viande de volaille et les produits à base de viande de volaille destinés à l'exportation vers le Japon doivent être emballés dans des matériaux sûrs et hygiéniques et la viande emballée etc. doit être mise dans des boîtes propres, avec l'impression de la marque "Inspection Passed" donnée par l'inspecteur et le nom et numéro d'agrément de l'établissement de traitement sur la surface des boîtes.

<sup>(5)</sup> For as far as Belgium is the country of origin. If Belgium is not the country of origin, then an additional inspection certificate (Annex A) must be added / Voor zover als België het land van oorsprong is. Indien België niet het land van oorsprong is, moet een bijkomend inspectiecertificaat (Bijlage A) toegevoegd worden / Pour autant que la Belgique soit le pays d'origine. Si la Belgique n'est pas le pays d'origine, un certificat d'inspection supplémentaire (Annexe A) doit être ajouté.

Cert. nr. :

**4.11. The poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan have been produced in accordance with poultry meat inspection requirements at least equivalent to those based on the Food Sanitation Law and the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law /**

Het pluimveevlees en de pluimveevleesproducten voor export naar Japan werden geproduceerd in overeenstemming met de vereisten voor pluimveeinspectie ten minste evenwaardig aan de Food Sanitation Law and the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law /

La viande de volaille et les produits à base de viande de volaille destinés à l'exportation vers le Japon ont été produits conformément à des exigences d'inspection de volaille au moins équivalents à la Food Sanitation Law et Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law.

**Date of shipment /**

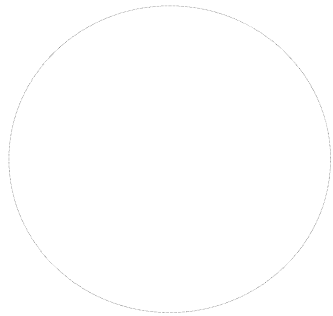
Datum van verzending /

Date d'envoi :

**Done at (indicate place) /**

Gedaan te (vermeld plaats) /

Fait à (indiquer le lieu) :



**On /**

Op /

Le :

**Signature of the official veterinarian /**

Handtekening officiële dierenarts /

Signature du vétérinaire officiel :

**Official stamp /** Officiële stempel / Cachet officiel :

**Name in capital letters /** Naam in drukletters / Nom en lettres capitales :



# KINGDOM OF BELGIUM

Koninkrijk België – Royaume de Belgique

## FEDERAL AGENCY FOR THE SAFETY OF THE FOOD CHAIN

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

### ANNEX TO THE INSPECTION CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF POULTRY MEAT AND POULTRY MEAT PRODUCTS TO JAPAN

Bijlage aan het inspectiecertificaat voor export van pluimveevlees en pluimveevleesproducten naar  
Japan

Annexe au certificat d'inspection pour l'exportation de viande de volaille et de produits à base de  
viande de volaille vers le Japon

Annex A to cert. nr. :

#### 1. Origin of meat / Oorsprong van het vlees / Provenance de la viande :

##### 1.1. Country and region of origin<sup>(1)</sup> /

Land en regio van oorsprong<sup>(1)</sup> /

Pays et région d'origine<sup>(1)</sup> :

##### 1.2. Originating from the following approved establishments (registration number, name and address of the approved establishment) /

Afkomstig uit de volgende erkende inrichtingen (registratienummer, naam en adres van de erkende inrichting) /

Provenant des établissements agréés suivants (numéro d'enregistrement, nom et adresse de l'établissement agréé) :

##### 1.2.1. Slaughterhouse(s) /

Slachthuis(zen) /

Abattoir(s) :

##### 1.2.2. Date(s) of slaughter and inspection /

Datum(s) van slachting en inspectie /

Date(s) d'abattage et d'inspection :

##### 1.2.3. Cutting plant(s)<sup>(2)</sup> /

Uitsnijderij(en)<sup>(2)</sup> /

Atelier(s) de découpe<sup>(2)</sup> :

##### 1.2.4. Date(s) of cutting<sup>(2)</sup> /

Datum(s) van versnijden<sup>(2)</sup> /

Date(s) de découpe<sup>(2)</sup> :

##### 1.2.5. Cold store(s) /

Koelhuis(koelhuizen) /

Entrepôt(s) frigorifique(s) :

#### 2. Health certificate / Gezondheidscertificaat / Certificat sanitaire :

I, undersigned, Official Veterinarian, appointed by the Government, hereby certify that /

Ik, ondergetekende, officiële dierenarts, gemandateerd door de Regering, verklaar hierbij dat /

Je soussigné, vétérinaire officiel, mandaté par le gouvernement, certifie par la présente que :

##### 2.1. The country/region of origin has been free from notifiable avian influenza (NAI) for at least 90 days before the day of shipment of poultry meat etc. to Japan /

Het land/de regio van oorsprong vrij was van aangifteplichtige aviaire influenza (AAI) gedurende ten minste 90 dagen vóór de datum van verzending van het pluimveevlees enz. naar Japan /

Le pays/la région d'origine était indemne de grippe aviaire à déclaration obligatoire (GAD) depuis au moins 90 jours avant la date de l'envoi de la viande de volaille, etc. au Japon.

<sup>1</sup> The country and region of origin may not be suspended by MAFF for the import of poultry meat in Japan. A list of suspended countries can be consulted on the following webpage : <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/hpai.html/> Het land en de regio van herkomst mag niet geschorst zijn door MAFF voor de invoer van vlees van pluimvee in Japan. Een lijst met geschorste landen kan worden geraadpleegd op volgende webpagina: <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/hpai.html/> / Le pays et la région d'origine ne peuvent pas être suspendus par le MAFF pour l'importation de viande de volaille au Japon. Une liste des pays suspendus peut être consultée sur la page web suivante: <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/hpai.html/>

<sup>2</sup> Only for cut pieces / Enkel voor versneden vlees / Uniquement pour des viandes découpées

**2.2. The poultry used for the production of poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan has been kept and raised in an area (at least in the radius of 50 km from the premises of origin) which has been free from Newcastle Disease for at least 90 days before slaughter or since the hatching of the poultry /**

Het pluimvee gebruikt voor de productie van pluimveevlees en de pluimveevleesproducten voor export naar Japan werd gehouden en opgekweekt in een gebied (ten minste in een straal van 50 km van het bedrijf van oorsprong), dat vrij was van de ziekte van Newcastle sedert ten minste 90 dagen vóór het slachten of sedert het uitkippen van het pluimvee /

Les volailles utilisées pour la production de viande de volaille et les produits à base de viande de volaille destinées à l'exportation vers le Japon ont été détenues et ont été élevées dans une région (située au moins dans un rayon de 50 km de l'établissement d'origine) indemne de la maladie de Newcastle depuis au moins 90 jours avant l'abattage ou depuis l'éclosion de la volaille.

**2.3. The premises of origin of the poultry, from which the exported poultry meat and poultry meat products originate, have been free from Fowl Cholera and other serious/important poultry infectious diseases designated by the competent authority of Belgium for at least 90 days before slaughter or since the hatching of the poultry /**

De inrichting van oorsprong van het pluimvee, waarvan het uitgevoerde pluimveevlees en de pluimveevleesproducten afkomstig zijn, vrij was van vogelcholera en andere ernstige/belangrijke infectieziekten bij pluimvee aangeduid door de bevoegde instantie van België sedert ten minste 90 dagen vóór het slachten of sedert het uitkippen van het pluimvee /

Les établissements d'origine des volailles, dont provient la viande de volaille exportée et les produits à base de viande de volaille, étaient indemnes de choléra aviaire et d'autres maladies infectieuses graves/importantes de volaille désignées par l'autorité compétente de Belgique depuis au moins 90 jours avant l'abattage ou depuis l'éclosion de la volaille.

**2.4. The establishments for production have to be authorized by the government authorities of the country of origin, in which sanitary inspections are usually conducted for processed poultry by a government inspector of country of origin or an animal health inspector appointed by the government authorities of country of origin and for which sanitary measures are taken /**

De productie-inrichtingen moeten goedgekeurd zijn door de overheid van het land van oorsprong waar de sanitaire controles voor verwerkt pluimvee meestal worden uitgevoerd door een inspecteur van overheid van het land van oorsprong of door een diergeneeskundig inspecteur hiertoe aangeduid door de overheid van het land van oorsprong en waarvoor sanitaire maatregelen worden genomen /

Les établissements de production doivent être approuvés par les autorités gouvernementales du pays d'origine, où des inspections sanitaires pour la volaille transformée sont généralement réalisées par un inspecteur du gouvernement du pays d'origine ou un inspecteur de la santé animale désigné par les autorités gouvernementales du pays d'origine et pour lesquelles des mesures sanitaires sont prises.

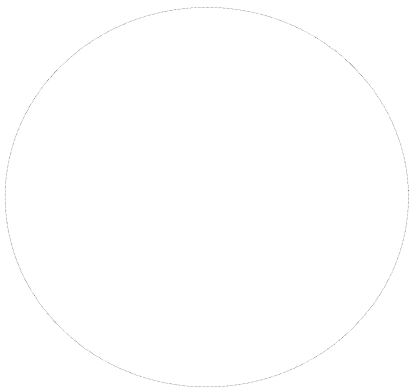
**2.5. The poultry used for the production of poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan have been confirmed free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by the inspector of the country of origin /**

Het pluimvee gebruikt voor de productie van het pluimveevlees en de pluimveevleesproducten voor export naar Japan vrij werd bevonden van enige infectieuze pluimveeziekte, als resultaat van een ante- en post-mortemkeuring, uitgevoerd door de inspecteur van het land van oorsprong /

Les volailles utilisées pour la production de viande de volaille et les produits à base de viande de volaille destinés à l'exportation vers le Japon ont été confirmés indemnes de toute maladie infectieuse de volaille à la suite des inspections ante mortem et post mortem réalisées par l'inspecteur du pays d'origine.

**Done at (indicate place) /**  
Gedaan te (vermeld plaats) /  
Fait à (indiquer le lieu):

**On / op / le :**



**Signature of the official veterinarian /**  
Handtekening officiële dierenarts /  
Signature du vétérinaire officiel :

**Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel :**

**Name in capital letters / Naam in drukletters /**  
Nom en lettres capitales :

Annex A to cert. nr. :





# KINGDOM OF BELGIUM

Koninkrijk België – Royaume de Belgique

## FEDERAL AGENCY FOR THE SAFETY OF THE FOOD CHAIN

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

### ANNEX B TO THE INSPECTION CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF POULTRY MEAT AND POULTRY MEAT PRODUCTS TO JAPAN

Bijlage B aan het inspectiecertificaat voor export van pluimveevlees en pluimveevleesproducten naar  
Japan

Annexe B au certificat d'inspection pour l'exportation de viande de volaille et de produits à base de  
viande de volaille vers le Japon

**Annex B to cert. nr. :**

#### 1. Origin of the casings / Oorsprong van de darmen / Provenance des boyaux :

- 1.1. **Kind of casings (natural or artificial) <sup>(1)</sup> /**  
Aard darmen (natuurlijk of kunstmatige) <sup>(1)</sup> /  
Type des boyaux (naturel ou artificiel) <sup>(1)</sup> :
- 1.2. **Species of origin /**  
Diersoort van oorsprong /  
Espèce d'origine :
- 1.3. **Country and region of origin <sup>(2)</sup> /**  
Land en regio van oorsprong <sup>(2)</sup> /  
Pays et région d'origine <sup>(2)</sup> :
- 1.2. **Originating from the following approved casing facility  
(registration number, name and address of the approved  
establishment) /**  
Afkomstig uit de volgende erkende darmverwerkende inrichting  
(registratienummer, naam en adres van de erkende inrichting) /  
Provenant de l'établissement agréé pour la transformation de  
boyaux suivant (numéro d'enregistrement, nom et adresse de  
l'établissement agréé) :

#### 2. Health certificate / Gezondheidscertificaat / Certificat sanitaire :

I, undersigned, Official Veterinarian, appointed by the Government, hereby certify that /  
Ik, ondergetekende, officiële dierenarts, gemandateerd door de Regering, verklaar hierbij dat /  
Je soussigné, vétérinaire officiel, mandaté par le gouvernement, certifie par la présente que :

##### 2.1. In case the casings are derived from cattle, sheep and goat /

In het geval dat de darmen afkomstig zijn van runderen, schapen en geiten /  
Dans le cas où les boyaux sont issus de bovins, ovins et caprins ;

##### 2.1.1. The casings are derived from animals which were born and raised in the countries other than the countries which are shown on the following URL : <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html> /

De darmen afkomstig zijn van dieren die zijn geboren en getogen in de andere landen dan de landen die zijn vermeld  
op de volgende URL : <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html> /

Les boyaux sont issus d'animaux qui sont nés et ont été élevés dans d'autres pays que ceux qui se trouvent sur  
l'URL suivante: <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>.

##### 2.1.2. In case the casings for the production of exported meat products are originated from the EU, the casings are derived from animals which were free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the competent authorities of EU member states/

Indien de darmen voor de productie van de uitgevoerde vleesproducten afkomstig zijn van de EU, de darmen  
afkomstig zijn van dieren die vrij waren van dierlijke infectieziekten als gevolg van de ante- en post- morteminspecties  
uitgevoerd door de officiële inspecteurs van de bevoegde autoriteiten van de EU lidstaten /

Dans le cas où les boyaux pour la production de produits à base de viande exportés sont originaires de l'UE, les  
boyaux sont issus d'animaux exempts de maladies infectieuses animales à la suite des inspections ante mortem et  
post mortem effectuées par les inspecteurs officiels des autorités compétentes des Etats membres de l'UE.

<sup>1</sup> This annex B to the inspection certificate is only required for natural casings / Deze bijlage B van het inspectiecertificaat is alleen  
vereist voor natuurdarmen / Cette annexe B du certificat d'inspection n'est nécessaire que pour les boyaux naturels.

<sup>2</sup> Indicate the name of the country where animals from which casings are derived were born and raised in / Geef de naam van het  
land waarin de dieren, waarvan de darmen afgeleid zijn, zijn geboren en opgekweekt/ Indiquez le nom du pays où les animaux dont les  
boyaux sont issus sont nés et ont été élevés.

**2.1.3. In case the casings for the production of the exported meat products are originated from outside the EU, the casings have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the competent authorities of the EU member states or confirmation of the health certificates issued by the originating government /**

Indien de darmen voor de productie van uitgevoerde vleesproducten afkomstig zijn van buiten de EU, de darmen vrij zijn van enig bewijs van dierlijke infectieziekten als gevolg van een inspectie bij import uitgevoerd door de officiële inspecteurs van de bevoegde autoriteiten van de EU-lidstaten of van de bevestiging van de gezondheidscertificaten afgeleverd door de originele regering /

Dans le cas où les boyaux pour la production de produits à base de viande exportés sont originaires de pays hors UE, les boyaux sont exempts de toutes traces de maladies infectieuses animales à la suite des résultats de l'inspection à l'importation réalisée par les inspecteurs officiels des autorités compétentes des Etats membres de l'UE ou à la suite de la confirmation des certificats sanitaires délivrés par le gouvernement d'où les produits sont originaires.

**2.1.4. The casings have been handled only at the facilities approved (herein referred to as "approved casing facilities") by the competent authorities of Belgium /**

De darmen alleen gehanteerd werden in de erkende inrichtingen (hierna "erkende darmverwerkende inrichting") door de bevoegde Belgische overheden /

Les boyaux ont uniquement été traités dans les établissements agréés (ci-après dénommé « Les établissements agréés pour la transformation de boyaux ») par les autorités compétentes belges.

**2.2. In case the casings are derived from pigs /**

Indien de darmen zijn afgeleid van varkens /

Dans le cas où les boyaux sont dérivés des porcs ;

**2.2.1. In case the casings for the production of exported meat products are originated from the EU, the casings are derived from animals which were free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the competent authorities of EU member states/**

Indien de darmen voor de productie van de uitgevoerde vleesproducten afkomstig zijn van de EU, de darmen afkomstig zijn van dieren die vrij waren van tekenen van dierlijke infectieziekten als gevolg van de ante- en post-morteminspecties uitgevoerd door de officiële inspecteurs van de bevoegde autoriteiten van de EU lidstaten /

Dans le cas où les boyaux pour la production de produits à base de viande exportés sont originaires de l'UE, les boyaux sont issus des animaux exempts de maladies infectieuses animales à la suite des inspections ante mortem et post mortem effectuées par les inspecteurs officiels des autorités compétentes des Etats membres de l'UE.

**2.2.2. In case the casings for the production of exported meat products are originated from outside the EU, the casings have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the competent authorities of EU member states or of confirmation of the health certificates issued by the originating government /**

Indien de darmen voor de productie van uitgevoerde vleesproducten afkomstig zijn van buiten de EU, de darmen vrij zijn van enig bewijs van dierlijke infectieziekten als gevolg van een inspectie bij import uitgevoerd door de officiële inspecteurs van de bevoegde autoriteiten van de EU-lidstaten of van de bevestiging van de gezondheidscertificaten afgeleverd door de originele regering /

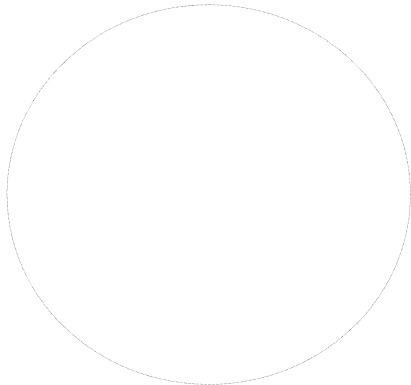
Dans le cas où les boyaux pour la production de produits à base de viande exportés sont originaires de pays hors UE, les boyaux sont exempts de toutes traces de maladies infectieuses animales à la suite des résultats de l'inspection à l'importation réalisée par les inspecteurs officiels des autorités compétentes des Etats membres de l'UE ou à la suite de la confirmation des certificats sanitaires délivrés par le gouvernement d'où les produits sont originaires.

**Done at (indicate place) /**

Gedaan te (vermeld plaats) /

Fait à (indiquer le lieu):

**On / op / le :**



**Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel :**

**Signature of the official veterinarian /**

Handtekening officiële dierenarts /

Signature du vétérinaire officiel :

**Name in capital letters /**

Naam in drukletters /

Nom en lettres capitales :