



Namibië, vers pluimveevlees en pluimveeseparatvlees

Code: PL-68 Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 01-07-2024

Eigenaar: NVWA O&O, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	28-06-2024	Op verzoek is voor bevroren vers pluimveevlees en pluimveeseparatvlees een bindend certificaat geïmplementeerd.

1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren bevroren vers pluimveevlees en pluimveeseparatvlees naar Namibië. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in Namibië, de controles die de NVWA hiervoor moet uitvoeren, en de gegevens die het bedrijfsleven moet beschrijven en/of aanleveren aan de NVWA.

Over de certificeringseisen die gelden voor de export van bevroren vers pluimveevlees en pluimveeseparatvlees naar Namibië zijn officiële bilaterale afspraken gemaakt. Deze afspraken zijn bindend, van deze afspraken kan dus niet worden afgeweken.

2 Wettelijke basis

2.1 EU-regelgeving

- Verordening (EG) nr. 178/2002
- Verordening (EG) nr. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1337/2013
- Verordening (EU) 2016/429
- Verordening (EU) 2017/625
- Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Besluit dierlijke producten

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen Namibië en Nederland.

3 Definities

Begrip	Definitie
Separatorvlees	Separatorvlees is het product dat wordt verkregen door het mechanisch scheiden van vlees dat na het uitbenen nog vastzit aan beenderen of pluimveekarkassen. Hierbij verandert de spierweefselstructuur, of de spierweefselstructuur gaat geheel verloren.

4 Werkwijze

De export van bevroren vers pluimveevlees (incl. looppoten, kippenlevers en spiermagen) en pluimveeseparatvlees incl. looppoten, kippenlevers en spiermagen naar Namibië is toegestaan.

Certificaat: *zie bijlage*.

Het certificaat kan worden gebruikt voor export van bevroren vers pluimveevlees (incl. looppoten, kippenlever en spiermaag) en pluimveeseparatorvlees vallend onder de HS-code(s): 0207, 0210 en 1601.

Overige eetbare slachtafvallen komen niet in aanmerking voor export naar Namibië.

Vereist	J/N	
Exportregistratie	Nee	
Kanaliseringsprotocol Namibië	Ja	Zie voor meer informatie onder 4.1.2

4.1 Algemeen

- Raadpleeg vooraf de instructie Tijdelijke Maatregelen Derde Landen (TMDL-01) op mogelijke exportbeperkingen. Als in de TMDL-01 informatie staat die in strijd is met een landeninstructie dan is de informatie vermeld in de TMDL-01 leidend.
- De laboratoriumuitslag moet worden toegevoegd in een annex bij het certificaat (verklaring 4 onder PUBLIC HEALTH).
- Het bedrijf moet beschikken over een geldige importpermit voor het te exporteren product. Het originele (of een duidelijke kopie) moet op het moment van export beschikbaar zijn voor controle. (verklaring 10 onder PUBLIC HEALTH).
- Naast bevroren vers pluimveevlees en separatorvlees kan het certificaat ook gebruikt worden voor de export van kippenpoten, -levers en -magen. De export van kippenkoppen en -darmen vallen niet onder het certificaat.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

4.1.1 Exportregistratie

n.v.t.

4.1.2 Kanalisatieprotocol Namibië

Gezien de EU overstijgende eisen die in dit certificaat van toepassing zijn, is een gekanaliseerde verwerking van vlees tijdens productie, verwerking, opslaan of export vereist. Om deze te kunnen borgen doorheen de keten en op moment van export is het noodzakelijk dat alle bedrijven in de keten vanaf het slachthuis een protocol opstellen waarin de bedrijfsspecifieke procedures beschreven worden en/of wordt verwezen naar reeds bestaande procedures.

Dit betreft een algemeen basis kanalisatieprotocol aangevuld met de specifieke voorwaarden uit dit certificaat:

- **Controle op de herkomst van de dieren** met betrekking tot volgende punten:
 - Aantonen land van houden van de dieren (dieren moeten gehouden zijn in EU-lidstaten of Groot-Brittannië).
 - In een straal van 10 km rond de pluimveebedrijven is er geen uitbraak van HPAI of NCD geweest in de 30 dagen voor het slachten.
- **Controle op de herkomst van het vlees:**
 - In een straal van 10 km rond de slachthuizen is er geen uitbraak van HPAI of NCD geweest in de 30 dagen voor het slachten.
 - Bedrijf moet vastleggen dat alleen vlees dat niet onderworpen werd aan ioniserende straling in aanmerking komt voor export naar Namibië.
- **Kanaliserings van vlees tussen bedrijven:**
 - Geleidebiljetten bij verplaatsingen binnen Nederlandse bedrijven.
 - Pre-exportcertificaten bij aanvoer van vlees uit andere EU-lidstaten.
 - Importcertificaat bij aanvoer van vlees uit Groot-Brittannië.
- **Kanaliserings van vlees binnen het bedrijf:** in alle stadia van productie dient vlees bestemd voor Namibië gescheiden verwerkt te worden voor vlees dat niet voldoet aan de voorwaarden van Namibië.

Afhankelijk van welke producten er op bedrijfsniveau worden geproduceerd, verwerkt of opgeslagen dient het protocol te worden aangevuld op onderstaande punten:

- Bedrijven die separatorvlees produceren dienen een specifiek **microbiologisch monitoringsplan** geïmplementeerd te hebben waarmee geborgen wordt dat elke te exporteren partij voldoet aan de hieraan gestelde criteria:
 - Geldigheid van de laboratorium uitslagen: staalname kan plaatsvinden op het einde van het productieproces op het moment van inpakken en alvorens de producten worden ingevroren. Hierbij dient wel een behoud van de koelketen van -18C of kouder tijdens de opslag na het invriezen gegarandeerd te worden.
 - Onder de te exporteren partij, aangeboden voor monstername, zoals bedoeld in deze instructie, wordt het volgende verstaan: een hoeveelheid MDM passend in één container bestemd voor export naar Namibië. Voorafgaand aan de monstername zal de partijsamenstelling moeten zijn vastgelegd. Wanneer de samenstelling wijzigt na monstername, kan dat alleen indien toegevoegde pallets al getest zijn of nog getest worden.
 - Er moet beschreven worden hoe de vastgelegde partijsamenstelling ten alle tijden inzichtelijk is. Partijen samenvoegen kan alleen onder voorwaarden van gelijke uitkomsten van de testen.
 - De laboratoriumuitslagen van de te exporteren partij, aan te leveren door belanghebbende, dienen te voldoen aan de volgende normen:
 1. De laboratoriumuitslagen zijn afkomstig van een EN ISO/IEC 17025:2005 geaccrediteerd laboratorium, waarbij:
 - de methode van onderzoek op E. coli conform NEN-ISO 16649-2:2001
 - de methode van onderzoek op Staphylococcus aureus conform ISO 6888-1:2021 in de scope zijn opgenomen. Dit kan worden gecontroleerd op de website van Raad voor Accreditatie, via deze link.
 2. Er kan volstaan worden met per partij vijf monsters voor onderzoek op E. coli en 5 monsters voor onderzoek op Staphylococcus. Voor Staphylococcus aureus en E. coli moeten de vijf individuele monsters worden onderzocht en beoordeeld. Het resultaat wordt getoetst aan de gestelde norm in de verklaring. Elk individueel monster dient aan de norm te voldoen.
- **Aanvullende kanalisatievoorwaarden met betrekking tot de productie van looppoten**
Voor volgende aanvullende punten moet een aanvullende toelichting worden opgenomen wanneer men ook looppoten wil kunnen exporteren naar Namibië:

Voor de verwerking van looppoten in het algemeen geldt dat:

- Alleen looppoten afkomstig van koppels pluimvee die in Nederlands geslacht, verwerkt en verpakt werden, komen in aanmerking voor export naar Namibië.
- Looppoten bestemd voor humane consumptie moeten afkomstig zijn van ante mortem (AM) en post mortem (PM) goedgekeurde karkassen.
- De looppoten voor humane consumptie dienen op hygiënische wijze ontveld en gereinigd te worden. Hier dienen passende materiële voorzieningen voor aanwezig te zijn.
- Vervolgens dienen de looppoten zorgvuldig te worden gesorteerd, waarbij aandacht moet worden besteed aan eventueel nog aanwezige verontreiniging, losse opperhuid, ontstekingen en kneuzingen. Deze handelingen worden door het bedrijf verricht.
- Partijen looppoten welke op deze wijze worden geproduceerd, worden opgevangen in speciale bakken en dienen daarna aan de NVWA aangeboden te worden ter keuring.
- De NVWA houdt toezicht op de keuring die bedrijfskeurders uitvoeren. Alle poten worden dan PM gekeurd, nadat de poten afkomstig van karkassen die niet geschikt zijn voor humane consumptie er uitgehaald zijn.

Voor de verwerking van looppoten die al voor de PM-keuring verwijderd zijn (kippen) geldt dat:

- Alle looppoten op een aantoonbare manier gelinkt moeten blijven aan het karkas tot na de PM keuring. Hoe dit bedrijfsproces is ingeregeld binnen het bedrijf dient te worden beschreven in het protocol.
- De looppoten afkomstig van PM afgekeurde karkassen mogen niet gecertificeerd worden als zijnde geschikt voor humane consumptie. Wanneer er looppoten voor humane consumptie verzameld worden waarbij deze al voor de PM keuring werden verwijderd, zullen de looppoten van PM afgekeurde karkassen op een door het bedrijf geborgde wijze uit de lijn gehaald moeten worden.

Bedrijven zullen voor heel het proces van verwerking van looppoten zoals hierboven beschreven specifieke procedures moeten opnemen in hun voedselveiligheid management (food safety management) systemen.

Looppoten die niet op de hierboven genoemde wijze werden verkregen zullen niet geschikt zijn voor humane consumptie en komen dus ook niet in aanmerking voor export naar Namibië.

Dit protocol moet goedgekeurd en getekend zijn door de verantwoordelijke NVWA bedrijvenbeheerder. Wanneer in de tussentijd wijzigingen in de instructie of in de bedrijfsuitvoering plaatsvinden, die relevant zijn voor dit bedrijfsprotocol, dient het protocol hierop aangepast te worden waarna een nieuwe versie voor goedkeuring en ondertekening dient aangeboden te worden aan de NVWA bedrijvenbeheerder.

4.2 Invuleisen van het certificaat

- Origine dier (gemest) = het land waar het dier gemest is. Voor dit certificaat geldt dat dit een EU-lidstaat of Groot-Brittannië moet zijn;
- Origine vlees = het land waar het dier geslacht is. Voor dit certificaat geldt dat dit een EU-lidstaat of Groot-Brittannië moet zijn;
- Origine product = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden. Voor dit certificaat geldt dat dit een EU-lidstaat of Groot-Brittannië moet zijn;
- Het import permit nummer moet vermeld worden op het certificaat.
- De gegevens van alle betrokken bedrijven dienen vanaf slachthuisniveau op het certificaat ingevuld te worden.
- Om de laboratoriumuitslag in annex bij het certificaat te kunnen toevoegen dient er in de aanvraag, op het tabblad zekerheden, op 'voeg document toe' geklikt te worden, selecteer dan het bestand met de laboratoriumuitslag, kies bij 'Gebruik' voor 'Annexdocument' en klik op 'Voeg toe'.

4.3 Toelichting bij het certificaat

Aanhef:

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that the meat described in Part I of this certificate was obtained from poultry which:

ANIMAL HEALTH

Verklaring 1:

Was raised in an EU Member State or Great Britain and is found to be free of communicable diseases of poultry;

Het eerste deel van deze verklaring moet origine dier (gemest) ingevuld worden bij de aanvraag. De belanghebbende moet kunnen aantonen dat het vlees afkomstig is van dieren die werden gehouden in Nederland, een andere EU-lidstaat of Groot-Brittannië.

- Voor dieren die geslacht zijn in een Nederlands slachthuis kan dit op slachthuisniveau aangetoond worden door middel van de informatie vermeld op de onderliggende VKI-documenten.
- Voor pluimveevlees afkomstig uit een andere EU lidstaat, moet de belanghebbende deze informatie aantonen volgens één van de volgende opties:
 1. Op basis van het handelsdocument, waar de vermelding "Oorsprong: naam van betrokken LS" of "Gehouden in: naam van betrokken LS" is opgenomen (in overeenstemming met Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1337/2013).
 2. Wanneer het niet op het handelsdocument vermeld wordt dienen deze gegevens op het pre-certificaat te zijn opgenomen.
- Voor pluimveevlees afkomstig uit Groot-Brittannië moet de belanghebbende deze informatie aantonen op basis van de gegevens met betrekking tot de origine vermeld op het EU-importcertificaat.

Bij verplaatsingen van vlees verderop in de keten binnen Nederland moet deze verklaring worden onderbouwd door een geleidebiljet.

Het tweede deel van deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring 2:

Coming from establishments where within a 10 km radius of which there has been no outbreak of Newcastle disease for at least the previous 30 days;

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie betreffende NCD in een straal van 10 km rondom de pluimveebedrijven in de 30 dagen voor het slachten. E-CertNL controleert automatisch op deze aangifteplichtige dierziekten op landniveau.

Als de eis op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie in Nederland [hier](#) te vinden. Er zal dan moeten aangetoond worden dat de pluimveebedrijven niet binnen een straal van 10 km rondom een uitbraak van NCD gelegen waren in de 30 dagen voorafgaande aan het slachten.

- Voor dieren die geslacht worden in een Nederlands slachthuis zal dit aangetoond moeten worden op slachthuisniveau door middel van de controle op de onderliggende VKI of bij aanvoer van dieren uit andere lidstaten kan dit ook op basis van de verklaring met gelijke strekking op het TRACES certificaat.
- Voor vlees afkomstig uit een andere EU-lidstaat zal de belanghebbende dit moeten aantonen door middel van een verklaring van gelijke strekking op het pre-exportcertificaat.
- Voor pluimveevlees afkomstig uit UK moet de belanghebbende deze informatie aantonen op basis van de verklaring van gelijke strekking vermeld op het EU-importcertificaat.

Bij verplaatsingen van vlees verderop in de keten binnen Nederland moet deze verklaring worden onderbouwd door een geleidebiljet.

Verklaring 3:

Showed no clinical sign suggestive of Newcastle disease on the day of slaughter;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring 4:

Coming from establishments where within a 10 km radius of which there has been no outbreak of Highly Pathogenic Avian Influenza Viruses for at least the previous 30 days;

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie betreffende HPAI voor het gebied waarin de pluimveebedrijven gelegen zijn. E-CertNL controleert automatisch op deze aangifteplichtige dierziekten op landniveau.

Als de eis op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie in Nederland [hier](#) te vinden.

Er zal dan moeten aangetoond worden dat de pluimveebedrijven niet binnen een straal van 10 km rondom een uitbraak van HPAI gelegen waren in de 30 dagen voorafgaande aan het slachten.

- Voor dieren die geslacht worden in een Nederlands slachthuis zal dit aangetoond moeten worden op slachthuisniveau door middel van een controle op de dierziektesituatie rondom de pluimveebedrijven op basis van de (adres)gegevens vermeld op het onderliggende VKI en/of TRACES certificaat.
- Voor vlees afkomstig uit een andere EU-lidstaat zal de belanghebbende dit moeten aantonen door middel van een verklaring van gelijke strekking op het pre-exportcertificaat.
- Voor pluimveevlees afkomstig uit UK moet de belanghebbende deze informatie aantonen op basis van de verklaring van gelijke strekking vermeld op het EU-importcertificaat.

Bij verplaatsingen van vlees verderop in de keten binnen Nederland moet deze verklaring worden onderbouwd door een geleidebiljet.

Verklaring 5:

With regards to Salmonella, the meat was derived from poultry which were subject to salmonella screening and control measures in accordance with EU legislation and the national control and surveillance measures;

Deze verklaring kan worden afgegeven worden op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring 6:

Have been slaughtered in an approved slaughterhouse in a country or zone free from infection with high pathogenic avian influenza viruses in poultry and have been subjected to ante and post mortem inspections in accordance with EU legislation and have been found free of any clinical signs suggestive of avian influenza;

Het eerste deel van deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie betreffende HPAI voor het gebied waarin het slachthuis gelegen is op het moment van slachten.

E-CertNL controleert automatisch op deze aangifteplichtige dierziekten op landniveau.

Als de eis op geel gaat is informatie over de dierziektesituatie in Nederland [hier](#) te vinden. Er zal dan moeten nagekeken worden of het slachthuis niet in een actief beperkingsgebied (10 km beperkingsgebied) voor HPAI gelegen was op het moment van slachten.

Het tweede deel van deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring 7:

Were not slaughtered to control or eradicate a disease;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving

PUBLIC HEALTH

Verklaring 1:

The meat was derived from poultry which were slaughtered and the meat handled/cut/processed and packed, at the establishment(s) mentioned in Part II, being (an) establishment(s) under official supervision and approved for export by the competent authorities;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring 2:

The poultry were subjected to both ante and post mortem veterinary inspection and were free from clinical signs of disease at the time of slaughter, and such carcasses or meat is fit for human consumption;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring 3:

No material derived from offal including heads of the poultry slaughtered for this consignment of mechanically recovered meat or poultry meat cuts is included in the product;

Bij de productie van separatorvlees of het uitsnijden van kippenvlees voor de export naar Namibië zal er moeten aangetoond worden dat deze producten geen eetbare slachtafvallen bevatten.

- Bij productie in Nederland zal het producerende bedrijf moeten vastleggen hoe deze eis geborgen is. Bij productie van dit type producten in een bedrijf zal in het kanalisatieprotocol moeten vastgelegd worden hoe ze deze eis kunnen borgen.
- Voor separatorvlees afkomstig uit een andere EU-lidstaat zal de belanghebbende dit moeten aantonen door middel van een verklaring van gelijke strekking op het pre-exportcertificaat.
- Separatorvlees geproduceerd in Groot-Brittannië komt alleen in aanmerking wanneer voor deze eis een aanvullende verklaring wordt afgegeven naast het importcertificaat.

Bij verplaatsingen van vlees verderop in de keten binnen Nederland moet deze verklaring worden onderbouwd door een geleidebiljet.

Verklaring 4:

Prior to shipment Mechanically derived meat from mechanically derived poultry meat, trimmings and anatomically unrecognisable cuts from poultry meat cuts were sampled and tested (not less than 1g per 1000 kg) and found to fall within the following microbiological limits:

<i>Standard plate count</i>	<i>1x 10⁶/g</i>	<i>E. coli</i>	<i>2x 10³/g</i>
<i>Coliforms</i>	<i>1x10⁴/g</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>1x 10⁴/g</i>

A maximum of five samples per batch may be pooled for testing purposes;

Voorafgaande aan de export naar Namibië moet de te exporteren partij getest worden met betrekking tot de hierboven genoemde microbiologische limieten. De exporteur is zelf verantwoordelijk voor het nemen van representatieve monsters van de te exporteren partij. In het kanalisatieprotocol moet worden opgenomen hoe de procedure met betrekking tot deze specifieke eis op bedrijfsniveau is afgedekt en dat is geborgd dat de uitslag representatief is voor de te exporteren partij.

Op het moment van export van MDM is deze verklaring van toepassing.

Deze verklaring kan worden afgegeven na controle van de laboratoriumuitslagen van de monsters die werden genomen uit de te exporteren partij. De uitslagen moeten voldoen aan de gestelde microbiologische criteria in deze eis en dienen op het moment van certificeren bekend te zijn. Uit de laboratoriumuitslag moet middels een partij- of batchnummer blijken dat deze gerelateerd is aan de te exporteren partij. De laboratoriumuitslag moet worden toegevoegd in een annex bij het certificaat.

Verklaring 5:

Test results are translated into English and attached to this Health Certificate;

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. De uitslagen van de analyses uitgevoerd onder verklaring 4 moeten vertaald zijn in het Engels en als annex bij dit gezondheidscertificaat worden opgenomen/toegevoegd.

Verklaring 6:

The meat was not subjected to ionizing irradiation;

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Het product mag niet doorstraald zijn. Het bedrijf moet in het kanalisatieprotocol vastleggen dat alleen vlees dat niet doorstraald is met ioniserende straling gebruikt wordt voor de productie van producten die in aanmerking moeten komen voor export naar Namibië.

Verklaring 7:

At the time of loading, the product temperature was minus 18°C (-18°C) or colder;

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. De ingevroren producten moeten minimaal -18°C zijn op het moment van laden.

Verklaring 8:

All packaging/wrapping and/or this certificate bear the veterinary approval number of the slaughtering/cutting plant at which the poultry were slaughtered and the meat handled. The slaughter date must be clearly marked on all packaging. (Slaughter date: see table part I);

Deze verklaring kan na controle van de gegevens op het etiket op moment van export worden afgegeven. De slachtdatum moet vermeld staan op alle verpakkingen. Tevens moet het erkenningsnummer van het slachthuis en de uitsnijderij vermeld staan.

Verklaring 9:

The consignment was sealed under the supervision of the official veterinary services;

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Containernummers en verzegelingsnummer moeten op het certificaat worden vermeld. De verzegeling moet plaatsvinden onder supervisie van de veterinaire autoriteit. Certificering via bedrijven met een goedgekeurd EKS en verzegelingsprotocol komen dus ook in aanmerking.

Verklaring 10:

At the time of certification the original permit was shown to the official veterinarian for verification of the import permit number.

Het originele of een kopie van het import permit moet aanwezig zijn op moment van certificeren en voorgelegd worden aan de certificerende dierenarts. Deze controleert of het nummer op dit import permit en de vermelding ervan op het certificaat overeenkomen. De exporteur is er zelf verantwoordelijk voor dat een correct, origineel en geldig permit bij de juiste partij wordt aangeboden.

5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

De NVWA-dierenarts is bevoegd en verantwoordelijk voor het afgeven van het certificaat.

Namibië, vers pluimveevlees en pluimveeseparatorvlees

Code: PL-68

Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 01-07-2024

Bijlage: certificaat

VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF FROZEN RAW POULTRY MEAT AND MECHANICALLY SEPARATED POULTRY MEAT FROM THE NETHERLANDS TO NAMIBIA**I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS**

Product no.	Name product	Species	Country of Origin	Approval number

Product no.	HS-heading	HS-description (HS-4)	Packing	Total net weight	Total gross weight

Product no.	Slaughter date

Commodity certified for : Human consumption
 Marks :
 Import permit number :
 Transport conditions :
 Container number :
 Seal number :

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Product no.	Approval number	Address

Product no.	Additional approvals	Approval number	Address
	Slaughter house		
	Cutting plant		
	Processing plant		
	Cold store		

Address of the exporter :
 Date of shipment on or about :

III. DESTINATION OF THE PRODUCTS

Means of conveyance :
 Identification of the means of conveyance :
 Address of destination :
 Address of the consignee :

IV. HEALTH ATTESTATION**ANIMAL HEALTH**

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that the meat described in Part I of this certificate was obtained from poultry which:

1. Was raised in an EU Member State or Great Britain and is found to be free of communicable diseases of poultry;
2. Coming from establishments where within a 10 km radius of which there has been no outbreak of Newcastle disease for at least the previous 30 days;
3. Showed no clinical sign suggestive of Newcastle disease on the day of slaughter;
4. Coming from establishments where within a 10 km radius of which there has been no outbreak of Highly Pathogenic Avian Influenza Viruses for at least the previous 30 days;
5. With regards to Salmonella, the meat was derived from poultry which were subject to salmonella screening and control measures in accordance with EU legislation and the national control and surveillance measures;
6. Have been slaughtered in an approved slaughterhouse in a country or zone free from infection with high pathogenic avian influenza viruses in poultry and have been subjected to ante and post mortem inspections in accordance with EU legislation and have been found free of any clinical signs suggestive of avian influenza;
7. Were not slaughtered to control or eradicate a disease;

PUBLIC HEALTH

1. The meat was derived from poultry which were slaughtered and the meat handled/cut/processed and packed, at the establishment(s) mentioned in Part II, being (an) establishment(s) under official supervision and approved for export by the competent authorities;
2. The poultry were subjected to both ante and post mortem veterinary inspection and were free from clinical signs of disease at the time of slaughter, and such carcasses or meat is fit for human consumption;
3. No material derived from offal including heads of the poultry slaughtered for this consignment of mechanically recovered meat or poultry meat cuts is included in the product;
4. Prior to shipment Mechanically derived meat from mechanically derived poultry meat, trimmings and anatomically unrecognisable cuts from poultry meat cuts were sampled and tested (not less than 1g per 1000 kg) and found to fall within the following microbiological limits:

Standard plate count	1x 10 ⁶ /g	E. coli	2x 10 ³ /g
Coliforms	1x10 ⁴ /g	Staphylococcus aureus	1x 10 ⁴ /g

A maximum of five samples per batch may be pooled for testing purposes;
5. Test results are translated into English and attached to this Health Certificate;
6. The meat was not subjected to ionizing irradiation;
7. At the time of loading, the product temperature was minus 18°C (-18°C) or colder;
8. All packaging/wrapping and/or this certificate bear the veterinary approval number of the slaughtering/cutting plant at which the poultry were slaughtered and the meat handled. The slaughter date must be clearly marked on all packaging. (Slaughter date: see table part I);
9. The consignment was sealed under the supervision of the official veterinary services;
10. At the time of certification the original/copy of the import permit was shown to the official veterinarian for verification of the import permit number.