

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

## I. GELDIGHEIDSTERMIJN

<i>Versie</i>	<i>Geldig vanaf</i>
IB.HK.03.02 - augustus 2014	25/09/2014
IB.HK.03.02 - oktober 2014	1/1/2015
IB.HK.03.02 - mei 2015	3/6/2015
IB.HK.03.02 - mei 2020	25/06/2020
IB.HK.03.02 - februari 2023	09/02/2023
IB.HK.03.02 - mars 2023	23/03/2023
<b>IB.HK.03.03 - april 2023</b>	<b>13/04/2023</b>

## II. TOEPASSINGSGBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-Code</i>	<i>Land</i>
Pluimveevlees	0207	Hong Kong
Pluimveevleesproducten	1601, 1602	

Opgelet!  
De export van vlees geïnjecteerd met water of een andere vloeistof naar Hong Kong is verboden.

## III. BILATERAAL CERTIFICAAT

<i>Code FAVV</i>	<i>Titel van het certificaat</i>	
EX.VTP.HK.03.03	Gezondheidscertificaat voor export van vers vlees van gevogelte naar Hong Kong	4 blz.

## IV. ALGEMENE VOORWAARDEN

### Erkenning voor export naar Hong Kong

#### A. Goedkeuring door de overheid van Hong Kong

De overheid van Hong Kong is overgeschakeld van een "land goedkeuring" naar een "inrichting goedkeuring". Dit houdt in dat het niet meer voldoende is voor een inrichting om door het FAVV of de bevoegde overheid van een andere lidstaat (LS) erkend te zijn om voor Hong Kong te produceren of er naar toe te exporteren, maar dat die ook op voorhand door de bevoegde overheid van Hong Kong moet zijn goedgekeurd.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

De lijst met operatoren die door de overheid van Hong Kong zijn goedgekeurd, is toegankelijk via de link op de [website van het FAVV](#).

Een operator die wenst opgenomen te worden in deze lijsten moet een erkenningsaanvraag voor export indienen bij zijn LCE.

De operator controleert op voorhand of hij al niet opgenomen is in de lijsten van goedgekeurde bedrijven. Bij de overschakeling van “land goedkeuring” naar een “inrichting goedkeuring” heeft de overheid van Hong Kong de operatoren die al bekend waren bij hun diensten en die in een recent verleden nog hebben uitgevoerd naar Hong Kong rechtstreeks in deze lijsten opgenomen.

- Indien de operator al in de lijst is opgenomen, dan moet hij blijven voldoen aan de eisen beschreven in deze IB, maar moet hij geen erkenningsaanvraag voor export in te dienen.
- Zoniet, moet de operator een erkenningsaanvraag voor export indienen bij zijn LCE overeenkomstig de procedure exporterkenning (beschikbaar op de [website van het FAVV](#)) en met het passend aanvraagformulier ([EX.VTP.exporterkenning](#)).

Deze erkenningsaanvraag voor export moet vergezeld zijn van

- het specifieke formulier van de overheid van Hong Kong,
- het ingevulde operatorvragenlijst

De templates van deze documenten zijn beschikbaar op de [website van het FAVV](#).

Voor het specifieke formulier:

- de titel invullen door ‘poultry’ toe te voegen;
- de 3 eerste kolommen invullen door de informatie exact over te nemen zoals die in FOODWEB opgenomen is (de *approval number* is de erkenningsnummer, niet de vestigingsnummer);
- in de laatste kolom, de hoofdactiviteit aanvinken, maar ook de impliciete activiteiten (bijvoorbeeld, een uitsnijderij of een verwerkingsinrichting die beschikt over gekoelde opslag installaties voor zijn eindproducten vinkt ook het vakje *cold store* aan).

Voor de vragenlijst:

- een vragenlijst invullen per erkenningsnummer waarvoor men goedkeuring aanvraagt;
- rekening houden met de instructies die worden gegeven voor het invullen van deze vragenlijst (eveneens beschikbaar op de [website van het FAVV](#)).

De LCE evalueert de ingevulde vragenlijst om na te gaan of die conform is aan de realiteit en de gegeven instructies. Indien ze dit nodig acht, kan de LCE daartoe een inspectie uitvoeren.

Indien het dossier volledig en conform is, maakt de LCE het over aan het hoofdbestuur dat het verder verstuurt naar de overheid van Hong Kong.

De inrichting wordt beschouwd als goedgekeurd door de overheid van Hong Kong eens die de inrichting heeft opgenomen in de lijst die ze publiceert.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

## B. Exporterkenning in het kader van uitvoer van pluimveepoten

Operatoren die pluimveepoten wensen te exporteren moeten goedgekeurd zijn door de overheid van Hong Kong (zie hierboven), maar ook erkend zijn door het FAVV voor export van pluimveepoten. De lijst met de Belgische slachthuizen erkend voor uitvoer van pluimveepoten is gepubliceerd op de website van het [FAVV](#).

Operatoren die pluimveepoten wensen uit te voeren naar Hong Kong onder de hieronder beschreven voorwaarden, dienen te beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS).

De operatoren die wensen opgenomen te worden in de lijst van inrichtingen erkend voor de uitvoer van pluimveepoten naar Hong Kong moeten een erkenningsaanvraag voor de export van pluimveepoten naar Hong Kong indienen overeenkomstig de procedure exporterkenning (beschikbaar op de [website van het FAVV](#)) en met het passend aanvraagformulier ([EX.VTP.exporterkenning](#)). Een dergelijke demarche kan samen met de erkenningsaanvraag voor export met oog op goedkeuring door de overheid van Hong Kong worden gedaan, of apart, indien de goedkeuring door de overheid van Hong Kong al verkregen is.

Een erkenningsaanvraag voor uitvoer van pluimveepoten is enkel ontvankelijk indien de operator over een gevalideerd ACS beschikt, en hij een procedure voor uitvoer naar Hong Kong heeft uitgewerkt en opgenomen in zijn ACS (zie verder).

Na gunstig advies van de LCE zorgt het Hoofdbestuur voor het verder overmaken van de aanvraag aan de overheid van Hong Kong (in geval er tegelijkertijd wordt gevraagd voor goedkeuring door de overheid van Hong Kong en voor erkenning voor export van pluimveepoten) of het opnemen van de inrichting in de gesloten lijst van operatoren erkend voor de uitvoer van pluimveepoten (in geval van een erkenningsaanvraag voor export van poten voor een inrichting die al door Hong Kong is goedgekeurd).

De inrichting mag pluimveepoten uitvoeren eens:

- ze is opgenomen in de lijst van goedgekeurde inrichtingen die door de overheid van Hong Kong is opgemaakt, EN
- ze is opgenomen in de lijst van inrichtingen erkend voor de uitvoer van poten die door het FAVV is opgemaakt.

### Gevalideerde ACS en export specifieke procedure

De pluimveepoten die naar Hong Kong worden uitgevoerd moeten geproduceerd zijn overeenkomstig hetgeen beschreven is in [omzendbrief PCCB/S3/794978](#) en moeten ook aan de volgende eisen voldoen.

- De pluimveepoten dienen afkomstig te zijn van Belgische erkende pluimveeslachthuizen en van pluimvee dat ante mortem goedgekeurd werd.
- De pluimveepoten dienen op hygiënische wijze gereinigd te worden; hiertoe dienen passende materiële voorzieningen aanwezig te zijn (de pluimveepoten

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

- van het gevogelte moeten in een continu proces in de slachtlijn afgesneden worden).
- Vervolgens dienen de pluimveepoten zorgvuldig te worden gesorteerd, waarbij aandacht moet worden besteed aan eventueel nog aanwezige verontreiniging, ontstekingen, kneuzingen. Deze handelingen worden door het personeel van de onderneming verricht.
  - Partijen pluimveepoten welke op deze wijze worden geproduceerd, worden opgevangen in speciale bakken (hiervoor bestemd), en worden aan de FAVV-keurder aangeboden.
  - De partij wordt aan een visuele inspectie onderworpen, en de FAVV-keurder dient zich eveneens te verzekeren tijdens het toezicht in het slachthuis, dat het hiervoor beschreven proces op hygiënische wijze wordt uitgevoerd.
  - Partijen pluimveepoten dienen op hygiënische wijze te worden verpakt, voorzien te worden van het identificatiemerk van het pluimveeslachthuis en een etiket op de verpakking met daarop de volgende vermelding:
    - o naam van het bedrijf en
    - o een duidelijke aanduiding 'HONG KONG'.
  - De pluimveepoten kunnen bewerkt of onbewerkt zijn. Dit dient duidelijk te worden vermeld op het etiket. Ingeval van onbewerkte pluimveepoten, dient het etiket en het bijbehorende certificaat en bijbehorende documenten te vermelden “not for retail – destined only for further processing”
  - De pluimveepoten dienen afkomstig te zijn van pluimvee waarvan het vlees conform een monitoringsprogramma bij de pluimveeslachthuizen wordt onderzocht op de aanwezigheid van residuen.

Operatoren die wensen onder deze voorwaarden pluimveepoten te exporteren naar Hong Kong, dienen voorgaande voorwaarden voor export uit te schrijven in een procedure die moet opgenomen worden in een gevalideerd ACS.

Deze procedure dient opgesteld te worden in nauw overleg met de FAVV-keurder, zal gecontroleerd worden door de inspecteur op het moment van de erkenningsaanvraag en kan gecontroleerd worden door de certificerende agent op het moment van certificatie bij export van pluimveepoten.

De operator dient de specifieke exportvoorwaarden te laten valideren rekening houdend met de bepalingen in de *Generieke module GM1 “Export naar derde landen” (2020/1278/PCCB)*, gepubliceerd op de website van het [FAVV](#). Het is de verantwoordelijkheid van de operatoren om aan de OCI te melden voor welke “product(groep) – land”-combinaties de exportvoorwaarden dienen geauditeerd te worden.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

## V. SPECIFIEKE VOORWAARDEN

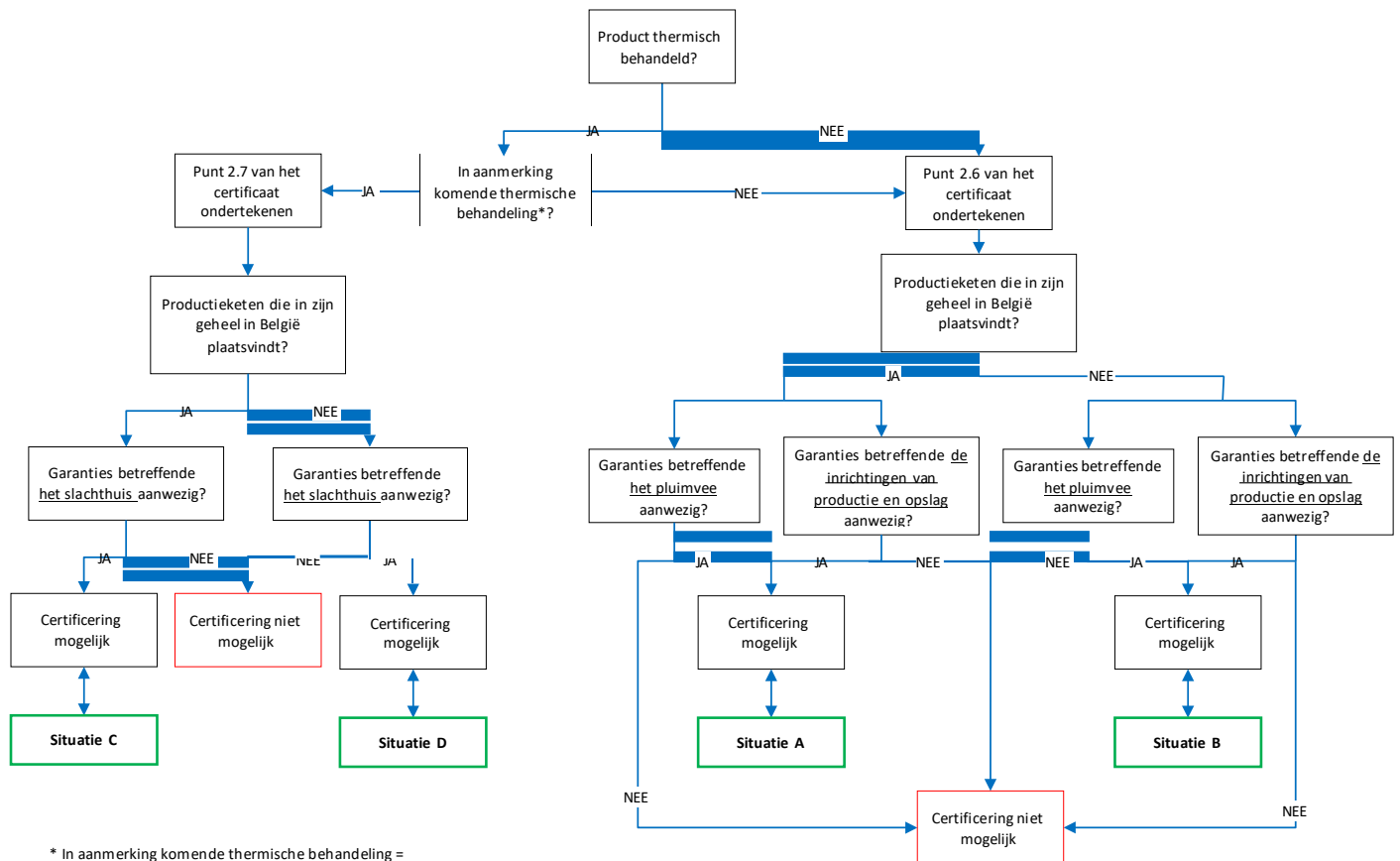
### Productieketen

Alle inrichtingen in de productieketen (dus vanaf het slachthuis) moeten gevestigd zijn in een EU-lidstaat die goedgekeurd is door Hong Kong voor de uitvoer van pluimveevlees.

### Sanitaire status van de bedrijven van herkomst van het pluimvee en de inrichtingen van productie/opslag >< thermische behandeling

Specifieke garanties moeten worden geboden voor de bedrijven van herkomst van het pluimvee en/of de inrichtingen van productie en/of opslag. De aard van de specifieke garanties die moeten worden geboden is afhankelijk van de thermische behandeling waaraan de uitgevoerde producten al dan niet zijn onderworpen.

De verschillende mogelijke gevallen zijn samengevat in volgend diagram.



\* In aanmerking komende thermische behandeling = behandeling beschreven in bijlage VII van Gedelegeerde Verordening 2020/687 voor de inactivatie van de virussen van aviaire influenza en de ziekte van Newcastle

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

De referentie thermische behandeling zijn degene die beschreven zijn in bijlage VII van [Gedelegeerde Verordening 2020/687](#), voor de inactivatie van virussen van aviaire influenza en de ziekte van Newcastle.

#### A. Situatie A

Is van toepassing wanneer men het volgende uitvoert:

- vlees,
- vleesproducten die niet onderworpen zijn aan een in aanmerking komende thermische behandeling,

en deze goederen in België vervaardigd zijn vanaf het stadium van het slachthuis.

De uitgevoerde goederen moeten:

- afgeleid zijn van pluimvee dat afkomstig is van bedrijven waar er zich in een straal van 10 km geen geval van hoog pathogene aviaire influenza (HPAI) of de ziekte van Newcastle (NCD) heeft voorgedaan in de laatste 21 dagen voorafgaand aan het slachten (de bedrijven die op moment van slachten niet gelegen zijn in een zone afgebakend omwille van deze ziekten voldoen aan deze eis),
- geproduceerd (en dit vanaf het slachthuis) en opgeslagen zijn geweest in inrichtingen die niet gevestigd waren, op moment dat de producten daar aanwezig waren, in een administratief gebied dat onderworpen is aan restricties door Hong Kong.

De situatie betreffende de herkomst van het pluimvee wordt gecontroleerd op niveau van het slachthuis, op basis van de info die beschikbaar is op het VKI-document.

Deze informatie kan worden gecommuniceerd stroomafwaarts in de voedselketen aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument (zie punt VI van deze instructie).

Het voldoen aan de eis betreffende de vestiging van de inrichtingen van productie en opslag wordt gecontroleerd op moment van certificering.

#### B. Situatie B

Is van toepassing wanneer men vlees of vleesproducten die niet onderworpen zijn aan een in aanmerking komende thermische behandeling uitvoert, en deze goederen gedeeltelijk of volledig in een andere LS vervaardigd zijn.

De uitgevoerde goederen moeten voldoen aan dezelfde eisen als voor situatie A.

De situatie betreffende de herkomst van het pluimvee moet worden gegarandeerd aan de hand van een pre-certificaat dat de grondstoffen (vlees) of de producten (vleesproducten) vergezelt bij hun aankomst in België en dat is afgeleverd door de bevoegde overheid van de betrokken LS (zie punt VI van deze

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

instructie voor wat betreft de verklaringen die moeten vermeld zijn op het pre-certificaat).

Het pre-certificaat moet voorgelegd kunnen worden bij certificering.

Het voldoen aan de eis betreffende de vestiging van de inrichtingen van productie en opslag

- voor inrichtingen gevestigd in België: wordt gecontroleerd op moment van certificering,
- voor inrichtingen gevestigd in een andere LS: moet worden gegarandeerd aan de hand van een pre-certificaat dat is afgeleverd door de bevoegde overheid van de betrokken LS (zie punt VI van deze instructie voor wat betreft de verklaringen die moeten vermeld zijn op het pre-certificaat). Het pre-certificaat moet voorgelegd kunnen worden bij certificering.

#### C. Situatie C

Is van toepassing wanneer men vleesproducten die wel onderworpen zijn aan een in aanmerking komende thermische behandeling uitvoert en deze goederen in België vervaardigd zijn vanaf het stadium van het slachthuis.

De uitgevoerde goederen moeten

- onderworpen zijn aan een gepaste thermische behandeling,
- afkomstig zijn van pluimvee dat geslacht is in een slachthuis waarin er geen uitbraak van HPAI noch NCD bevestigd werd in de 3 weken voorafgaand aan het slachten.

De aard van de toegepaste thermische behandeling moet worden gegarandeerd door de operator die deze toepast aan de hand van zijn productieproces, of aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument (zie punt VI van deze instructie).

De sanitaire status van het slachthuis kan worden gegarandeerd aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument (zie punt VI van deze instructie).

#### D. Situatie D

Is van toepassing wanneer men vleesproducten die wel onderworpen zijn aan een in aanmerking komende thermische behandeling uitvoert en deze goederen gedeeltelijk of volledig in een andere LS vervaardigd zijn.

De uitgevoerde goederen moeten voldoen aan dezelfde eisen als voor situatie C.

De aard van de thermische behandeling moet worden gegarandeerd

- wanneer de operator die de thermische behandeling toepast gevestigd is in België: aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument (zie punt VI van deze instructie),

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

- wanneer de operator die de thermische behandeling toepast gevestigd is in een andere LS: moet worden gegarandeerd aan de hand van een pre-certificaat dat is afgeleverd door de bevoegde overheid van de betrokken LS (zie punt VI van deze instructie voor wat betreft de verklaringen die moeten vermeld zijn op het pre-certificaat). Het pre-certificaat moet voorgelegd kunnen worden bij certificering.

De sanitaire status van het slachthuis moeten worden gegarandeerd

- voor inrichtingen gevestigd in België: aan de hand van een pre-attestatie op het handelsdocument (zie punt VI van deze instructie),
- voor inrichtingen gevestigd in een andere LS: moet worden gegarandeerd aan de hand van een pre-certificaat dat is afgeleverd door de bevoegde overheid van de betrokken LS (zie punt VI van deze instructie voor wat betreft de verklaringen die moeten vermeld zijn op het pre-certificaat). Het pre-certificaat moet voorgelegd kunnen worden bij certificering.

## VI. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

Punt 1.23: controleren dat de producerende inrichtingen die in punt 1.23 vermeld zijn wel degelijk goedgekeurd zijn door Hong Kong.

- Voor inrichtingen gevestigd in België, controleren dat de inrichtingen wel degelijk in de gesloten lijst opgenomen zijn, die via de website van het FAVV raadpleegbaar is (deze controle moet worden uitgevoerd voor elke zending die vanaf 1 juli 2023 gecertificeerd wordt).
- Voor inrichtingen gevestigd in een andere LS, controleren op de [website van de overheid van Hong Kong](#).
  - o Wanneer er *Country-based* vermeld staat voor een LS in de 3<sup>de</sup> kolom, dan kan elke inrichting uit deze LS vermeld worden.
  - o Wanneer er *Plant-based* vermeld staat voor een LS in de 3<sup>de</sup> kolom, controleren dat de inrichting wel degelijk opgenomen is in het PDF-document dat toegankelijk is via de link in de 4<sup>de</sup> kolom.

Punt 2.1: deze verklaring kan worden ondertekend voor zover de producten / grondstoffen, naargelang het geval, voldoen aan de eisen die van toepassing zijn volgens Verordening 853/2004.

Punt 2.2: deze verklaring kan worden ondertekend op basis van de gunstige inspectie die is uitgevoerd tijdens het slachten.

Punt 2.3: vlees moet altijd een identificatiemerk dragen, deze verklaring kan dus worden ondertekend op basis van de regelgeving.

Punt 2.4: deze verklaring kan worden ondertekend na controle.

- Voor micro-organismen is het de Verordening 2073/2005 die als referentie dient. De uitgevoerde producten moeten voldoen aan de normen die in



PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

deze verordening zijn vastgelegd, voor zover er een norm is vastgelegd voor deze producten.

- Voor residuen en andere toxische stoffen is het de nationale controleplan die als referentie dient.

**Punt 2.5:** deze verklaring kan worden ondertekend op basis van de regelgeving.

**Punt 2.6:** deze verklaring kan worden ondertekend na controle. Voor vlees moet het punt sowieso gegarandeerd worden. Voor vleesproducten: het punt mag geschrapt worden als punt 2.7 gegarandeerd wordt.

- Punt 2.6.1: zie punt IV van deze instructie voor wat betreft de documenten en garanties die ter beschikking moeten worden gesteld door de operator (situaties A en B – eisen betreffende de herkomst van het pluimvee).
- Punt 2.6.2: betreft de eisen met betrekking tot de inrichtingen van productie en opslag die beschreven zijn voor situaties A en B in punt IV van deze instructie.
  - Voor de inrichtingen gevestigd in België: op basis van de info beschikbaar in punten 1.9/1.11 en 1.23 van het certificaat, controleren dat er, op moment van certificering, aan de eis is voldaan
    - voor HPAI, in functie van de restricties die opgelegd zijn door Hong Kong en beschreven zijn op de website van het FAVV,
    - voor NCD, rekening houdend met de sanitaire status van België bij professionele houders die gedetailleerd is worden op de website van het [FAVV](#).
  - Inrichtingen gevestigd in een andere LS: de operator legt de pre-certificaten ter beschikking van de certificerende agent om aan te tonen dat er aan de eis is voldaan.

**Punt 2.7:** deze verklaring kan worden ondertekend na controle. Kan enkel worden gegarandeerd voor vleesproducten. Moet dus sowieso worden geschrapt voor vlees.

Zie punt IV van deze instructie voor wat betreft de documenten en garanties die ter beschikking moeten worden gesteld door de operator (situaties C en D).

## **VII. PRE-ATTESTATIE EN PRE-CERTIFICERING**

De algemene modaliteiten beschreven in de instructie [IB.AA.PA-PC](#) inzake pre-attestatie en pre-certificatie (zie onder “*Algemene documenten voor de export naar derde landen*”) zijn van toepassing.

De doorstroming van de documenten doorheen de productieketen behoort tot de verantwoordelijkheid van de operatoren.

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

### Pre-attestatie

Voor zover een operator beschikt over de relevante informatie inzake

- de sanitaire status van de bedrijven van herkomst van het pluimvee,
- het voldoen aan de eis betreffende de sanitaire status van het slachthuis,
- de toegepaste thermische behandeling,

dan kan hij het vlees / de pluimveepoten pre-attesteren voor Hong Kong.

De pre-attestatie gebeurt door het aanbrengen, door de verantwoordelijke van de inrichting, van de volgende verklaring op het handelsdocument:

Het vlees voldoet aan de exportvoorwaarden voor: HK

- pluimvee afkomstig uit zone vrij van: HPAI<sup>(1)</sup> / NCD<sup>(1)</sup> / info niet bekend<sup>(1)</sup>
- slachthuis gevestigd in een zone vrij van HPAI en NCD
- toegepaste thermische behandeling: ..... °C gedurende ..... seconden

Naam van de verantwoordelijke:

Datum en handtekening:

<sup>(1)</sup> *Schrappen wat niet van toepassing is*

### Pre-certificering

Het pre-certificaat dat afgeleverd wordt door de bevoegde overheid van een andere LS moet de volgende verklaringen bevatten om gebruikt te kunnen worden voor de uitvoer van pluimveevlees of pluimveevleesproducten naar Hong Kong.

#### A. Model voor vlees

1. The meat is derived from poultry that was kept in zones (10 km) free from highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease at time of slaughter.

2. <sup>(1)</sup> The meat is derived from poultry that has been slaughtered in an approved abattoir in which there has been no evidence of highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease for at least for the last 21 days prior to slaughter.

3. <sup>(1)</sup> The meat has, from the slaughterhouse on, been obtained, processed and stored in establishments not located in an administrative territory subject to trade restrictions by Hong Kong due to highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease.

<sup>(1)</sup> *Keep as appropriate*

PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VOOR HUMANE CONSUMPTIE	IB.HK.03.03	HONG KONG
	April 2023	

B. Model voor vleesproducten

1. <sup>(1)</sup> The meat products are derived from poultry that was kept in zones (10 km) free from highly pathogenic avian influenza at time of slaughter

OR

<sup>(1)</sup> The meat products have been subject to the following heat treatment that is sufficient to inactivate the virus of avian influenza: .....°C for ..... seconds.

2. <sup>(1)</sup> The meat products are derived from poultry that has been kept in zones (10 km) free from highly pathogenic Newcastle disease at time of slaughter

OR

<sup>(1)</sup> The meat products have been subject to the following heat treatment that is sufficient to inactivate the virus of Newcastle disease: .....°C for ..... seconds.

3. <sup>(1)</sup> The meat products are derived from poultry that has been slaughtered in an approved abattoir in which there has been no evidence of highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease for at least for the last 21 days prior to slaughter.

4. <sup>(1)</sup> The meat products have, from the slaughterhouse on, been obtained, processed and stored in establishments not located in an administrative territory subject to trade restrictions by Hong Kong due to highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease.

<sup>(1)</sup> *Keep as appropriate*