



**ОФІЦІЙНИЙ СЕРТИФІКАТ ІНСПЕКЦІЇ М'ЯСА НА ЕКСПОРТ
ПРОДУКТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ З УКРАЇНИ В КАНАДУ
OFFICIAL MEAT INSPECTION CERTIFICATE FOR EXPORT OF POULTRY
MEAT PRODUCTS FROM UKRAINE TO CANADA**

Частина I: Подробиті щодо відправленого вантажу / Part I: Details of dispatched consignment	1.1. Відправник/ Exporter Назва/Name		1.2. Номер сертифіката/ Certificate number		1.2.a.		
	Адреса/Address		1.3. Центральний компетентний орган/ Central Competent Authority				
	Номер телефону /Tel.		1.4. Місцевий компетентний орган/Local Competent Authority				
	1.5. Імпортер/ Importer Власник ліцензії на імпорт безпечної їжі для громадян Канади / Safe Food for Canadians Import Licence Holder		1.6.				
	Адреса/Address						
	Номер ліцензії на імпорт / Import License number						
	1.7. Країна походження/ Country of origin	Код ISO/ ISO code	1.8. Регіон походження/ Region of origin	Код/ Code	1.9. Країна призначення/ Country of destination	Код ISO / ISO code	1.10.
	1.11. Підприємство-експортер/ Exporting establishment Назва/Name		1.12.				
	Адреса /Address						
	Номер ухвалення/ Establishment number						
	1.13. Порт відвантаження/ Port of landing		1.14. Дата відправлення/Date of departure				
	1.15. Транспорт/Means of transport		1.16. Місце відвантаження/Place of loading				
	Літак/Aeroplane <input type="checkbox"/>		Судно/ Ship <input type="checkbox"/>		Залізничні вагони/ Railway wagon <input type="checkbox"/>		
	Дорожній екіпаж/ Road vehicle <input type="checkbox"/>		Інший/ Other <input type="checkbox"/>		1.17.		
Перевізник/ Carrier:							
Документальні посилання/ Documentary references:							
1.18. Номер контейнера / Container No		1.19. Номер пломби / Seal No					
1.20. Опис товару/Description of commodity		1.21. Код товару (код HS)/ Commodity code (HS code)					
1.22. Вага нетто/ Net weight кг/kg <input type="checkbox"/> фунти/ lbs <input type="checkbox"/>		1.23. Кількість упаковок/ Number and Type of packages					
1.24. Температурний режим продуктів/Temperature of products Кімнатної/Ambient <input type="checkbox"/>		Охолоджений/Chilled <input type="checkbox"/>		Заморожений/Frozen <input type="checkbox"/>			
1.25. Товари придатні для/Commodities certified as Людського споживання/Human consumption <input type="checkbox"/>							
1.26. Вхідний прикордонний інспекційний пункт/ Shipping mark		1.27. Для імпорту або доступу в Канаду/ For import or admission to Canada					
1.28. Ідентифікація продукту /Identification of the commodity		Номер схвалення виробника/Approval number of establishments					
Вид (наукова назва)/ Species (Scientific name) ⁽¹⁾	Бійня/ Slaughter establishment	М'ясокомбінат/ Cutting plant	Пакувальний центр/ Processing establishment	Холодильна камера/ Cold store	Кількість упаковок/ Number of packages	Маса нетто/ Net weight kg <input type="checkbox"/> lbs <input type="checkbox"/>	

Частина II: Сертифікація / Part II: Certification	II. Сертифікація здоров'я/ Health attestation	II.a. Номер сертифікату/ Certificate number	II.b.
	<p>II.1 Підтвердження безпечності для здоров'я тварин/ Animal health attestation</p> <p>Я, що нижче підписався офіційний ветеринарний лікар, підтверджую, що м'ясо птиці та продукти з нього, описані в цьому сертифікаті, відповідають таким вимогам / I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that poultry meat and products thereof described in this certificate has been obtained in accordance with those requirements, and in particular that:</p> <p>(a) отримані з птиці, яка утримується в Україні з моменту вилуплення або принаймні за останні 21 день до забою/ were derived from poultry which have been kept in Ukraine since they were hatched or for at least the last 21 days prior to their slaughter; <i>Для сирого м'яса птиці/ for raw poultry meat:</i></p> <p>(a) спалахів грипу птиці серед птиці за 28 днів до дати забою в Україні не було/ there has been no outbreak of Highly Pathogenic Avian Influenza in poultry in Ukraine in the 28 days prior to slaughter;</p> <p>(b) спалахів хвороби Ньюкасла серед птиці за 90 днів до дати забою в Україні не було / there has been no outbreak of Newcastle Disease in poultry in Ukraine in the 90 days prior to slaughter;</p> <p>(c) вжито всіх запобіжних заходів, щоб запобігти будь-якому прямому або непрямому контакту під час забою, поводження, переробки та пакування м'яса та/або м'ясопродуктів, отриманих з птиці, з будь-яким продуктом тваринного походження або побічним продуктом, отриманим від тварин з нижчим зоосанітарним статусом/ every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the slaughter, handling, processing and packaging of the meat and/or meat products derived from poultry with any animal product or by product derived from animals of a lesser zoosanitary status; <i>Для приготовлених продуктів з м'яса птиці / For cooked chicken meat products:</i></p> <p>(a) м'ясний продукт пройшов термічну обробку і досяг внутрішньої температури щонайменше 74°C/ the chicken meat has been cooked, reaching an internal temperature of at least 74°C;</p> <p>⁽²⁾ або/ or</p> <p>(a) повністю приготовлений заморожений продукт, що не піддається зберіганню, піддавали процесу нагрівання для досягнення значення зменшення сальмонели згідно вимог канадського законодавства/ the fully cooked frozen non-shelf stable product was subjected to heating process to achieve reduction in Salmonella according to requirements of Canadian legislation;</p> <p>(b) повністю приготовлений заморожений продукт, що не піддається зберіганню, відповідає канадським вимогам щодо боротьби з сальмонелою в заморожених сирих виробках з курки в паніруванні/ the fully cooked frozen non-shelf stable product meets Canadian requirements for control of Salmonella in frozen raw breaded chicken products;</p> <p>(c) повністю приготовані заморожені продукти, що не піддається зберіганню, відповідають канадським стандартам щодо Listeria та були виготовлені на підприємстві, де були введені заходи контролю щодо Listeria monocytogenes у готових до вживання харчових продуктах/ the fully cooked frozen non-shelf stable products meet Canadian Listeria standards and were produced in a facility which had control measures in place for Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods;</p> <p>та/ and</p> <p>(d) отримане від птиці, яка була забита(дд/мм/рррр)⁽³⁾ чи між дд/мм/рррр⁽³⁾ та(дд/мм/рррр)⁽³⁾ / has been obtained from poultry that has been slaughtered on (dd/mm/yyyy)⁽³⁾ or between (dd/mm/yyyy)⁽³⁾ and (dd/mm/yyyy)⁽³⁾;</p> <p>(e) м'ясні продукти, на які поширюється дія цього сертифіката, були отримані від птиці, яка перед обезкровленням були гуманно введені в стан втрати свідомості, оборотним або необоротним способом/ meat products covered by this certificate were obtained from poultry which, before bleeding, were humanely placed in a state of loss of consciousness, either reversibly or irreversibly;</p> <p>(f) м'ясні продукти, на які поширюється дія цього сертифіката, були отримані від птиці, яких гуманно ввели в стан втрати свідомості, оборотним або необоротним способом до обезкровлення, або були забиті відповідно до іудейських чи ісламських ритуалів/ meat products covered by this certificate have been obtained from poultry that have been humanely rendered unconscious, reversibly or irreversibly before bleeding, or have been slaughtered in accordance with Jewish or Islamic rituals.</p> <p>II.2 Підтвердження безпечності для здоров'я людини/ Public health attestation</p> <p>Я, що нижче підписався офіційний ветеринарний лікар, підтверджую, що м'ясо птиці та продукти з нього, описані в цьому сертифікаті, відповідають таким вимогам/ I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that poultry meat and products thereof described in this certificate has been obtained</p>		

in accordance with those requirements, and in particular that:

- (g) виготовлені на потужностях, які включені до переліку підприємств, яким компетентним органом Канади надано право експорту, та де впроваджено постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) відповідно до вимог законодавства України/ produced at (an) establishment(s) included in the list of establishments approved by the competent authority of Canada for export, and implementing a program, based on the HACCP principles in accordance with requirements of the law of Ukraine;
- (h) м'ясо було отримано від тварин, які пройшли передзабійний та післязабійний огляд під наглядом офіційного державного ветеринарного лікаря, і не було виявлено жодних інфекційних та заразних захворювань /meat has been derived from animals which have passed ante-mortem and post-mortem inspection under direct supervision of official state veterinarian and found to be free from infectious and contagious diseases;
- (i) м'ясо птиці з якого походять м'ясні продукти було отримано відповідно до гігієнічних вимог і вважається придатним для споживання людиною за канадськими стандартами/ poultry meat from which the meat products were derived has been obtained in accordance with hygienic requirements and is considered fit for human consumption by Canadian standards;
- (j) сировина для кінцевого продукту надходила з бойні, де була впроваджена програма контролю за зниженням патогенності для виконання канадської програми зменшення патогенів у птахівництві/ raw material for the final product was sourced from slaughter houses where a pathogen reduction control program has been implemented to meet Canada's Poultry Pathogen Reduction Program.
- (k) на переробному підприємстві було повне фізичне розділення між сирими та приготовленими продуктами/ there was a complete physical separation between the uncooked and cooked poultry meat product areas of the processing establishment;
- (l) м'ясо птиці було оброблено та підготовлено таким чином, щоб не було прямого або непрямого повторного забруднення продукту після приготування та пакування продуктами з м'яса птиці/ poultry meat was handled and prepared ensuring that there was no direct or indirect recontamination of the product after cooking and packaging;
- (m) м'ясо птиці та продукти з нього мають маркування (ветеринарне клеймо) на упаковці або блоці, яке відповідає канадським вимогам щодо маркування/ poultry meat and products thereof bear a mark (veterinary brand) on a package or block that meets Canadian labeling requirements.

П./З Цим я підтверджую, що м'ясні продукти, зазначені вище/ I hereby certify that the meat products specified above:

були приготовлені на підприємстві, сертифікованому для експорту до Канади, і походять від тварин, які були досліджені передзабійним і післязабійним оглядом під час забою, як вільні від хвороб, і що м'ясні продукти придатні в усіх відношеннях для споживання людиною та в іншому випадку відповідають вимогам, щонайменше еквівалентним вимогам чинних законів і нормативним документам Канади/ **have been prepared in an establishment certified for export to Canada and are derived from animals that have been examined and found by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the applicable Canadian laws and regulations.**

* Applicable Canadian laws and regulations include Safe Food for Canadians Act and Regulations, Food and Drugs Act and Regulations and Health of Animals Act and Regulations

* Les lois et règlement canadiens applicables comprennent la Loi sur la salubrité des aliments au Canada et son règlement d'application, la Loi sur les aliments et drogues et son règlement d'application, ainsi que la Loi sur la santé des animaux et son règlement d'application.

*Застосовні закони та нормативні акти Канади включають Закон і нормативні акти про безпечну їжу для канадців, Закон про харчові продукти та ліки та нормативні акти, а також Закон і нормативні акти про здоров'я тварин.

<p>Примітки/Notes</p> <p>Частина I/Part I:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Пункт 1.11: Назва, адреса та затверджений номер підприємства-відправника/ Box 1.11: Name, address and approval number of the establishment of dispatch. – Пункт 1.15: Зазначити реєстраційний номер(и) залізничних вагонів та вантажних автомобілів, назви кораблів та номери рейсів літаків, якщо останні відомі. У разі перевезення у контейнерах чи коробках – їх загальна кількість та реєстраційні чи серійні номери вказуються у пункті I.28 / Box 1.15: Indicate the registration number(s) of railway wagons and lorries, the names of ships, if known, the flight numbers of aircraft. In the case of transport in containers or boxes, the total number of these and their registration and where there is a serial number of the seal it has to be indicated in box I.28. – Пункт 1.19: використовуйте відповідні HS коди Всесвітньої митної організації/ Box 1.19: Use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organizations. <p>Частина II/Part II:</p> <p>⁽¹⁾ <i>Лише курчата домашньої птиці/ Only chickens of poultry.</i></p> <p>⁽²⁾ <i>Видалити якщо не застосовно/ Keep if appropriate.</i></p> <p>⁽³⁾ <i>Зазначається дата чи дати забою / Indicate date or dates of slaughter.</i></p> <p>⁽⁴⁾ <i>Колір підпису та печатки повинен відрізнятися від кольору іншого тексту/ The signature and the seal must be in a different color than that of the text.</i></p>	
<p>Офіційний ветеринарний лікар/ Official veterinarian</p> <p>Прізвище (великими літерами)/ Name (in capitals letters):</p> <p>Дата / Date:</p> <p>Печатка⁽⁴⁾/ Stamp ⁽⁴⁾:</p>	<p>Кваліфікація та посада/ Qualification and title</p> <p>Підпис⁽⁴⁾/ Signature⁽⁴⁾:</p>

SAMPLE