ANNEX 1/ДОДАТОК 1

מדינת ישראל
STATE OF ISRAEL
MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT
VETERINARY SERVICES AND ANIMAL HEALTH

Model Official Certification of Plants
Producing poultry / feather / fish meals intended for Export to Israel/ Форма офіційного сертифіката для затвердження потужностей з виробництва борошна з птиці/ пір'я/ рибного борошна

I, the undersigned Official Veterinarian hereby certify that/ Я, що нижче підписався, офіційний ветеринарний лікар, цим засвідчую що,

The processing plant (name)/ Переробне підприємство (назва): _____

Located at (address, approval number, city, state, and zip code)/ Розташоване в (адреса, номер ухвалення, місто, область, поштовий індекс):

_____

_____

1. is certified by the Veterinary Services of this country as a processing plant dedicated to the manufacturing of meals of the following species/ є затверджене ветеринарною службою цієї країни як переробна потужність з виробництва борошна походженням з наступних видів тварин:

   _____ _____ _____

   _____ _____ _____

2. The processing plant is supervised by an official or accredited veterinarian/ Переробне підприємство знаходиться під наглядом офіційного або уповноваженого ветеринарного лікаря.
3. Manufactures meals in accordance with exporting country laws and regulations which may be freely sold for animal feeding in the said country, complying with approved good manufacturing practice/ Виробляє борошно відповідно до законів і правил країни-експортера, яке дозволене до продажу з метою годівлі тварин у згаданій країні, дотримуючись затвердженої належної виробничої практики.
4. The raw materials utilized for the production of the meal to be exported to Israel are all of local (producer country) origin or legally imported/ Сировина, яка

Dr. Shlomo Garazi
Chief Import & Export
Veterinary Officer

використовується для виробництва борошна, що експортується до Ізраїлю, має місцеве походження (країна-виробник) або імпортована відповідно до чинного законодавства.

5. The establishment has in place, implements and maintains food safety programs based on HACCP principles, which are approved and validated by the competent authority/ На потужності впроваджено та діють програми щодо безпечності харчових продуктів, засновані на принципах HACCP, які схвалені та підтверджені компетентним органом.

6. The finished product does not contain and is not contaminated with any tissue of mammalian origin/ Готовий продукт не містить і не забруднений жодними тканинами походженням від ссавців.

7. Tests random samples taken during or after storage, from each processed batch for enterobacteriacae and Salmonella spp. in accordance with the following standards prior to export (1)/Вибіркові зразки відібрані під час або після зберігання з кожної партії перероблених продуктів піддані дослідженню на enterobacteriacae і Salmonella spp. відповідно до наступних стандартів перед експортом [1]:

Salmonella: absence in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0/ Сальмонела: відсутність в 25 г: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g/ Ентеробактерії: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 в 1 г.

---

[1] Here/де:
n = number of samples to be tested/ кількість досліджуваних зразків;
m= threshold value for the number of bacteria: the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m/ показник граничної кількості бактерій (результат вважається задовільним, якщо кількість бактерій у всіх зразках не перевищує m);
M= maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more: and/ показник максимальної кількості бактерій (результат вважається незадовільним, якщо кількість бактерій в одному або декількох зразках дорівнює M або більше) та
c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less/ число зразків, у яких кількість бактерій може бути між m і M (зразки вважаються прийнятними, якщо кількість бактерій в інших зразках не перевищує m).

Dr. Shlomo Garazi
Chief Import & Export
Veterinary Officer

8. **Have precautions in place to prevent the contamination of finished product with pathogenic agents/ Дотримано запобіжних заходів для запобігання забруднення готового продукту патогенними агентами.**

_____ _____

Signature/Підпис **Date/Дата**

_____

Name of Endorsing Official/ Прізвище та ім'я схваленого службовця

_____

Title of Endorsing Official/ Посада схваленого службовця

Dr. Shlomo Garazi
Chief Import & Export
Veterinary Officer