*Неофіційний переклад*

**ВЕТЕРИНАРНІ ВИМОГИ ЩОДО ІМПОРТУ СВИНИНИ ТА ПРОДУКЦІЇ ЗІ СВИНИНИ**

*Державне агентство харчових продуктів Сінгапуру (SFA)*

I. СВИНИНА ТА ПРОДУКЦІЯ ЗІ СВИНИНИ

1. Африканська чума свиней (АЧС) та класична чума свиней (КЧС) підлягають нотифікації на території країни.
2. Країна/зона була вільною від ящуру (з вакцинацією або без вакцинації), африканської чуми свиней та класичної чуми свиней протягом трьох місяців безпосередньо перед датою забою та відправлення.
3. У випадку експорту із інфікованої ящуром країни/зони, продукти піддавали термічній обробці, достатній для знищення вірусу ящуру відповідно до вимог МЕБ.
4. М'ясо було отримане від тварин, яким не згодовувались харчові відходи.
5. М'ясо було отримане від тварин, які були народжені та вирощені в країні походження.
6. М'ясо було отримане від тварин, які піддавались передзабійному та післязабійному огляду і були визнані такими, що не виявили ознак АЧС та КЧС, чи інших інфекційних та заразних хвороб. Передзабійний та післязабійний огляд були проведений ветеринарними лікарями або інспекторами під безпосереднім контролем з боку державних ветеринарних лікарів.
7. М'ясо було отримане від забійних тварин, що утримувались в країні/зоні вільній від ящуру (з вакцинацією або без вакцинації), АЧС, КЧС, та забій, переробка, упакування та зберігання здійснювалось відповідно до санітарних умов під офіційним ветеринарним наглядом на підприємствах, затверджених Генеральним директором Управління з питань експорту харчових продуктів Сінгапуру.
8. М'ясо не оброблялося штучними консервантами або іншими шкідливими для здоров'я речовинами.
9. М'ясо було досліджено та визнано придатним для споживання людиною, та було вжито усіх необхідних заходів для запобігання забрудненню перед експортом.
10. Оброблені м'ясні вироби (наприклад, м'ясні консерви), піддавались термічній обробці (стерилізації із значенням не менше Fo3) до досягнення комерційної стерильності в герметично закритих контейнерах і є стійкими до зберігання при температурі навколишнього середовища.

II. ДОДАТКОВІ ВИМОГИ ДО ОХОЛОДЖЕНОЇ СВИНИНИ

1. а) Країна походження тварин була вільною від трихінельозу протягом останніх шести місяців перед забоєм та датою забою.

АБО

Туші, з яких походить свинина, були досліджені та визнані вільними від трихінельозу.

1. Охолоджена свинина отримана від молодняку та кастрованих тварин; продукти не містять шкідливих залишків.
2. Охолоджена свинина не піддавалась хімічному знезараженню.
3. Охолоджена свинина вироблялась з дотриманням чітких гігієнічних вимог, була запакована під вакуумом та має термін придатності понад 6 тижнів.

ІІІ. ДОДАТКОВІ ВИМОГИ ДО ІН’ЄКТОВАНОЇ СВИНИНИ

1. Термін придатності продуктів - до 14 днів з дати упакування та дати виробництва, вказати термін придатності . *\*застосовується лише до ін’єктованої свинини*
2. Продукти були розфасовані та марковані «Iн’єктована свинина», як на зовнішній стороні пакувального картону, так і на індивідуальному пакуванні для роздрібної торгівлі. Має бути вказана маса нетто продуктів.
3. У сертифікаті здоров’я зазначено, що продукція є ін’єктованою свининою.
4. Для товарів, призначених для роздрібної торгівлі, імпортери зобов'язані інформувати споживачів роздрібних мереж про те, що продукція вважається переробленою і повинна знаходитись у відділі для переробленої сирої продукції (наприклад, маринованого сирого м'яса), а не в секторі для необробленої сирої продукції.