

**ВЕТЕРИНАРНИЙ СЕРТИФІКАТ НА ЕКСПОРТ ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ З УКРАЇНИ ДО КАНАДИ**  
**VETERINARY CERTIFICATE FOR EXPORT OF EGG PRODUCTS FROM UKRAINE TO CANADA**

Частина I: Детальна інформація щодо відправленого вантажу/ Part I: Details of dispatched consignment	<b>I.1. Відправник/Експортер/ Consignor/ Exporter</b>		<b>I.2. Номер сертифіката/ Certificate No.</b>	<b>I.2.a.</b>
	Назва/Name		<b>I.3. Центральний компетентний орган/ Central Competent Authority</b>	
	Адреса/Address		<b>I.4. Місцевий компетентний орган країни-експортер/Local Competent Authority</b>	
	Номер телефону /Tel.			
	<b>I.5. Одержувач/Імпортёр/Consignee/Importer</b> *Власник Ліцензії щодо безпечності харчових продуктів для Канади (Safe Food for Canadians Licence)/ Safe Food for Canadians Import Licence Number		<b>I.6.</b>	
	Назва /Name			
	Адреса/Address			
<b>I.7. Країна походження</b> / Country of origin	<b>Код ISO/ ISO code</b>	<b>I.8. Регіон походження/ Region of origin</b>	<b>Код/ Code</b>	<b>I.9. Країна призначення/ Country of destination</b>
				<b>Код ISO/ ISO code</b>
				<b>I.10</b>
<b>I.11. Місце походження/Place of origin</b>			<b>I.12. Місце призначення / Place of destination</b>	
Назва/ Name		Номер затвердження/ Approval number		
Адреса / Address		Назва/ Name		
		Адреса / Address		
<b>I.13. Місце відвантаження/Place of loading</b>			<b>I.14. Дата та час відправлення/ Date and time of departure</b>	
Назва/ Name				
Адреса / Address				
<b>I.15. Транспорт/Means of transport</b>			<b>I.16. Вхідний пункт в країні призначення/ Point of entry in destination country</b>	
Літак/ <input type="checkbox"/> Аероплан				
Судно/Ship <input type="checkbox"/>				
Залізничні вагони/ <input type="checkbox"/> Railway				
Автотранспортний/ <input type="checkbox"/> Road vehicle			<b>I.17.</b>	
Інший/ <input type="checkbox"/> Other				
Ідентифікація / Identification:				
Документальні посилання/ Documentary references:				
<b>I.18. Опис продукту/Product description</b>			<b>I.19. Код вантажу (код HS )/ Commodity code (HS code)</b>	
			<b>I.20. Кількість/ Quantity</b>	
<b>I.21. Температура продукту/Temperature of the product</b>			<b>I.22. Кількість упаковок/ Number of packages</b>	
Температура навколишнього середовища/ Ambient <input type="checkbox"/>				
Охолоджене / Chilled <input type="checkbox"/>				
Заморожене/ Frozen <input type="checkbox"/>				

<b>I.23. Номер пломби/контейнера/</b> Number of seal/container		<b>I.24. Тип пакування/Type of packaging</b>		
<b>I.25. Продукт призначений для/ Product certified for</b> Споживання людиною /Human consumption <input type="checkbox"/> <b>Інше / Other</b> <input type="checkbox"/>				
<b>I.26. Ідентифікація продукту:/Identification of the commodity:</b>				
<b>Виробнича потужність/ Manufacturing establishment</b>	<b>Кількість упаковок/ Number of packaging</b>	<b>Вид тварин (наукова назва)/ Species (Scientific name)</b>	<b>Нетто-вага (кг/фунти)/ Net weight (kg/lbs)</b>	<b>Відсотковий вміст яєць (виражений у відсотках)/ Egg content percentage ( expressed in %)</b>

Частина II: Сертифікація/Part II: Certification	II. Інформація щодо здоров'я людини/ Public health information	II.a. Номер сертифіката/Certificate No	II.b.
	<p><b>II. Підтвердження безпечності для здоров'я людини/Public health attestation:</b></p> <p><b>Я, що нижче підписався державний ветеринарний інспектор, цим засвідчую, що яєчні продукти, зазначені в частині I цього ветеринарного сертифіката/I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products, described in Part I of this veterinary certificate:</b></p> <p><b>II.1.1</b> походять із потужності(ей), які є офіційно затверджені, зареєстровані та регулярно інспектуються Компетентним органом України _____ (вказіть дату останньої інспекції)/ come from officially approved, registered establishment(s) regularly inspected by the Competent authority of Ukraine _____(specify the last date of inspection);</p> <p><b>II.1.2</b> виготовлені на потужностях, де запроваджено постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)/ produced at (an) establishment(s) implementing a programme, based on the HACCP principles;</p> <p><b>II.1.3</b> яйця, що використовуються для переробки є чистими, цільними та придатними для споживання людиною до моменту розбиття / eggs used for processing are clean, wholesome and fit for human consumption before they are broken;</p> <p><b>II.1.4</b> продукти, що зазначені у цьому сертифікаті були пастеризовані при ____ (температура у °C ) впродовж ____ (час-хвилини/секунди) / products covered by this certificate were pasteurized at ____ (temp in °C) for ____ (time - minutes/ seconds);</p> <p><b>Яєчні продукти, зазначені у цьому сертифікаті відповідають вимогам Канади щодо мікробіологічних показників, а саме/ The egg products covered by this certificate meet the Canadian microbiological requirements of:</b></p> <p><b>II.1.5</b> Рідкі, сухі та заморожені цілі яйця, жовток, суміші із цілих яєць, суміші жовтків, яєчні продукти - &lt; 50 000 життєздатних бактерій на грам, &lt; 10 коліформних організмів на грам, та не містять бактерій роду Salmonella/ Liquid, dried and frozen whole egg, yolk, whole egg mix, egg product - &lt; 50 000 viable bacteria per gram, &lt; 10 coliform organisms per gram, and free from bacteria of the genus Salmonella Рідкий, сухий і заморожений яєчний білок (альбумін) – &lt;10 000 життєздатних бактерій на грам, &lt;10 коліформних організмів на грам, та не містить бактерій роду Salmonella/ Liquid, dried and frozen egg white (albumen) – &lt;10 000 viable bacteria per gram, &lt; 10 coliforms organisms per gram, and free from bacteria of the genus Salmonella</p> <p><b>II.1.6</b> відповідають канадським стандартам щодо ідентифікації, складу та вимог до маркування/ meet the Canadian standards of identity, composition and labelling requirements;</p> <p><b>II.1.7</b> зберігання та транспортування яєчних продуктів здійснюється відповідно до гігієнічних вимог, встановлених законодавством Канади про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів/ storage and transportation of egg products is performed in accordance with the hygienic requirements of the Canadian legislation on safety and specific quality parameters of food;</p> <p><b>II.1.8</b> яєчні продукти містять ідентифікаційну позначку/ egg products have been marked with an identification mark.</p> <p><b>II.2 Інформація щодо здоров'я тварин/ Animal health information</b></p> <p><b>Я, що нижче підписався державний ветеринарний інспектор, цим засвідчую, що яєчні продукти, зазначені в частині I цього ветеринарного сертифіката/I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products, described in Part I of this veterinary certificate:</b></p> <p><b>II.2.1</b> яєчні продукти були отримані від птиці, яка утримувалась в Україні з моменту вилуплення або принаймні протягом 21 дня до дати збору яєць/ The egg products were derived from poultry which have been kept in Ukraine since they were hatched or for at least the 21 days prior to the date of collection of the eggs;</p> <p><b>II.2.2</b> [ за 28 днів до дати збору яєць в Україні не реєстрували спалахів високопатогенного грипу птиці серед птиці та за 90 днів до дати збору яєць в Україні не реєстрували спалахів хвороби Ньюкасла серед птиці / There has been no outbreak of Highly Pathogenic Avian Influenza (HPAI) in poultry in Ukraine in the 28 days prior to the date of collection of the eggs and there has been no outbreak of Newcastle disease (ND) in poultry in Ukraine in the 90 days prior to the date of collection of the eggs ]</p> <p><b>АБО/OR:</b></p> <p>[яєчні продукти було піддано термообробці за часу та температури відповідно до одного з наступних режимів (викреслити непотрібне)/ The egg products have been heat treated as per the following times and temperatures (strikeout as appropriate):</p> <p>Альбумін (без хімічних добавок) -при мінімальній температурі 54 °C (130 °F) не менш ніж 3,5 хвилини/ Albumen (without chemical additives)- minimum temperature 54 °C (130 °F) for no less than 3.5 minutes Цільні яйця з менш ніж 24% яєчної сухої речовини - при мінімальній температурі 60 °C (140 °F) протягом не менше 3,5 хвилини/ Whole egg with less than 24% egg solids- minimum temperature 60 °C (140 °F) for no less than 3.5 minutes Цільні яйця з не менш ніж 24% і не більше 38% яєчної сухої речовини - при мінімальній температурі 61 °C (142 °F) протягом не менше 3,5 хвилини/ Whole egg with no less than 24% and no more than 38% egg solids- minimum temperature 61 °C (142 °F) for no less than 3.5 minutes Цільна яєчна суміш з менш ніж 2% додаванням солі або підсолоджувача, або обох - при мінімальній температурі 60 °C (140 °F) протягом не менше 6,2 хвилини/ Whole egg mix with less than 2% added salt or sweetening agent, or both- minimum temperature 60 °C (140 °F) for no less than 6.2 minutes Цільна яєчна суміш з не менше ніж 2% і не більше ніж 12% доданого підсолоджувача - при мінімальній температурі 60 °C (140 °F) протягом не менше 6,2 хвилини/ Whole egg mix with no less than 2% and no more than 12% added sweetening agent -minimum</p>		

temperature 60 °C (140 °F) for no less than 6.2 minutes

**Жовтки - при мінімальній температурі 60 °C (140 °F) протягом не менше 6,2 хвилини/**Yolk - minimum temperature 60 °C (140 °F) for no less than 6.2 minutes

**Суміш жовтків з менш ніж 2% додаванням солі або підсолоджувача, або обох - при мінімальній температурі 60 °C (140 °F) протягом не менше 6,2 хвилини/**Yolk mix with less than 2% added salt or sweetening agent, or both - minimum temperature 60 °C (140 °F) for no less than 6.2 minutes

**Ясний продукт із вмістом сухих речовин менше 24% - при мінімальній температурі 60 °C (140 °F) протягом не менше 6,2 хвилини/** Egg product with less than 24% total solids- minimum temperature 60 °C (140 °F) for no less than 6.2 minutes

**Суміш цілих яйць з додаванням солі не менше ніж 2% і не більше 12% - при мінімальній температурі 63 °C (146 °F) протягом не менше 3,5 хвилини/** Whole egg mix with no less than 2% and no more than 12% added salt - minimum temperature 63 °C (146 °F) for no less than 3.5 minutes

**Суміш жовтків з не менше ніж 2% і не більше ніж 12% доданого підсолоджувача - при мінімальній температурі 62 °C (144 °F) протягом не менше 6,2 хвилини/**Yolk mix with no less than 2% and no more than 12% added sweetening agent - minimum temperature 62 °C (144 °F) for no less than 6.2 minutes

**Суміш жовтків з не менше ніж 2% і не більше ніж 12% доданої солі- при мінімальній температурі 62 °C (144 °F) протягом не менше 6,2 хвилини/**Yolk mix with no less than 2% and no more than 12% added salt minimum temperature 62 °C (144 °F) for no less than 6.2 minutes

**Овоальбумін - при мінімальній температурі 62 °C (144 °F) протягом не менше 6,2 хвилини/** Ova - minimum temperature 62 °C (144 °F) for no less than 6.2 minutes

**Ясний продукт із загальним вмістом сухих речовин понад 38% - при мінімальній температурі 62 °C (144 °F) протягом не менше 6,2 хвилини/** Egg product with more than 38% total solids - minimum temperature 62 °C (144 °F) for no less than 6.2 minutes

**Ясний продукт із вмістом сухої речовини не менше 24% і не більше 38% /** Egg product with no less than 24% and no more than 38% totalsolids :

**при мінімальній температурі 62 °C (144 °F) не менше 3.5 хвилини/** minimum temperature 62 °C (144 °F) for no less than 3.5 minutes ;

**АБО/OR**

**при мінімальній температурі 61 °C (142 °F) не менш ніж 6.2 хвилини/** minimum temperature 61 °C (142 °F) for no less than 6.2 minutes]

**П.2.3** ясні продукти не контактували з будь-якою твариною чи продуктами тваринного походження чи побічними продуктами тваринного походження з нижчим зоосанітарним статусом/ The egg products have not been in contact with any animal or animal product or animal by- product of a lesser zoosanitary status

**П.2.4** після завершення обробки ясні продукти упаковано у нові, щільно закриті водонепроникні та герметичні контейнери або багаторазові очищені та продезінфіковані контейнери, які закриваються одразу після наповнення та запобігають перехресному забрудненню будь-яким необробленим продуктом/ Once processing is finished, the egg products are packaged in new, tightly sealed waterproof/leak-proof containers, or re-useable cleaned and disinfected containers that are closed immediately after filling and that prevent cross contamination with any unfinished product.

#### Примітки/Notes

\* Для отримання дозволу на імпорт, канадський імпортер повинен мати дійсну Ліцензію щодо безпечності харчових продуктів для Канади (SFC, Safe Food for Canadians Licence)/ For the import, the Canadian importer must possess a valid Safe Food for Canadians (SFC) Licence.

#### Частина I/Part I:

**Пункт I.11:** Назва, адреса та затверджений номер підприємства-відправника/Box I.11: Name, address and approval number of the establishment of dispatch.

**Пункт I.15:** Вказати реєстраційний номер(и) залізничних вагонів або контейнерів та автомобілів, назви кораблів та номери рейсів літаків. У разі перевезення в контейнерах чи коробках – їх загальна кількість та реєстраційні чи серійні номери вказуються у пункті I.28 /Box reference I.15: Indicate registration number (railway wagons or container and road vehicle), flight number (aircraft) or name (ship). In the case of transport in containers or boxes, the total number of these and their registration and where there is serial number of the seal it has to be indicated in box I.28.

**Пункт I.19:** Використовуйте відповідні HS коди Всесвітньої митної організації / Box I.19: Use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organization.

**Пункт I.20:** Вказати загальну вагу (брутто) та нетто-вагу/ Box I.20: Indicate total gross weight and total net weight.

**Пункт I.23:** У випадку коробок або контейнерів, вказати номер пломби/контейнера/Box I.23: For boxes or containers seal/container number should be indicated.

#### Частина II:/Part II:

<sup>(1)</sup> Колір підпису та печатки має відрізнятися від кольору іншого тексту/The signature and the seal must be in a different colour that of the text.

Державний ветеринарний інспектор/  
Official veterinarian

Прізвище (великими літерами)/  
Name (in capitals letters)

Дата/  
Date:

Печатка<sup>(1)</sup>/  
Stamp<sup>(1)</sup>

Кваліфікація та посада/  
Qualification and title

Підпис<sup>(1)</sup>/  
Signature<sup>(1)</sup>