



MINISTRY OF FAMILY
AND CONSUMER AFFAIRS

Danish Veterinary
and Food Administration

00000000

KINGDOM OF DENMARK

КОРОЛІВСТВО ДАНІЇ

КАРАНТИННЕ СВИДОЦТВО НА М'ЯСНІ ПРОДУКТИ ВКЛЮЧАЮЧИ ПРОДУКТИ ТРИВАЛОГО
ЗБЕРІГАННЯ, КОВБАСНІ ВИРОБИ ТА ІНШІ ПРИГОТОВЛЕНІ ПРОДУКТИ ІЗ СВИНИНИ ТА М'ЯСА
ПТИЦІ, ЩО ЕКСПОРТУЮТЬСЯ З ДАНІЇ ДО УКРАЇНИ

SUNDHEDSCERTIFIKAT FOR EKSPORT AF KØDPRODUKTER, SÅSOM HELKONSERVES,
PØLSEPRODUKTER M.M., DER ER FREMSTILLET AF SVINE- OG FJERKRÆKØD FRA DANMARK
TIL UKRAINE

Номер для посилання: _____ Номер свідоцтва: _____
Referencenr.: _____ Certifikatnr.: _____

I. Ідентифікація продукту / Identifikation af produktet.

М'ясо: _____
Kød af: _____ (Вид / art)

Опис продукції: _____
Varebetegnelse: _____

Чиста вага в кілограмах (кг): _____ Кількість одиниць упаковок: _____
Nettovægt i kilogram (kg): _____ Antal kolli/pakninger: _____

Тип упаковки: _____
Emballagens art: _____

II. Походження продукту / Produktets oprindelse.

Назва, адреса та офіційний контрольний номер переробного підприємства:
Navn, adresse og officielt kontrolnummer på forarbejdningsvirksomhed:

III. Місце призначення продукту / Produktets bestemmelsessted.

Продукт відправляється з: _____
Produktet afsendes fra: _____ (країна і місце відправлення / afsendelsessted- og land)

В: _____
til: _____ (країна і місце призначення / bestemmelsessted- og land)

такими засобами транспортування ⁽¹⁾: _____
med følgende transportmiddel ⁽¹⁾:

Назва і адреса вантажовідправника:
Afsenders navn og adresse:

Назва вантажоодержувача і адреса місця призначення:
Modtagers navn og bestemmelsesstedets adresse:

IV. Підтвердження задовільного стану здоров'я тварин / Sundhedsattestation.

Офіційний ветеринар цим засвідчує, що:

1. Цей продукт вироблено на підприємствах, продукцію яких схвалено до експорту та які діють під постійним наглядом Управління ветеринарного контролю та контролю за якістю продуктів харчування Данії.
2. М'ясо, з якого виготовлено цей продукт, походить від свиней або птиці, що їх отримано у приплоді, вирощено та забито на території Європейського Союзу.
3. М'ясо, з якого виготовлено цей продукт, отримано від свиней або птиці, що пройшли офіційний ветеринарний контроль перед забоєм та після нього, який показав, що вони є клінічно здоровими та без ознак інфекційних захворювань тварин і що отримане від них м'ясо, таким чином, є придатним для споживання.
4. Вищезгаданий продукт виготовлено на підприємствах, що знаходяться в межах адміністративних територій Європейського Союзу, які не підлягають обмеженням згідно з Переліком А Міжнародного бюро з боротьби з епізоотіями „Хвороби, що стосуються:
свиней:
 - африканська чума свиней - протягом останніх 3 років на території країни,
 - ящур - протягом останніх 12 місяців на території країни.птиці:
 - ньюкаслська хвороба та пташиний грип впродовж останніх 3 років в межах країни або після повного санітарного забою – впродовж 6 місяців.
5. М'ясо, з якого вироблено цей продукт, пройшло органолептичний контроль.
6. На підставі аналізів залишкових кількостей у свіжому м'ясі, з якого виготовлено цей продукт, він вважається вільним від залишків небезпечних для здоров'я людини речовин у кількостях, що перевищують максимально допустимі норми, схвалені країнами Європейського Союзу.
7. Продукт вироблений без використання харчових барвників. Склад можливих харчових добавок не виходить за межі переліку, схваленого країнами Європейського Союзу.
8. Продукт не було піддано впливу іонізуючої радіації.
9. Продукт оброблений термічно до $F_0 = 3.00$ або вище і не має швидкопсувних властивостей у разі зберігання при кімнатній температурі.
або
продукт оброблений термічно при температурі в центрі 70°C протягом щонайменше 30 хвилин і мусить зберігатися при температурі не більше 5°C
або
продукт оброблений методом засолу або копчення і мусить зберігатися при температурі 5°C .
або
продукт, який оброблено таким засобом, що може зберігатись при кімнатній температурі. Продукт запаковано у герметично закриту упаковку.
10. Матеріал упаковки є новим, відповідає гігієнічним нормам, під час поставки на ньому проставлено контрольну відмітку..
11. Перевезення продукту відбувається згідно з нормами Європейського Союзу.

Undertegnede officielle embedsdyrlæge attesterer at:

1. Kød/køddproduktet er fremstillet på virksomheder, som er godkendt til eksport og under permanent kontrol af Fødevarestyrelsen.
2. Kød, som er anvendt til fremstilling af køddproduktet, stammer fra grise og fjerkræ opdrættet i besætninger født, opvokset og slagtet i EU.
3. Kød, som er anvendt til fremstilling af køddproduktet, stammer fra grise og fjerkræ, som har undergået officiel veterinær ante- og post-mortem kontrol, hvorved dyrene er fundet klinisk sunde og uden tegn på smitsomme husdyrsygdomme, og kødet er herved erklæret egnet til menneskeføde.
4. Køddproduktet er fremstillet på virksomheder beliggende i administrative områder i EU, der ikke har været underkastet restriktioner som følge af OIE's liste A sygdomme relevante for svin:
 - Afrikansk svinepest i de senere 3 år i hele landet
 - Mund- og klovesyge i de senere 12 måneder i hele landetfjerkræ:
 - Newcastle disease og aviær influenza i de seneste 3 år i hele landet eller ved stamping-out i 6 måneder.
5. Kød anvendt til fremstilling af køddproduktet har undergået en organoleptisk kontrol.
6. På grundlag af restkoncentrationsundersøgelser anses kødet/køddproduktet for at være fri for sundhedsskadelige restkoncentrationer i mængder, der overskrider de maksimale grænse-værdier fastsat i EU.
7. Der kan kun tilsættes farvestoffer og andre tilsætningsstoffer, som er godkendt af EU.

8. Kød/køddproduktet har ikke været udsat for ioniserede stråler eller UV-stråler.
9. Køddproduktet har gennemgået en termisk tilvirkning til en Fo-værdi på minimum 3,00 som bevirker, at produktet kan opbevares ved stuetemperatur.
eller
køddproduktet har undergået en termisk tilvirkning, så der er opnået en kernetemperatur på 70° C i minimum 30 minutter som bevirker, at produktet kan opbevares ved temperatur på max. 5° C
eller
køddproduktet har været underkastet en behandling med salt og/eller røgning som bevirker, at produktet kan opbevares ved temperatur på max. 5° C
eller
køddproduktet har været underkastet en behandling som bevirker, at produktet kan opbevares ved stuetemperatur
Køddproduktet er vakuumpakket.
10. Der er udelukkende anvendt nyt emballeringsmateriale, som opfylder de nødvendige hygiejnekrav, og som ved forsendelse er forsynet med kontrolmærke.
11. Transport af kødet/køddproduktet sker i overensstemmelse med EU-bestemmelser.

Оформлено в: _____
Udfærdiget i: _____ (місце / sted) _____ den (дата / dato)

Підпис офіційного ветеринара ⁽²⁾
Embedsdyrlægens underskrift ⁽²⁾

Офіційна печатка
Embedsstempel

Прізвище та посада прописними літерами
Navn og stilling med blokbogstaver

- (1) Якщо використовуються залізничні вагони або вантажні автомобілі, наведіть реєстраційний номер; якщо використовуються літаки, наведіть номер маршруту; якщо використовуються кораблі, наведіть назву та номер контейнеру / Ved forsendelse med jernbanevogne eller lastvogne anføres indregistreringsnummer, ved forsendelse med fly angives rutenummer og ved skibe angives navnet og nummeret på container.
- (2) Підпис і печатка повинні мати колір, що відрізняється від кольору друку сертифікату / Underskrift og stempel skal være i en anden farve end det trykte.