



/ Certificate Number:
/ Сертифікат №:

Veterinary Health certificate for the export of pork and pork products from Ireland to Ukraine
Ветеринарний сертифікат для експорту м'яса та м'ясопродуктів із свинини з Ірландії в Україну

Exporting Country
/Країна-експортер

Republic of Ireland
/Республіка Ірландія

Competent Authority
/Компетентний орган

Department of Agriculture, Food and the Marine
/Міністерство сільського господарства, харчової та
та морської промисловості

Date and Port of Export
/Дата та порт експортування

I. Identification of products:
/Ідентифікація продуктів:

Name of product(s):
/Назва продукту (продуктів):

Number of packages:
/Кількість упаковок:

Net weight: _____ Gross weight: _____
/Нетто вага: _____ Вага брутто: _____

Container number: _____ Seal number: _____
/Номер контейнеру: _____ /Номер пломби:

Identification marks: _____
/Ідентифікаційне маркування:

Name, address and approval number of establishment(s) at which the meat was produced
/Назва, адреса та номер затвердженого підприємства (підприємств), на якому (яких) було вироблено
м'ясо

Slaughter plant: _____
/Бойня: _____

Cutting plant: _____
/Переробне підприємство: _____

Cold store: _____
/Холодильник: _____

Name and address of consignor: _____
/Назва та адреса вантажовідправника:

Dates of production: _____
/Дати виготовлення:



II. Destination of products
/ Місце призначення продуктів

Name and address of consignee:

/Назва (ПІБ) та адреса вантажоодержувача:

Means of transport:

/Транспортні засоби:

(Specify the number of the wagon, truck, flight number, name of ship)

/(Вказати номер вагону, автомобіля, рейсу літака та назву корабля)

Port of Entry

/Порт призначення

III. Свідчення про придатність продуктів для харчування / Certification of conformity for human consumption

I the undersigned official veterinarian certify that:

/Я, що нижепідписаний ветеринарний лікар, цим засвідчую, що:

1. The meat and meat products were derived from the slaughter and processing of clinically healthy swine, bred in the territory of Ireland which originated from premises and administrative territories free from infectious animal diseases including:

/М'ясо та м'ясні продукти були одержані від забою і переробки клінічно здорових свиней, вирощених на території Ірландії, які походять з господарств і адміністративних територій, вільних від заразних хвороб тварин, у тому числі:

- 1.1 african swine fever – during the last 3 years on the whole territory of the country;
/африканської чуми свиней – впродовж останніх 3 років на всій території країни;

- 1.2 foot and mouth disease, teschen disease – during the last 12 months on the whole territory of the country; and swine vesicular disease during the last 2 years on the whole territory of the country and in case of stamping out – 9 months
/ящуру, хвороби Тешена – впродовж останніх 12 місяців на всій території країни; та везикулярної хвороби свиней – впродовж останніх 2 років на всій території країни, а при проведенні стемпінг-ауту – 9 місяців.

- 1.3 Aujeszky's disease and classical swine fever during the last 12 months in the administrative territory, and in case of stamping out – 6 months.
/хвороби Ауескі і класичної чуми свиней впродовж останніх 12 місяців на адміністративній території, а при проведенні стемпінг-ауту – 6 місяців.



- 1.4 trichinellosis during the last 5 years in the territory of the country
/трихінельоз упродовж останніх 5 років на території країни.
- 1.5 Porcine reproductive respiratory syndrome during the last 12 months in the premises.
/Респіраторно-репродуктивного синдрому свиней – впродовж останніх 12 місяців у господарстві.
2. The meat is obtained from healthy animals that have been examined and are clinically free of swine erysipelas/ М'ясо отримано від здорових тварин, які пройшли огляд та клінічно вільні від бешихи свиней.
3. The meat and meat products were produced at meat processing establishments licensed by the Irish state veterinary service, which meet the necessary veterinary requirements and which are constantly monitored by the State veterinary service.
/М'ясо та м'ясні продукти були вироблені на переробних підприємствах, які мають ліцензію Ірландської державної ветеринарної служби, відповідають необхідним ветеринарним вимогам і знаходяться під постійним контролем державної ветеринарної служби.
4. The meat was examined for trichinellosis with negative results.
/М'ясо було досліджено на трихінельоз з негативними результатами.
5. Veterinary and sanitary post-mortem inspection did not reveal in meat any changes indicative of foot and mouth disease, plague, anaerobic infection, tuberculosis, leucosis or other contagious diseases, helminth infestation (cysticercus, trichinellosis, sarcosporidiosis, onchocerciasis, echinococcosis) or poisoning with different substances.
/При проведенні післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи у м'ясі не виявлено змін, характерних для ящуру, чуми, анаеробних інфекцій, туберкульозу, лейкозу та інших заразних хвороб, ураження гельмінтами (цистицеркоз, трихінельоз, саркоспорідіоз, онхоцеркоз, ехінококоз і ін.), а також для отруєння різними речовинами.
6. The meat does not have remnants of internal organs, tissue haemotomas, unremoved abscesses, botts, cleaned serosas or removed lymph nodes, mechanical admixtures or colour, smell and taste unusual for meat (fish, drugs, medicinal herbs) or signs of deterioration.
/М'ясо не містить залишків внутрішніх органів, крововиливів в тканинах, не видалених абсцесів, личинок оводів, зачищених серозних оболонок і видалених лімфовузлів, механічні домішки, а також не властивий м'ясу колір, запах, присмак (риби, лікарських засобів, лікарських трав і ін.) та ознаки псування.
7. Meat was subjected to microbiological sampling for harmful organisms and is derived from animals which were not affected by natural or synthetic estrogenous, hormonal substances, thyrostatic preparations, antibiotics or sedatives injected immediately before the slaughtering.
/М'ясо пройшло відбір мікробіологічних проб для виявлення шкідливих організмів і було отримане від тварин, що не піддавалися впливу натуральних або синтетичних естрогенних, гормональних речовин, тіреостатичних препаратів, антибіотиків і введених безпосередньо перед забоєм заспокійливих засобів.
8. Microbiological, chemical, toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations correspond to actual veterinary and sanitary rules and requirements of Ukraine or equivalent regulations of the European Union./ Мікробіологічні, хімічні-токсикологічні і радіологічні Показники м'ясних та сиріх м'якопродуктів відповідають дійсним ветеринарно-санітарним правилам та вимогам України або еквівалентним нормам Європейського Союзу



9. Meat is not contaminated by Salmonella or agents of other bacterial infections.
/М'ясо не обсемінено сальмонелами або збудниками інших бактеріальних інфекцій.
10. Meat, if frozen, it was not defrosted during the storage and has the temperature in the muscles thickness not higher than -8 degrees Celcius.
/Заморожене м'ясо не дефростувалось під час зберігання та має температуру в товщі м'язів не вище -8 градусів за Цельсієм.
11. The fresh meat does not contain preservatives and has not been treated with colourings or ionising or ultraviolet rays.
/Свіже м'ясо не містить консервантів і не піддавалося обробці барвниками, іонізуючим або ультрафіолетовим опромінюванням.
12. The meat is recognised as fit for human consumption.
/М'ясо визнане придатним для споживання людиною.
13. Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) shall have a clear brand mark of the state veterinary inspection with specification of the name or number of meat establishment (slaughterhouse), where animals were slaughtered.
/Тушки (напівтуши, четвертини) повинні мати чітке клеймо державного ветеринарного нагляду з позначенням назви або номера забійного підприємства (бойні), де був проведений забій тварин.
14. Packaging material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienic requirements.
/Пакувальний матеріал використовується вперше і задовольняє необхідним санітарно-гігієнічним нормам.
15. Means of transport for meat transportation are treated in accordance with the rules in Ireland.
/Транспортні засоби для транспортування м'яса пройшли обробку за вимогами правил, що діють в Ірландії.

Done at _____ on _____
/Підготовлено в _____ /дата _____

Signature of the official veterinarian⁽¹⁾ _____
/Підпис офіційного ветеринара⁽¹⁾ _____

Name in Capital letters _____
/ПІБ великими літерами _____

Stamp⁽¹⁾
/Печатка⁽¹⁾

⁽¹⁾Stamp and signature must be different from printed text. Підпис і печатка мають відрізнятись кольором від друкованого тексту.

