

R B W DC VO



ОРИГІНАЛ/ORIGINAL/ КОПІЯ/COPY/

1.1 Назва і адреса експортера/Name and address of consignor	1.5 Сертифікат №/Certificate No.	Код/Cod
	ВЕТЕРИНАРНИЙ СЕРТИФІКАТ на експорт яловичини (за виключенням м'яса механічного обвалювання) з Ірландії в Україну	
	VETERINARY HEALTH CERTIFICATE for beef (excluding mechanically separated meat) exported from Ireland to Ukraine	
	1.6 Країна походження/Country of origin	
1.2 Назва і адреса одержувача/Name and address of consignee	1.7 Країна-експортер: /Exporting country:	
	1.8 Комpetентний орган: Міністерство сільського господарства, харчової та морської промисловості / Competent authority: Department of Agriculture, Food and Marine	
	1.9 Комpetентний орган, що видав сертифікат: Міністерство сільського господарства, харчової та морської промисловості /Competent authority issuing this certificate: Department of Agriculture, Food and Marine	
	1.10 Пункт перетину кордону/Border crossing point	
1.4 Країна транзиту/Transit country		

2. Ідентифікація яловичини/Beef identification

- 2.1 Сорт м'яса/Type of elements _____
- 2.2 Дата забою/Date of slaughter _____
- 2.3 Тип упаковки/Type of packaging _____
- 2.4 Кількість упаковок/Number of packages _____
- 2.5 Вага/Weight/: нетто/net/брутто/gross

- 2.6 Номер пломби/Seal number _____
- 2.7 Маркування/Marking (labeling) _____
- 2.8 Температура зберігання/Temperature of storage _____
- 2.9. Термін зберігання/Shelf life _____

3. Походження яловичини/Beef origin/

Назва, номер та адреса підприємства затвердженого ветеринарною службою/Name, number and address of an establishment approved by the veterinary service/

- бойни/slaughter-house/: _____

- підприємства по розробці/cutting plant/: _____

- холодильника (-ів) або морозильного цеху (морозильних цехів)/cold store and/or cold room (rooms)/



Свідоцтво придатності продуктів до споживання
Certification of the fitness for consumption

Я, державний ветеринарний лікар, що підписав цей сертифікат, підтверджую наступне/
I, the official veterinarian signing the certificate, hereby certify as follows:/

4. Ветеринарно-санітарний статус Ірландії /Veterinary and sanitary status of Ireland /

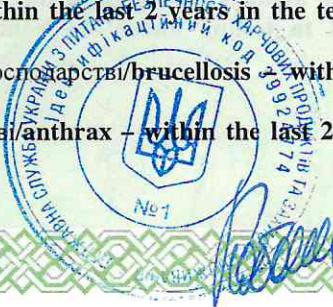
4.1 У країні-експортері/In the exporting country:

- a) існує система ідентифікації та реєстрації великої рогатої худоби, яка фіксує пересування кожної окремої тварини великої рогатої худоби від її народження до смерті та надає можливість простежити за нею починаючи від матері та до господарства їх походження /there operates a system for identification and registration of bovine animals. It registers every animal movement route from birth to death, and it enables tracking of the animal starting from its mother and the premises of origin/
- b) тварин, від яких отримане м'ясо, походять з території країни з контролюваним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби (ГЕ ВРХ) відповідно до Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ/animals from which the meat has been obtained originate from a country of a controlled BSE risk in accordance with the OIE Terrestrial Animal Health Code./
- c) інформація про випадки губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби (BSE) має бути обов'язково повідомлена до компетентного органу/information on a BSE case has to be obligatorily provided to the competent authority/
- d) існує система моніторингу губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби (BSE), яка відповідає рекомендаціям МЕБ та була ефективно впроваджена/there exists an effectively implemented BSE monitoring system and it complies with the OIE recommendations/
- e) у випадку захворювання губчастоподібною енцефалопатією ВРХ (BSE) тварина, яка є носієм хвороби, а також все стадо забивається, знешкоджується та знищується/in the case of confirmation of bovine spongiform encephalopathy (BSE), an animal in which BSE has been confirmed and animals from the designated cohort shall be killed and destroyed/
- f) у разі підозри захворювання на губчастоподібну енцефалопатію ВРХ (BSE), оголошується заборона на вивіз тварин цього поголів'я/in the case of suspicion of a BSE case there is introduced a ban on transportation of animals from the given herd/

4.2 Починаючи з 2001 р. заборонено згодовувати жуйним тваринам корми тваринного походження, які містять внутрішні органи і тканини жуйних тварин/In 2001, a ban was introduced on feeding ruminants with feed containing proteins derived from internal organs and tissues of ruminants/

4.3 М'ясо та м'ясопродукти одержані від забою клінічно здорових тварин вирощених на території країни-експортера, що походять із господарств та адміністративних територій, офіційно вільних від інфекційних хвороб тварин, в тому числі/Meat and meat products have been obtained as a result of slaughtering clinically healthy animals bred within the territory exporting country and originating from the premises and administrative territories officially free from the following infectious diseases/

- a) ящуру – протягом останніх 12 місяців на території країни або зони, визнаної МЕБ/foot-and-mouth disease – within the last 12 months in the territory of the country or zone established by OIE/
- b) чуми ВРХ – протягом останніх 12 місяців на території країни, а при проведенні стемпінг-ауту – 6 місяців/rinderpest – within the last 12 months in the territory of the country and in the case of stamping out – 6 months/
- c) чуми дрібних жуйних – протягом останніх 2 років на території країни, а при проведенні стемпінг-ауту – 6 місяців/peste des petits ruminants (PPR) – within the last 2 years in the territory of the country, and in the case of stamping out – 6 months/
- d) контагіозної плевропневмонії ВРХ – протягом останніх 2 років на території країни/contagious bovine pleuropneumonia – within the last 2 years in the territory of the country/
- e) бруцельозу – протягом останніх 6 місяців у господарстві/brucellosis – within the last 6 months on the premises/
- f) сибірки – протягом останніх 20 днів у господарстві/anthrax – within the last 20 days on the premises/



№1
14.07.2014
Л.І.

5. Дані щодо м'яса/Data concerning meat

5.1 М'ясо походить зі схвалених м'ясокомбінатів (забійних підприємств), які знаходяться під контролем ветеринарної служби Ірландії та відповідає необхідним ветеринарним та гігієнічним вимогам Європейського Союзу, які еквівалентні до таких самих вимог в Україні/*Meat comes from approved meat establishments (slaughter-houses) under the supervision of the veterinary authority of Ireland and fulfilling veterinary and hygiene requirements of the European Union, equivalent to those of Ukraine.*

5.2 М'ясо походить від тварин, які перед забоєм піддавалися огляду офіційного ветеринарного лікаря та були при цьому визнані клінічно здоровими від хвороб; забій було дозволено/*Meat comes from animals which have undergone an antemortem inspection carried out by an official veterinarian and has been found clinically healthy; slaughter has been permitted.*

5.3 Тушки та внутрішні органи тварин, м'ясо яких призначено на експорт в Україну підлягали післязабійній експертізі, проведений державною/офіційною ветеринарною службою. В результаті цієї експертізи м'ясо було визнано придатним до людям споживання людиною і марковане як таке./*Carcasses and internal organs of animals, meat of which is intended for export to Ukraine, have undergone a postmortem inspection carried out by the state/official veterinary service. As a result of this inspection, meat has been found and marked as fit for human consumption.*

5.4 М'ясо не походить від тварин, забитих у рамках програми усунення епізоотії/*Meat does not come from animals slaughtered within the framework of infectious disease eradication programs.*

5.5 Післязабійна ветеринарно-санітарна експертіза не виявила змін, характерних для ящуру, чуми, анаеробних інфекцій, туберкульозу, лейкозу та інших заразних хвороб, а також уражень гельмінтами (в т.ч. цистоцеркозу)/*Postmortem inspection of meat has not shown any signs characteristic of foot-and-mouth disease,rinderpest, infection with anaerobe bacteria, tuberculosis, leucosis and other infectious diseases, and was not affected by helminthes (including cysticercosis).*

5.6 М'ясо не виявляє ознак псування та не має зачищених серозних оболонок та видалених лімфатичних вузлів/*Meat does not show any symptoms of rotting, serous membranes were intact and lymphatic nodes were not removed.*

5.7. М'ясо не має згустків крові, не видалених абсесів, механічних домішок, личинок оводів невластивого м'ясу запаху (риби, лікарських трав і засобів, та ін.), не дефростувалось протягом зберігання, має температуру в товщі м'язів не вище мінус 8 градусів Цельсія (морожене) і плюс 4 градуси Цельсія (охолоджене), не містить засобів консервування, не оброблені барвниками, іонізуючим опроміненням чи ультрафіолетовими променями. М'ясо, яке постачається, походить із господарства, де діє національна державна програма контролю сальмонелі/ *The meat has no blood clots, remnants of viscera, unremoved abscesses, mechanical premixes, gadfly larvae and odour unusual for meat (fish, herbs, medicinal drugs etc). It was not defrosted during the storage, has the temperature in the muscle thickness not higher than minus 8°C (frozen meat) and plus 4°C (chilled meat), it does not contain preservatives and was not treated with coloring substances, ionizing or ultraviolet rays. The meat was produced in establishments which have implemented a National Control Program for Salmonella.*

5.8 М'ясо отримане від тварин, які не піддавалась впливу натуральних або синтетичних естрогенних, гормональних речовин, тіреостетичних препаратів, антибіотиків – стимулаторів росту та заспокійливих засобів в період вирощування, відгодівлі або безпосередньо перед забоєм та підлягало дослідженню в рамках Національної програми контролю залишків./*Meat was derived from animals, which had not been treated with natural or synthetic estrogenic, hormonal substances, thyreostatics, antibiotics used as growth stimulators or tranquillisers during growing, fattening or immediately prior to slaughtering, subject to testing under the National Residue Control Programme.*

5.9 М'ясо отримане від тварин, які походять з господарств, на які не було накладено жодних обмежень щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ (BSE). Крім того, воно не було отримано від тварин, що відносяться до визначеного стада. М'ясо отримане від тварин, які були досліджені в рамках програми щодо контролю ГЕ ВРХ відповідно до вимог МЕБ./*Meat has been obtained from animals originating from the premises where restrictions related to BSE eradication had not been introduced. Also, it has not been obtained from animals belonging to the designated cohort. Meat was derived from animals which were subjected to testing under the control program for BSE in accordance with OIE recommendations.*





5.10 М'ясо яловичини отримане від великої рогатої худоби, яка перед забоєм не була оглушена шляхом введення стиснутого повітря або газу в черепну порожнину, та не підлягала забою шляхом руйнування центральної нервової системи. М'ясо, яке призначено на експорт в Україну, було оброблене так, щоб виключити зараження через одну із тканин, які відносяться до матеріалів специфічного ризику (SRM)/Meat was obtained from cattle which were not subjected to a stunning process prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity or to a pithing process. Meat intended for export to Ukraine has been prepared in a manner to avoid contamination with tissues defined as specified risk material (SRM).

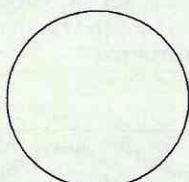
6. Матеріал для упаковки використовується вперше і відповідає необхідним санітарно-гігієнічним вимогам/ Packaging material is disposable and meets competent sanitary and hygiene requirements/

7. Транспортні засоби оброблені і обладнані відповідно до прийнятих в Європейського Союзу правил/ Means of transport have been treated and prepared in accordance with the European Union requirements.

Складено/done at _____
Державний ветеринарний лікар/official veterinarian/

Дата/date/ _____

(Прізвище, ім'я та по-батькові, посада/first name and surname in capital letters, qualification, title/



Печатка/seal/

Підпис/signature/

Підпис і печатка повинні відрізнятись кольором від надрукованого сертифіката/Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate/

