



**Health Certificate for Export of Poultry Meat and Products
thereof to the Kingdom of Bahrain**
*Сертифікат здоров'я на експорт м'яса птиці
та продуктів з нього до Королівства Бахрейн*

I.1 Consignor (Exporter) <i>Відправник (експортер)</i> Name <i>Назва</i> Address <i>Адреса</i>	I.2 Certificate Reference No. <i>Номер сертифіката</i> Place of Issue <i>Місце видачі</i> Date of Issue <i>Дата видачі</i>																		
I.4 Consignee (importer) <i>Отримувач (імпорттер)</i> Name <i>Назва</i> Address <i>Адреса</i>	I.3 Competent/Certifying Authority <i>Компетентний орган/ Установа, яка видала сертифікат</i> Address <i>Адреса</i> <table border="1" data-bbox="770 651 1490 831"> <tr> <td data-bbox="770 651 1155 736"> I.5 Country of origin <i>Країна походження</i> </td> <td data-bbox="1155 651 1490 736"> ISO code (optional)/ Код ISO (опціонально) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="770 736 1155 831"> I.6 Country of Destination <i>Країна призначення</i> </td> <td data-bbox="1155 736 1490 831"> ISO code (optional)/КодISO (опціонально) </td> </tr> </table>	I.5 Country of origin <i>Країна походження</i>	ISO code (optional)/ Код ISO (опціонально)	I.6 Country of Destination <i>Країна призначення</i>	ISO code (optional)/КодISO (опціонально)														
I.5 Country of origin <i>Країна походження</i>	ISO code (optional)/ Код ISO (опціонально)																		
I.6 Country of Destination <i>Країна призначення</i>	ISO code (optional)/КодISO (опціонально)																		
I.7 Producer/Slaughterhouse Est. <i>Переробне/Забійне підприємство</i> Name <i>Назва</i> Address <i>Адреса</i>	I.8 Packing Est. (if applicable) <i>Пакувальне підприємство (якщо є)</i> Name <i>Назва</i> Address <i>Адреса</i>																		
I.9 Border of Entry/Country of Destination <i>Пункт (ППП) ввезення/Країна призначення</i>	I.10 Border of Loading/Country of Dispatch <i>Пункт завантаження/ Країна відправки</i>																		
I.11 Means of transport/conveyance <i>Засоби транспортування/ перевезення</i> By Air <input type="checkbox"/> <i>Літак</i> By Sea <input type="checkbox"/> <i>Корабель</i> By Road <input type="checkbox"/> <i>Наземний</i>	I.12 conveyance Identification No. <i>Ідентифікація транспорту</i> I.13 Temperature of Food product <i>Температура продукту</i> Ambient <i>Навколишнього середовища</i> Chilled <i>Охолоджений</i> Frozen <i>Заморозжений</i>																		
I.14 Commodities Certified for: <i>Продукти сертифіковані для:</i> Human Consumption Directly/ Для споживання людиною <input type="checkbox"/> After Further Processing/ Після подальшої переробки: <input type="checkbox"/> Other/ Інше. <input type="checkbox"/>																			
I.15 Identification of the Food Products <i>Ідентифікація харчових продуктів</i>																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="142 1626 424 1693">Name & Description of Food <i>Назва та опис продуктів</i></th> <th data-bbox="424 1626 536 1693">HS-Code <i>HS- код</i></th> <th data-bbox="536 1626 684 1693">Treatment Type (optional) <i>Тип обробки (опціонально)</i></th> <th data-bbox="684 1626 798 1693">Brand Name <i>Назва торгової марки</i></th> <th data-bbox="798 1626 946 1693">Production Date <i>Дата виробництва</i></th> <th data-bbox="946 1626 1070 1693">Expiry Date <i>Кінцевий термін придатності</i></th> <th data-bbox="1070 1626 1193 1693">No Packages <i>Кількість упаковок</i></th> <th data-bbox="1193 1626 1316 1693">Batch/Lot No. <i>Номер партії/ лоту</i></th> <th data-bbox="1316 1626 1453 1693">Total Weight <i>Загальна вага</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Name & Description of Food <i>Назва та опис продуктів</i>	HS-Code <i>HS- код</i>	Treatment Type (optional) <i>Тип обробки (опціонально)</i>	Brand Name <i>Назва торгової марки</i>	Production Date <i>Дата виробництва</i>	Expiry Date <i>Кінцевий термін придатності</i>	No Packages <i>Кількість упаковок</i>	Batch/Lot No. <i>Номер партії/ лоту</i>	Total Weight <i>Загальна вага</i>									
Name & Description of Food <i>Назва та опис продуктів</i>	HS-Code <i>HS- код</i>	Treatment Type (optional) <i>Тип обробки (опціонально)</i>	Brand Name <i>Назва торгової марки</i>	Production Date <i>Дата виробництва</i>	Expiry Date <i>Кінцевий термін придатності</i>	No Packages <i>Кількість упаковок</i>	Batch/Lot No. <i>Номер партії/ лоту</i>	Total Weight <i>Загальна вага</i>											
I.16 Health Attestations <i>Атестація здоров'я</i> General Attestations <i>Загальна атестація</i>																			
1- Poultry meat and/or meat products are safe and fit for human consumption. <i>М'ясо птиці/ м'ясні продукти є безпечними та придатними для споживання людиною.</i>																			
2- Poultry have been slaughtered in a slaughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the exporting country, and is approved by the competent authority of the Kingdom of Bahrain. <i>Птиця була забита на бійні, яка була затверджена та перебуває під наглядом Компетентного органу країни-</i>																			

	<i>експортера, та є затвердженою компетентним органом Королівства Бахрейн.</i>	
3-	The meat and/or meat product were derived from poultry that have been subjected to ante-mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin & have shown no sign of any of infectious diseases (as per OIE guidelines). <i>М'ясо /м'ясні продукти отримані від птиці, які підлягали передзabійному огляду та післязabійній ветеринарно-санітарній експертизі ветеринарним лікарем, уповноваженим Компетентним органом країни походження, не мали жодних ознак інфекційних захворювань (згідно з рекомендаціями МЕБ).</i>	
4-	The poultry meat and/or meat product was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system, and they are certified by nationally accredited certification bodies. <i>М'ясо птиці /м'ясні продукти виготовлені на проінспектованому підприємстві Компетентним органом та виконує програму з управління безпечності харчових продуктів, засновану на принципах HACCP або еквівалентній системі, та сертифіковані національно акредитованими органами сертифікації.</i>	
5-	Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live poultry, and any residues in poultry meat and/or meat product comply with GCC requirements <i>При застосуванні ветеринарних препаратів (в тому числі гормонів росту) та сільськогосподарських препаратів для живої птиці застосовується принцип належної ветеринарної практики, а їх залишки у м'ясі птиці та/або м'ясних продуктах відповідають вимогам GCC.</i>	
6-	The meat and/or meat product originate from poultry that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control. <i>М'ясо/ м'ясні продукти походять від птиці, яка не була забита в рамках програм ліквідації/контролю хвороб.</i>	
7-	The poultry meat and/or meat products is not derived from poultry fed with processed animal protein/ <i>М'ясо/ м'ясні продукти не походять від птиці, якій згодували перероблений протеїн тваринного походження.</i>	
Additional Health Attestations (Declarations) <i>Додаткові Атестації здоров'я (Декларації)</i>		
Poultry meat: <i>М'ясо птиці</i>		
1-	The poultry meat and/or meat products are produced from poultry originated from zone free from infection with high pathogenic avian influenza viruses (HPAI) in poultry or were subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of Avian influenza in accordance with OIE guidelines. <i>М'ясо птиці/ м'ясні продукти отримані від птиці, що походить із зони, вільної від високопатогенного грипу птиці або були піддані термічній обробці, яка є достатньою для інактивації вірусу грипу птиці відповідно до вимог МЕБ.</i>	
2-	The poultry meat and/or meat products clearly corresponds to the characteristics of the Gulf States GSO2481 on the maximum permitted level of residue of veterinary drugs in food and GSO1016 on microbiological restrictions in food. <i>М'ясо птиці/ м'ясні продукти чітко відповідає характеристикам держав Затоки GSO2481 щодо максимального дозведеного рівня залишку ветеринарних препаратів у їжі і GSO1016 щодо мікробіологічних обмежень у продуктах харчування</i>	
3-	The poultry meat and/or meat products were derived from poultry which originate from the zone free from Newcastle disease since the date of hatching of the chicks or at least during the last 21 days before the date of slaughter/ <i>М'ясо птиці/ м'ясні продукти отримані від птиці, яка походить із зони, вільної від хвороби Ньюкасла з дати вилуплення пташенят або щонайменше протягом останніх 21 днів до дати забою.</i>	
4-	The poultry meat and/or meat products are tested and found free from (Salmonella typhimurium & Salmonella Enteritidis)/ <i>М'ясо птиці/ м'ясні продукти піддавалися дослідженням та були визнані вільними від Salmonella typhimurium та Salmonella Enteritidis</i>	
5-	The meat and/or meat products come from poultry that has not been in contact with other birds during transport to the slaughterhouse./ <i>М'ясо/ м'ясні продукти походять від птиці, яка не контактувала з іншими птахами протягом її транспортування до бойні.</i>	

Heat treated Poultry meat products: <i>Термічно оброблені продукти з м'яса птиці:</i>	
<input type="checkbox"/> The product(s) described above have been treated by one of the following methods: (☑ Mark as applicable) <i>Вищезазначені продукти були оброблені відповідно до одного із вказаних методів: (☑ Позначте в разі застосування)</i> <input type="checkbox"/> Not less than 70°C for a period of not less than 3.6 seconds; <i>Не нижче 70 °C протягом щонайменше 3.6 секунд;</i> <input type="checkbox"/> 74°C for one second; <i>74°C протягом однієї секунди;</i>	
Authorized Officer Name & Position <i>Уповноважений ветеринарний лікар, ім'я та підпис</i> Name of the Responsible Department <i>Назва компетентного управління</i> Official Stamp <i>Офіційна печатка</i> Date: <i>Дата:</i>	