СЕРТИФІКАТ ЗДОРОВ'Я НА ЕКСПОРТ З УКРАЇНИ ДО СІНГАПУРУ
М'ЯСА ПТИЦІ ТА ПРОДУКТІВ З НЬОГО

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF POULTRY MEAT AND PRODUCTS THEREOF FROM UKRAINE TO SINGAPORE

Частина I: Подробиці щодо відправленого вантажу / Part I: Details of dispatched consignment

1.1. **Відправник**/Consignor
Назва/Name
Адреса/Address
Номер телефону /Tel.

1.2. **Номер сертифіката**/ Certificate reference number

1.2.a.

1.3. **Центральний компетентний орган**/ Central Competent Authority

1.4. **Місцевий компетентний орган**/Local Competent Authority

1.5. **Одержувач**/Consignee
Назва /Name
Адреса/Address
Поштовий індекс/Postal code
Номер телефону/Tel.

1.6.

1.7. **Країна походження**/ Country of origin | **Код ISO**/ ISO code

1.8. **Регіон походження**/ Region of origin | **Код**/ Code

1.9. **Країна призначення**/ Country of destination | **Код ISO** / ISO code

1.10.

1.11. **Місце походження**/ Place of origin
Назва/Name
Адреса /Address
Номер ухвалення/ Approval number

1.12.

1.13. **Місце відвантаження**/Place of loading
Адреса /Address

1.14. **Дата відправлення**/Date of departure

1.15. **Транспорт**/Means of transport

Літак/Aeroplane ☐ **Судно**/ Ship ☐ **Залізничні вагони**/ Railway wagon ☐

Дорожній екіпаж/ Road vehicle ☐ **Інший**/ Other ☐

Ідентифікація /Identification:

Документальні посилання/ Documentary references:

1.16. **Вхідний прикордонний інспекційний пункт**/ Entry BIP

1.17.

1.18. **Опис товару**/Description of commodity

1.19. **Код товару (код HS)**/ Commodity code (HS code)

1.20. **Кількість**/Quantity

1.21. **Температурний режим продуктів**/Temperature of products

Кімнатної/Ambient ☐ **Охолоджений**/Chilled ☐ **Заморожений**/Frozen ☐

1.22. **Кількість упаковок**/ Number of packages

1.23. **Номер пломби/ контейнера** Seal /container No

1.24

1.25. **Товари придатні для**/Commodities certified as **Людського споживання**/Human consumption ☐

1.26.

1.27 **Для імпорту або доступу в Сінгапур**/ For import or admission to Singapore

1.28. **Ідентифікація продукту** /Identification of the commodity

Номер схвалення виробника/Approval number of establishments

Вид (наукова назва)/Species (Scientific name)	**Бійня**/ Abattoir	**М'ясокомбінат**/ Cutting plant	**Пакувальний центр**/ Packing center	**Холодильна камера**/ Cold store	**Кількість упаковок**/Number of packages	**Маса нетто**/ Net weight

Частина II: Сертифікація/Part II: Certification

II. Сертифікація здоров'я/ Health attestation	II.a. **Номер сертифікату**/ Certificate reference number	II.b.

II.1 Підтвердження безпечності для здоров'я тварин/ Animal health attestation

Я, що нижче підписався офіційний ветеринарний лікар, підтверджую, що м'ясо птиці та продукти з нього, описані в цьому сертифікаті, відповідають таким вимогам / I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that poultry meat and products thereof described in this certificate has been obtained in accordance with those requirements, and in particular that:

(a) **високопатогенний грип птиці (ВПГП) і низькопатогенний грип птиці (НПГП) підтипу H5 та H7 є хворобами, що підлягають нотифікації в Україні/** highly pathogenic avian influenza (HPAI) & low pathogenic avian influenza (LPAI) subtype H5 and H7 are notifiable diseases in Ukraine;

(b) **були отримані від птиці, яка не була вакцинована від грипу птиці підтипів H5 та H7 відповідно до вимог МЕБ** /poultry from which the meat was sourced were not vaccinated against H5 and H7 subtypes of avian influenza (AI), as defined by the World Organisation for Animal Health (OIE);

(c) **[не були отримані від птиці, яка походить з 10-кілометрової зони спостереження, встановлену навколо господарства, ураженого високопатогенним грипом птиці/** were not derived from birds originating from areas within the 10 km surveillance zone established around a highly pathogenic avian influenza affected farm

та/ and

(d) **[м'ясо птиці та продукти з нього не були отримані від птиці, яка походить з 1-кілометрової зони обмеження, встановлену навколо потужності, ураженої низькопатогенним грипом птиці/** the poultry meat and meat products were not derived from birds originating from the 1 km restricted area established around a low pathogenicity avian influenza affected farm

(1) **або/**or

(e) **[продукти були піддані термічній обробці, яка є достатньою для інактивації вірусу грипу птиці відповідно до вимог МЕБ/** the products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of Avian Influenza virus in accordance with OIE guidelines;

(f) **отримані від птиці, яка походить з господарств (потужностей), на які не були накладені компетентним органом жодні обмеження щодо хвороб птиці/** have been obtained from poultry coming from farms (establishments) which are not restricted by the competent authority regarding any poultry disease;

(g) **м'ясо отримане від птиці, яка була народжена та вирощена в Україні, або була законно ввезена як добовий молодняк, з країн з еквівалентним статусом щодо здоров'я птиці/** the poultry from which the meat was derived were born, raised, and slaughtered in Ukraine, or were legally imported as day old chicks from countries with equivalent poultry health status;

(2)(h) **отримане від птиці, яка була забита ……(дд/мм/рррр) чи між …… дд/мм/рррр та …….(дд/мм/рррр)** / has been obtained from poultry that has been slaughtered on …….... (dd/mm/yyyy) or between ……..…….. (dd/mm/yyyy) and …….. (dd/mm/yyyy).

II.2 Підтвердження безпечності для здоров'я людини/*Public health attestation*

Я, що нижче підписався офіційний ветеринарний лікар, підтверджую, що м'ясо птиці та продукти з нього, описані в цьому сертифікаті, відповідають таким вимогам/ I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that poultry meat and products thereof described in this certificate has been obtained in accordance with those requirements, and in particular that:

(i) **виготовлені на потужностях, які включені до переліку підприємств, яким компетентним органом Сінгапуру надано право експорту, та де впроваджено постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP) відповідно до вимог законодавства України/** produced at (an) establishment(s) included in the list of establishments approved by the competent authority of Singapore for export, and implementing a programe, based on the HACCP principles in accordance with requirements of the law of Ukraine;

(j) **м'ясо було отримано від тварин, які пройшли передзабійний та післязабійний огляд під наглядом офіційного державного ветеринарного лікаря, і не було виявлено жодних інфекційних та заразних захворювань** /meat has been derived from animals which have passed ante-mortem and post-mortem inspection under direct supervision of official state veterinarian and found to be free from infectious and contagious diseases;

(k) **м'ясо було отримано від тварин, які були забиті, перероблені, упаковані та зберігаються в санітарних умовах під офіційним ветеринарним наглядом на потужностях, затверджених на експорт Генеральним директором Агропродовольчої та ветеринарної служби Сінгапуру/** meat has

been derived from animals which slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under official veterinary supervision in establishments approved by the Director-General, Food Administration for export to Singapore;

(l) **м'ясо не оброблялося хімічними консервантами чи іншими речовинами, що шкідливі для здоров'я/** meat has not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to health;

(m) **м'ясо було проінспектовано та визнано придатним для споживання людиною, а також вжито усіх заходів щодо запобігання забрудненню перед початком експорту/** meat has been inspected and found fit for human consumption and every precaution must be taken to prevent contamination prior to export;

(n) **походять зі стад, які за результатами національної програми контролю сальмонельозу є вільними від Salmonella spp.**/ come from flocks that are free from Salmonella spp. according to the results of national control program for salmonellosis;

(o) **зберігання та транспортування м'яса птиці та продуктів з нього здійснюється відповідно до гігієнічних вимог, встановлених законодавством України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів**/ storage and transportation of poultry meat and its products has been performed in accordance with the hygienic requirements of the Ukrainian legislation on safety and specific quality parameters of food;

(p) **підлягали дослідженням згідно плану Державного моніторингу ветеринарних препаратів та залишків забруднюючих речовин, згідно якого контролюється наявність залишків ветеринарних препаратів, пестицидів та інших забруднюючих речовин. В продуктах відсутні небезпечні організми, залишки ветеринарних препаратів, які заборонені в Україні, або на рівні, який не перевищує встановлений українським компетентним органом/** were subjected to the State monitoring plan tests for veterinary drugs and contaminants residues, which monitors the presence of veterinary drugs residues, pesticides and other contaminants. Meat and its products do not contain dangerous organisms, residues of veterinary medical products forbidden in Ukraine, or at levels that do not exceed the limits set by the Ukrainian competent authority;

(q) **м'ясо птиці та продукти з нього мають маркування (ветеринарне клеймо) на упаковці або блоці. Маркована етикетка наклеєна на упаковці таким чином, щоб розкрити упаковку було неможливо без порушення цілісності маркувальної етикетки**/ poultry meat and products thereof must have a stamp on package or on the block. Stamped label must be placed on package in a way which ensures that opening is impossible without breaking the label;

(3)(s) **у випадку перероблених м'ясних продуктів (в тому числі консервів м'ясних) вони піддавалися термічній обробці (процес стерилізації з мінімальним значенням F0 =3) для досягнення комерційної стерильності в герметично запакованих контейнерах, та є стабільними при температурі навколишнього середовища. Вкажіть дату переробки……..(дд/мм/рррр)/** processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than F0 =3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures). Indicate date of processing ……(dd/mm/yyyy).

Примітки/Notes

Частина I/Part I:

– **Пункт 1.11: Назва, адреса та затверджений номер підприємства-відправника**/ Box 1.11: Name, address and approval number of the establishment of dispatch.

– **Пункт 1.15: Зазначити реєстраційний номер(и) залізничних вагонів та вантажних автомобілів, назви кораблів та номери рейсів літаків, якщо останні відомі. У разі перевезення у контейнерах чи коробках – їх загальна кількість та реєстраційні чи серійні номери вказуються у пункті I.28** / Box 1.15: Indicate the registration number(s) of railway wagons and lorries, the names of ships, if known, the flight numbers of aircraft. In the case of transport in containers or boxes, the total number of these and their registration and where there is a serial number of the seal it has to be indicated in box I.28.

– **Пункт 1.19: використовуйте відповідні HS коди Всесвітньої митної організації/** Box 1.19: Use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organizations.

Частина II/Part II:

(1) ***Вибрати потрібне/*** Keep as appropriate.
(2) ***Зазначається дата чи дати забою /*** *Indicate date or dates of slaughter*
(3) ***Залишити, якщо застосовується/*** Keep if applicable.
(4) ***Колір підпису та печатки повинен відрізнятися від кольору іншого тексту***/ The signature and the seal must be in a different color than that of the text.

Офіційний ветеринарний лікар/ Official veterinarian **Прізвище (великими літерами)/** Name (in capitals letters): **Дата /** Date**:** **Печатка[(4)]/** Stamp [(4)]:	**Кваліфікація та посада/** Qualification and title **Підпис[(4)]/** Signature[(4)]: