

<b>1. Описание поставки</b>	1.5 Сертификат № _____
1.1 Название и адрес грузоотправителя:	<b>Ветеринарный сертификат на экспортируемые в Таможенный союз мясо, мясное сырье и субпродукты, полученные при убое и переработке свиней</b>
1.2 Название и адрес грузополучателя	
1.3 Транспорт: (№ вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна)	1.6 Страна происхождения товара:
	1.7 Страна выдавшая сертификат:
	1.8 Компетентное ведомство страны-экспортера:
	1.9 Учреждение страны-экспортера, выдавшее сертификат:
1.4 Страна(ы) транзита:	1.10 Пункт пересечения границы Таможенного союза:

**2. Идентификация товара**

2.1 Наименование товара:

2.2 Дата выработки товара:

2.3 Упаковка:

2.4 Количество мест:

2.5 Вес нетто (кг):

2.6 Номер пломбы:

2.7 Маркировка:

2.8 Условия хранения и перевозки:

**3. Происхождение товара**

3.1 Название, регистрационный номер и адрес предприятия:

- бойня (мясокомбинат):

- разделочное предприятие:

- холодильник:

3.2 Административно-территориальная единица:

**4. Свидетельство о пригодности продукции в пищу**

**Я, нижеподписавшийся государственный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее:**

Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список):

Дата	Номер	Страна происхождения	Административная территория	Регистрационный номер предприятия	Вид и количество (вес нетто) товара

4.1 Экспортируемые в Таможенный союз мясо, мясное сырье и субпродукты, получены от убоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях.

4.2 Животные, мясо, мясное сырье и субпродукты от которых предназначены для экспорта в Таможенный союз, подвергнуты предубойному ветеринарному осмотру, а туши, головы и внутренние органы – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе государственной ветеринарной службой.
4.3 Мясо, мясное сырье и субпродукты получены при убойе и переработке клинически здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и/или административных территориях, свободных от заразных болезней животных, в том числе: - африканской чумы свиней - в течение последних 3 лет на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; - ящура, классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; - везикулярной болезни свиней - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; - энтеровирусного энцефаломиелимита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; - болезни Ауески – на территории страны, в соответствии с рекомендациями Санитарного кодекса наземных животных; - трихинеллеза - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве; - сибирской язвы - в течение последних 20 дней в хозяйстве; - репродуктивно - респираторного синдрома свиней - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства.
4.4 Животные, от которых получено мясо, мясное сырье и субпродукты, не подвергались воздействию пестицидов, натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.
4.5 Каждая туша исследована на трихинеллез с отрицательным результатом.
4.6 Мясо, мясное сырье и субпродукты экспортируемые в Таможенный союз: - не имеют при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменения, характерные для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражения гельминтами (цистицеркоз, трихинеллез, саркоспоридиоз, онхоцеркоз, эхинококкоз и др.), а также при отравлениях различными веществами; - не подвергнуты дефростации в период хранения; - не имеют признаки порчи; - имеют температуру в толще мышц у кости не выше минус 8 градусов Цельсия для мороженого мяса, и не выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного; - без остатков внутренних органов, кровоизлияний в тканях, удалены абсцессы, не имеют личинок оводов, без механических примесей; - не содержат средства консервирования; - не обсеменены сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций; - не имеют зачистки серозных оболочек, механических примесей, несвойственного мясу запаха (рыбы, лекарственных трав, средств и др.) - не обработаны красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.
4.7 Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясopодуlков соответствуют действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.
4.8 Мясо, мясное сырье и субпродукты признано пригодным для употребления в пищу.
4.9 Туши (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственной ветеринарной службы с обозначением названия или номера мясокомбината (мясохладобойни), на котором был произведен убой животных. Разделанное и упакованное мясо имеет маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоке. Маркировочная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности.
4.10 Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Таможенного союза.
4.11 Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере

Место \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Печать \_\_\_\_\_

Подпись государственного ветеринарного врача \_\_\_\_\_

Ф.И.О. и должность \_\_\_\_\_

Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка