

<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 лошадей</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:			
<b>2. Идентификация товара</b>					
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:					
<b>3. Происхождение товара</b>					
3.1 Название, регистрационный номер и адрес предприятия:					
- бойня (мясокомбинат):					
- разделочное предприятие:					
- холодильник:					
3.2 Административно-территориальная единица:					
<b>4. Свидетельство о пригодности продукции для приема в пищу</b>					
<b>Я, нижеподписавшийся государственный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее:</b>					
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) продукции
4.1 Экспортируемые в Таможенный союз мясо, мясное сырье и субпродукты получены от убоя и переработки здоровых животных на боенских, 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.					

<p>4.3 Мясо, мясное сырье и субпродукты получены при убойе и переработке животных, заготовленных в хозяйствах и/или административных территориях, свободных от заразных болезней животных, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- африканской чумы лошадей – в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;</li> <li>- сапа - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;</li> <li>- инфекционной анемии - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;</li> <li>- эпизоотического лимфангоита - в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства;</li> <li>- сибирской язвы - в течение 20 дней на территории хозяйства.</li> </ul>
<p>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 убойе позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.</p>
<p>4.5 Лошади непосредственно перед убойе подвергнуты клиническому осмотру с отрицательным результатом исследования на сап.</p>
<p>4.6 Мясо, мясное сырье и субпродукты экспортируемые в Таможенный союз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не имеют при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменения, характерные для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;</li> <li>- не имеют сгустков крови, неудаленных абсцессов, личинок оводов;</li> <li>- не подвергнуты дефростации в период хранения;</li> <li>- не имеют признаки порчи;</li> <li>- 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;</li> <li>- без остатков внутренних органов и кровоизлияний в тканях;</li> <li>- не содержат средства консервирования;</li> <li>- не обсеменены сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;</li> <li>- не имеют зачистки серозных оболочек, механических примесей, несвойственного мясу запаха (рыбы, лекарственных трав, средств и др.);</li> <li>- не обработаны красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.</li> </ul>
<p>4.7 Микробиологические, физико-химические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса соответствуют действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.</p>
<p>4.8 Мясо, мясное сырье и субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу.</p>
<p>4.9 Туши (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственного ветеринарного надзора с обозначением названия или номера бойни (мясокомбината), на котором был произведен убой животных. Разделанное мясо имеет маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полублоке. Маркировочная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности.</p>
<p>4.10 Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Таможенного союза.</p>
<p>4.11 Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере.</p>

Место

Дата

Печать

Подпись государственного ветеринарного врача

ФИ.О. и должность

Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка