



000000

1.1 Name and address of consignor / Название и адрес грузоотправителя:	1.6 Certificate No. / Сертификат № <b>000000</b>	
1.2 Name and address of consignee / Название и адрес грузополучателя:	<b>Veterinary certificate for frozen pork meat and pork meat products, exported from Canada to the Russian Federation.</b>  <b>Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Канады в Российскую Федерацию замороженные свинину и свиные мясопродукты.</b>	
1.3 Means of transport / Транспорт: (the number of the container, flight-number, name of the ship / № контейнера, рейс самолёта, название судна)	1.7 Competent authority of Canada / Компетентное ведомство Канады:  Canadian Food Inspection Agency / Канадское инспекционное продовольственное агентство	
1.4 The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in Canada / Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в Канаде правилами.	1.8 Organization in Canada issuing this certificate / Учреждение Канады, выдавшее сертификат:  Canadian Food Inspection Agency / Канадское инспекционное продовольственное агентство	
1.5 Country(s) of transit / Страна (ы) транзита:	1.9 Point of crossing the border of the Russian Federation / Пункт пересечения границы Российской Федерации:	
<b>2. Identification of products / Идентификация продукции:</b> 2.1 Name of product / Наименование продукции:  2.2 Date of production / Дата выработки продукции:  2.3 Type of package / Упаковка:  2.4 Number of packages / Количество мест:  2.5 Net weight (kg) / Вес нетто (кг):  2.6 Number of seal / Номер пломбы:  2.7 Identification mark / Маркировка:  2.8 Conditions of storage and transport / Условия хранения и перевозки:		
<b>3. Origin of the products / Происхождение продукции:</b> 3.1 Name, (No) and address of establishment approved for export by the competent veterinary service in Canada / Название (№) и адрес предприятия, зарегистрированного компетентной ветеринарной службой Канады для экспорта: - Slaughterhouse / бойни (мясокомбината):  - Cutting plant / разделочного предприятия:  - Cold store / холодильника:  3.2 Administrative-territorial unit / Административно-территориальная единица:		
Place of issue / Место выдачи	Date / Дата D/Д M/М Y/Г	Official veterinarian name / Официальный ветеринар имя, фамилия



**Certificate on the fitness of the products for human consumption**

I, the undersigned Canadian Government official veterinarian certify that:

1. Meat and meat products were produced at the meat-packing establishment (slaughterhouse) licensed by the Canadian Government Veterinary Service for supplying production for export which fulfils the necessary veterinary sanitary requirements and is under permanent control of the Canadian Government Veterinary Service.

2. Meat, designated for export to Russia, was derived from animals that passed veterinary ante-mortem inspection and from carcasses or viscera that passed veterinary post-mortem inspection under the supervision of the Canadian Government Veterinary Service.

3. Meat was derived from the slaughter and processing of clinically healthy swines which originated from premises and localities free from infectious animal diseases, including:

- African swine fever - during the last 3 years on the whole territory of the country;

- foot-and-mouth disease, swine vesicular disease - during the last 12 months on the whole territory of the country;

- hog cholera, Aujeszky's disease, Teschen disease - during the last 12 months in the province;

- trichinellosis - during the last 3 years in the premises;

- anthrax - within the last 20 days in the premises

Meat was derived from animals in which no clinical signs of porcine reproductive and respiratory syndrome disease were discovered before and after the slaughter.

Meat was derived from animals that did not reveal typical signs of erysipelas at the time of slaughter, based on ante- and post-mortem inspection.

4. For the purpose of destruction of trichinae fresh meat was subjected to freezing according to one of the time-and-temperature regimes listed below (underline which).

Temperature in °C Температура в °C	Group 1 Time in days Группа 1 Время в днях	Group 2 Time in days Группа 2 Время в днях
-15	20	30
-25	10	20
-29	6	12

Group 1 comprises pork products with a maximum thickness of 25 cm.  
Группа 1 включает свинину с максимальной толщиной в 25 см.

Group 2 comprises pork products with a thickness between 25 cm and 50 cm.  
Группа 2 включает свинину толщиной от 25 до 50 см.

Sample trichinae testing gave a negative result.

5. Veterinary post-mortem inspection showed that meat has no changes peculiar for the foot-and-mouth disease and other infectious disease and was not affected by helminths, serous coats were intact and lymphatic nodes were not removed.

6. Meat has no blood clots, unremoved abscesses, mechanical additions, odour and taste unusual for meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc.), it was not defrosted during storing, has the temperature in the thickness of the muscles not higher than minus 8 °C, does not contain preservatives, shows no evidence of infection with Salmonella or other bacterial infections and was not treated by colouring substances, ionizing irradiation or ultraviolet rays.

7. Animals, from which meat is derived were not exposed to natural or synthetic oestrogenic or other hormonal substances, thyreostatics or antibiotics and were not inoculated with tranquilizers directly before slaughter in keeping with the laws of Canada.

8. Microbiological, chemical, toxicological and radiological characteristics of the meat and raw meat preparations are in accordance with the veterinary and sanitary rules and requirements in force in the Russian Federation.

9. Meat is recognized as fit for human consumption.

10. The carcasses/sides/quarters have a clear stamp of meat inspection legend indicating respective slaughterhouse. The packaging, including PVC-coated frozen meat blocks, is marked with a relevant veterinary legend and label bearing the meat inspection legend. The label bearing the meat inspection legend is placed in a way to preclude opening the packaging without breaking the integrity of the label.

11. Packing material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienic requirements.



STAMP / ПЕЧАТЬ

**Свидетельство о пригодности продукции в пищу**

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

1. Мясо и мясные продукты получены на мясокомбинатах (бойнях), имеющих разрешение государственной ветеринарной службы Канады на поставку продукции на экспорт, отвечающих необходимым ветеринарно-санитарным требованиям и находящихся под постоянным контролем государственной ветеринарной службы Канады.

2. Животные, мясо которой экспортируется в Российскую Федерацию, прошла предубойный ветеринарный осмотр, а туши и внутренние органы - послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу, проведенную государственной ветеринарной службой Канады.

3. Мясо, получено от убоя и переработки клинически здоровых свиней, которые происходят из хозяйств и местности, благополучных по заразным болезням животных, в т. ч.:

- африканской чумы свиней - в течение последних 3 лет на территории страны

- ящуру, везикулярной болезни свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны

- классической чумы свиней, болезни Ауески, энзоотическому энцефаломиелиту свиней (болезни Тешена) - в течение последних 12 месяцев на территории провинции

- трихинеллезу - в течение последних 3 лет в хозяйстве

- сибирской язве - в течение последних 20 дней в хозяйстве

Мясо получено от животных, у которых не были зафиксированы клинические признаки болезни репродуктивного и респираторного синдрома свиней до и после убоя.

Мясо получено от животных, у которых на бойне, по результатам обследований перед убоем и после убоя, не было зафиксировано типичных признаков рожи свиней.

4. В целях уничтожения трихинелл свежее мясо подвергнуто заморозке при одном из нижеуказанных температурно-временных режимов (нужное подчеркнуть).

Alternate methods of freezing at temperatures indicated Альтернативные методы замораживания при указанных температурах	
Maximum internal temperature (degrees celsius) Максимальная внутренняя температура (Градусы цельсия)	minimum time Минимальное время
-17.8	106 hrs/час.
-20.6	82 hrs/час.
-23.3	63 hrs/час.
-26.1	48 hrs/час.
-28.9	35 hrs/час.
-31.7	22 hrs/час.
-34.5	8 hrs/час.
-37.2	1/2 hrs/час.

Выборочное трихинеллоскопическое исследование дало отрицательный результат.

5. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса не обнаружены изменений, характерных для ящура и других заразных болезней, а поражения гельминтами, серозные оболочки не зачищались, лимфатические узлы не удалялись.

6. Мясо не имеет сгустков крови, неудалённых абсцессов, механических примесей, несвойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав и средств и др.), не размораживалось в период хранения, имеет температуру в толще мышц у костей не выше минус 8 градусов Цельсия, не содержит средств консервирования, не инфицировано сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций, не обрабатывалось красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.

7. Животные, от которых получено мясо, не подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных и гормональных веществ, тиреостатических препаратов и антибиотиков, а также транквилизаторов, вводимых непосредственно перед убоем, в соответствии с действующим законом в Канаде.

8. Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса соответствуют действующим в Российской Федерации ветеринарным и санитарным правилам и требованиям

9. Мясо признано пригодным для употребления в пищу.

10. Туши (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственного ветеринарного надзора Канады с обозначением названия или номера мясокомбината (мясохладобойни), на котором был произведен убой животных. Разделанное мясо имеет маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоче. Маркированная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности.

11. Материал для упаковки используется впервые и отвечает необходимым санитарно-гигиеническим требованиям.

OFFICIAL VETERINARIAN SIGNATURE / ОФИЦИАЛЬНЫЙ ВЕТЕРИНАР ПОДПИСЬ