



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

Veterinary Certificate for Bovine Meat and Meat Products from Bovine Meat Exported to Kazakhstan /

Ветеринарный сертификат на экспортируемые говядину и мясопродукты из говядины в Казахстан

Date Issued/Дата: _____ Certificate Number/номер сертификата _____

Date of Production / Дата выработки
Type of Packaging / Тип упаковки
Conditions of Storing and Transport / Условия хранения и транспортировки
Means of Transport / Способ транспортировки

Herewith the following is confirmed: / Настоящим подтверждается следующее:

I, the undersigned official veterinarian, certify that beef meat and meat products from beef exported to Kazakhstan are produced in compliance with necessary veterinary and sanitary requirements and confirm the following: / Я, нижеподписавшийся официальный ветеринарный инспектор удостоверяю, что экспортируемые в Казахстан мясо говядины и мясопродукты из говядины, произведены в соответствии с необходимыми ветеринарно-санитарными требованиями и подтверждаю следующее:

- Beef and meat products from beef were derived from animals slaughtered and processed in certified establishments which comply with necessary veterinary and sanitary requirements and are under control of the Food Safety and Inspection Service (FSIS) and are registered and officially approved by FSIS for exportation of its products.** / Говяжье мясо и мясопродукты из говядины получены от убоя и переработки животных на аттестованных предприятиях, которые отвечают необходимым ветеринарным и санитарным требованиям и находящихся под контролем Службы безопасности и инспекции продуктов питания (СБИПП), зарегистрированы и официально утверждены СБИПП для экспорта их продукции.
- Beef and meat products from beef were derived from animals that have received ante-mortem inspection and postmortem inspection conducted by FSIS and found to be free from systemic contagious diseases.** / Говяжье мясо и мясопродукты из говядины получены от животных, прошедших предубойный осмотр и послеубойную экспертизу, проведенную СБИПП и признаны благополучными по системным заразным заболеваниям.
- Beef and meat products from beef are officially approved as wholesome and fit for human consumption, and are approved for sale in the United States.** / Говяжье мясо и мясопродукты официально утверждены как доброкачественные и пригодные к употреблению в пищу человеком и одобрены для продажи в США.
- The bovine carcasses, half carcasses, and quarter carcasses bear the USDA inspection legend with the number of the slaughter establishment or the package(s) containing the meat bears the inspection legend with the number of the establishment where it was packaged. Packaged products are packaged in a safe and secure manner and the packaging is designed to prevent illegitimate opening.** / На тушах, полутушах и четвертях туш проставлен штамп о прохождении инспекции Минсельхоза США с указанием номера убойного или перерабатывающего предприятия или на упаковках с мясом отмечены названия и номера предприятий. Продукция упакована безопасным и надежным образом и находится в специальной упаковке, исключающей возможность незаконного вскрытия.

Signature of Official Veterinarian / Подпись Ветеринарного Инспектора _____

5. **Beef and meat products from beef were derived from clinically healthy cattle that were born and raised in or legally imported into the United States and administrative territories, officially free from contagious diseases, including the following:** / Говяжье мясо и мясопродукты из говядины получены от убоя клинически здоровых животных, рожденных и выращенных или законно импортированных в США и административных территорий официально благополучных по заразным заболеваниям животных, включая следующие:
- 5.1 **Foot-and-mouth disease – during the last 12 months in the country or zone, recognized by OIE as free, and where vaccination is not conducted;** / Ящур – в течение последних 12 месяцев в стране или зоне, которую МЭБ признает благополучной, и в которой не проводится вакцинация;
 - 5.2 **Rinderpest, and contagious bovine pleuropneumonia- during the last 12 months in the country or zone, recognized by OIE as free or meat has been processed in a way which ensures destruction of the disease agent;** / Чума КРС и контагиозная плевропневмония КРС – в течение 12 месяцев в стране или зоне, которую МЭБ признает благополучной или мясо прошло обработку, гарантирующую уничтожение возбудителя болезни;
 - 5.3 **Anthrax – no case officially declared during the last 20 days on territory of the farm;** / Сибирская язва – ни одного случая на территории хозяйства в течение последних 20 дней официально не зарегистрировано.
 - 5.4 **Beef and meat products from beef originate only from herds that are not under official tuberculosis or brucellosis quarantine or meat has been processed in a way which ensures destruction of the diseases agent;** / Говяжье мясо и мясопродукты из говядины происходят исключительно от стад, не находящихся в официальном карантине в связи с туберкулезом или бруцеллезом или мясо прошло обработку, гарантирующую уничтожение возбудителей болезни;
 - 5.5 **Bovine spongiform encephalopathy: The United States meets or exceeds the World Organization for Animal Health (OIE) criteria to be classified as a controlled risk country regarding BSE.** / Губкообразная энцефалопатия КРС (ГЭ КРС): США соответствует или превышает требования Всемирной организации здоровья животных (МЭБ), вследствие чего США классифицируются как страна контролируемого риска по ГЭ КРС.
 - i. **The cattle from which the beef and meat products from beef were derived passed ante-mortem and postmortem inspection with favorable results.** / Крупный рогатый скот, из которого получено мясо говядины и мясные продукты из говядины, прошел пред-и послеубойное обследование, давшее благоприятные результаты.
 - ii. **Bovine meat and meat products from beef were NOT derived from cattle which were subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process;** / животные, от которых получены говядина и говяжьи мясопродукты, НЕ подвергались оглушению перед забоем с помощью приспособления для подачи сжатого воздуха или газа в черепную полость или прокалыванию спинного или головного мозга;
 - iii. **Bovine meat and meat products do NOT contain and are NOT contaminated with skull, brain, trigeminal ganglia, eyes, spinal cord, dorsal root ganglia, vertebral column, excluding the vertebrae of the tail, the transverse processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and the wings of the sacrum, from bovine animals aged 30 months and older, and the distal ileum and tonsils from cattle of all ages; and mechanically separated meat derived from the skull and vertebral column from bovine animals aged 30 months or older;** / говядина и говяжьи мясопродукты НЕ содержат и НЕ заражены фрагментами тканей черепа, мозга, тригеминального ганглия, глаз, спинного мозга, спинных прикорневых ганглий, позвоночного столба, исключая позвонки хвоста, поперечных отростков грудного и поясничного позвонков и крестцовых крыльев от КРС в возрасте 30 месяцев и старше, фрагментов дистальной части подвздошной кишки и миндалин КРС всех возрастов; а также мяса механической обвалки от черепа и позвоночного столба КРС в возрасте 30 месяцев и старше.

Signature of Official Veterinarian / Подпись Ветеринарного Инспектора _____

Date Issued/Дата: _____ Certificate Number/номер сертификата _____

6. **Feeding of ruminants with ruminant origin meat-and-bone meal and greaves is prohibited in the United States.** / Кормление жвачных животных мясо-костной мукой, белковыми брикетами и отходами переработки жира жвачных животных запрещено в Соединенных Штатах.
7. **Beef and meat products from beef were chilled or frozen to appropriate temperature. Appropriate temperature was maintained during storage and loading. Product shows no signs of spoilage.** / Говяжье мясо и мясопродукты охлаждались или замораживались до соответствующей температуры. Соответствующая температура поддерживалась во время хранения и отгрузки. В продукции отсутствуют признаки порчи.
8. **Beef and meat products from beef do not contain any visible abscesses, hematomas, helminthes and larvae of parasites, foreign material, unusual organoleptic parameters. Carcasses were examined for cystickercosis with negative results.** / Говяжье мясо и продукты из говядины не содержат видимых абсцессов, гематом, гельминтов и личинок паразитов, инородных веществ, не обладает необычными органолептическими свойствами. Туши исследованы на цистицеркоз с отрицательными результатами.
9. **Beef and meat products from beef were produced under a USDA mandatory Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system targeted to control harmful bacteria.** / Говядина и продукция из мяса говядины были произведены в соответствии с обязательной системой «Анализа рисков в контрольных точках» Минсельхоза США (НАССР), предназначенной для защиты от вредных бактерий.
10. **Beef and meat products from beef contain no coloring and fragrant materials, and were not exposed to ionizing irradiation or ultra-violet light injurious to public health.** / Говядина и продукция из говядины не содержат красящих и пахучих веществ и не обрабатывались ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами, которые вредны для здоровья населения.
11. **Beef and meat products from beef do not contain residues injurious to public health of the following substances: natural or synthetic hormonal substances and other growth promoting substances, thyreostatics, antibiotics, pesticides, drugs and tranquilizers.** / Говядина и продукция из говядины не содержат остаточного количества следующих веществ, вредных для здоровья населения: натуральных или синтетических гормональных и других веществ, стимулирующих рост животных, тиреостатиков, антибиотиков, пестицидов, медикаментов и транквилизаторов.
12. **Beef and meat products from beef were produced in accordance with the requirements of the FAO/WHO Codex Alimentarius or the scientifically based FSIS National Residue Program and the USDA HACCP plan for chemical, toxicological and microbiological parameters.** / Говяжье мясо и продукция из говядины произведены в соответствии с требованиями Продовольственного кодекса ФАО/ВОЗ (Codex Alimentarius) или научнообоснованной Программы по остаткам веществ СБИПП и планом «Анализа рисков в контрольных точках» Минсельхоза США и отвечают им по химическим, токсикологическим и микробиологическим параметрам.
13. **Boxes and packaging material are disposable and meet sanitary hygienic requirements of the United States.** / Транспортная тара, упаковочный материал и коробки одноразовые и соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям США.
14. **The conditions of means of transport, handling and loading meet the sanitary and hygiene requirements of the United States.** / Состояние транспортных средств, подготовка и погрузка соответствуют санитарным и гигиеническим требованиям США.

Signature of Official Veterinarian / Подпись Ветеринарного Инспектора: _____

Printed Name / Ф.И.О.: _____

Title/Professional Degree / Должность/Профессиональная степень: _____