



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

Veterinary Certificate for Poultry Meat and Meat Products from Poultry Exported to Kazakhstan /
ВЕТЕРИНАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ НА ЭКСПОРТИРУЕМЫЕ МЯСО ПТИЦЫ И ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА
ПТИЦЫ 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 poultry meat and meat products from poultry exported to Kazakhstan are produced in compliance with necessary veterinary and sanitary requirements and confirm the following: / Я, нижеподписавшийся официальный ветеринарный инспектор, удостоверяю, что мясо птицы и мясопродукты из мяса птицы, экспортируемые в Казахстан, произведены в соответствии с необходимыми ветеринарно-санитарными требованиями и подтверждаю следующее:

1. **Poultry meat and meat products from poultry were derived from birds 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. / Мясо птицы и мясопродукты получены от уоя и переработки птиц на аттестованных предприятиях, которые отвечают необходимым ветеринарно-санитарным требованиям и находятся под контролем Службы безопасности и инспекции продуктов питания (СБИПП), зарегистрированы и официально утверждены СБИПП для экспорта их продукции.**
2. **Poultry and meat products from poultry are derived from birds that have been subject to ante-mortem inspection in groups and have received post-mortem inspection of each carcass conducted by FSIS and found to be free from systemic contagious diseases. / Мясо птицы и продукты из мяса птицы получены от уоя птиц, прошедших предубойный осмотр и послеубойную экспертизу каждой тушки, проведенные СБИПП, и признаны благополучными по системным заразным заболеваниям.**
3. **The meat is derived from clinically healthy birds which originate from premises in administrative territories free from the following infectious diseases of animals / Мясо получено от уоя клинически здоровых птиц из хозяйств в административных территориях, благополучных по следующим инфекционным заболеваниям животных:**
 - 3.1 **Newcastle disease (as defined by OIE) for 21 days after the confirmation of the last case and completion of a stamping-out policy and disinfection procedures or 6 months after the clinical recovery or death of the last affected bird if a stamping-out policy was not practiced in commercial flocks in the zone (unless products have been treated adequately to inactivate the ND virus); / Болезни Ньюкасла (по определению МЭБ) в течение 21 дня после подтверждения последнего случая и окончания мероприятий по уничтожению и процедур по дезинфекции или в течение 6 месяцев после клинического выздоровления или падежа последней инфицированной птицы, если мероприятия по уничтожению не осуществлялись в коммерческих стадах в зоне заражения (если продукты не были обработаны соответствующим образом, чтобы инактивировать вирус болезни Ньюкасла);**

Signature of Official Veterinarian / Подпись Ветеринарного Инспектора _____

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

3.2 Notifiable avian influenza (NAI) for 3 months after stamping out in commercial flocks in the zone (unless products have been treated adequately to inactivate the NAI virus). /

Подлежащему уведомлению птичьему гриппу – в течение 3 месяцев после уничтожения в коммерческом стаде в зоне заражения (если продукты не были обработаны соответствующим образом, чтобы инактивировать вирус птичьего гриппа).

4. **Poultry meat is derived from fully eviscerated carcasses and is wholesome and fit for human consumption, and is approved for sale in the United States. It does not contain preservatives, and was not treated with the use of coloring or fragrant materials and was not exposed to ionizing radiation or ultra-violet light injurious to public health.** / Мясо птицы получено от полностью выпотрошенных тушек и является доброкачественным и пригодным для потребления в пищу человеком и одобрено для продажи в США. Оно не содержит консервантов, не обрабатывалось красящими или пахучими веществами, не подвергалось ионизирующему облучению или ультрафиолетовыми лучами, которые вредны для здоровья населения.
5. **The meat was produced under a USDA mandatory HACCP plan, produced in accordance with the USDA Salmonella performance standard (9 CFR 381.94) and found in full compliance.** / Мясо произведено согласно обязательного плана «Анализ рисков в контрольных точках» Минсельхоза США и в соответствии со стандартом качества работы по Salmonella Минсельхоза США (9 CFR 381.94) и полностью соответствует всем указанным требованиям.
6. **Poultry meat and meat products from poultry do not contain residues injurious to public health of the following substances: natural or synthetic hormonal and other growth promoting substances, thyreostatics, antibiotics, pesticides, drugs and tranquilizers.** / Мясо птицы и продукты из мяса птицы не содержат остаточных количеств следующих веществ, вредных для здоровья населения: натуральных или синтетических гормональных и других веществ, стимулирующих рост животных, тиреостатиков, антибиотиков, пестицидов, медикаментозных препаратов и транквилизаторов.
7. **Poultry meat and meat products from poultry 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.** / Мясо птицы и продукты из мяса птицы произведены в соответствии с требованиями Продовольственного кодекса FAO/ВОЗ (Codex Alimentarius) или научно обоснованной Программы по остаткам веществ СБИПП и планом «Анализ рисков в контрольных точках» Минсельхоза США по химическим, токсикологическим и микробиологическим параметрам.
8. **Poultry meat and meat products from poultry contain no coloring and fragrant materials, and were not exposed to ionizing irradiation or ultra-violet light injurious to public health.** / Мясо и продукты из мяса птиц не содержат красящих и пахучих веществ, и не обрабатывались ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами, которые вредны для здоровья населения.
9. **Meat was frozen to a temperature of -18 degree C. In the course of storage and loading meat was not subjected to defrosting** / Мясо было заморожено до температуры -18 degree C. При хранении и погрузке мясо размораживанию не подвергалось.
10. **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.
11. **The conditions of means of transport, handling and loading meet the sanitary and hygiene requirements of the U.S.** / Состояние транспортных средств, подготовка и погрузка соответствуют ветеринарно-санитарными гигиеническим требованиям США.

Signature of Official Veterinarian / Подпись Ветеринарного Инспектора: _____

Printed Name / Ф.И.О.: _____

Title/Professional Degree / Должность/Профессиональная степень: _____