

Health Certificate for Export of Meat and Meat Products
to
the United Arab Emirates
Сертифікат здоров'я на експорт м'яса
та продуктів з нього з України до Об'єднаних Арабських Еміратів



الشهادة الصحية لتصدير اللحوم ومنتجاتها
الى دولة الإمارات العربية المتحدة

I.1	Consignor (Exporter) Відправник (експортер) Name Назва Address Адреса	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Номер сертифіката Place of Issue Місце видачі Date of Issue Дата видачі	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار
I.4	Consignee (importer) Отримувач (імпортер) Name Назва Address Адреса	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Компетентний орган/ Установа, яка видала сертифікат Address Адреса	الجهة الرقابية المختصة العنوان
			I.5	Country of origin Країна походження Country of Destination Країна призначення	بلد المنشأ بلد الوصول ISO code (optional) Код ISO (опціонально) ISO code (optional) Код ISO (опціонально)
I.7	Producer/Slaughterhouse Est. Переробне/Забійне підприємство Name Назва Address Адреса	الشركة الصانعة/المسلخ الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Пакувальне підприємство (якщо є) Name Назва Address Адреса	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
I.9	Border of Entry/Country of Destination Пункт (ППП) ввезення/Країна призначення	بلد الوصول/منفذ الدخول	I.10	Border of Loading/Country of Dispatch Пункт завантаження/ Країна відправки	بلد المغادرة/موقع التحميل
I.11	Means of transport/conveyance Засоби транспортування/ перевезення By Air Літак By Sea Корабель By Road Наземний	وسيلة النقل جوي بحري بري	I.12	conveyance Identification No. Ідентифікація транспорту	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل
			I.13	Temperature of Food product Температура продукту Ambient Навколишнього середовища Chilled Охолоджений Frozen Заморожений	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة ميرد مجعد

I.14 Commodities Certified for: تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: Human Consumption Directly / الاستهلاك الأدمي مباشرة

Продукти сертифіковані для: After Further Process / بعد معالجة إضافية

Other / أخرى Інше: Після подальшої переробки:

1.15 Identification of the Food Products / توصيف وتصنيف الأغذية
Ідентифікація харчових продуктів

Name & Description of Food Назва та опис продуктів	HS-Code HS- код	Treatment Type (optional) Тип обробки (опціонально)	Brand Name Назва торгової марки	Production Date Дата виробництва	Expiry Date Кінцевий термін придатності	No Packages Кількість упаковок	Batch/Lot No. Номер партії/ лоту	Total Weight Загальна вага
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعريف الجمركية	نوع المعالجة (اختياري)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي



I.16	Health Attestations Атестація здоров'я General Attestations Загальна атестація	الإفادات الصحية إفادات عامة
1-	The meat and/or meat products are safe and fit for human consumption <i>М'ясо/м'ясні продукти є безпечними та придатними для споживання людиною</i>	1- أن اللحوم و/أو منتجاتها سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي
2-	Animals/birds have been slaughtered in a slaughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the exporting country, and is approved by the GCC authorities <i>Тварини/птиця були забиті на бійні, яка була затверджена та перебуває під наглядом Компетентного органу країни-експортера, та є затвердженою компетентними органами GCC.</i>	2- تم ذبح الحيوانات/الطيور في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ وموافق عليه من قبل دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ويعمل تحت إشراف الجهة الرقابية المختصة بالدولة المصدرة
3-	The meat and/or meat product from animals / birds that have been subjected to ante-mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin & have shown no sign of any of infectious diseases (as per OIE guidelines). <i>М'ясо/м'ясні продукти отримані від тварин/птиці, які підлягали передзабійному огляду та післязбійній ветеринарно-санітарній експертизі ветеринарним лікарем, утворюваним Компетентним органом країни походження, не мали жодних ознак інфекційних захворювань (згідно з рекомендаціями МЕБ).</i>	3- أن اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات/طيور خضعت للفحص قبل الذبح وبعده من قبل أطباء بيطريين تابعين للجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ ولم تظهر عليه أعراض للأمراض المعدية وفقا لمعايير المنظمة العالمية للصحة الحيوانية
4-	The meat and/or meat product was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system, and they are certified by nationally accredited certification bodies <i>М'ясо/м'ясні продукти виготовлені на проінспектованому підприємстві Компетентним органом та виконує програму з управління безпеки харчових продуктів, засновану на принципах HACCP або еквівалентній системі, та сертифіковані національно акредитованими органами сертифікації.</i>	4- تم إجراء عمليات تداول اللحوم و/أو منتجاتها في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثل، وحاصلة على شهادات بذلك من جهات معتمدة من الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ
5-	Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals/ birds, and any residues in meat and/or meat product comply with GCC requirements <i>При застосуванні ветеринарних препаратів (в тому числі гормонів росту) та сільськогосподарських препаратів для живих тварин/птиці застосовується принцип належної ветеринарної практики, а їх залишки у м'ясі та/або м'ясних продуктах відповідають вимогам GCC.</i>	5- تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية/الطيور، وأن أي متبقيات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية ذات العلاقة
6-	The meat and/or meat product originates from animals / birds that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control <i>М'ясо походить від тварин/птиці, які не були забиті в рамках програм ліквідації/контролю хвороб.</i>	6- أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات / طيور لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها
7-	The meat is derived from animals not fed on meat and bone meal and greaves from ruminant origin – attestation for ruminant meat only <i>М'ясо/м'ясні продукти походять від тварин, яким не згодювався корм, що містить м'ясо та кісткове борошно та шкарки, отримані від жуйних тварин – застосовно лише для м'яса жуйних тварин.</i>	7- اللحوم ناتجة من حيوانات لم تتغذى على اعلاف تتضمن مساحيق اللحم والعظم وأية مخلفات بروتينية من أصل مجترات – افادة خاصة بلحوم المجترات فقط
8-	Carcasses were submitted to maturation at a temperature above 2°C for a minimum period of 24 hours following slaughter. – attestation for ruminant meat only <i>Дозрівання туш відбувалось за температури вище 2 °C протягом не менш ніж 24 годин після забою – застосовно лише для м'яса жуйних тварин.</i>	8- أن الذبائح قد تم حفظها في درجة حرارة لا تقل عن 2 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 24 ساعة بعد الذبح – افادة خاصة بلحوم المجترات فقط
Additional Health Attestations (Declarations) Додаткові Атестації здоров'я (Декларації)		إفادات صحية إضافية خاصة،
Poultry meat: М'ясо птиці		لحوم الطيور:
1-	The meat / meat products are produced from poultry originated from zone free from infection with high pathogenic avian influenza viruses (HPAI) in poultry and Newcastle disease (ND) for a minimum period of (3) months prior to export where stamping out policy has been enforced <i>М'ясо/м'ясні продукти отримані від птиці, що походить із зони, вільної від високпатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла щонайменше протягом останніх 3 місяців перед відправленням, де застосовувались заходи стемпінг-ауту.</i>	1- أن منشأ الدواجن الحية مصدر اللحوم و/أو منتجاتها من منطقة لم يسجل بها بؤر لمرضى انفلونزا الطيور شديد الضراوة (HPAI) في الدواجن والنيوكاسل (ND) لمدة لا تقل عن (3) أشهر السابقة للتصدير مع تطبيق سياسة الاتلاف 2- لم يتم تسجيل مرض انفلونزا الطيور شديد الضراوة (HPAI) في الدواجن في مسافة نصف قطرها 25 كم حول المزرعة منشأ اللحوم و/أو منتجاتها



<p>2- The meat / meat products are produced from poultry originated from Farms, in a radius of 25 km area where no case of high pathogenicity avian influenza (HPAI) infection has been occurred in poultry <i>М'ясо/ м'ясні продукти отримані від птиці, що походять з господарств, в радіусі 25 км від яких не було спалаху вірусу високопатогенного грипу птиці.</i></p> <p>3- The meats are produced from poultry which have been slaughtered in an approved abattoir in a zone free from infection with high pathogenicity avian influenza (HPAI) viruses in poultry for a minimum period of (3) months prior to export where stamping out policy has been enforced <i>М'ясо/ м'ясні продукти отримані від птиці, забитий на затвердженій бійні, розташованій в зоні, вільній від вірусу високопатогенного грипу птиці щонайменше протягом останніх 3 місяців перед відправленням, де застосовувались заходи стемпінг-ауту.</i></p> <p>4- The meats are produced from poultry which have been slaughtered in an abattoir located in a radius of 25 km area where no case of high pathogenicity avian influenza (HPAI) infection has been occurred in poultry <i>М'ясо/ м'ясні продукти отримані від птиці, яка була забита на затвердженій бійні, в радіусі 25 км від розташування якої не було спалаху високопатогенного грипу птиці.</i></p> <p>5- Poultry meats and its products are tested and found free from (<i>Salmonella typhimurium & Salmonella Enteritidis</i>) <i>М'ясо птиці та продукти з нього піддавалися дослідженням та були визнані вільними від <i>Salmonella typhimurium</i> та <i>Salmonella Enteritidis</i></i></p>	<p>3- تم ذبح الدواجن في مسلخ مرخص ومعتمد في منطقة لم يسجل بها بؤر لمرضى انفلونزا الطيور شديد الضراوة (HPAI) في الدواجن لمدة لا تقل عن (3) أشهر السابقة للتصدير مع تطبيق سياسة الإتلاف</p> <p>4- تم ذبح الدواجن في مسلخ يقع في منطقة لم يتم تسجيل مرض انفلونزا الطيور شديد الضراوة (HPAI) في الدواجن في مسافة نصف قطرها 25 كم</p> <p>5- أن لحوم الدواجن قد تم فحصها مخبرياً ووجدت خالية من (<i>Salmonella typhimurium & Salmonella Enteritidis</i>)</p>
<p>Beef, sheep and goat meat: Яловичина, м'ясо овець та кіз:</p>	<p>لحوم الأبقار والاغنام والماعز:</p>
<p>The meat /meat product derived from animals originated from a zones/ areas free from Foot and Mouth Disease (FMD) and Rift Valley Fever (RVF) during the last 3 months prior to export <i>М'ясо/ м'ясні продукти отримані від тварин, що походять з зони/території вільної від ящуру та лихоманки долини Ріфт щонайменше протягом останніх 3 місяців перед відправленням.</i></p>	<p>أن الحيوانات الحية مصدر اللحوم من منطقة لم يسجل بها مرضى الحمى القلاعية (FMD) وحمى الوادي المتصدع (RVF) خلال فترة لا تقل عن 3 شهور السابقة للتصدير</p>
<p>Heat treated beef, sheep and goat meat products: Термічно оброблені продукти з яловичини, м'яса овець та кіз:</p>	<p>منتجات لحوم الأبقار والاغنام والماعز المعالجة حرارياً:</p>
<p>The product(s) described above have been treated by one of the following methods: (<input checked="" type="checkbox"/> Mark as applicable) <i>Вищезазначені продукти були оброблені відповідно до одного із вказаних методів: (<input checked="" type="checkbox"/> Позначте в разі застосування)</i></p> <p><input type="checkbox"/> Canned Red Meat: It was subjected to a temperature of not less than 70°C for at least 30 minutes; <i>Консервоване м'ясо: оброблено при температурі не нижче 70 °C протягом щонайменше 30 хвилин;</i></p> <p><input type="checkbox"/> Cooked Meat: bones and fats were removed and the product was subjected to a temperature of not less than 70°C for at least 30 minutes; <i>Приготовлене м'ясо: з продукту видалено кістки та жиркову тканину та оброблено при температурі не нижче 70 °C протягом щонайменше 30 хвилин;</i></p> <p><input type="checkbox"/> Dried and Salted-cured Meat: bones were removed and the product was salted with common salt (sodium chloride) and completely dried. <i>М'ясо сушене та в'ялене: з продукту видалено кістки, оброблено кухонною сіллю (хлоридом натрію) та повністю висушено.</i></p>	<p>إن المنتجات الموصوفة بهذه الشهادة تم معاملتها بإحدى الطرق التالية: (<input checked="" type="checkbox"/> تحدد حسب مقتضى الحال)</p> <p><input type="checkbox"/> للحوم الحمراء المعلبة: تم تعريضها لدرجة حرارة لا تقل عن 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.</p> <p><input type="checkbox"/> اللحوم المطبوخة: تم نزع العظم والدهن منها، كما تم تعريضها لدرجة حرارة 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.</p> <p><input type="checkbox"/> اللحوم المجففة والمملحة: تم نزع العظم وتمليحها بملح الطعام (كلوريد الصوديوم)، وتجفيفها كلياً.</p>
<p>Heat treated Poultry meat products: Термічно оброблені продукти з м'яса птиці:</p>	<p>منتجات لحوم الطيور المعالجة حرارياً:</p>
<p>The product(s) described above have been treated by one of the following methods: (<input checked="" type="checkbox"/> Mark as applicable) <i>Вищезазначені продукти були оброблені відповідно до одного із вказаних методів: (<input checked="" type="checkbox"/> Позначте в разі застосування)</i></p> <p><input type="checkbox"/> Not less than 70°C for a period of not less than 3.6 seconds; <i>Не нижче 70 °C протягом щонайменше 3.6 секунд;</i></p> <p><input type="checkbox"/> 74°C for one second; <i>74°C протягом однієї секунди;</i></p>	<p>إن المنتجات الموصوفة بهذه الشهادة تم تعريضها أثناء التصنيع بإحدى الطرق التالية: (<input checked="" type="checkbox"/> تحدد حسب مقتضى الحال)</p> <p><input type="checkbox"/> لدرجة حرارة لا تقل عن 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 3.6 ثانية.</p> <p><input type="checkbox"/> لدرجة حرارة 74 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 1 ثانية.</p>
<p>Authorized Officer Name & Position Уповноважений ветеринарний лікар, ім'я та підпис</p> <p>Name of the Responsible Department Назва компетентного управління</p> <p>Official Stamp Офіційна печатка</p> <p>Date: Дата:</p>	<p>اسم ووظيفة الشخص المختص</p> <p>اسم الإدارة التي يتبع لها</p> <p>الختم الرسمي</p> <p>التاريخ:</p>

