


1.1 Country of origin: / Країна – походження: <b>FINLAND</b>	1.7 Certificate No: / Сертифікат №:
1.2 Country of destination: / Країна призначення: <b>UKRAINE</b>	 <p><b>SUOMI FINLAND</b></p> <p><b>VETERINARY HEALTH CERTIFICATE for poultry meat and poultry meat products exported from Finland to Ukraine</b></p> <p><b>ВЕТЕРИНАРНИЙ СЕРТИФІКАТ на м'ясо птиці та продукти з 'яса птиці, що експортуються з Фінляндії в Україну</b></p>
1.3 Name and address of manufacturer: / Назва та адреса виробника:	
1.4 Name and address of consignor: / Назва та адреса відправника:	
1.5 Name and address of consignee: / Назва та адреса отримувача:	1.8 Competent Central Authority in EU: / Компетентний орган: <b>FINNISH FOOD AUTHORITY</b>
1.6 Means of transport (the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship): / Транспортні засоби (номер вагона, вантажівки, контейнера, рейс літака, назва судна):	1.9 Organisation in the EU, issuing this certificate: / Установа, що видала сертифікат:
	1.10 Country of transit: / Країна транзиту:
	1.11 Point of crossing the border: / Пункт перетину кордону:

<b>2. Identification of products: / Ідентифікація продукції</b>	
2.1 Name of the product: / Назва продукції:	
2.2 Animal species of the product: / Види тварин продукту:	
2.3 Type of package: / Упаковка:	2.4 Number of packages: / Кількість місць:
2.5 Net weight (kg): / Вага, нетто (кг):	2.6 Number of seal: / Номер пломби:
2.7 Identification marks: / Маркування:	
2.8 Conditions of storage and transport: / Умови берігання і перевезення:	

<b>3. Origin of the products: / Походження продукції:</b>	
3.1 Name, approval number and address of the establishment: / Назва (№) та адреса підприємства, затвердженого компетентною ветеринарною службою: - slaughterhouse (processing) establishment / бійня:  - cutting establishment: / підприємство по розробці:  - cold storage: / холодильник:	
3.2 Administrative-territorial unit: / Адміністративно-територіальний орган:	

#### 4. Certificate on suitability of products / Свідоцтво про придатність продукції в їжу

I, the undersigned state/official veterinarian certify that: / Я, що підписався нижчедержавний / офіційний ветеринарний лікар, засвідчую, що:

1. Poultry, from which meat and meat products are derived, were slaughtered in establishments approved and supervised by competent authority. / М'ясо птиці отримане від забою здорової птиці, вирощеної на території країни експортера і переробленої на птахопереробних підприємствах, що мають дозвіл центральної державної ветеринарної служби країни експортера на постачання продукції на експорт і перебувають під її постійним контролем.
2. Poultry meat and poultry meat products described in this certificate come from healthy poultry raised in administrative territories that are officially free of contagious poultry diseases, including: / М'ясо птиці і продукція з м'яса птиці, описані в даному сертифікаті приходять від здорової птиці, взяті з адміністративних територій, офіційно вільних від заразних хвороб птиці, в тому числі:
  - a) Newcastle disease or highly pathogenic avian influenza - within the last 12 months in the country or administrative territory according to regionalisation or within the last 3 months by stamping out. / хвороба Ньюкасла або високопатогенного пташиного грипу - протягом останніх 12 місяців на території країни або адміністративної території відповідно до регіоналізації або протягом останніх 6 місяців при проведенні стемпінг-ауту.
  - b) Ornithosis (psittacosis), paramyxovirus infection, infectious laryngotracheitis, infectious encephalomyelitis, turkey rinotracheitis, duck virus hepatitis - in the last 6 months in the farm. / Орнітоз, параміксовірусної інфекції, інфекційного ларинготрахеїту, інфекційного енцефаломієліту, ринотрахеїту індичок, вірус ний гепатит каченят, хвороба Держі - протягом останніх 6 місяців у господарстві.
3. Poultry intended for slaughter originate from farms considered safe from Salmonella in accordance with requirements of the OIE Terrestrial Animal Health Code. / Птах, призначений для бійні походять з господарств, вважаються безпечними від сальмонели відповідно до вимог кодексом наземних тварин ОЕІ охорони здоров'я.
4. Poultry, from which the meat and meat products are derived, have been subject to ante-mortem veterinary inspection, and their carcasses and internal organs have been subject to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the state/official veterinary service. / Птиці, з яких м'ясо та м'ясні продукти отримані, були предметом передзабійного ветеринарного огляду, а їх туші та внутрішні органи були предметом посмертного ветеринарно-санітарного контролю на державному / офіційній ветеринарній службі.
5. Poultry meat and poultry meat products: / М'ясо птиці і продукція з м'яса птиці:
  - have been found fit for human consumption; / Були визнано придатним для споживання людиною;
  - are of good organoleptic quality; / Мають хороші органолептичні якості;
  - have not been treated with ionizing irradiation or ultraviolet rays; / Не були оброблені іонізуючим опроміненням або ультрафіолетовими променями, барвниками і пахучими речовинами;
  - have not been seeded with salmonella on the surface of carcasses, in muscles or tissues of organs; / Не були посіяні з сальмонелою на поверхні тушок, у м'язах або тканинах органів;
  - do not have changes characteristic for contagious diseases; / Не мають зміни, характерні для заразних хвороб;
  - do not have dark pigmentation (except for turkey and pearl-hens); / Не має темну пігментацію (крім індичок та цесарок)
  - do not have evidence of spoilage; / Не мають ознаки псування.
6. Poultry meat and poultry meat products have not been treated with colouring substances, odorous agents or other preservatives unless they are approved by the EU. / М'ясо птиці і її м'ясні продукти не обробляються антимікробними препаратами, барвниками, пахучими речовинами або іншими консервантами.
7. Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of poultry meat and poultry meat products comply with veterinary and sanitary requirements of the EU. / Мікробіологічні, хіміко-токсикологічні і радіологічні показники м'яса птиці відповідають ветеринарно-санітарним вимогам України.
8. Poultry, from which meat and meat products are derived, were not subjected to the exposure of natural or synthetical estrogenic, hormonal substances, thyrostatics, antibiotics, other drugs and pesticides, used prior to slaughter no later than authorised by instructions on how to use them. / М'ясо птиці не піддавалось впливу натуральних або синтетичних естрогенних, гормональних речовин, тіреостетичних препаратів, антибіотиків – стимуляторів росту і безпосередньо перед забоєм не вводились заспокійливі засоби.
9. Poultry meat and poultry meat products have been marked with an identification mark (veterinary stamp) on package or block. / М'ясо птиці і продукція з м'яса птиці були відзначені ідентифікаційної міткою (ветеринарне клеймо) на упаковці або блоці.
10. The material for packing of the product is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienic requirements of the EU. / Матеріал для упаковки продукту використовується вперше і задовольняє необхідним санітарно-гігієнічним вимогам ЄС.
11. Means of transport are treated and prepared in accordance with the applicable requirements of the EU. / Транспортні засоби оброблені і підготовлені відповідно до застосовних вимог ЄС.

Place / Місце \_\_\_\_\_ Date / Дата \_\_\_\_\_

Signature of state/official veterinarian / Підпис державного / офіційного ветеринарного лікаря

Name and position in capital letters / Ім'я та посада великими літерами

Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate / Підпис і печатка повинні відрізнятися кольором від бланка сертифіката.

Official stamp / Офіційна печатка