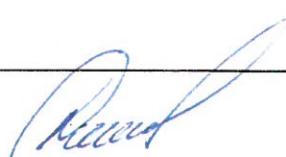


**Сертификат здоровья /
Health certificate**

<p>1. Описание поставки / Shipment description</p> <p>1.1. Название и адрес грузоотправителя / Name and address of consignor</p> <p>1.2. Название и адрес грузополучателя / Name and address of consignee</p> <p>Торговый регистрационный номер / Trader Registration Number</p>	<p>1.5. Сертификат № / Certificate No:</p>  <p style="text-align: center;">Сертификат здоровья на экспортные из Российской Федерации в Специальный административный район Гонконг мясо, мясное сырье и субпродукты, полученные при убое и переработке свиней</p> <p style="text-align: center;">Health certificate for meat, raw meat materials and by-products, obtained from slaughtering and processing of pigs and exported from the Russian Federation to the Hong Kong Special Administrative Region</p> <p>1.6. Страна происхождения товара / Country of origin of products: Российская Федерация / Russian Federation</p> <p>1.7. Компетентное ведомство Российской Федерации: Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору / Competent authority in the Russian Federation: The Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance</p> <p>1.8. Учреждение Российской Федерации, выдавшее сертификат / Certifying authority in the Russian Federation:</p> <p>1.9. Пункт пересечения границы Специального административного района Гонконг / Border crossing point of the Hong Kong Special Administrative Region:</p>
<p>2. Идентификация товара / Identification of products</p> <p>2.1. Наименование товара / Name of the products:</p> <p>2.2. Дата выработки товара / Date of production:</p> <p>2.3. Упаковка / Type of package:</p> <p>2.4. Количество мест / Number of packages:</p> <p>2.5. Вес нетто (кг)/Net weight (kg):</p> <p>2.6. Маркировка/ Identification marks:</p> <p>2.7. Условия хранения и перевозки / Conditions of storage and transport:</p>	
<p>3. Происхождение товара / Origin of the products:</p> <p>3.1. Название, регистрационный номер и адрес предприятия / Name, approval/registration number and address of the establishment:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бойня (мясокомбинат) / <i>slaughterhouse (meat processing plant)</i>: - разделочное предприятие / <i>cutting plant</i>: - холодильник / <i>coldstore</i>: <p>3.2 Административно-территориальная единица / <i>Administrative-territorial unit</i>:</p>	



4. Свидетельство о пригодности товара в пищу / Statement of fitness for human consumption

Я, нижеподписавшийся государственный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее / I, undersigned State veterinarian, herewith certify that:

4.1. Мясо, мясное сырье и субпродукты были получены от убоя и переработки здоровых животных на официально разрешенных к экспорту предприятиях по убою и переработке мяса. / Meat, raw meat materials and by-products had been obtained from slaughtering and processing healthy animals at slaughtering and meat processing establishments officially approved for export.

4.2. Животные, от которых были получены мясо, мясное сырье и субпродукты, прошли предубойный осмотр, а их туши, головы и внутренние органы также прошли послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу под контролем ветеринарной службы ветеринарным врачом, имеющим официальное разрешение на проведение указанных процедур / Meat, raw meat materials and by-products have been derived from animals that have passed the ante-mortem inspection, and their carcasses, heads and internal organs have passed the post-mortem inspection carried out by an accredited veterinarian under the supervision of the Veterinary Service of the Russian Federation.

4.3. Мясо, мясное сырье и субпродукты получены при убое и переработке животных, заготовленных в хозяйствах и/или административных территориях, свободных от заразных болезней животных, в том числе / Meat, raw meat materials and by-products were obtained by slaughtering and processing healthy animals, originating from premises and/or administrative territory officially free from infectious animal diseases, including:

- африканской чумы свиней - в течение последних 3 лет на территории страны или административной территории или компартмента, или в течение 3 месяцев при проведении «стэмпинг аут» / African swine fever – within the last 3 years in the territory of the country or administrative area or compartment, or within 3 months if “stamping-out” is performed;
- ящура, классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории или компартмента, или в течение 3 месяцев при проведении «стэмпинг аут» / Foot-and-mouth disease, classical swine fever – within the last 12 months in the territory of the country or administrative area or compartment, or within 3 months if “stamping-out” is performed;
- везикулярной болезни свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории или компартмента, или в течение 60 дней при проведении «стэмпинг аут» / Swine vesicular disease – within the last 12 months in the territory of the country or administrative area or compartment, or within 60 days if “stamping-out” is performed;
- энтеровирусного энцефаломиелита свиней (тексосиурского энцефаломиелита свиней, болезни Тешена) - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории или компартмента / Enterovirus encephalitis of swine, Teschen disease – within the last 12 months in the territory of the country or administrative area or compartment;
- болезни Ауески - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории или компартмента / Ajuszczy's disease – within the last 12 months in the territory of the country or administrative area or compartment;
- трихинеллеза - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве / Trichinellosis – within the last 3 months on the premises;
- сибирской язвы - в течение последних 20 дней в хозяйстве / Anthrax – within the last 20 days on the premises.

4.4. Животные, от которых получено мясо, мясное сырье и субпродукты, не подвергались воздействию пестицидов, натуральных или синтетических эстрогеновых, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению. Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса соответствуют действующим в Российской Федерации и в Специальном административном районе Гонконг ветеринарным и санитарным требованиям и правилам / Meat, raw meat materials and by-products have been obtained from animals not subjected to the exposure of pesticides, natural or synthetic estrogenic hormone-like materials, thyreostatic medications, antibiotics as well as medicines, administered before slaughter later than it is recommended by their directions for use. Microbiological, chemico-toxicological and radiological indicators of meat comply with applicable veterinary and sanitary rules and regulations of the Russian Federation and the Hong Kong Special Administrative Region.

4.5. Трихинеллез / Trichinellosis¹:

4.5.1. Каждая туши исследована методом искусственного переваривания на трихинеллез с отрицательным результатом / Each carcass has been examined by digestion method for trichinellosis with negative results.

4.5.2. Свинина, подвергнутая заморозке, как указано в нижеследующей таблице / Pork was subjected to freezing according to the attached table:

Время (часов) / Time (hrs)	Температура / Temperature (°C)
106	-18
82	-21
63	-23,5
48	-26
35	-29
22	-32
8	-35
½	-37

4.6. К экспорту не допускается мясо, мясное сырье и субпродукты, полученные от туш / Meat, meat raw materials and by-products are not allowed to be exported if they are derived from the following carcasses:

- имеющих при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами / with traits found at post-mortem inspection, which are characteristic for infectious diseases, helminthic infestation and intoxication with different substances;
- с не свойственным мясу цветом и запахом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.) / with color, odor untypical for meat (fish, medications, herbs, etc.);
- имеющие признаки порчи / with indications of deterioration;
- содержащие средства консервирования / with preservatives;
- контаминированные сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций / contaminated with salmonella or any other bacterial infectious agents;
- обработанные красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами / treated with coloring agents, ionizing radiation or ultraviolet rays.

Форма № 23 RU-HK /Form №23 RU-HK

4.7. Мясо, мясное сырье и субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу людям / Meat, raw meat materials and by-products are fit for human consumption.
4.8. Туши (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо Государственной ветеринарной службой Российской Федерации. Разделанное мясо имеет маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоке / Carcasses (semi-carcasses, quarters) have a clear stamp of the state veterinary service of the Russian Federation. Cut-up meat has marking (veterinary stamp) on the surface of package or polyblock.
4.9. Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют гигиеническим требованиям, принятым в Российской Федерации / Package and packing materials are disposable and comply with hygienic standards of Russian Federation.
4.10. Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в Российской Федерации / The means of transport are treated and prepared in compliance with the rules adopted in Russian Federation.

Место/ Location _____ Дата/ Date _____ Печать/ Stamp _____

Подпись государственного/официального ветеринарного врача/ State/official veterinarian's signature/

Ф.И.О. и должность/ Full name and position

Примечание / Note:

Пункт 4.5 / Clause 4.5:

' - несущее зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью / Cross out irrelevant and confirm by signature and stamp.

Подпункт 4.5.2. / Subclause 4.5.2.

- Отметить время и температуру, при которых свинина была подвергнутая заморозке, и подтвердить подписью и печатью /

Mark the time and temperature of pork subjected to freezing pork and confirm it by signature and stamp.

Все подписи и печати должны отличаться цветом от бланка сертификата / All stamps and signatures have to differ in color from the certificate form.

Deputy Head of the Federal Service for
Veterinary and Phytosanitary Surveillance

Dr. Konstantin A. Savenkov