

Guideline for the Completion of FSIS Form 9450-3, Veterinary Certificate for Frozen Pork Meat and By-Products Exported into the Russian Federation for Processing or Retail Sale

NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE Название и адрес получателя <div style="text-align: center;">--1--</div>		CERTIFICATE NO. / Сертификат № <div style="text-align: center;">--2--</div>
EXPORTING COUNTRY Страна-экспортер THE UNITED STATES (USA) Соединенные Штаты Америки (США)		DISTRICT / Административно-территориальная единица <div style="text-align: center;">--3--</div>
COMPETENT MINISTRY Компетентное министерство U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Министерство сельского хозяйства США		ESTABLISHMENT ISSUING THIS CERTIFICATE Учреждение, выдавшее сертификат <div style="text-align: center;">--4--</div>

1. PRODUCT IDENTIFICATION / Идентификация продукции

NAME OF PRODUCT Наименование продукции	DATE (OR RANGE OF DATES) OF PRODUCTION Дата (или даты) выработки	NUMBER OF PACKAGES Количество упаковок	KIND OF PACKAGING Тип упаковки	CERTIFICATE NUMBER ON PACKAGE Номер сертификата на упаковке	EST/PLANT NUMBER ON PACKAGE Номер предприятия на упаковке	NET WEIGHT Вес Нетто	STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS (INDICATE IN DEGREES CELSIUS) Условия хранения и транспортировки (указать температуру в градусах по Цельсию)
--5--	--6--	--7--	--8--	--9--	--10--	--11--	--12--

2. ORIGIN OF PRODUCT/ Происхождение продукции

FSIS APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER/Номер предприятие, зарегистрированное FSIS			
SLAUGHTERING/PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер бойни/перерабатывающего предприятия <div style="text-align: center;">--13--</div>	PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего предприятия <div style="text-align: center;">--14--</div>	PROCESSING/COLD STORAGE ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего предприятия/холодильника <div style="text-align: center;">--15--</div>	COLD STORAGE FACILITY NUMBER Номер холодильника <div style="text-align: center;">--16--</div>

3. PRODUCT'S POINT OF DESTINATION / Конечный пункт доставки продукции

TRANSIT COUNTRIES / Страны транзита <div style="text-align: center;">--17--</div>
POINT OF CROSSING BORDER / Пункт пересечения границы <div style="text-align: center;">--18--</div>
TRANSPORT (CONTAINER #, FLIGHT #, NAME OF VESSEL) / Транспортировка (номер контейнера, номер авиарейса, название судна) <div style="text-align: center;">--19--</div>

4. FIT FOR HUMAN CONSUMPTION CERTIFICATE / Свидетельство о пригодности продукции к употреблению в пищу людям

HEREWITH IT IS CERTIFIED THAT / Настоящим удостоверяется:

Meat and meat by-products were received from the slaughter and processing of clinically healthy swine, which originate from the premises and localities free from infectious animal diseases, including: African swine fever – during the last 3 years on the whole territory of the country; foot-and-mouth disease, swine vesicular disease – during the last 12 months on the whole territory of the country; hog cholera, Teschen disease – during the last 12 months in the administrative territory; and no clinical symptoms of swine erysipelas were revealed before the animal slaughter, and post-mortem veterinary and sanitary examination of meat and meat by-products did not reveal clinical symptoms of swine erysipelas.

Мясо и мясные субпродукты получены от убоя и переработки клинически здоровых свиней, которые происходят из хозяйств и местностей, благополучных по заразным болезням животных, в т.ч.: африканской чуме свиней, в течение последних 3-х лет на территории страны; - ящуру, везикулярной болезни свиней в течение последних 12 месяцев на территории страны; классической чуме свиней, экзотическому энцефаломиелииту свиней (болезни Тешена), в течение последних 12 месяцев на административной территории; у животных перед убоем отсутствуют клинические признаки рожи свиней, и послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов не выявила признаков данного заболевания.

The meat and meat by-products were received from animals from farms on which, in the course of the last 6 months, clinical signs of the disease porcine reproductive and respiratory syndrome were not officially reported, and before and after slaughter no clinical signs of the given disease were discovered.

Мясо и мясные субпродукты получены от животных из хозяйств, в которых в течение последних 6 месяцев официально не отмечены клинические признаки болезни репродуктивного и респираторного синдрома свиней, перед убоем и после него не обнаружено клинических признаков указанной болезни.

Meat and meat by-products were received at the meat-packing facilities (slaughter houses), licensed by the central veterinary service of the country for supplying products for export, which fulfill the necessary veterinary sanitary requirements and are under permanent control of the state veterinary service.

Мясо и мясные субпродукты получены на мясокомбинатах (бойнях), имеющих разрешение центральной ветеринарной службы страны о поставке продукции на экспорт, отвечающих необходимым ветеринарно-санитарным требованиям и находящихся под постоянным контролем государственной ветеринарной службы.

With the goal of destruction of Trichinae fresh meat was subjected to freezing according to one of the time-and-temperature regimes listed below (underline which). **(Requires underlining the time/temp.of freezing in the table below)**

В целях уничтожения трихинелл свежее мясо подвергнуто заморозке при одном из нижеуказанных режимов в экспозиции (нужное подчеркнуть).

Veterinary sanitary examination did not reveal changes in the meat characteristic of foot-and-mouth disease and other contagious diseases, or infestation by helminths. Serous coats were intact and lymphatic nodes were not removed.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса не обнаружено изменений, характерных для ящура и других болезней, а также поражений гельминтами. Серозные оболочки не защищались, лимфатические узлы не удалялись.

Meat and meat by-products have no hematomas, unremoved abscesses, gadfly larvae, mechanical contamination, odor or smell unusual for meat (fish, medicinal herbs, drugs, etc.); were stored and transported at proper temperature; internal muscle temperature no higher than minus 8 degrees Celsius; do not contain preservatives, show no evidence of infection with Salmonella or other bacterial infections, were not treated by coloring substances, ionizing irradiation or ultraviolet rays.

Мясо и мясные субпродукты не имеют гематом, не удаленных абсцессов, личинок оводов, механических загрязнений, не свойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав, лекарственных средств и др.); хранились и транспортировались с соблюдением температурного режима; имеют температуру в толще мышц у костей не выше минус 8 градусов Цельсия; не содержат средств консервирования, не обсеменены сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций, не обрабатывались красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.

Meat and meat by-products do not contain harmful residues of the following compounds: natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyreostatics, antibiotics or tranquilizers. Meat and meat by-products are recognized as fit for consumption. Meat and meat by-products have the stamp of the US federal veterinary inspection service with clear indication of the name or number of the meat-packing facility (slaughter house).

Мясо и мясные субпродукты не содержат вредных остатков следующих веществ: натуральных или синтетических эстрогенных или гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков и успокаивающих средств. Мясо и мясные субпродукты признаны пригодным для употребления в пищу. Мясо и мясные субпродукты имеют клеймо государственного ветеринарного надзора США с четким обозначением названия или номера мясокомбината (бойни).

Packing material is previously unused and satisfies necessary sanitary-hygiene requirements.

Материал для упаковки используется впервые и удовлетворяет необходимым санитарно-гигиеническим требованиям.

Means of transport for meat transportation are treated and prepared in accordance with the rules approved in the USA.

Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в США правилами.

ALTERNATIVE PERIODS OF FREEZING AT TEMPERATURES INDICATED / Режимы замораживания продукта при различной температуре		
MAXIMUM INTERNAL TEMPERATURE / Максимальная внутренняя температура		MINIMUM TIME / Минимальное время
DEGREES FAHRENHEIT / Градусы по Фаренгейту	DEGREES CELSIUS / Градусы по Цельсию	
0	-17.8	106 hours
-5	-20.6	82 hours
-10	-23.3	63 hours
--20--	-26.1	48 hours
-20	-28.9	35 hours
-25	-31.7	22 hours
-30	-34.5	8 hours
-35	-37.2	1/2 hour

OFFICIAL FSIS DOCTOR OF VETERINARY MEDICINE / Официальный ветеринарный врач FSIS

SIGNATURE (ORIGINAL REQUIRED) / Подпись (оригинал)	INITIALED FSIS EXPORT STAMP Официальный штамп FSIS для экспорта с инициалами ветврача
--21--	--24--
FIRST NAME, MIDDLE NAME, LAST NAME; POSITION Ф.и.о., должность	
--22--	
MADE ON / Составлено " _____ " --23-- _____ 200__	

