


1.1 <i>Name and address of consignor</i> / Nazwa i adres wysyłającego:	1.4 <i>Certificate No.</i> / Świadcstwo nr:
1.2 <i>Name and address of consignee</i> / Nazwa i adres odbiorcy:	 ŚWIADECTWO ZDROWIA na wywożone z Polski do Singapuru mięso drobiowe i produkty mięsne drobiowe VETERINARY CERTIFICATE for poultry meat and poultry meat products exported from Poland into Singapore
1.3 <i>Means of transport</i> / Środek transportu: (the number of the railway carriage, truck, container; flight-number, name of the vessel) / nr wagonu, samochodu, kontenera; rejs samolotu, nazwa statku	
	1.5 <i>Country of origin</i> / Kraj pochodzenia:
	1.6 <i>Place/Port of loading</i> / Miejsce/Port załadunku:
	1.7 <i>Country and place of destination/discharge</i> / Kraj i miejsce przeznaczenia/rozładunku:
	1.8 <i>Date of departure</i> / Data wysyłki:
2. Identification of the product / Identyfikacja produktu: 2.1 <i>Name of the product (product description)</i> / Nazwa produktu (opis produktu): _____ 2.2 <i>Date of production</i> / Data produkcji: _____ 2.3 <i>Date of slaughter</i> / Data uboju: _____ 2.4 <i>Type of package</i> / Rodzaj opakowania: _____ 2.5 <i>Number of packages</i> / Liczba opakowań: _____ 2.6 <i>Net weight</i> / Waga netto: _____ 2.7 <i>Container/Number of seal</i> / Kontener/Numer plomby: _____ 2.8 <i>Batch No</i> / Nr partii: _____ 2.9 <i>Conditions of storage and transportation</i> / Warunki składowania i transportu: _____	
3. Origin of products / Pochodzenie produktów: <i>Names, approval numbers and addresses of the approved plants</i> / Nazwy, weterynaryjne numery identyfikacyjne i adresy zatwierdzonych zakładów: 3.1 <i>slaughter-house</i> / rzeźnia: _____ 3.2 <i>cutting plant</i> / zakład rozbioru: _____ 3.3 <i>processing plant</i> / zakład przetwórstwa: _____	

4. Animal health attestation / Poświadczenie zdrowia zwierząt

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that/ Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

4.1 a) highly pathogenic avian influenza (HPAI) is a notifiable disease in Poland;/ a) wysoce zjadliwa grypa ptaków (HPAI) jest chorobą podlegającą obowiązkowi zgłoszenia w Polsce;

AND/ORAZ

b) Poland has been free from HPAI for the past 28 days following a stamping-out policy in accordance with the article 10.4.6 of WOAHP Terrestrial Animal Health Code and prior to export; / b) Polska była wolna od wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) przez ostatnie 28 dni następujących po stamping-out zgodnie z artykułem 10.4.6 Kodeksu Zdrowia Zwierząt Lądowych WOAHP oraz przed eksportem;

OR / LUB

c) the poultry meat and meat products were not derived from birds originating from the protection and surveillance zones established in Poland due to occurrence of Avian Influenza./ c) mięso drobiowe i produkty mięsne nie zostały pozyskane z ptaków pochodzących z obszarów zapowietrzonych i zagrożonych ustanowionych w Polsce z powodu występowania grypy ptaków.

OR / LUB

d) products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of Avian Influenza virus in accordance with WOAHP guidelines; / d) produkty zostały poddane obróbce cieplnej wystarczającej do inaktywacji wirusa grypy ptaków zgodnie z wytycznymi WOAHP;

4.2 the birds from which the meat was sourced were not vaccinated against H5 and H7 subtypes of avian influenza (AI), as defined by the World Organisation for Animal Health (WOAHP); / drób, z którego pochodzi mięso nie był szczepiony przeciwko podtypom H5 i H7 grypy ptaków jak zdefiniowano przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt (WOAHP);

4.3 the poultry from which the meat was derived were born and raised in Poland, or were imported as day old chicks from countries with equivalent poultry health status; / drób, z którego zostało pozyskane mięso urodził się i został wyhodowany w Polsce lub został przemieszczony do Polski jako jednodniowe pisklęta z krajów o równorzędnym stanie zdrowia drobiu;

5. Public health attestation / Poświadczenie zdrowia publicznego

5.1 the poultry meat has been derived from animals which have passed ante-mortem and post-mortem inspections and were found to be free from infectious and contagious diseases. Ante- and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of official veterinarians; / mięso drobiowe zostało pozyskane od zwierząt, które były poddane badaniu przedubojowemu oraz badaniu poubojowemu i zostały uznane za wolne od chorób zakaźnych i zaraźliwych. Badanie przedubojowe i poubojowe zostały przeprowadzone przez urzędowych lekarzy weterynarii lub inspektorów mięsa pod bezpośrednim nadzorem urzędowych lekarzy weterynarii;

5.2 the poultry meat has been derived from birds which were slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under official veterinary supervision in establishments approved by the Director General, Food Administration for export to Singapore; / mięso drobiowe zostało pozyskane od ptaków, które zostały ubite, oraz mięso przetworzone, zapakowane i przechowywane w warunkach sanitarnych pod urzędowym nadzorem weterynaryjnym w zakładach zatwierdzonych przez Dyrektora Generalnego Urzędu ds. Żywności na eksport do Singapuru;

5.3 the poultry meat has not been treated with chemical preservatives or other substances which are injurious to health; / mięso drobiowe nie zostało poddane działaniu chemicznych środków konserwujących ani innych substancji szkodliwych dla zdrowia.

5.4 the poultry meat has been inspected and found fit for human consumption and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export. / mięso drobiowe zostało zbadane i uznane za nadające się do spożycia przez ludzi oraz zostały podjęte wszelkie środki ostrożności w celu uniknięcia zanieczyszczenia mięsa przed eksportem.

5.5 Retort processed poultry meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilising process with sterilising value of not less than Fo 3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures. / Przetworzone produkty drobiowe (np. mięso w puszkach) zostały poddane obróbce termicznej w autoklawie (proces sterylizacji o wartości sterylizacji nie mniejszej niż Fo 3) do sterylności handlowej w hermetycznie zamkniętych pojemnikach i osiągnęły trwałość półkową przy przechowywaniu w temperaturze otoczenia.

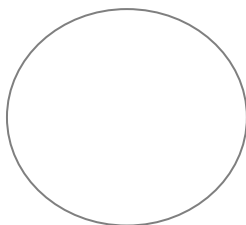
Done at /Sporządzono w _____

Date /Data _____

Official veterinarian / Urzędowy Lekarz Weterynarii

Name in capital letters, qualification, title / Nazwisko drukowanymi literami, kwalifikacje, tytuł

Stamp /Pieczęć



Signature / Podpis