



RZECZPOSPOLITA POLSKA
INSPEKCJA WETERYNARYJNA
REPUBLIC OF POLAND
VETERINARY INSPECTION

الشهادة الصحية لتصدير اللحوم ومنتجاتها
الى دولة الإمارات العربية المتحدة

Health Certificate for Export of Meat and Meat Products
to the United Arab Emirates
Świadectwo zdrowia dla mięsa
i produktów mięsnych wywożonych
do Zjednoczonych Emiratów Arabskich

I.1	Wysyłający (Eksporter)/ Consignor (Exporter)	المرسل (المصدر)	I.2	Nr Świadectwa Zdrowia/ Certificate Reference No.	الرقم المرجعي للشهادة الصحية
	Nazwa/Name	الاسم		Miejsce wystawienia/ Place of Issue	مكان الإصدار
	Adres/Address	العنوان		Data wystawienia/ Date of Issue	تاريخ الإصدار
I.4	Odbiorca (Importer)/ Consignee (importer)	المرسل إليه (المستورد)	I.3	Kompetentna Władza wystawiająca świadectwo/ Competent/Certifying Authority	الجهة الرقابية المختصة
	Nazwa/Name	الاسم		Adres/Address	العنوان
	Adres/Address	العنوان	I.5	Kraj pochodzenia/ Country of origin	رمز الأيزو (اختياري) Kod ISO (opcjonalnie)/ ISO code (optional)
			I.6	Kraj przeznaczenia/ Country of Destination	رمز الأيزو (اختياري) Kod ISO (opcjonalnie)/ ISO code (optional)
I.7	Producent/Producer	الشركة الصانعة/المسلخ	I.8	Zakład pakowania (jeżeli dotyczy)/ Packing Est. (if applicable)	الشركة المعبأة (إن وجد)
	Nazwa/Name	الاسم		Nazwa/Name	الاسم
	Adres/Address	العنوان		Adres/Address	العنوان
I.9	Przejście graniczne wejścia/ Kraj przeznaczenia/ Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.10	Przejście graniczne wyjścia/ Kraj wysyłający/ Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل
I.11	Rodzaj Transportu/Mean of transport/conveyance	وسيلة النقل	I.12	Numer środka transportu/ Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل
	Powietrzny/By Air	<input type="checkbox"/> جوي			
	Morski/By Sea	<input type="checkbox"/> بحري	I.13	Temperatura przechowywania produktu/ Temperature of food product	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية

Łądowy/By Road <input type="checkbox"/> بري		Otoczenia/Ambient <input type="checkbox"/>		درجة حرارة الغرفة	
		Chłodzona/Chilled <input type="checkbox"/>		مبرد	
		Mrożona/Frozen <input type="checkbox"/>		مجمد	

I.14
Towar certyfikowany dla/Commodities Certified for:
تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:

☐ **Inne / Other** **أخرى**
☐ **Po dalszej obróbce/ After further process** **بعد معالجة إضافية**
☐ **Bezpośrednio do spożycia przez ludzi/ Human consumption directly** **الاستهلاك الأدمي مباشرة**

I.15
Identyfikacja środków spożywczych/ Identification of the Food Products
توصيف وتصنيف الأغذية

Nazwa i opis produktów Name & Description of Food	Kod CN HS-Code	Rodzaj Obróbki (opcjonalnie) Treatment type (optional)	Nazwa handlowa Brand Name	Data produkcji Production Date	Data przydatności do spożycia Expiry Date	Liczba opakowań No Packages	Numer partii Batch/Lot No.	Całkowita waga Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرفة الجمركية	نوع المعالجة (اختياري)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي

I.16
Poświadczenie zdrowotności/ Health Attestations
Оgólne poświadczenia/ General Attestations

1- Mięso/produkty mięsne są bezpieczne i zdatne do spożycia dla ludzi./
The meat and/or meat products are safe and fit for human consumption.
1. أن اللحوم و/أو منتجاتها سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي

2- Zwierzęta/ptaki zostały ubite w rzeźni będącej pod nadzorem władz weterynaryjnych oraz zatwierdzonej do eksportu przez właściwy organ kraju wysyłki./
Animals/birds have been slaughtered in a slaughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the exporting country.
2. تم ذبح الحيوانات /الطيور في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ ويعمل تحت إشراف الجهة الرقابية المختصة بالدولة المصدرة

3- Mięso/produkt mięsny pochodzi od zwierząt (ptaków), które zostały podane badaniu przed i poubojowemu przez lekarzy weterynarii wyznaczonych przez właściwe władze kraju pochodzenia i nie wykazują żadnych objawów choroby zakaźnej (zgodnie z wytycznymi OIE).
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).
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- Mięso/produkt mięsny został wyprodukowany w zakładzie podlegającym kontroli przez właściwy organ i który stosuje system zarządzania bezpieczeństwem żywności oparty na zasadach HACCP lub równoważny system i jest poświadczony przez jednostkę certyfikującą zatwierdzoną na szczeblu krajowym.
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.
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 يماثله، وحاصلة على شهادات بذلك من جهات معتمدة من الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ

5- Dobra praktyka weterynaryjna została zastosowana w przypadku stosowania leków weterynaryjnych (w tym hormonów wzrostu) i preparatów chemicznych stosowanych w rolnictwie u drobiu, a wszelkie ich pozostałości w jajach / produktach jajecznych są zgodne z wymogami GCC./
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.
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- Mięso/ produkt mięsny pochodzi od zwierząt (ptaków), które nie zostały ubite w celu zwalczania choroby lub kontroli choroby.
The meat and/or meat product originates from animals (birds) that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control.
6. أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات / طيور لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها

7- Mięso pochodzi od zwierząt nie karmionych mączkami mięsnymi i kostnymi oraz skwarkami pochodzącymi od przeżuwaczy. Powyższy zapis dotyczy wyłącznie mięsa pochodzącego od przeżuwaczy.
The meat is derived from animals not fed on meat and bone meal and greaves from ruminant origin – attestation for ruminant meat only.
7. اللحوم ناتجة من حيوانات لم تتغذى على أعلاف تتضمن مساحيق اللحم والعظم وأية مخلفات بروتينية من أصل مجترات – افادة خاصة بلحوم المجترات فقط

8- Półtusze zostały poddane dojrzewaniu w temperaturze powyżej 2°C przez okres minimum 24 godzin po uboju. Powyższy zapis dotyczy wyłącznie mięsa pochodzącego od przeżuwaczy.
Half-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.
8. أن النبالح قد تم حفظها في درجة حرارة لا تزيد عن 2 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 24 ساعة بعد الذبح – افادة خاصة بلحوم المجترات فقط

Dodatkowe poświadczenie zdrowotności (deklaracje)/ Additional Health Attestations (Declarations)	إفادات صحية إضافية خاصة،
Dotyczy mięsa drobiowego: Poultry meat:	لحوم الطيور:
<p>1- Mięso / produkty mięsne zostały wyprodukowane z ptaków pochodzących z terytoriów administracyjnych wolnych od wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) i choroby Newcastle (ND) przez okres minimum 3 miesięcy przed eksportem, jeżeli polityka wybijania stad zakażonych (<i>stamping out</i>) była stosowana lub przez minimum 12 miesięcy przed eksportem jeżeli polityka wybijania stad zakażonych (<i>stamping out</i>) nie była stosowana.</p> <p>The meat / meat products are produced from birds originated from zone free from infection with high pathogenic avian influenza viruses (HPAI) and Newcastle disease (ND) for a minimum period of (3) months prior to export where stamping out policy has been enforced, or for a minimum period of (12) months prior to export where stamping out policy has not been enforced.</p> <p>2- Mięso / produkty mięsne zostało pozyskane z ptaków pochodzących z gospodarstw, gdzie w promieniu 25 km nie wystąpiły ogniska grypy ptaków.</p> <p>The meat / meat products are produced from birds originated from Farm/s, in a radius of 25 km area where no case of Avian Influenza infection has been occurred.</p> <p>3- Mięso i produkty mięsne zostały przebadane i są wolne od Salmonella typhimurium & Salmonella Enteritidis.</p> <p>Poultry meats and its products are tested and found free from Salmonella typhimurium & Salmonella Enteritidis.</p>	<p>1. أن منشأ الطيور الحية مصدر اللحوم و/أو منتجاتها من منطقة لم يسجل بها بؤر لمرضى انفلونزا الطيور شديد الضراوة (HPAI) و/أو نيوكاسل (ND) لمدة لا تقل عن (3) أشهر السابقة للتصدير مع تطبيق سياسة الاتلاف، أو لمدة لا تقل عن (12) شهراً السابقة للتصدير مع عدم تطبيق سياسة الاتلاف</p> <p>2. لم يتم تسجيل مرض انفلونزا الطيور في مسافة نصف قطر ها 25 كم حول المزرعة منشأ اللحوم و/أو منتجاتها</p> <p>3. أن لحوم الدواجن قد تم فحصها مخبرياً ووجدت خالية من (Salmonella typhimurium & Salmonella Enteritidis)</p>
Dotyczy mięsa wołowego, baraniego i koziego: Beef, sheep and goat meat:	لحوم الأبقار والاغنام والماعز:
<p>Mięso/produkty mięsne pochodzą ze stref/terytoriów administracyjnych wolnych od pryszczycy (FMD) i gorączki doliny Rift (RVF) przez ostatnie 3 miesiące przed eksportem.</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.</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>
Produkty z mięsa wołowego, baraniego i koziego poddane obróbce cieplnej: Heat treated beef, sheep and goat meat products:	منتجات لحوم الأبقار والاغنام والماعز المعالجة حرارياً:
<p>Produkt (-y) opisany (-e) powyżej zostały poddane obróbce cieplnej przy użyciu jednej z poniższych metod: (<input checked="" type="checkbox"/> zaznaczyć, jeśli dotyczy)</p> <p>The product(s) described above have been treated by one of the following methods: (<input checked="" type="checkbox"/> Mark as applicable)</p> <p><input type="checkbox"/> Puszowane czerwone mięso: zostało poddane obróbce cieplnej w temperaturze nie niższej niż 70°C przez minimum 30 minut; /</p> <p><input type="checkbox"/> Canned red meat: was heat-treated in a temperature of not less than 70°C for at least 30 minutes;</p> <p><input type="checkbox"/> Gotowane mięso: mięso zostało odfuszczone i odkostnione i produkt został poddany obróbce w temperaturze nie niższej niż 70°C przez minimum 30 minut; /</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;</p> <p><input type="checkbox"/> Suszone i solone-peklowane mięso: zostało odkostnione i produkt został posolony solą kuchenną (chlorek sodu) oraz całkowicie wysuszony. /</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.</p>	<p>إن المنتجات الموصوفة بهذه الشهادة تم معاملاتها بإحدى الطرق التالية: (<input checked="" type="checkbox"/> تحدد حسب مقتضى الحال)</p> <p><input type="checkbox"/> اللحوم 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>
Produkty drobiowe poddane obróbce cieplnej: Heat treated Poultry meat products:	منتجات لحوم الطيور المعالجة حرارياً:
<p><input type="checkbox"/> Wyżej opisany(-e) produkt(-y) zostały podane obróbce cieplnej przy użyciu jednej z poniższych metod/ (<input checked="" type="checkbox"/> zaznaczyć, jeśli dotyczy)</p> <p><input type="checkbox"/> The product(s) described above have been treated by one of the following methods: (<input checked="" type="checkbox"/> Mark as applicable)</p> <p><input type="checkbox"/> Obróbka cieplna w minimum 70°C przez nie krócej niż 3,6 sekund/</p> <p><input type="checkbox"/> Heat-treatment in not less than 70°C for a period of not less than 3.6 seconds;</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>

☐ Obróbka cieplna w 74°C przez jedną sekundę

☐ Heat-treatment in 74°C for one second;

Imię i nazwisko oraz stanowisko podpisującego świadectwo
Authorized Officer Name & Position

Nazwa organu odpowiedzialnego za podpisanie świadectwa
Name of the Responsible Department

Pieczczę urzędowa
Official Stamp

Data/ Date:

اسم ووظيفة الشخص المختص

اسم الإدارة التي يتبع لها

الختم الرسمي

التاريخ:

