

Guideline for Completion of FSIS 9450-3 Veterinary Certificate for Pork Exported to Russia

1. Name of FSIS District Office of plant issuing certificate.
2. Number of establishment where certificate is issued
3. Day/Month/Year Format.
4. Metric net weights must be indicated.
5. Enter the export certificate number stamped on the cartons.*
6. Establishment number(s), name, and address of the approved slaughter establishment(s) supplying the product. If more than one establishment, you may enter the plant numbers only.
7. Storage and transportation temperature. Indicate with numbers only (-18 C and/or 0F).
8. List countries the product will transit before entering Russia. Enter “none” if the product is being shipped directly to Russia. Do not include the U.S. or Russia.
9. The Russian border point where the product will enter Russia.
10. Enter the name of the ship if loading “break bulk”. If product is loaded in large “ocean vessel containers”, exporters must enter the container numbers in this block (see Russian requirements).
11. Check if applicable.
12. Check if applicable and underline the time/temperature regime for trichinae certification.
13. Type name of the FSIS veterinarian. Include veterinary degree (D.V.M. or equivalent).
14. Signature of the FSIS veterinarian. All copies of FSIS 9450-3 must be signed with original signature in color other than black ink.
15. The FSIS rubber export stamp must be applied in the indicated space to the right of the signature block on the 9450-3. The stamp should first be adjusted to show no certificate number. The FSIS veterinarian must initial the stamp in the open area where the certificate number would normally appear. Stickers bearing the export stamp must not be applied to the export certificate. The use of a sticker rather than the rubber export stamp on the certificate could result in a refused shipment and delisting of the plant.

NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE Название и адрес получателя	CERTIFICATE No. / Сертификат No.
VETERINARY CERTIFICATE FOR PORK MEAT, EXPORTED INTO THE RUSSIAN FEDERATION Ветеринарный сертификат на экспортируемое в Российскую Федерацию мясо свинину	
DISTRICT / Административно-территориальная единица --1--	
EXPORTING COUNTRY Страна-экспортер	THE UNITED STATES (USA) Соединенные Штаты Америки
COMPETENT MINISTRY Компетентное Министерство	U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Министерство сельского хозяйства США
ESTABLISHMENT ISSUING THIS CERTIFICATE Учреждение, выдавшее сертификат --2--	

1. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS / Идентификация продукции

NAME OF THE PRODUCTS Наименование продукции	DATE (or range of dates) OF PRODUCTION Дата (или даты) выработки	NUMBER OF PACKAGES Количество мест	NET WEIGHT Вес нетто	KIND OF PACKAGE Упаковка	IDENTIFICATION MARKS Маркировка
	--3--		--4--		--5--

NAME (No.) AND ADDRESS OF ESTABLISHMENT APPROVED BY THE VETERINARY SERVICE / Название (No.) и адрес зарегистрированного ветслужбой мясокомбината (бойни) --6--	CONDITIONS OF STORING AND TRANSPORTATION Условия хранения и перевозки --7--
---	---

2. INFORMATION ABOUT DESTINATION / Назначение продукции

COUNTRIES OF TRANSIT Страна транзита --8--	POINT OF CROSSING THE BORDER Пункт пересечения границы --9--	TRANSPORT (CONTAINER #; FLIGHT #; NAME OF VESSEL) / Транспортировка (номер контейнера, номер авиарейса, название судна) --10--
--	--	---

3. CERTIFICATE ON FITNESS OF THE GOODS FOR THE CONSUMER / Свидетельство о пригодности продуктов в пищу

HEREWITH IT IS CERTIFIED THAT / Настоящим удостоверяется:

Meat and meat products were received from the slaughter and processing of clinical 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 after slaughter veterinary and sanitary expertise of meat and meat offal did not reveal clinical symptoms of swine erysipelas.

Мясо и мясные продукты получены от убоя и переработки клинически здоровых свиней, которые происходят из хозяйств и местности, 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 чумы свиней, энзоотическому энцефаломиелииту свиней (болезни Тешена), в течение последних 12 месяцев на административной территории; у животных перед убоем отсутствуют клинические признаки рожи свиней, и после убойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов не выявила признаков данного заболевания.

The meat was 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 получено от животных из хозяйств, в которых в течение последних 6 месяцев, официально не отмечены клинические признаки болезни репродуктивного и респираторного синдрома свиней, и перед и после убоя не обнаружено клинических признаков указанной болезни.

Meat and meat products were received at the meat-packing facilities (slaughter houses), licensed by the central veterinary service of the country for supplying production for export, which fulfill the necessary veterinary sanitary requirements and are under permanent control of the state veterinary service. Мясо и мясные продукты получены на мясокомбинатах (бойнях), имеющих разделение центральной ветеринарной службы страны о поставке продукции на экспорт, отвечающих необходимым ветеринарно-санитарным требованиям и находящихся под постоянным контролем государственной ветеринарной службы.

--11-- 'Each individual carcass was tested for trichinae with negative results, or / 'Каждая туша была проверена на трихинеллу; результат паразитарной пробы - отрицательный

--12-- 'In the goal of destruction of trichinae fresh meat was subjected to freezing according to one time-and-temperature regime listed below (underline which). / 'В целях уничтожения трихинелл свежее мясо подвергнуто заморозке при одном из нижеуказанных режимов и экспозиции (нужное подчеркнуть).

Veterinary sanitary examination did not reveal changes in the meat peculiar to foot-and-mouth disease and other contagious diseases, and was not affected 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 заразных болезней, а также поражений гельминтами. Серозные оболочки не зачищались, лимфатические узлы не удалались.

Meat has no hematoma, unremoved abscesses, gadfly larvae, mechanical contamination, odor or smell unusual for meat (fish, drugs, medicinal herbs etc.); was stored and transported at proper temperature; at internal muscle temperature no higher than minus 8 degree Celsius; does not contain preservatives, shows no evidence of infection with salmonella or other bacterial infections, was not treated by coloring substances, ionizing irradiation or ultraviolet rays. Мясо не имеет гематом, не удаленных абсцессов, личинок оводов, механических загрязнений, не свойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав, средств и др.); хранилось и транспортировалось с соблюдением температурного режима; имеет температуру в толще мышц у костей не выше минус 8 градусов Цельсия; не содержит средств консервирования, не обсеменено салмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций, не обрабатывалось красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.

Pork does not contain harmful residues of the following compounds: natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyreostatics, antibiotics or tranquilizers. Meat is recognized as fit for consumption. Meat has the stamp of the US federal veterinary control with clear indication of the name or number of the meat-packing facility (slaughter house). Мясо не содержит вредных остатков следующих веществ: натуральных или синтетических эстрогенных или гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков и успокаивающих средств. Мясо признано пригодным для употребления в пищу. Мясо имеет клеймо государственного ветеринарного надзора США с четким обозначением названия или номера мясокомбината (бойни).

Pork does not contain harmful residues of the following compounds: natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyreostatics, antibiotics or tranquilizers. Meat is recognized as fit for consumption. Meat has the stamp of the US federal veterinary control with clear indication of the name or number of the meat-packing facility (slaughter house). Мясо не содержит вредных остатков следующих веществ: натуральных или синтетических эстрогенных или гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков и успокаивающих средств. Мясо признано пригодным для употребления в пищу. Мясо имеет клеймо государственного ветеринарного надзора США с четким обозначением названия или номера мясокомбината (бойни).

Pork does not contain harmful residues of the following compounds: natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyreostatics, antibiotics or tranquilizers. Meat is recognized as fit for consumption. Meat has the stamp of the US federal veterinary control with clear indication of the name or number of the meat-packing facility (slaughter house). Мясо не содержит вредных остатков следующих веществ: натуральных или синтетических эстрогенных или гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков и успокаивающих средств. Мясо признано пригодным для употребления в пищу. Мясо имеет 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 правилами, принятыми в США.

'Mark the box that indicates which trichinae control procedure was taken
 'Отметьте тот квадратик, который соответствует данной процедуре проверки на трихинеллу

ALTERNATE PERIODS OF FREEZING AT TEMPERATURES INDICATED Режим замораживания продукта при различной температуре		
MAXIMUM INTERNAL TEMPERATURE Максимальная внутренняя температура		MINIMUM TIME Минимальное время
DEGREES FARENHEIT Градусы по Фаренгейту	DEGREES CELSIUS Градусы по Цельсию	
-0	-17.8	106 hours
-5	-20.6	82 hours
-10	-23.3	63 hours
-15	-26.1	48 hours
-20	-28.9	35 hours
-25	-31.7	22 hours
-30	-34.5	8 hours
-35	-37.2	1/2 hours

INITIALED FSIS EXPORT STAMP
 Официальный штамп FSIS для экспорта с инициалами ветврача

OFFICIAL VETERINARIAN / Государственный ветеринарный врач TITLE, NAME / (Должность, фамилия, имя) --13--	--15--
SIGNATURE / Подпись --14--	MADE ON / Составлено " ____ " ____ 200 ____