

HEALTH CERTIFICATE
CERTIFICATO SANITARIO Nr

REPUBLIC OF ITALY – MINISTRY OF HEALTH
REPUBBLICA ITALIANA – MINISTERO DELLA SALUTE

REGIONE _____
REGIONE

VETERINARY SERVICE LHU _____
SERVIZIO VETERINARIO AUSL

HEALTH CERTIFICATE
for the export of pork and pork products to Singapore

CERTIFICATO SANITARIO
per l'esportazione di carni suine e prodotti a base di carne suina verso Singapore

I. Identification of product
Identificazione del prodotto

- (a) Description of product:
Descrizione del prodotto:
-
- (b) Nature and number of packages:
Natura e numero degli imballaggi:
- (c) Net weight of consignment:
Peso netto della partita:
- (d) Markings and container no.:
Identificazione e n° del container:
- (e) Container seal no.:
N° del sigillo del container:

II. Origin of product
Origine del prodotto

- (a) Name, address and establishment number of the approved slaughterhouse
Nome, indirizzo e numero dello stabilimento del macello autorizzato:
-
- (b) Date(s) of slaughter
Data(e) della macellazione:
- (c) Name, address and establishment number of the approved processing plant
Nome, indirizzo e numero di stabilimento dell'impianto di lavorazione:

.....
(d) Date(s) of processing

Data(e) della lavorazione:

III. Destination of product
Destinazione del prodotto

(a) The product will be sent from

Il prodotto è spedito da:

(City of loading)
(Città di spedizione)

to SINGAPORE by the following means of transport

a SINGAPORE con il seguente mezzo di trasporto:

(b) Name and address of consignor

Nome e indirizzo dello spedite:

.....
(c) Name and address of consignee

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Health certification
Garanzie sanitarie

I, the undersigned Official Veterinarian, certify that:

Io, sottoscritto Veterinario Ufficiale, certifico che:

1. African Swine Fever (ASF) and Classical Swine Fever are notifiable diseases in Italy.
La peste suina africana (PSA) e la peste suina classica sono malattie soggette a denuncia in Italia
2. Immediately prior the date of slaughter of the pigs and the date of export of the product to Singapore,
Immediatamente prima della data della macellazione dei suini e della data di esportazione verso Singapore,
 - a) Italy has been free from Foot-and-Mouth Disease and Classical Swine Fever for three months
L'Italia è indenne da Afta epizootica e da Peste suina classica da tre mesi
 - b) ⁽¹⁾ Italy or the province from which the pigs are derived has been free from African Swine fever for three months;
⁽¹⁾ *L'Italia o la provincia da cui provengono i suini è indenne da Peste Suina Africana da tre mesi;*
Or/Oppure
⁽¹⁾ Where Italy or the province from which the pigs are derived has not been free from African Swine fever, the meat products exported have been subjected to dry curing or heat treatment that is sufficient for inactivation of ASF virus in accordance with OIE guidelines;
⁽¹⁾ *Quando l'Italia o la provincia da cui derivano gli animali non è libera da Peste Suina Africana i prodotti a base di carne suina esportati sono stati sottoposti a stagionatura o trattamento termico sufficiente per l'inattivazione del virus della PSA in conformità con le linee guida dell'OIE*

(1) "African Swine fever" cross b) or b1 / "Peste Suina Africana" barrare il paragrafo b) o b1

c) Italy or province from which the pigs are derived has been free from Trichinosis for 6 months, or the pork has been examined and found free from Trichinae, or the pork has been subjected to the following treatment to destroy Trichinae.

L'Italia o la provincia da cui provengono i suini è indenne da Trichinosi da 6 mesi, o la carne è stata esaminata e riscontrata esente da Trichine, o la carne è stata sottoposta al seguente trattamento per distruggere la Trichina.

.....
(Describe treatment method)
(Descrivere il metodo del trattamento)

- 3.. The pork was derived from pigs which have not been swill-fed and have been in the country since birth;
La carne è stata ottenuta da suini che non sono stati alimentati con rifiuti alimentari e sono stati nel paese fin dalla nascita;
4. The pigs from which the pork was derived have received ante-mortem and post-mortem examinations and found to be free from any signs suggestive of ASF, CSF or other infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians.
I suini da cui è stata ottenuta la carne sono stati sottoposti a ispezione ante-mortem e post-mortem e sono risultati esenti da segni indicativi di PSA, PSC o altre malattie infettive e contagiose. Le ispezioni ante mortem e post mortem sono state effettuate da veterinari o ispettori della carne sotto la diretta supervisione dei veterinari ufficiali.
5. The slaughter of the pigs and processing, packing and storage of pork were carried out under sanitary conditions under official veterinary supervision in:
La macellazione dei suini e la lavorazione, l'imballaggio e il deposito della carne è stato eseguito con il controllo delle condizioni sanitarie e sotto la supervisione del Veterinario ufficiale in:

.....
(Name & establishment number of SFA approved abattoir)
(Nome & numero di stabilimento del macello approvato da SFA¹);

approved for export to Singapore;
approvato per l'esportazione verso Singapore

6. The pork has not been treated with chemical preservatives or foreign substances injurious to health;
La carne non è stata trattata con conservanti chimici o con sostanze estranee pericolose per la salute;
7. The pork is fit for human consumption; and
La carne è idonea al consumo umano, e
8. The container(s) of pork products belonging to this consignment has/have been sealed by the Veterinary Service and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.
Il(i) container(s) dei prodotti appartenenti a questa partita è/sono stato/i sigillato(i) dal Servizio Veterinario e ogni precauzione è stata presa al fine di evitare contaminazioni prima dell'esportazione.

¹ SFA – Singapore Food Agency

(1) "African Swine fever" cross b) or b1 / "Peste Suina Africana" barrare il paragrafo b) o b1

9. Retort processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilising process with sterilising value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.

I prodotti a base di carne trasformata in autoclave (ad es. carne in scatola) sono stati trattati termicamente (processo di sterilizzazione con valore di sterilizzazione non inferiore a Fo3) fino alla sterilità commerciale in contenitori ermeticamente chiusi e sono stabili a temperatura ambiente.

.....
(Signature of Official Veterinarian)
(Firma del Veterinario Ufficiale)

Officia Stamp/Seal
Timbro Ufficiale/Sigillo

.....
(Name in block letters)
(Nome in lettere maiuscole)

.....
(Date)
(Data)