



#### IV. Подтверждение / Attestation

Нижеподписавшийся официальный инспектор подтверждает, что:

- 1) Живая рыба регулярно исследуется паразитологическими, бактериологическими и вирусологическими методами, применяемыми в Фарерские острова
- 2) Африканская чума свиней никогда не регистрировалась в на Фарерских островах.
- 3) Эта партия товара отвечает всем требованиям, предусмотренным в официальных фарерских инструкциях, связанных с качеством рыбы и рыбопродуктов, признана пригодной для употребления в пищу.
- 4) Рыба и рыбопродукты, которые сопровождаются этим сертификатом, происходят из официально утверждённых предприятий.
- 5) Свежемороженная рыба не дефростировалась в период хранения, имеет температуру в толще не выше, чем минус 18 градусов Цельсия, не содержит средств консервирования, не осеменена микроорганизмами, возбуждающими бактериальные инфекции, и паразитами по видам и в количестве, которые являются недопустимыми по нормам для продуктов питания, не обрабатывалась красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами. Нематоды рода Anisakidae и другие гельминты обезврежены замораживанием до температуры в толще мышцы не превышающей -20 °C на протяжении не менее 24 часов.
- 6) Материал для упаковки используется впервые и удовлетворяет необходимым санитарно - гигиеническим требованиям.
- 7) Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми на Фарерских островах правилами.

The undersigned official inspector hereby certifies that:

- 1) Live fish is tested regularly parasitologically, bacteriologically and virulologically by methods applicable in the Faroe Islands
- 2) African swine fever and foot and mouth disease has never been recorded in the Faroe Islands.
- 3) This consignment has been found to meet in every respect the requirements stipulated under the official Faroese Quality Regulations relating to Fish and Fishery Products, with regard to sound and wholesome fish, fit for human consumption.
- 4) Fish and fishery products covered by this certificate originate from officially approved establishments.
- 5) Frozen fish was not defrosted during storage, has the temperature in the muscle thickness not higher than -18°C, does not contain means of preserving, is not contaminated by microorganisms causing bacteriological infections and parasites of species or in numbers which cannot be accepted in foodstuffs, was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays. Nematodes of the family Anisakidae and other parasites have been inactivated by the way of freezing to a temperature in the muscle thickness not higher than -20 °C for at least 24 hours.
- 6) Packing material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienical requirements.
- 7) Means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the Faroe Islands.

Составлено в / Done at:

**Tórshavn**  
Место / place

на / on .....  
Число / date

Печать / Stamp<sup>1</sup>

.....  
Подпись официального инспектора  
Signature of official inspector

.....  
Фамилия и имя - прописные буквы  
Name in capitals, capacity and qualifications

<sup>1</sup> Подпись и печать должны быть другого цвета, чем текст Сертификата / The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing