

	РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ www.bfsa.egov.bg	REPUBLIC OF BULGARIA MINISTRY OF AGRICULTURE AND FOOD BULGARIAN FOOD SAFETY AGENCY www.bfsa.egov.bg

Health certificate for Export of Table eggs and Egg Products from Bulgaria to the Republic of Iraq		Здравен сертификат за износ на яйца за консумация и яйчни продукти от България за Република Ирак						
I.1. Consignor (Exporter)/ Изпращач (износител) Name/Име Address/Адрес		I.2. Certificate reference number/Референтен номер на сертификата Place of issue/Място на издаване Date of Issue/Дата на издаване						
I.4. Consignee (importer)/Получател (вносител) Name/Име Address/Адрес		I.3. Competent/Certifying Authority/Компетентен/сертифициращ орган Address/Адрес						
		I.5. Country of origin/Страна на произхода	ISO code (optional) /ISO код (незадължително)					
		I.6. Country of destination/Държава - дестинация	ISO code (optional) /ISO код (незадължително)					
I.7. Producer/Производител Name/Име Address/Адрес		I.8. Packing Est. (if applicable)/Пакетиращо предприятие (ако е приложимо) Name/Име Address/Адрес						
I.9. Border of Entry/Country of Destination/Входящ граничен пункт/Държава-дестинация		I.10. Border of Loading/Country of Dispatch/ Граничен пункт на товарене/Държава-изпращач						
I.11. Means of transport/conveyance/Транспортно средство By Air/Въздушен транспорт <input type="checkbox"/> By Sea/Морски <input type="checkbox"/> By Road/Сухоземен <input type="checkbox"/>		I.12. Conveyance Identification №/транспортно средство №						
		I.13. Temperature of Food product/Температура на хранителния продукт Ambient/Стайна температура Chilled/Охладени Frozen /Замразени						
I.14. Commodities certified for/ Продукти със сертификат за: Other/Друго <input type="checkbox"/> After Further Process/За допълнителна преработка <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly /За директна човешка консумация <input type="checkbox"/>								
I.15. Identification of the Food Products/Идентификация на хранителните продукти								
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment type (optional)	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
Наименование и описание на храната	Код по HS	Вид обработка (незадължително)	Търговско наименование	Дата на производство	Срок на годност	Брой опаковки	Партиден №	Общо тегло
Health Attestation/Здравно удостоверение I. General Attestation/Общо удостоверяване								
1.The eggs/egg products are safe and fit for human consumption.					1. Яйцата/яйчните продукти са безопасни и годни за човешка			

	консумация.																																																																																								
2. The eggs/egg products were obtained/handled at an approved by the competent authority establishment that has been subjected to inspections by the competent authority in the country of origin and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.	2. Яйцата/яйчните продукти са добити/обработени в одобрено от компетентния орган предприятие, което е обект на проверка, осъществени от компетентния орган в страната на произход и прилагащо система за управление на безопасността на храните, основана на принципите на HACCP или еквивалентна система.																																																																																								
3. The eggs are obtained from facilities where at least for the past 30 days prior to the collection of eggs there have been no registered cases of Newcastle disease, neither Salmonella positive results	3. Яйцата са добити от обекти, в които поне през последните 30 дни преди събирането на яйцата, не е имало случаи на Нюкясълска болест, нито позитивни резултати за Salmonella																																																																																								
II. Additional Health Attestation	II. Допълнително здравно удостоверяване																																																																																								
1. The eggs for human consumption were produced and packed in a country, zone or compartment free from highly pathogenic avian influenza; 2. The eggs for human consumption were transported in new or appropriately sanitised packaging materials and containers. (¹) 3. The egg products are derived from eggs which meet the requirements under point 1 and 2 above (Article 10.4.15 of Terrestrial Animal Health Code); or <ul style="list-style-type: none"> the egg products have been processed to ensure the inactivation of highly pathogenic avian influenza viruses, in accordance with Article 10.4.23 of Terrestrial Animal Health Code; (¹) <p style="text-align: center;">AND</p> <ul style="list-style-type: none"> the necessary precautions were taken to avoid contact of the egg products with any source of highly pathogenic avian influenza viruses. 	1. Яйцата за човешка консумация са произведени и пакетирани в държава, област или компартамент, в която не е имало случаи на високопатогенна инфлуенца по птиците. 2. Яйцата за човешка консумация се транспортират в нови или подходящо почистени опаковки и контейнери. (¹) 3. Яйчните продукти са получени от яйца, които отговарят на изискванията в т. 1 и 2 по-горе (член 10.4.15 от Кода за сухоземните животни на ОИЕ) или <ul style="list-style-type: none"> яйчните продукти са преработени, така че да се гарантира инактивиране на вируса на високопатогенната инфлуенца по птиците, в съответствие на чл. 10.4.23 от Кода за сухоземните животни на ОИЕ (¹) <p style="text-align: center;">И</p> <ul style="list-style-type: none"> взети са предпазни мерки, за да се избегне контакт на яйчните продукти с какъвто и да било източник на вируса на високопатогенната инфлуенца по птиците 																																																																																								
4. The heat-treated table eggs and its products described above have been treated by one of the following methods: according to Article 10.4.23 of Terrestrial Animal Health Code of OIE:	4. Термично преработените яйца и продуктите от тях, описани по-горе са обработени по един от следните методи: съгласно Член 10.4.23 от Кода за сухоземните животни на ОИЕ:																																																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Product</th> <th>Core temperature (°C)</th> <th>Time</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>Whole egg</td> <td>60</td> <td>188 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Whole egg blends</td> <td>60</td> <td>188 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Whole egg blends</td> <td>61.1</td> <td>94 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Liquid egg white</td> <td>55.6</td> <td>870 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Liquid egg white</td> <td>56.7</td> <td>232 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Plain or pure egg yolk</td> <td>60</td> <td>288 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>10% salted yolk</td> <td>62.2</td> <td>138 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Dried egg white</td> <td>67</td> <td>20 hours</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Dried egg white</td> <td>54.4</td> <td>50.4 hours</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Dried egg white</td> <td>51.7</td> <td>73.2 hours</td> </tr> </tbody> </table>		Product	Core temperature (°C)	Time	X	Whole egg	60	188 seconds	<input type="checkbox"/>	Whole egg blends	60	188 seconds	<input type="checkbox"/>	Whole egg blends	61.1	94 seconds	<input type="checkbox"/>	Liquid egg white	55.6	870 seconds	<input type="checkbox"/>	Liquid egg white	56.7	232 seconds	<input type="checkbox"/>	Plain or pure egg yolk	60	288 seconds	<input type="checkbox"/>	10% salted yolk	62.2	138 seconds	<input type="checkbox"/>	Dried egg white	67	20 hours	<input type="checkbox"/>	Dried egg white	54.4	50.4 hours	<input type="checkbox"/>	Dried egg white	51.7	73.2 hours	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Продукт</th> <th>Температура в сърцевината (°C)</th> <th>Време</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>Цяло яйце</td> <td>60</td> <td>188 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Цели яйчни смеси</td> <td>60</td> <td>188 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Цели яйчни смеси</td> <td>61.1</td> <td>94 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Течен яйчен белтък</td> <td>55.6</td> <td>870 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Течен яйчен белтък</td> <td>56.7</td> <td>232 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Обикновен или чист яйчен жълтък</td> <td>60</td> <td>288 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>10% осолен жълтък</td> <td>62.2</td> <td>138 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Сух яйчен белтък</td> <td>67</td> <td>20 часа</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Сух яйчен белтък</td> <td>54.4</td> <td>50.4 часа</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Сух яйчен белтък</td> <td>51.7</td> <td>73.2 часа</td> </tr> </tbody> </table>		Продукт	Температура в сърцевината (°C)	Време	X	Цяло яйце	60	188 секунди	<input type="checkbox"/>	Цели яйчни смеси	60	188 секунди	<input type="checkbox"/>	Цели яйчни смеси	61.1	94 секунди	<input type="checkbox"/>	Течен яйчен белтък	55.6	870 секунди	<input type="checkbox"/>	Течен яйчен белтък	56.7	232 секунди	<input type="checkbox"/>	Обикновен или чист яйчен жълтък	60	288 секунди	<input type="checkbox"/>	10% осолен жълтък	62.2	138 секунди	<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	67	20 часа	<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	54.4	50.4 часа	<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	51.7	73.2 часа
	Product	Core temperature (°C)	Time																																																																																						
X	Whole egg	60	188 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Whole egg blends	60	188 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Whole egg blends	61.1	94 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Liquid egg white	55.6	870 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Liquid egg white	56.7	232 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Plain or pure egg yolk	60	288 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	10% salted yolk	62.2	138 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Dried egg white	67	20 hours																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Dried egg white	54.4	50.4 hours																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Dried egg white	51.7	73.2 hours																																																																																						
	Продукт	Температура в сърцевината (°C)	Време																																																																																						
X	Цяло яйце	60	188 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Цели яйчни смеси	60	188 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Цели яйчни смеси	61.1	94 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Течен яйчен белтък	55.6	870 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Течен яйчен белтък	56.7	232 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Обикновен или чист яйчен жълтък	60	288 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	10% осолен жълтък	62.2	138 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	67	20 часа																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	54.4	50.4 часа																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	51.7	73.2 часа																																																																																						
Official veterinarian Name (in capital letters) Qualification and title Date Signature Stamp	Официален ветеринарен лекар Име (с главни букви) Квалификация и длъжност Дата Подпис Печат																																																																																								

(¹) Delete as appropriate/Излишното се зачертава