

МІНІСТЭРСТВА СЕЛЬСКОЙ  
ГАСПАДАРКІ І ХАРЧАВАННЯ  
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО  
ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ДЕПАРТАМЕНТ  
ВЕТЭРЫНАРНАГА І  
ХАРЧОВАГА  
НАГЛЯДУ

вул. Кірава, 15, 220030, г. Мінск  
Тэл./факс (017)327-10-72, тэл. (017)327-27-78

ДЕПАРТАМЕНТ  
ВЕТЕРИНАРНОГО И  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО  
НАДЗОРА

ул. Кирова, 15, 220030, г. Минск  
Тел./факс (017)327-10-72, тел. (017)327-27-78

15.11.2015 № 02/3339  
На № \_\_\_\_\_ ад \_\_\_\_\_

Республиканские организации  
по списку

## УКАЗАНИЕ

Департамент ветеринарного и продовольственного надзора Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, в дополнение к указанию от 14.01.2015 № 02/77 сообщает, что по информации Международного эпизоотического бюро (МЭБ) от 22.11.2015 года, на территории Израиля (Северный округ) зарегистрирован новый случай заболевания восприимчивых видов животных ящуром.

В связи с изложенным, Департамент ветеринарного и продовольственного надзора Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь дополнительно информирует о необходимости принятия мер по недопущению ввоза на территорию Республики Беларусь из Израиля восприимчивых к ящуре животных, мяса, мясопродуктов и другого сырья полученного от убоя животных восприимчивых к ящуре, кожевенного, рогакопытного, кишечного, овчинно-мехового и мерлушкового сырья, шерсти, козьего пуха, спермы быков, баранов, хряков, козлов – производителей, эмбрионов крупного рогатого скота, молока и молочных продуктов, полученного от крупного и мелкого рогатого скота, мяса диких жвачных, диких непарнокопытных и мелких нежвачных парнокопытных, охотничьих трофеев, полученных от восприимчивых видов животных, кормов и кормовых добавок для животных растительного и животного происхождения, бывшего в употреблении оборудования для содержания, убоя и разделки животных восприимчивых к ящуре.

Указанные ограничения также распространяются на ввоз кормовых добавок для кошек и собак, а также готовых кормов для кошек и собак не прошедших термическую обработку (температура не ниже плюс 70 градусов Цельсия, время не менее 20 минут) и изготовленных из сырья, происходящего из Израиля.

Настоящую информацию довести до заинтересованных.

Заместитель директора

И.И.Смильгинь