



DUPLIKAT/DUPLICATE

RZECZPOSPOLITA POLSKA
INSPEKCJA WETERYNARYJNA
THE REPUBLIC OF POLAND
VETERINARY INSPECTION

ŚWIADECTWO ZDROWIA
dla sterylizowanych produktów mięsnych
przeznaczonych do wysyłki z Polski do Republiki Korei

HEALTH CERTIFICATE
for sterilised meat products to be exported from Poland to the Republic of Korea

I. IDENTYFIKACJA PRODUKTÓW / IDENTIFICATION OF PRODUCTS

1.1. Informacje ogólne / General information

Numer certyfikatu
Certificate No.

Nazwa i adres wysyłającego
Name and address of consignor

Nazwa i adres odbiorcy
Name and address of consignee

Port/lotnisko wysyłki
Departure port/air port

Port/lotnisko wjazdowe
Entry port/airport

Nazwa statku lub numer lotu
Name of Vessel or Flight number

1.2 Informacje o produkcie/ Product information

Miejsce pochodzenia produktu (kraj producenta).....
Origin of product (Producer country)

Nazwa produktu
Name of product

Rodzaj opakowania
Type of packaging

Liczba opakowań.....
Number packages

Waga netto.....
Net weight

Nazwa(y), adres(y) i weterynaryjny(e) nr(y) identyfikacyjny(e) uprawnionego(ych) zakładu(ów) przetwórstwa / Name(s), address(es) and veterinary approval number(s) of the approved processing plant(s):

.....
.....
Data produkcji lub przetworzenia

Date of production or processing

Numer kontenera

Container No:

Okres przydatności do spożycia

Shelf life

II. RODZAJ OBRÓBKI TERMICZNEJ */ TYPE OF HEAT TREATMENT*

Zaznaczyć właściwe (√) / Tick(√) to applicable box

Sterylizacja termiczna poprzez podgrzewanie produktu do temperatury jego rdzenia wynoszącej 120°C przez 4 minuty lub inna równoważna metoda. / Heat-sterilized by exposing the product's central internal portion to 120°C for 4 minutes or other equivalent method.

Inna metoda: ____°C ____ sekund (minut) / Others : ____°C ____seconds(minutes)

* Przetworzone produkty mięsne pochodzące od przeżuwaczy powinny spełniać następujące wymagania dotyczące sterylizacji parą wodną: 121°C przez 15~20 minut, 115°C przez 35minut lub równoważna metoda obróbki termicznej. / Processed meat products derived from ruminant animals should satisfy moist heat treatment requirements: 121°C for 15~20 minutes, 115°C for 35 minutes or equivalent heat treatment method.

III. DEKLARACJA ZDROWOTNOŚCI / HEALTH DECLARATION

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że: / I, the undersigned, official veterinarian, certify that:

1. Ubój, produkcja, przetwarzanie, pakowanie, dystrybucja, przenoszenie i przechowywanie eksportowanych produktów pochodzenia zwierzęcego zostały przeprowadzone zgodnie z przepisami higienicznymi dotyczącymi produktów pochodzenia zwierzęcego, a produkty te zostały załadowane i wysłane do Republiki Korei w sposób zapobiegający ponownemu zanieczyszczeniu. / Slaughtering, manufacture, processing, packing, distribution, handling and storage of the exported products of animal origin have been performed in compliance with sanitary regulations on products of animal origin and these products have been handled and shipped to the Republic of Korea in a manner avoiding re-contamination.

2. Eksportowane produkty pochodzenia zwierzęcego zostały wyprodukowane z surowców pochodzących od zdrowych zwierząt, będących przedmiotem regularnych kontroli urzędowych przeprowadzanych przez państwowe służby weterynaryjne i nadają się do spożycia przez ludzi. / Exported products of animal origin were manufactured with raw materials deriving from healthy animals, subject to regular official controls carried out by the state/government veterinary services, and are fit for human consumption.

Sporządzono w: / Done at:

Data / Date:

.....
Tytuł, podpis i nazwisko urzędowego lekarza weterynarii / Title, signature and name of the official veterinarian

.....
Nazwa właściwego organu lub jednostki certyfikującej / Name of competent authority or certification body



