EUROPEAN UNION

Export Health Certificate

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor
Name
Address
Country ISO Code

I.2. IMSOC Reference
Specimen not to be used for exports from EU
I.2.a. Local Reference

I.5. Consignee
Name
Address
Country ISO Code

I.3. Central competent authority

I.4. Local competent authority

I.7. Country of origin ISO Code

I.9. Country of destination ISO Code

I.8. Region of origin Code

~~I.10. Region of destination~~

I.11. Place of Dispatch
Name
Address
Approval Number
Country ISO Code

I.12. Place of destination
Name
Address
Approval Number
Country ISO Code

I.13. Place of Loading
Name
Address
Approval Number
Country ISO Code

I.14. Date and time of departure

I.15. Means of Transport

Mode	International transport document	Identification

I.16 Entry Point

I.18. Transport conditions
Chilled ☐ Controlled temperature ☐ Frozen ☐ Ambient ☐

I.17. Accompanying documents
Document Type
Accompanying document reference
Date of Issue
Country
Place of issue

I.19. Container Number / Seal Number

I.20. Certified as
Technical use ☐ Other ☐ Animal Feedingstuff ☐ Human consumption ☐

I.21. For transit through a third country ☐
Country ISO Code
EU Exit Authority BCP code
EU Entry Authority BCP code

I.22. For transit through Member State(s) ☐
Country ISO Code

I.23. Total number of packages	I.25. Total net weight	I.25. Total gross weight

I.28. Description of consignment

1. 04 DAIRY PRODUCE; BIRDS' EGGS; NATURAL HONEY; EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED

0401 Milk and cream, not concentrated nor containing added sugar or other sweetening matter

040120 Of a fat content, by weight, exceeding 1 % but not exceeding 6 %

#1.	Commodity	Cold store	Manufacturing plant	Net weight	Package count
Species		Date of production range	Expiration Date	Product Description	

SPECIMEN

Part II: Certification

II. Health information

Part II: Health Declaration

I (the undersigned certifying officer) hereby certify that to the best of my knowledge and belief:

1. Milk collection, manufacture, processing, packing, distribution, handling and storage of the exported dairy products have been performed in sanitary manner and these products have been handled and shipped to the Republic of Korea in a manner avoiding re-contamination.

2. The exported dairy products were manufactured with raw materials that are derived from animals found to be in a good general state of health, subject to official controls that ensure that only healthy animals are used for milk production and the animals were clinically healthy at the time the milk was obtained. The raw milk used in the manufacture of such products was periodically controlled and examined by the official controls of the country of origin.'

3. In accordance with EU requirements, the exported dairy products were produced in such a way that prevents contamination by chemical residues (antimicrobial agents, agricultural chemicals, hormones, heavy metals and radioactive materials) and pathogenic microorganisms (Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, Enterohemorrhagic Escherichia coli and others) that may cause public health risks.

4. Containers or packaging materials for the exported dairy products are hygienically sound and made of materials that are clean and harmless to humans.

5. The exported dairy products are suitably labelled to show the product name, manufacturer and date of manufacture or best-before-date.

6. The manufacturing establishment/processing plant complies with the following requirements:

a. The establishment is approved or registered and controlled by the competent authorities and in accordance with European Union regulations and is also registered with the Korean government.

b. The establishment has a food safety control program, such as HACCP and GMP and maintains the relevant records for a sufficient period of time beyond the shelf life of the product for traceability purposes, for the regular revision of the procedures by the food business operator and to allow the competent authority to audit the HACCP-based procedures.

c. The water used in processing and treatment of the exported dairy product(s) is suitable for human consumption.

d. The establishment has a document which describes recall procedures and methods and the exported products can be traceable from production to final sale in accordance with EU legislation.

7. Type of Heat Treatment: Tick(□) to applicable box.

☐ LTLT : 63-65□ for 30minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment

☐ LTLT : 65-68□ for 30minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment (only to milk creams)

☐ LTLT : 68.5□ for 30minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment (only to ice creams and ice cream mix)

☐ HTST : 72-75□ for 15-20 seconds or equivalent heat treatment

☐ HTST : 74-76□ for 15-20 seconds or equivalent heat treatment (only to milk creams)

☐ UHT : 130-150□ for 0.5-5 seconds or equivalent heat treatment

☐ Other : 2□ or higher for cured cheese aged over 60 days or □ for seconds (minutes)

Countries not recognized as a FMD free country by WOAH :

☐ HTST (□ seconds) or

☐ UHT (□ seconds)

☐ and if pH of raw milk is 7.0 or higher, 2 times of HTST

Remarks:

Certifying Officer	
Name (in capital letters)	Qualification and title
Date	Signature
Stamp	

SPECIMEN

EVROPSKÁ UNIE

Export Health Certificate

Část I

I.1. Odesílatel
Název
Adresa
Země Kód ISO

I.2. Referenční číslo IMSOC
Specimen not to be used for exports from EU
I.2.a. Local Reference

I.5. Příjemce
Název
Adresa
Země Kód ISO

I.3. Ústřední příslušný orgán

I.4. Local competent authority

I.7. Země původu Kód ISO

I.9. Country of destination Kód ISO

I.8. Region of origin Kód

~~I.10. Region určení~~

I.11. Place of Dispatch
Název
Adresa
Číslo schválení
Země Kód ISO

I.12. Místo určení
Název
Adresa
Číslo schválení
Země Kód ISO

I.13. Místo nakládky
Název
Adresa
Číslo schválení
Země Kód ISO

I.14. Date and time of departure

I.15. Dopravní prostředky

Typ	Doklad	Identifikace

I.16 Entry Point

I.18. Transport conditions
Chlazený ☐ Controlled temperature ☐ Zmrazené ☐ Okolní ☐

I.17. Průvodní doklady
druh dokladu
Číslo jednací průvodního dokladu
datum vydání
Země
místo vydání

I.19. Číslo kontejneru/číslo plomby

I.20. Certified as
Technické použití ☐ Jiné ☐ Krmivo pro zvířata ☐ Lidská spotřeba ☐

I.21. For transit through a third country ☐
Země Kód ISO
EU Exit Authority BCP code
EU Entry Authority BCP code

I.22. For transit through Member State(s) ☐
Země Kód ISO

I.23. Celkový počet balení	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost

I.28. Description of consignment

1. 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0401 Mléko a smetana, nezahuštěné, neobsahující přidaný cukr ani jiná sladidla

040120 (cs) Of a fat content, by weight, exceeding 1 % but not exceeding 6 %

#1.	Komodita	Chladírenské zařízení	Výrobní zařízení	Čistá hmotnost	Počet balení
Druh		Date of production range	Expiration Date	Product Description	

SPECIMEN

Part II: Certification

II. Informace týkající se zdraví		

Část II: Osvědčení o zdravotní nezávadnosti

Já (níže podepsaný osvědčující úředník) potvrzuji, že podle mého nejlepšího vědomí a svědomí:

1. Odběr mléka, výroba, zpracování, balení, distribuce a skladování vyvážených mléčných výrobků a manipulace s nimi probíhaly hygienickým způsobem a s těmito výrobky bylo nakládáno a byly odeslány do Korejské republiky tak, aby se zabránilo opětovné kontaminaci.

2. Vyvážené mléčné výrobky byly vyrobeny ze surovin získaných ze zvířat, u nichž bylo zjištěno, že jsou v dobrém celkovém zdravotním stavu, byla podrobena úředním kontrolám, které zajišťují, že se k produkci mléka používají pouze zdravá zvířata, a zvířata byla v době odběru mléka klinicky zdravá. Syrové mléko použité při výrobě těchto výrobků bylo pravidelně kontrolováno a testováno úředními kontrolami země původu.

3. V souladu s požadavky EU byly vyvážené mléčné výrobky vyrobeny tak, aby se zabránilo kontaminaci chemickými rezidui (antimikrobiálními látkami, zemědělskými chemikáliemi, hormony, těžkými kovy a radioaktivními materiály) a patogenními mikroorganismy (Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, enterohemoragická Escherichia coli a jiné), které mohou způsobit rizika pro veřejné zdraví.

4. Nádoby nebo obalové materiály pro vyvážené mléčné výrobky jsou z hygienického hlediska v pořádku a jsou vyrobeny z materiálů čistých a neškodných pro člověka.

5. Vyvážené mléčné výrobky jsou vhodně označeny tak, že je uveden název výrobku, výrobce a datum výroby nebo datum minimální trvanlivosti.

6. Výrobní zařízení / zpracovatelský závod splňuje tyto požadavky:

a. Zařízení je schváleno nebo registrováno a kontrolováno příslušnými orgány a v souladu s předpisy Evropské unie a je rovněž registrováno u korejské vlády.

b. Zařízení má zaveden program kontroly bezpečnosti potravin, jako je HACCP a SVP, a vede příslušné záznamy dostatečně dlouhou dobu po skončení doby skladovatelnosti výrobku pro účely sledovatelnosti, aby provozovatel potravinářského podniku mohl pravidelně revidovat postupy a příslušný orgán mohl provést audit postupů založených na zásadách HACCP.

c. Voda použitá při zpracování a ošetření vyváženého mléčného výrobku (vyvážených mléčných výrobků) je vhodná k lidské spotřebě.

d. Zařízení má vytvořen dokument popisující postupy a metody stažení z oběhu a vyvážené výrobky lze vysledovat od výroby až po konečný prodej v souladu s právními předpisy EU.

7. Typ tepelného ošetření: Zaškrtněte (□) příslušnou kolonku.

☐ LTLT: 63-65 □ po dobu 30 minut (1 800 sekund) nebo rovnocenné tepelné ošetření

☐ LTLT: 65-68 □ po dobu 30 minut (1 800 sekund) nebo rovnocenné tepelné ošetření (pouze u smetany)

☐ LTLT: 68,5 □ po dobu 30 minut (1 800 sekund) nebo rovnocenné tepelné ošetření (pouze u zmrzliny a směsi pro přípravu zmrzliny)

☐ HTST: 72-75 □ po dobu 15–20 sekund nebo rovnocenné tepelné ošetření

☐ HTST: 74-76 □ po dobu 15–20 sekund nebo rovnocenné tepelné ošetření (pouze u smetany)

☐ UHT: 130-150 □ po dobu 0,5–5 sekund nebo rovnocenné tepelné ošetření

☐ Jiné: 2 □ nebo vyšší u uleželého sýra zrajícího více než 60 dnů nebo □ po dobu sekund (minut)

Země, které organizace WOAH neuznala za země prosté slintavky a kulhavky:

☐ HTST (□ sekund) nebo

☐ UHT (□ sekund)

☐ a pokud je pH syrového mléka 7,0 nebo vyšší, dvojnásobek HTST

Poznámky:

Certifikující úředník	
Name (in capital letters)	Qualification and title
Datum	Podpis
Razítko	

SPECIMEN