



RZECZPOSPOLITA POLSKA  
INSPEKCJA WETERYNARYJNA  
THE REPUBLIC OF POLAND  
VETERINARY INSPECTION

ŚWIADECTWO ZDROWIA  
dla produktów mlecznych przeznaczonych do wysyłki z Polski do Republiki Korei

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

**IDENTYFIKACJA PRODUKTÓW / IDENTIFICATION OF PRODUCTS**

**1.1. Informacje ogólne / General information**

Numer świadectwa .....  
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

Temperatura produktu                      **Otoczenia**                                            **Schłodzony**                                            **Zamrożony**                        
Temperature of product                      Room temperature                      Chilled                      Frozen

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 OBRÓBKII TERMICZNEJ / TYPE OF HEAT TREATMENT

Eksportowane produkty zostały wyprodukowane z mleka, które zostało poddane jednemu z poniższych procesów [zaznaczyć właściwe (✓)]: / Exported products have been produced from milk, which have undergone one of the following processes [Tick(✓) to applicable box]:

- LTLT: 63~65°C przez 30 minut (1800 sekund) lub równoważna metoda obróbki termicznej/ LTLT : 63 ~65°C for 30 minutes (1,800 seconds) or equivalent heat treatment
- LTLT: 65~68°C przez 30 minut (1800 sekund) lub równoważna metoda obróbki termicznej (tylko w przypadku śmietany) / LTLT : 65 ~68°C for 30minutes (1,800seconds) or equivalent heat treatment (only to milk creams)
- LTLT: 68,5°C przez 30 minut (1800 sekund) lub równoważna metoda obróbki termicznej (tylko w przypadku lodów i mieszanek lodowych)/ LTLT : 68.5°C for 30minutes (1,800seconds) or equivalent heat treatment (only to ice creams and ice cream mix)
- HTST : 72~75°C przez 15-20 sekund lub równoważna metoda obróbki termicznej/ HTST : 72 ~75°C for 15-20 seconds or equivalent heat treatment
- HTST : 74~76°C przez 15-20 sekund lub równoważna metoda obróbki termicznej (tylko w przypadku śmietany) / HTST: 74 ~76°C for 15-20 seconds or equivalent heat treatment (only to milk creams)
- UHT : 130~150°C na 0,5-5 sekund lub równoważna metoda obróbki termicznej/ UHT : 130 ~150°C for 0.5-5 seconds or equivalent heat treatment
- Inne : 2°C lub więcej dla sera dojrzewającego przez ponad 60 dni lub \_\_\_\_°C przez \_\_\_\_ sekund(minut)/ Other : 2°C or higher for cured cheese cured over 60 days or \_\_\_\_°C for \_\_\_\_seconds(minutes):

Kraje nie uznane przez OIE za kraje wolne od pryszczycy / Countries not recognized as a FMD free country by OIE:

- HTST ( \_\_\_\_°C \_\_\_\_sekund)/ HTST ( \_\_\_\_°C \_\_\_\_seconds)  
lub/ or
- UHT ( \_\_\_\_°C \_\_\_\_sekund)/ UHT ( \_\_\_\_°C \_\_\_\_seconds)
- a jeśli pH surowego mleka wynosi 7,0 lub więcej, obróbka HTST zastosowana dwukrotnie/ and if pH of raw milk is 7.0 or higher, 2 times of HTST.

## III. DEKLARACJA ZDROWOTNOŚCI / HEALTH DECLARATION

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

1. Odbiór mleka oraz 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./ Collection of milk and 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

Pieczęć  
urzędowa  
Official  
stamp

**IV. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE PRODUKTÓW / DETAILS OF PRODUCTS**

| Lp. / No | Zakład przetwórstwa / Processing plant |              |                 | Nazwa produktu / Name of product | Data produkcji (przetworzenia) / Date of production (processing) | Okres przydatności do spożycia / Shelf life | Liczba opakowań / Number of packages | Waga netto / Net weight |
|----------|--|--------------|-----------------|----------------------------------|--|---|--------------------------------------|-------------------------|
|          | WNI / Est.                             | Nazwa / Name | Adres / Address |                                  |  |   |                                      |                         |
|          |  |              |                 |                                  |  |   |                                      |                         |
|          |  |              |                 |                                  |  |   |                                      |                         |
|          |  |              |                 |                                  |  |   |                                      |                         |
|          |  |              |                 |                                  |  |   |                                      |                         |
|          |  |              |                 |                                  |  |   |                                      |                         |
|          |  |              |                 |                                  |  |   |                                      |                         |
|          |  |              |                 |                                  |  |   |                                      |                         |
|          |  |              |                 |                                  |  |   |                                      |                         |
|          |  |              |                 |                                  |  |   |                                      |                         |
|          |  |              |                 |                                  |  |   |                                      |                         |