

**HELLENIC REPUBLIC/ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**

Health Certificate for Dairy Products exported to the Republic of Korea from Greece

Υγειονομικό Πιστοποιητικό για γαλακτοκομικά προϊόντα που πρόκειται να εξαχθούν προς τη Δημοκρατία της Κορέας από την Ελλάδα

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Part I: Details of consignment/ Μέρος I: Στοιχεία αποστολής** | I.1. Αποστολέας/Consignor  Όνομα/name  Διεύθυνση/Address  Χώρα/ Country Κωδικός ISO /ISO Code | | | | | | I.2. Αριθμός αναφοράς Πιστοποιητικού /Certificate Reference Number | | | | |
| I.5. Παραλήπτης/ Consignee  Όνομα / name  Διεύθυνση / address  Χώρα/ Country Κωδικός ISO/ ISO Code | | | | | | I.3. Κεντρική αρμόδια αρχή (ΚΑΑ)/ Central Competent Authority  MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD/  Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων | | | | |
| I.4. Τοπική Κτηνιατρική Υπηρεσία /Local competent authority | | | | |
| I.7. Χώρα προέλευσης/Country of origin Κωδικός ISO | | | | | | I.9.Χώρα προορισμού/Country of destination Κωδικός ISO | | | | |
|  | | | | | ISO Code |  | | | | ISO Code |
| I.8. Περιοχή προέλευσης/Region of origin Κωδικός/ Code | | | | | | ~~I.10. Region of destination/~~ | | | | |
| I.11. Τόπος Αποστολής /Place of Dispatch  Όνομα/ name  Διεύθυνση/ address  Αριθμός έγκρισης/ approval number  Χώρα/ Country Κωδικός ISO/ ISO Code | | | | | | I.12. Τόπος προορισμού/ Place of destination  Όνομα/ name  Διεύθυνση/ address  Αριθμός έγκρισης/ approval number  Χώρα/ Country Κωδικός ISO/ ISO Code | | | | |
| I.13. Τόπος φόρτωσης/ Place of loading  Όνομα/ name  Διεύθυνση/ address  Αριθμός έγκρισης/ approval number  Χώρα/ Country Κωδικός ISO/ ISO Code | | | | | | I.14. Ημερομηνία και ώρα αναχώρησης/Date and time of departure | | | | |
| I.15. Μέσο μεταφοράς/ Mean of transportation | | | | | | I.16 Σημείο Εισόδου/Entry Point | | | | |
|  | Τρόπος / Mode | Διεθνές έγγραφο μετακίνησης /International transport document | | Ταυτοποίηση/ Identification | | |
|  |  | |  | | |
|  |  | |  | | |
|  |  | |  | | |
|  |  | |  | | |
| I.18. Συνθήκες Μεταφοράς/Transport conditions  Κατεψυγμένα/Frozen ☐ Ψύξη/Chilled ☐  Θερμοκρασία Περιβάλλοντος/ Ambient ☐  Ελεγχόμενη Θερμοκρασία /Controlled Temperature ☐ | | | | | | I.17. Συνοδευτικά έγγραφα/ Accompanying Documents  Είδος εγγράφου/ Document Type  Αριθμός αναφοράς εμπορικού εγγράφου/ Accompanying document reference  Ημερομηνία έκδοσης/ Date of issue  Χώρα/ Country    Τόπος έκδοσης/ Place of issue | | | | |
| I.19. Εμπορευματοκιβώτιο αριθ./Container Number Σφραγίδα αριθ. /Seal Number | | | | | | | | | | |
| I.20. Πιστοποιείται για / Certified as  Ζωοτροφή/ Animal Feeding stuff ☐ Τεχνική Χρήση/ Technical use ☐ Κατανάλωση από τον άνθρωπο/ Human consumption ☐ Άλλο/ Other ☐ | | | | | | | | | | |
| I.21. Για διαμετακόμιση μέσω τρίτης χώρας /For transit through a third country/ ☐  Χώρα/Country ………………. Κωδικός ISO/ISO Code  Αρχή εξόδου από EE /EU Exit Authority………………………………..BCP Code    Αρχή εισόδου στην EE /EU Entry Authority…………………….BCP code | | | | | | I.22. Για διέλευση μέσω κρατών μελών/  For transit through Member State(s) ☐  Χώρα /Country Κωδικός ISO/ISO Code | | | | |
| I.23. Συνολικός αριθμός πακέτων /Total Number  of packages | | | | I.25. Συνολικό καθαρό βάρος/ Total Net weight | | | | I.25. Συνολικό μεικτό βάρος/ Total gross weight | | |
| I.28. Περιγραφή εμπορεύματος/Description of consignment  **1. 04** ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ/ MILK AND DAIRY PRODUCTS. BIRDS' EGGS. NATURAL HONEY. EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED  **0406** Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί / Cheeses and curds for cheese/ | | | | | | | | | | |
| Εμπόρευμα/Commodity | | Ψυκτική αποθήκη/Cold store | | | Μονάδα μεταποίησης / Manufacturing plant/ | | Καθαρό βάρος/Net weight | | Αριθμός πακέτων/Packaging count | |
|  | Είδος/species | | Ημερομηνία παραγωγής/  Date of production range | | | Ημερομηνία λήξης/Expiration date | | Περιγραφή προιόντος/Product Description | |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Part II: Certification /Μέρος II: Πιστοποίηση** | II. Υγειονομικές πληροφορίες/Health Information |  |  |
| **Μέρος ΙΙ: Δήλωση Υγείας Part II: Health Declaration**  I (the undersigned veterinary inspector) hereby certify that/Εγώ (ο υπογράφων ελεγκτής κτηνίατρος) βεβαιώνω ότι:  1. Milk collection, manufacture, processing, packing, distribution, handling and storage of the exported livestock products have been performed in compliance with sanitary regulations on livestock products and these products have been handled and shipped to the Republic of Korea in a manner avoiding re-contamination./ Η συλλογή γάλακτος, η παραγωγή, η επεξεργασία, η συσκευασία, η διανομή, ο χειρισμός και η αποθήκευση των εξαγόμενων ζωικών προϊόντων έχουν πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανονισμούς σχετικά με τα ζωικά προϊόντα και έχουν χειρισθεί και μεταφερθεί στη Δημοκρατία της Κορέας με τρόπο που έχει αποφευχθεί η επιμόλυνση τους.  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 in 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./ Τα εξαγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα παρασκευάζονταν με πρώτες ύλες που προέρχονται από ζώα που διαπιστώθηκε ότι είναι σε καλή γενική κατάσταση υγείας, υπό τους επίσημους ελέγχους που διασφαλίζουν ότι μόνο υγιή ζώα χρησιμοποιούνται για την παραγωγή γάλακτος και ότι τα ζώα ήταν κλινικά υγιή τη στιγμή της λήψης του γάλακτος. Το νωπό γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή τέτοιων προϊόντων ελέγχεται και εξετάζεται περιοδικά κατά τους επίσημους ελέγχους της χώρας προέλευσης.  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 risk./ Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ΕΕ, τα εξαγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα παρήχθησαν με τέτοιο τρόπο ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση από χημικά υπολείμματα (αντιμικροβιακοί παράγοντες, γεωργικές χημικές ουσίες, ορμόνες, βαρέα μέταλλα και ραδιενεργά υλικά) και παθογόνους μικροοργανισμούς (Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens), Listeria monocytogenes, Enterohemorrhagic Escherichia coli και άλλα) που μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία.  4. Containers or packaging materials for the exported dairy products are hygienically sound and made of materials that are clean and harmless to humans. / Οι περιέκτες ή τα υλικά συσκευασίας για τα εξαγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι υγειονομικά σε καλή κατάσταση και κατασκευασμένα από υλικά καθαρά και αβλαβή για τον άνθρωπο.  5. The exported dairy products are suitably labeled to show the product name, manufacturer and date of manufacture or best before date. / Τα εξαγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα έχουν κατάλληλα επισημανθεί ώστε να εμφανίζεται το όνομα του προϊόντος, ο παρασκευαστής και η ημερομηνία παρασκευής ή «ανάλωση κατά προτίμηση».  6. The manufacturing establishment/processing plant complies with the following requirements:/ Η εγκατάσταση παραγωγής/μονάδα επεξεργασίας συμμορφώνεται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:  a. The establishment is approved or registered and controlled by the competent authorities and in accordance with the European Union requirements and is also registered with the Korean government./ Η εγκατάσταση έχει εγκριθεί ή εγγραφεί και ελέγχεται από τις αρμόδιες αρχές και σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης και είναι επίσης εγγεγραμμένη στην κυβέρνηση της Κορέας.  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 allow the competent authority to audit the HACCP based procedures/ Η εγκατάσταση διαθέτει πρόγραμμα ελέγχου ασφάλειας τροφίμων, όπως HACCP και GMP και διατηρεί τα σχετικά αρχεία για επαρκή χρονική περίοδο πέρα από τη διάρκεια ζωής του προϊόντος για λόγους ιχνηλασιμότητας, για την τακτική αναθεώρηση των διαδικασιών από τον υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων και επιτρέπει στην αρμόδια αρχή να ελέγχει τις διαδικασίες που βασίζονται στο HACCP  c. The water used in processing and treatment of the exported dairy product(s) is suitable for human consumption/ Το νερό που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία και τον χειρισμό των εξαγόμενων γαλακτοκομικών προϊόντων είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση/  d. The establishment has a document which describes the recall procedures and methods and the exported products can be traceable from production to final sale in accordance with EU legislation./ Η εγκατάσταση διαθέτει έγγραφο που περιγράφει τις διαδικασίες και μεθόδους ανάκλησης και τα εξαγόμενα προϊόντα μπορούν να ιχνηλατηθούν από την παραγωγή έως την τελική πώληση σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ.  7. Type of heat treatment/ Τύπος θερμικής επεξεργασίας : Tick(√)to applicable box/ κάντε «τικ» στο κατάλληλο κουτί  □ LTLT : 63～65 °C for 30 minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment/  LTLT (63 - 65°C για 30 λεπτά) ή ισοδύναμη θερμική επεξεργασία  □ LTLT : 65～68°C for 30 minutes(1,800 seconds) or equivalent heat treatment (only to milk creams)/  LTLT (65～68°C για 30 λεπτά (1,800 δευτερόλεπτα) ή ισοδύναμη θερμική επεξεργασία (μόνο για κρέμες γάλακτος)  □ LTLT : 68.5°C for 30 minutes (1,800 seconds) or equivalent heat treatment (only to ice creams and ice cream mix)/  LTLT : 68.5°C for 30 λεπτά (1,800 δευτερόλεπτα) ή ισοδύναμη θερμική επεξεργασία (μόνο για παγωτά και μίγματα παγωτών)/  □ HTST : 72～75°C for 15-20 seconds or equivalent heat treatment/  HTST : 72～75°C for 15-20 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμη θερμική επεξεργασία  □ HTST : 74～76°C for 15-20 seconds or equivalent heat treatment (only to milk creams)/  HTST : 74～76°C για 15-20 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμη θερμική επεξεργασία (μόνο για κρέμες γάλακτος)  □ UHT : 130～150°C for 0.5-5 seconds or equivalent heat treatment  UHT : 130～150°C για 0.5-5 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμη θερμική επεξεργασία  □ Other : 2°C or higher for cured cheese aged over 60 days or \_\_\_\_°C for \_\_\_\_\_seconds (minutes)/  Άλλο : 2°C ή υψηλότερα για τυριά ωρίμανσης, με ωρίμανση πάνω από 60 ημέρες ή \_\_\_\_°C για \_\_\_\_\_ δευτερόλεπτα (λεπτά)  Countries not recognized as a FMD free country by WOAH/  Χώρες που δεν αναγνωρίζονται ελεύθερες από FMD από τον WOAH :  □ HTST (\_\_\_\_°C \_\_\_\_\_seconds) / HTST (\_\_\_\_°C \_\_\_\_\_δευτερόλεπτα) or/ ή  □ UHT (\_\_\_\_°C \_\_\_\_\_seconds)/ UHT (\_\_\_\_°C \_\_\_\_\_δευτερόλεπτα)  □ and if pH of raw milk is 7.0 or higher, 2times of HTST/  και αν το pH του νωπού γάλακτος είναι 7.0 ή μεγαλύτερο, δύο φορές HTST  Remarks/ Παρατηρήσεις:  Η υπογραφή και η σφραγίδα πρέπει να έχουν διαφορετικό χρώμα από αυτό του τυπωμένου πιστοποιητικού. Το πιστοποιητικό πρέπει να παρέχεται τουλάχιστον στην αγγλική γλώσσα | | |
|  | Certifying Officer/ Eπίσημος κτηνίατρος  Name (in capital letters)/ Όνομα (με κεφαλαία γράμματα) Qualification and title/ Ειδικότητα και Τίτλος  Date / Ημερομηνία Signature/ Υπογραφή  Seal/ Σφραγίδα | | |
|  | | |