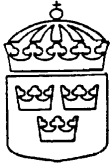


Nr/No



KONUNGARIKET SVERIGE

HÄLSOINTYG / HEALTH CERTIFICATE

för värmebehandlat kött/ köttprodukter av svin avsedda för export till Australien / for heat-treated porcine meat/meat products for export to Australia

Destinationsland / Country of destination Australien / Australia	Exportland / Exporting country Sverige / Sweden
Utfärdande myndighet / Issuing authority Livsmedelsverket / Swedish Food Agency	Referens (frivillig uppgift) / Reference (optional)

I. KÖTTPRODUKTERNAS IDENTITET / IDENTIFICATION OF THE MEAT PRODUCTS	
Varuslag / Description of goods	
Typ av förpackning / Nature of packaging	Antal kolli / Number of packages
Märkningsdetaljer / Details of labelling	Nettovikt / Net weight

II. KÖTTPRODUKTERNAS URSPRUNG / ORIGIN OF THE MEAT PRODUCTS	
Namn, adress och godkännandenummer på godkänt(godkända) slakteri(er) / Name, address and approval no(s) of approved slaughterhouse(s)	
Namn, adress och godkännandenummer på godkänd(a) styckningsanläggning(ar) / Name, address and approval no(s) of approved cuttingplant(s)	
Namn, adress och godkännandenummer på godkänt(godkända) kylhus / Name, address and approval no(s) of approved cold store(s)	

III. KÖTTPRODUKTERNAS DESTINATION / DESTINATION OF THE MEAT PRODUCTS	
Köttprodukterna sänds från (avsändningsort) / The meat products are to be sent from (place of dispatch)	Köttprodukterna sänds till (destinationsort) / The meat products are to be sent to (place of destination)
Containernummer / Container No.	Sigillnummer / Seal number
Typ av transportmedel och identifikation / Nature and identification of means of transport	
Avsändarens namn och adress / Name and address of consignor	Mottagarens namn och adress / Name and address of consignee

IV. INTYG

Jag, undertecknad officiell veterinär, intygar att:

1. Köttprodukterna kommer från svin som är uppfödda i Sverige sedan födseln och som har slaktats den _____ (datum).
2. Köttprodukterna kommer från svin som har genomgått veterinärbesiktning före och efter slakt under officiell veterinärkontroll och produkterna har bedömts tjänliga som människoföda.
3. Sverige är fritt från mul- och klövsjuka (utan vaccinering), afrikansk svinpest, klassisk svinpest, boskapspest, swine vesicular disease, Nipah virus och vesikulärt exantem.
4. Köttprodukterna kommer inte från huvud och hals⁽²⁾. Större perifera lymfknotor⁽³⁾ har avlägsnats och köttet har urbenats.
5. Anläggningen där svinen från vilka produkterna härrör har slaktats, anläggningen där produkterna har beretts och anläggningen där de har lagrats, har gällande godkännande från Livsmedelsverket i Sverige (anläggningen och dess hygieniska verksamhet är därmed godkänd av EU-kommissionen och DAFF).
6. Officiella representanter från Livsmedelsverket i Sverige har varit närvarande på anläggningarna under den tid då svin slaktats för export till Australien.
7. På anläggningarna som hanterar köttprodukterna har inget svinkött bearbetats eller beretts som inte är godkänt för export till Australien samtidigt som det svinkött som har beretts för export till Australien.
8. Köttprodukterna har bearbetats för export och packats den _____ (datum) och påsar, emballage eller förpackningar uppfyller kraven i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) 852/2004.
9. Slakteriets godkännandenummer samt godkännandenumret för den anläggning där köttprodukterna bearbetats framgår tydligt på produkterna, eller, om produkterna är emballerade eller förpackade, på förpackningen eller på emballaget med produkterna, på så sätt att siffrorna inte med lätthet kan tas bort utan att skada produkterna, emballaget eller förpackningen.
10. Anläggningen använder HACCP-baserade rutiner för att minimera risken för kontamination av köttprodukterna före export.
11. Köttprodukterna transporteras till Australien i en container som uppfyller kraven i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) 852/2004. Containern har försetts med sigill med följande nummer eller märkning _____. Containern innehåller endast köttprodukter som är tillåtna att tas in i Australien.
12. Svinköttet/köttprodukterna har upphettats till en lägsta kärntemperatur av 56°C under minst 60 minuter eller annan likvärdig upphettningsprocess enligt nedan:
 56°C under 60 minuter; eller
 57°C under 55 minuter; eller
 58°C under 50 minuter; eller
 59°C under 45 minuter; eller
 60°C under 40 minuter; eller
 61°C under 35 minuter; eller
 62°C under 30 minuter; eller
 63°C under 25 minuter; eller
 64°C under 22 minuter; eller
 65°C under 20 minuter; eller
 66°C under 17 minuter; eller
 67°C under 15 minuter; eller
 68°C under 13 minuter; eller
 69°C under 12 minuter; eller
 70°C under 11 minuter.
 Svinköttet/köttprodukterna har upphettats till en lägsta kärntemperatur av _____ °C under minst _____ minuter.
13. Anläggningarna som bereder värmebehandlat svinkött för export till Australien kontrolleras av Livsmedelsverket i Sverige.
14. Utrustningen för temperaturregistrering fungerade normalt vilket kontrollerades under upphettningsprocessen. Noteringar bekräftar att de tids-/temperaturparametrar som har angetts under punkt 12 har följts.
15. Köttprodukterna har skeppats till Australien i en ren container med intakt sigill vid exporttillfället.

Den officiella veterinärens underskrift⁽¹⁾ / Signature of official veterinarian⁽¹⁾ /

Tjänstestämpel⁽¹⁾ / Official stamp⁽¹⁾

IV. ATTESTATION

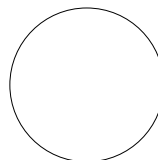
I, the undersigning Official Veterinarian, hereby certify the following:

1. The pigs from which the meat products were derived have been continuously resident in Sweden since birth and were slaughtered on _____ (date).
2. The pigs from which the meat products were derived passed ante- and post-mortem veterinary inspection under official veterinary supervision and the meat was considered to be fit for human consumption.
3. Sweden is free from foot and mouth disease (without vaccination), African swine fever, classical swine fever, rinderpest, swine vesicular disease, Nipah virus and vesicular exanthema.
4. The meat products have not been derived from the head or neck⁽²⁾. Major peripheral lymph⁽³⁾ nodes have been removed, and the meat has been deboned.
5. The establishment where the pigs from which the meat products were derived were slaughtered, the establishment where the products were prepared and the establishment where they were stored, all have current approval from the National Food Agency of Sweden (and therefore European Commission and DAFF) for their facilities and hygienic operation.
6. Officials of the National Food Agency of Sweden were present in plants at all times when pigs were being slaughtered for export to Australia.
7. The establishments where the meat products were prepared did not prepare or process pig meat not eligible for export to Australia while pig meat was being prepared for export to Australia.
8. The meat products have been prepared for export and packed on _____ (date), and the bags, wrappers or packing containers fulfil the requirements in Regulation (EC) 852/2004 of the European Parliament and of the Council.
9. The identification number of the slaughtering establishment and the establishment where the meat products were prepared is readily visible on the products, or, where the products are wrapped or packed, was marked on the package or wrapping containing the products, in such a way that the numbers cannot readily be removed without damaging the products, package or wrapping.
10. The establishment uses HACCP-based routines to minimize the risk of contamination of the meat products prior to export.
11. The meat products are transported to Australia in a packing container that fulfils the requirements laid down in Regulation (EC) 852/2004 of the European Parliament and of the Council. The container is sealed with a seal bearing the number or mark _____. The container contains only meat products eligible for entry into Australia.
12. The pig meat/meat product was heated to a minimum core temperature of 56°C for not less than 60 minutes or an equivalent heating process as specified below:
 - 56°C for 60 minutes; or
 - 57°C for 55 minutes; or
 - 58°C for 50 minutes; or
 - 59°C for 45 minutes; or
 - 60°C for 40 minutes; or
 - 61°C for 35 minutes; or
 - 62°C for 30 minutes; or
 - 63°C for 25 minutes; or
 - 64°C for 22 minutes; or
 - 65°C for 20 minutes; or
 - 66°C for 17 minutes; or
 - 67°C for 15 minutes; or
 - 68°C for 13 minutes; or
 - 69°C for 12 minutes; or
 - 70°C for 11 minutes.
 The pig meat/meat product was heated to a minimum core temperature of _____ °C for not less than _____ minutes.
13. Establishments processing cooked pig meat for export to Australia are under the supervision of Officials of the National Food Agency of Sweden.
14. The temperature recording equipment was checked during the cooking process and was found to be in good order. Records confirm that the time/temperature parameters specified in item 12 were met.
15. The meat-derived products are being shipped to Australia in a clean container, the seal of which was intact at the time of export.

Utfärdat i (ort) / Done at (place)

den (datum) / on (date)

Den officiella veterinärens underskrift⁽¹⁾ / Signature of official veterinarian⁽¹⁾



Tjänstestämpel⁽¹⁾ /
Official stamp⁽¹⁾

Namn med versaler samt tjänstetitel / Name in capital letters and capacity

⁽¹⁾ Underskrift och stämpel måste vara i annan färg än texten. / The signature and stamp must be of a different colour to that of the print.

⁽²⁾ Kött får ej komma från de delar av djuret som ligger framför fjärde halskotan. / Meat must not be derived cranial to the fourth cervical vertebrae.

⁽³⁾ Större perifera lymfknutor inkluderar popliteal, iliac, inguinal, axilar, ventral, mellersta och dorsal superficial cervical och sådana som finns i området runt huvud och hals. / Major peripheral lymph nodes include the popliteal, iliac, inguinal, axillary, ventral, middle and dorsal superficial cervical and those in the region of the head and neck.