

Osa I	I.1. Lähettäjä Nimi Osoite Maa _____ ISO-koodi _____		I.2. IMSOC-viite I.2.a. Local Reference	
	I.5. Vastaanottaja Nimi Osoite Maa _____ ISO-koodi _____		I.3. Toimivaltainen keskusviranomainen I.4. Local competent authority	
	I.7. Alkuperämaa _____ ISO-koodi _____		I.9. Country of destination _____ ISO-koodi _____	
	I.8. Region of origin _____ Koodi _____		I.10. Määränpäälue	
	I.11. Place of Dispatch Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa _____ ISO-koodi _____		I.12. Määräpaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa _____ ISO-koodi _____	
	I.13. Lastauspaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa _____ ISO-koodi _____		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Kuljetusväline Tyyppi _____ Asiakirja _____ Tunnistetiedot _____		I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Jäähdytetty <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Jäädetytetty <input type="checkbox"/> Ympäristö <input type="checkbox"/>		I.17. Mukana seuraavat asiakirjat Document Type Kaupallisten asiakirjojen viitenumerot Myöntämispäivä Maa Myöntämispaikka	
	I.19. Kontin nro / sinetin nro			
	I.20. Certified as Ihmisravinnoksi <input type="checkbox"/>			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-koodi _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-koodi _____		
I.23. Pakkausten kokonaislukumäärä		I.25. Kokonaisnettopaino	I.25. Kokonaisbruttopaino	
I.28. Description of consignment 1. 02 LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT 0202 Naudanliha, jäädetytetty 020210 ruhot ja puoliruhot				
#1. Tavara	Tunniste	Product Description	Pakkausten lukumäärä	Date of production range
	Date of slaughter range	Date of freezing range	Teurastamo	Leikkaamo
	Valmistuslaitos	Kylmävarasto	Erän numero	Nettopaino

Part II: Certification	II. Terveyttä koskevat tiedot			
	Terveyttä koskevat vakuutukset			
	(1)	Tässä kuvatut liha tai lihavalmisteet on saatu eläimistä, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu [lisätään jäsenvaltion nimi], jotka on teurastettu [lisätään jäsenvaltion nimi], ja liha tai lihavalmisteet on pakattu [lisätään jäsenvaltion nimi]. Teurastamot, joissa eläimet on teurastettu, ja/tai jalostamot, joissa liha on pakattu, on hyväksytyt, ja ne ovat toimivaltaisen eläinlääkintäviranomaisen säännöllisessä eläinlääkinnällisessä ja lääkinällisessä valvonnassa. ja		
	(2)	Liha tai lihavalmisteet on saatu eläimistä, joille on tehty ante- ja post mortem -tarkastukset, eikä niissä ollut merkkejä tarttuvista taudeista teurastusajankohtana. ja		
	(3)	Toimivaltainen viranomainen on tehnyt lihalle testausohjelmia haitallisten organismien, eläinlääkejäämien ja muiden myrkyllisten aineiden varalta. Testien tulokset täyttävät EU:n normit, eikä niistä ole saatu mitään näyttöä kemikaali-/lääkejäämistä tai myrkyllisistä aineista, jotka voisivat vahingoittaa ihmisten terveyttä. Elintarviketuotantoeläimistä saadut kudokset eivät sisällä kiellettyjä kemikaaleja, eivätkä kudosten sisältämät lääkkeiden ja kemikaalien pitoisuudet ylitä jäämien enimmäismääriä. ja		
	(4)	Tässä kuvatut liha tai lihavalmisteet on käsitelty, valmistettu ja pakattu hygieenisissä olosuhteissa virallisesti hyväksytyissä laitoksissa, jotka ovat virkaeläinlääkärin valvonnassa. Liha tai lihavalmisteet soveltuu/soveltuvat ihmisravinnoksi ja kelpaa/kelpaavat Euroopan unionin sisäiseen kauppaan rajoituksitta EU:n lainsäädännön ja [lisätään todistuksen antavan EU:n jäsenvaltion nimi] sovellettavan lainsäädännön mukaisesti. ja		
	(5)	Viejämaana toimivan EU:n jäsenvaltion on hankittava elintarviketuotantoeläimet ja niiden liha jäsenvaltioista, jotka ovat vahvistaneet Hongkongin kanssa pöytäkirjan kyseisen tyyppisten hyödykkeiden tuonnin osalta (1).		
	Terveyttä koskeva lisävakuutus naudanlihan osalta (tapauksen mukaan)			
	(6)	Tässä kuvattu naudanliha tai naudanlihatuotteet on saatu eläimistä, jotka ovat syntyneet [lisätään jäsenvaltion nimi] ja jotka on kasvatettu [lisätään jäsenvaltion nimi], jolla OIE on todennut olevan [riskiasema] BSE-riski OIE:n maaeläinten terveyttä koskevan säännösten mukaisesti. ja		
	(7)	Naudanlihan tai naudanlihatuotteiden katsotaan olevan turvallisia ja kaupankäyntiin suositeltavissa sen yksittäisen jäsenvaltion viimeisimmän BSE-riskiaseman mukaan, jossa karjaa on ruokittu ja jossa se on teurastettu ja jossa sen liha/lihavalmisteet on tuotettu ja käsitelty OIE:n maaeläinten terveyttä koskevan säännösten perusteella antamien suositusten mukaisesti.		
Huomautukset				
(a)	Niiden tässä kuvattujen lihan tai lihavalmisteiden osalta, jotka on saatu eläimistä, jotka teurastettiin EU:n jäsenvaltiossa, josta niitä on sallittua viedä mutta joka on eri kuin se EU:n jäsenvaltio, josta lähetys viedään, on annettava vienti-ilmoitus. Tällaisessa tapauksessa Hongkongissa toimivan tuojan on hankittava kirjallinen lupa Hongkongin elintarviketurvallisuuskeskukselta (Centre for Food Safety of the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong).			
(b)	Niiden tässä kuvattujen lihan tai lihavalmisteiden osalta, jotka on saatu eläimistä, jotka teurastettiin viejämaana toimivassa EU:n jäsenvaltiossa on annettava tämä terveystodistus. Tällaisissa tapauksissa ei edellytetä tuontilupaa.			
Osa I				
·	Kohta I.7.: Alkuperämaa tarkoittaa viejämaata.			
·	Kohta I.11.: Alkuperäpaikka: lähettävän laitoksen nimi ja osoite viejämaassa.			
·	Kohta I.19.: Konteista tai kuljetuslaatikoista ilmoitetaan kontin numero ja sinetin numero (tapauksen mukaan).			

Part II: Certification	II. Terveyttä koskevat tiedot		
	Kohta I.28.: Tullikoodi ja -nimike: Käytetään harmonoidun järjestelmän asianmukaista HS-nimikettä: 02.01; 02.02; 02.03; 02.04; 02.06; 02.09; 05.04; 05.06; 15.01; 15.02. Tavaran kuvaus: Ilmoitetaan palojen tyyppi. Pakastuspäivä: Ilmoitetaan pakastuskuukausi ja -vuosi. Teurastamo, leikkaamo, kylmävarasto ja pakkaamo: Ilmoitetaan vastaava nimi ja maa (ISO-koodi) ja laitoksen hyväksyntänumero (tapauksen mukaan).		
	Osa II (1) Toisin sanoin, jos jäsenvaltio A on vahvistanut Hongkongin kanssa pöytäkirjat vain naudan- ja sianlihan tuonnin osalta, jäsenvaltio A voi toimittaa vain nautakarjaa, sikoja ja niiden lihaa jäsenvaltioon B jatkojalostukseen, jos lopputuotteet on määrä viedä Hongkongiin.		
	Certifying Officer Name (in capital letters) Allekirjoituspäivä Leima	Qualification and title Allekirjoitus	

Del I	I.1. Avsändare Namn Adress Land ISO-kod		I.2. Imsoc-referens I.2.a. Local Reference	
	I.5. Mottagare Namn Adress Land ISO-kod		I.3. Central behörig myndighet	
			I.4. Lokal behörig myndighet	
	I.7. Ursprungsland ISO-kod		I.9. Country of destination ISO-kod	
	I.8. Region of origin Kod		I.10. Destinationsregion	
	I.11. Place of Dispatch Namn Adress Godkännande nummer Land ISO-kod		I.12. Destinationsplats Namn Adress Godkännande nummer Land ISO-kod	
	I.13. Lastningsort Namn Adress Godkännande nummer Land ISO-kod		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Transportmedel Typ Dokument Identifikation		I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Kylid <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fryst <input type="checkbox"/> Rumstemperatur <input type="checkbox"/>		I.17. Åtföljande dokument Document Type Aktör som genomför uppsamling oberoende av en anläggning Datum för utfärdande Land Ort för utfärdande	
	I.19. Container nr/plomb nr			
I.20. Certified as Livsmedel <input type="checkbox"/>				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-kod _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-kod _____		
I.23. Totalt antal förpackningar		I.25. Total nettovikt	I.25. Total bruttovikt	
I.28. Description of consignment 1. 02 KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER 0202 Kött av nötkreatur eller andra oxdjur, fryst 020210 Hela eller halva slaktkroppar				
#1. Varor	Identifieringsmärke	Product Description	Förpackningsantal	Date of production range
	Date of slaughter range	Date of freezing range	Slakteri	Styckningsanläggning
	Tillverkningsanläggning	Kyl-/frysanläggning	Partnummer	Nettovikt

Part II: Certification	II. Hälsouppgifter			
	Hälsointyg			
	1.	Det kött eller de köttprodukter som beskrivs i detta intyg kommer från djur som är födda och uppfödda i [ange medlemsstat], har slaktats i [ange medlemsstat] och förpackats i [ange medlemsstat]. De slakterier där djuren slaktades och/eller de bearbetningsanläggningar där köttet packades är godkända och står under den behöriga veterinärmyndighetens regelbundna veterinära och sanitära tillsyn.		
	2.	Köttet eller köttprodukterna härrör från djur som har genomgått besiktning före och efter slakt och som vid tidpunkten för slakt inte visade några tecken på infektiös och smittsam sjukdom.		
	3.	Köttet har genomgått de testprogram för skadliga organismer, resthalter av veterinärmedicinska läkemedel och andra giftiga ämnen som förvaltas av den behöriga myndigheten. Testresultaten uppfyller EU:s prestandanormer och visar inte på förekomsten av resthalter av kemiska ämnen/läkemedel eller giftiga ämnen som skulle kunna vara skadliga för människors hälsa. De vävnader som härrör från djur avsedda för livsmedelsproduktion innehåller inte förbjudna kemikalier och halten läkemedel och kemikalier i vävnaderna överskrider inte de högsta tillåtna restmängderna.		
	4.	Det kött eller de köttprodukter som beskrivs i detta intyg har bearbetats, beretts och förpackats under hygieniska förhållanden i officiellt godkända anläggningar som står under den officiella veterinärens tillsyn. Köttet eller köttprodukterna är tjänligt/tjänliga som livsmedel och får bli föremål för handel inom Europeiska unionen utan begränsning i enlighet med EU:s lagstiftning och tillämplig lagstiftning i [ange den intygande medlemsstaten].		
	5.	Den exporterande medlemsstaten måste hämta djur avsedda för livsmedelsproduktion och kött från dem från de medlemsstater som har fastställt ett protokoll med Hongkong för import av den särskilda varutypen(1).		
	Kompletterande hälsoattesteringar för nötkött (i tillämpliga fall)			
	6.	Det nötkött eller de nötköttsprodukter som beskrivs i detta intyg kommer från djur som är födda i [ange medlemsstat] och uppfödda i [ange medlemsstat] som av OIE har erkänts ha en [riskstatus] BSE-risk i enlighet med OIE:s Terrestrial Animal Health Code.		
	7.	Nötköttet eller nötköttsprodukterna anses vara säkra och rekommenderas för handel med beaktande av den senaste BSE-riskstatusen för den eller de enskilda medlemsstater där nötkreaturen har utfodrats och slaktats, och köttet/köttprodukterna har producerats och hanterats i enlighet med rekommendationerna i OIE:s Terrestrial Animal Health Code.		
Anmärkningar				
a)	För kött eller köttprodukter som beskrivs i detta intyg och som kommer från djur som slaktades i en annan berättigad EU-medlemsstat än den EU-medlemsstat från vilken sändningen exporteras ska ett exportdeklaration utfärdas. I en sådan situation är importören i Hong Kong skyldig att inhämta skriftligt tillstånd från Centre for Food Safety of the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong.			
b)	För kött eller köttprodukter som beskrivs i detta intyg och som kommer från djur som slaktades inom den exporterande EU-medlemsstaten ska detta hälsointyg utfärdas. I dessa fall krävs inget importtillstånd.			
Del I				
·	Fält I.7: Med "ursprungsland" avses exportlandet.			
·	Fält I.11: Ursprungsort: Namn på och adress till den avsändande anläggningen i exportlandet.			
·	Fält I.19: För containrar eller lådor anges även containerns nummer och (i tillämpliga fall) förseglingsnummer.			
·	Fält I.28:			
Tullkod och rubrik: Ange lämplig kod enligt Harmoniserade systemet (HS) under följande rubriker:				

Part II: Certification	II. Hälsouppgifter		
	02.01, 02.02, 02.03, 02.04, 02.06, 02.09, 05.04, 05.06, 15.01, 15.02. Produktbeskrivning: Ange typ av styckningsdel. Datum för infrysning: Ange månad och år för infrysning. Slakteri, styckningsanläggning, kyl-/fryshus, förpackningsanläggning: Ange namn och land (ISO-kod) samt anläggningens godkännandenummer (beroende på vad som är tillämpligt).		
	Del II (1) Exempel: Om medlemsstat A endast har fastställt ett protokoll med Hongkong för import av nötkött- och svinkött, kan medlemsstat A bara sända nötkreatur och svin samt kött från dem till medlemsstat B för ytterligare bearbetning om slutprodukterna är ämnade att exporteras till Hongkong.		
	Certifying Officer Name (in capital letters) Datum för undertecknande Stämpel	Qualification and title Underskrift	

Part I : Details of consignment	I.1. Consignor Name Address Country ISO Code		I.2. IMSOC Reference 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		I.16 Entry Point		
	Mode	International transport document			Identification
	I.18. Transport conditions Chilled <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/>		I.17. Accompanying documents Document Type Accompanying document reference Date of Issue Country Place of issue		
	I.19. Container No / Seal No				
	I.20. Certified as Human consumption <input type="checkbox"/>				
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> 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. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0202 Meat of bovine animals, frozen 020210 Carcasses and half-carcasses					
#1. Commodity	Identification mark	Product Description	Package count	Date of production range	
	Date of slaughter range	Date of freezing range	Slaughterhouse	Cutting plant	
	Manufacturing plant	Cold store	Batch number	Net weight	

II. Health information			
Part II: Certification	Health Attestations		
	(1)	The meat or meat product(s) herein described come from animals born and raised in [insert name of Member States], slaughtered in [insert name of Member State] and packed in [insert name of Member State]. The slaughterhouses where the animals were slaughtered and/or processing plants where the meat was packed are approved and under regular veterinary-sanitary supervision of the competent veterinary authority;	
		and	
	(2)	The meat or meat product(s) was/were derived from animals that underwent ante and post mortem inspection and did not show signs of infectious and contagious diseases at the time of slaughter;	
		and	
	(3)	The meat has been subject to the testing programmes for harmful organisms, veterinary drug residues and other toxic substances administered by the competent authority. The results of the tests meet the EU performance standards and have not provided any evidence as to the presence of chemical/drug residues or toxic substance that could be harmful to human health. The tissues derived from food animals do not contain prohibited chemicals and the levels of drugs and chemicals in tissues do not exceed Maximum Residue Limits;	
		and	
	(4)	The meat or meat product(s) herein described has/have been dressed, prepared and packed under hygienic conditions in officially approved establishments which are subject to supervision by the official veterinarian. The meat or meat product(s) is/are fit for human consumption and eligible for intra-European Union trade without restriction in accordance with EU legislation and applicable legislation of [insert name of certifying EU Member State].	
		and	
	(5)	The exporting EU Member State must source food animals and their meat from the Member states that have established import protocol with Hong Kong for that particular type of commodity (1).	
Additional Health Attestations for Beef (if applicable)			
(6)	The beef or beef product(s) herein described come from animals born in [insert name of Member State] and raised in [insert name of Member State], where OIE has recognized as having a [risk status] BSE risk in accordance with OIE's Terrestrial Animal Health Code;		
	and		
(7)	The beef or beef product(s) is/are considered safe and recommended for trade, subject to the latest BSE risk status of the individual Member State(s) where the cattle has been fed and slaughtered, and its meat/meat products produced and handled, in accordance with the recommendations made by the OIE under the Terrestrial Animal Health Code.		
Notes			
(a)	For meat or meat product(s) herein described which come from animals that were slaughtered in an eligible EU Member State that is different from the EU member state from which the consignment is exported, an Export Declaration must be issued. Under such scenario, the Hong Kong importer is required to obtain permission in writing from the Centre for Food Safety of the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong.		
(b)	For meat or meat product(s) herein described which come from animals that were slaughtered within the exporting EU member state, this Health Certificate must be issued. No import permission is required in these cases.		
Part I			
	Box reference I.7.:	Country of origin means the exporting country.	
	Box reference I.11.:	Place of origin: name and address of the dispatch establishment in the exporting country.	
	Box reference	For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) should be included.	

Part II: Certification	II. Health information	
	<p>I.19.:</p> <p>Box reference I.28.:</p> <p>Custom code and title: Use the appropriate Harmonised System (HS) code under the following headings: 02.01; 02.02; 02.03; 02.04; 02.06; 02.09; 05.04; 05.06; 15.01; 15.02.</p> <p>Product description: Indicate the nature of cuts.</p> <p>Date of freezing: Indicate Month(s) and year(s) when frozen.</p> <p>Slaughterhouse, cutting plant, cold store, packing plant: Indicate the corresponding name and country (ISO code) and establishment approval number (as applicable).</p>	
	<p>Part II</p> <p>(1) In other words, if Member State A has only established import protocols with Hong Kong for beef and pork, Member State A could only supply beef cattle, pork and their meat to Member State B for further processing if the final products were to be exported to Hong Kong.</p>	
<p>Certifying Officer</p> <p>Name (in capital letters)</p> <p>Date of signature</p> <p>Stamp</p>		<p>Qualification and title</p> <p>Signature</p>