



REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA y PESCA

DIRECCION DE INDUSTRIA ANIMAL

CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION DE CARNES

RELATIVO A CARNE BOVINA DESHUESADA Y/O HAMBURGUESAS REFRIGERADA O CONGELADA

Para el envío a:

PERÚ

| CLASE DE PRODUCTOS | N° DE PIEZAS | PESO NETO | PESO BRUTO |
|--------------------|--------------|-----------|------------|
|                    |              |           |            |
|                    |              |           |            |
|                    |              |           |            |

Observaciones:

Sello de identificación de las piezas:

Marcas:

Nombre, dirección y N° Oficial del establecimiento de faena:

Nombre, dirección y N° Oficial del establecimiento de cortes:

Remitente:

Dirección:

Consignatario:

Dirección:

Medio de transporte:

Cargado el día:

#### IV. CERTIFICACION SANITARIA

El que suscribe, Inspector Veterinario, encargado oficialmente de la inspección de carne, confirma que la mercadería arriba mencionada satisface las siguientes exigencias:

1. Proceden de animales nacidos, criados y faenados en la República Oriental del Uruguay.
2. Uruguay es libre de peste bovina y encefalopatía espongiforme bovina.
3. Existe un programa sanitario de control de la fiebre aftosa y enfermedades vesiculares que incluye la vigilancia epidemiológica, respaldada con diagnóstico de laboratorio. En Uruguay existen controles de Sanidad Animal sobre el ingreso de animales y productos de origen animal en la zona sujeta a control.
4. En las ~~finca/s~~ establecimiento/s de procedencia de los animales de los que se obtuvo el producto, no se ha declarado ningún caso de fiebre aftosa durante los 60 días anteriores a su salida ni en torno a dichas explotaciones, en un radio de 25 Km. dentro de los 30 días anteriores a su salida.
5. El animal o los animales fueron transportados directamente de ~~la finca~~ establecimiento de origen al matadero, sin haber pasado por una feria o mercado, donde puedan haberse alojado animales que no reúnan idénticos requisitos y que el transporte se ha realizado en vehículos lavados y desinfectados antes de ser cargados con los animales.
6. El establecimiento faenador (matadero) está habilitado por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y no se encuentra bajo restricciones sanitarias en los últimos treinta (30) días.
7. El animal o los animales han descansado en los corrales del matadero y fueron sometidos a inspección ante-mortem en las 24 horas anteriores al sacrificio, la que incluyó el examen de la boca y las pezuñas, sin hallarse ningún signo de enfermedad vesicular. Los animales fueron sometidos, también, a inspección post-mortem por un Médico Veterinario Oficial ~~e acreditado por la Autoridad de Sanidad Animal~~.
8. El animal o los animales fueron bien sangrados durante el sacrificio y las canales obtenidas de los mismos han permanecido en maduración a más de 2°C, durante un período no menor de 24 horas con el fin de que el pH, tomado en el 12° espacio intercostal, en el músculo *longissimus dorsi*, no sea superior a 5,9. La carne ha sido deshuesada en una sección separada del matadero, extrayéndose los principales vasos sanguíneos, nódulos linfáticos y coágulos visibles.
9. El matadero donde fueron faenados los animales está oficialmente autorizado para operar en la exportación de carne por la Autoridad Competente de Uruguay y avalada por el SENASA – Perú, tomando en cuenta las normas del Codex Alimentarius FAO-OMS en relación con la inspección ante y postmortem, dictámenes e higiene de la carne fresca, que opera bajo supervisión sanitaria oficial.
10. La carne o carnes fueron inspeccionadas por un Médico Veterinario Oficial, quien ha comprobado que corresponden en sus características organolépticas y de conservación.
11. La carne o productos cármicos aquí descriptos son aptos para el consumo humano.
12. Fueron identificadas con el sello de inspección aplicado con tinta atóxica, y empacadas en cajas especiales de primer uso con un rótulo que señale también el matadero ~~e establecimiento~~ de origen de la misma.
13. Para su transporte la carne o carnes fueron colocadas en un contenedor ~~e vehículo de transporte~~ adecuado para mantenerlas en refrigeración o congelación, según sea el caso, que ha sido lavado y desinfectado antes de cargarlas.
14. Al concluir la inspección, ~~el contenedor~~ los termocontenedores ~~e vehículos refrigerados~~, fueron precintados y colocados los sellos oficiales, de manera que sólo puedan ser retirados por la Autoridad Sanitaria del Perú.

Hecho en:

el:

Sello

.....  
(Firma del Veterinario Oficial)

.....  
(Nombre del oficial autorizado)