



REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY



MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA y PESCA

DIRECCION DE INDUSTRIA ANIMAL

CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION DE CARNES

Para el envío a: **MEXICO**

Montevideo,

Identificación de las carnes y demás productos de origen animal aptos para el consumo humano.

Especie animal:

CLASE DE PRODUCTOS	N° DE PIEZAS	PESO NETO	PESO BRUTO

Observaciones: Aduana de Ingreso:

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:

Nombre, dirección y N° Oficial del depósito de frío:

Remitente:

Dirección:

Consignatario:

Dirección:

Medio de transporte:

Cargado el día:

COD. 14530 09/23

CERTIFICACION SANITARIA

El Veterinario Oficial certifica:

1. Que los animales de los que procede el producto son originarios de Uruguay.
2. Que el producto está aprobado para consumo humano.
3. Que el producto procede de animales sanos inspeccionados ante y post mortem, sacrificados y procesados en plantas aprobadas por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) para su exportación a México.
4. Que en el Uruguay existe reglamentación zoonosanitaria vigente que prohíbe alimentar a los rumiantes con harinas de carne y hueso o con chicharrones de origen rumiante de acuerdo a los lineamientos de la OIE.
5. Que los animales de los que se obtuvo el producto, no fueron aturdidos para su sacrificio, mediante inyección de aire o gas comprimido en la cavidad craneana o por corte de médula espinal (por laceración del tejido nervioso central, mediante la introducción en la cavidad craneana de un instrumento punzo cortante).
6. Que el producto a exportar no incluye recortes de carne (trimmings), ni carne obtenida mediante recuperación avanzada (advanced meat recovery), ni carne separada mecánicamente, ni carne molida (ground meat).
7. Que el producto fue sometido a un proceso de deshuese.
8. Que la carne fue sometida a un proceso de maduración en la planta de sacrificio hasta alcanzar un pH menor a 6.
9. Que la carne fue envasada en empaques nuevos dentro de la planta de maduración y se tomaron todas las precauciones necesarias para evitar el contacto del producto con cualquier fuente potencial de contaminación del virus de la Fiebre Aftosa.
10. Que los vehículos y contenedores en que se transportó la mercancía fueron lavados y desinfectados previamente al embarque.
11. Que los vehículos o contenedores que transportan el producto, fueron flejados en la planta de origen y se mantuvieron flejados hasta su ingreso a México.

Fechas de faena:

Fechas de producción:

Nº de lote(s):

Lugar:

Fecha:

.....
(Firma del Veterinario Oficial)

Sello

.....
(Nombre del oficial autorizado)