



REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA y PESCA
DIRECCION DE INDUSTRIA ANIMAL
CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION DE CARNES
RELATIVO A EXTRACTO DE CARNE DE LA ESPECIE BOVINA

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 procesamiento:

Fecha de producción:

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 cebados en el Uruguay.
2. Proceden de un país libre de Peste Bovina, Perineumonía Contagiosa Bovina y considerado por la OIE como país con riesgo insignificante para la Encefalopatía Espongiforme Bovina.
3. Proceden de un país reconocido oficialmente libre de Fiebre Aftosa, en donde se vacuna a la población bovina con una vacuna inactivada, mediante un inactivante de primer orden y adyuvante oleoso, y que tiene cobertura inmunológica para el virus de la Fiebre Aftosa de los tipos y subtipos A, O y C.
4. Existe un programa de vigilancia sanitario de enfermedades vesiculares de control y erradicación de Fiebre Aftosa, que incluye la vigilancia epidemiológica respaldada por diagnóstico de laboratorio.
5. El animal o los animales fueron transportados directamente de la finca o establecimiento de origen al matadero, sin haber pasado por una feria o centro de engorde, 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 los animales.
6. El matadero está situado en una zona en la que no han ocurrido focos de enfermedades infectocontagiosas de control oficial.
7. Los animales fueron sometidos a inspección ante-mortem y post-mortem a cargo del Médico Veterinario Oficial.
8. El matadero y planta donde se ha procesado las carnes para la obtención del extracto de carne, están oficialmente autorizados para operar en la exportación de carne por la Autoridad Competente del país exportador y avalado por la autoridad de sanidad Animal del Perú, con base en las normas del Codex Alimentarius FAO-OMS en la relación con la inspección ante y postmortem, dictámenes de las inspecciones e higiene de la carne fresca, que opera bajo supervisión sanitaria oficial y se encuentra ubicado en la zona de origen del animal o los animales, de los que se obtuvo la carne o las carnes.
9. El extracto de carne fue inspeccionado por un Médico Veterinario Oficial, quien ha comprobado que corresponden en sus características organolépticas y de conservación.
10. Están amparadas por un certificado oficial de la Autoridad Competente del país exportador, como aptas para el consumo humano.
11. Fueron empacadas en envases especiales de primer uso, identificadas con un rotulo donde conste la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y planta donde se procesa el producto.
12. Para su transporte el extracto de carne fue colocada en un contenedor o vehículo, previamente lavado y desinfectado.
13. Al concluir la inspección, el contenedor o vehículos, fueron precintados y colocados los sellos de la Autoridad de Sanidad Animal, de manera que éstos sólo puedan removerse al llegar a su destino.

Hecho en:

el:

Sello

.....
(Firma del Veterinario Oficial)

.....
(Nombre del oficial autorizado)