



REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA y PESCA

DIRECCION DE INDUSTRIA ANIMAL

CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION DE CARNES

RELATIVO A DESPOJOS BOVINOS COMESTIBLES REFRIGERADOS O CONGELADOS

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 procesamiento:

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. Uruguay está oficialmente libre a Peste Bovina, Perineumonía Contagiosa Bovina, Fiebre del Valle del Rift y Fiebre Aftosa sin vacunación (SAT 1, 2, 3 y ASIA1).
2. Uruguay cuenta con el reconocimiento de la OIE, de riesgo insignificante a Encefalopatía Espongiforme Bovina.
3. El producto procede de bovinos que han nacido, han sido criados y faenados en Uruguay.
4. Los bovinos origen del producto, fueron transportados directamente de la explotación de origen al matadero, en un vehículo previamente lavado y desinfectado, y sin tener contacto con otros animales.
5. El producto procede de (táchese la opción que no corresponda):
 - a. ~~Una zona libre de Fiebre Aftosa sin vacunación reconocida por la OIE, y los bovinos no fueron vacunados desde su nacimiento; ó~~
 - b. Una zona libre de Fiebre Aftosa con vacunación reconocida por la OIE: Uruguay, donde los bovinos han permanecido durante al menos un período de tres (3) meses anteriores al sacrificio, los cuales son vacunados periódicamente contra la Fiebre Aftosa (serotipos O, A y C) y se efectúan controles oficiales; y éstos fueron inmunizados por lo menos dos (02) veces contra la Fiebre Aftosa, siendo la última administrada en un período no mayor a doce (12) meses y no menor a un mes, anterior al sacrificio. Además, se ha realizado el siguiente tratamiento: (táchese la opción que no corresponda):
 - ~~b.1) El producto dentro de un recipiente hermético fue sometido a tratamiento térmico a una temperatura interna de por lo menos 70°C, durante por lo menos 30 minutos; ó~~
 - b.2) El producto fue previamente desgrasado y sometida a un tratamiento térmico a una temperatura interna de por lo menos 70°C, durante por lo menos 30 minutos. Posteriormente fue embalado y manipulado de modo que se impidió su exposición a cualquier fuente del virus de la Fiebre Aftosa; ó
 - ~~b.3) El producto fue salado con sal de cocina (NaCl) y secado por completo; dicha desecación no fue superior a 2,25:1 de la relación agua/proteína; ó~~
 - ~~b.4) El producto fue salado durante por lo menos 30 días con sal seca (NaCl), con salmuera (Aw < 0.80) o con sal seca completada con fosfato, que contenga 86,5% NaCl, 10,7% Na₂HPO₄ y 2,8% Na₃PO₄ (peso/peso/peso) y se conservó a una temperatura superior a 12°C durante todo ese tiempo; ó~~
 - ~~b.5) El producto (hígado, riñón, corazón o pulmón) se encuentra crudo y fue sometido a un proceso de maduración superior a +2°C durante un tiempo mínimo de veinticuatro (24) horas después del sacrificio.~~
6. El matadero donde fueron faenados los animales y el establecimiento de procesamiento está oficialmente autorizado para la exportación por la Autoridad Oficial Competente de Uruguay, y habilitado por el SENASA - Perú.
7. La explotación de origen de los animales, el matadero y el establecimiento de procesamiento primario de productos cárnicos, y al menos un área de veinticinco (25) Km. a su alrededor no estuvieron en cuarentena o restricción de la movilización de bovinos durante los treinta (30) días previos al embarque ni al momento de la exportación del producto, por Fiebre Aftosa ni por una enfermedad infecciosa que pueda ser transmitida o vehiculizada por dicho producto.
8. Los bovinos origen del producto, fueron sometidos a inspección ante-mortem y post-mortem a cargo del Inspector Veterinario Oficial, quien además ha comprobado que no han presentado signos ni lesiones compatibles con Fiebre Aftosa y Tuberculosis Bovina al momento de la inspección.
9. El producto deriva de bovinos que no han sido desechados o descartados en Uruguay, como consecuencia de un programa de erradicación de una enfermedad bovina transmisible.
10. El producto es apto para el consumo humano.
11. El embarque fue sometido a verificación o inspección por el Inspector Veterinario Oficial de Uruguay, en el punto de salida del país; el que verificó que éste fue previamente limpiado, desinfectado y precintado por la Autoridad Oficial Competente de Uruguay.
12. El producto fue empacado y embalado en material adecuado; y los envases o embalajes están identificados consignando el país de origen, fecha de vigencia y el nombre y número del establecimiento.

Hecho en:

el:

Sello

.....
(Firma del Veterinario Oficial)

.....
(Nombre del oficial autorizado)