

CERTIFICADO SANITARIO PARA CHILE

A) DEL PAIS O ZONA:

- 1) PARAGUAY ESTA DECLARADO LIBRE DE PESTE BOVINA, PLEURONEUMONIA CONTAGIOSA BOVINA Y ENCEFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA, ANTE LA O.I.E. Y NO HA PRESENTADO FOCOS DE FIEBRE AFTOSA DURANTE LOS ULTIMOS 6 MESES, CONDICION SANITARIA RECONOCIDA POR CHILE.
- 2) PARAGUAY ESTA APLICANDO UN PROGRAMA OFICIAL DE CONTROL DE LA FIEBRE AFTOSA, QUE INCLUYE LA VACUNACION SISTEMATICA Y OBLIGATORIA DE LOS BOVINOS.
- 3) EL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL DE PARAGUAY CUENTA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SAG, EN CUANTO A SU ESTRUCTURA, ORGANIZACION E INFORMACION ZOOSANITARIA, QUE DAN GARANTIAS DEL EFICAZ CUMPLIMIENTO DE LAS EXIGENCIAS SANITARIAS ESTABLECIDAS POR CHILE.

B) DE LOS ANIMALES QUE PROCEDEN LAS CARNES:

- 1) LOS BOVINOS DE LOS CUALES PROCEDEN LAS CARNES SON NACIDOS, CRIADOS Y BENEFICIADOS EN EL PARAGUAY, PROCEDEN DE REBAÑOS INSCRIPTOS EN EL REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS GANADEROS HABILITADOS PARA EXPORTAR A CHILE. NO HAN SIDO AFECTADOS POR FIEBRE AFTOSA Y NO HAN SIDO ALIMENTADOS CON SUPLEMENTOS O PRODUCTOS QUE CONTENGAN HARINA DE RUMIANTES.
- 2) UN CERTIFICADO OFICIAL ACREDITA QUE LOS BOVINOS SE ENCUENTRAN SANOS Y QUE FUERON AL MENOS VACUNADOS DOS VECES Y QUE LA ULTIMA VACUNA SE LES ADMINISTRO EN EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE UNO (1) Y DOCE (12) MESES ANTES DEL SACRIFICIO.
- 3) LOS BOVINOS PROVIENEN DE REBAÑOS QUE HAN SIDO SOMETIDOS A VIGILANCIA SEROLOGICA DE FIEBRE AFTOSA EN LOS ULTIMOS SEIS MESES, PARA DETERMINAR LA AUSENCIA DE ACTIVIDAD VIRAL CON PRUEBAS RECOMENDADAS INTERNACIONALMENTE CON RESULTADOS NEGATIVOS. EL MUESTREO SE REALIZO DE ACUERDO A UN DISEÑO ESTADISTICO REPRESENTATIVO.
- 4) FUERON TRANSPORTADOS DIRECTAMENTE DE LA EXPLOTACION DE ORIGEN AL MATADERO AUTORIZADO, EN UN VEHICULO PREVIAMENTE LAVADO Y DESINFECTADO Y SIN TENER CONTACTO CON OTROS ANIMALES QUE NO CUMPLEN CON LOS REQUISITOS PARA LA EXPORTACION.
- 5) LOS BOVINOS DE LOS CUALES PROVIENEN LAS CARNES HAN SIDO INSPECCIONADOS PRE Y POST MORTEM Y NO MOSTRARON SIGNOS DE FIEBRE AFTOSA O DE ENFERMEDADES DE RIESGO PARA LA SALUD ANIMAL.

C) DE LAS PLANTAS FAENADORAS Y CENTRALES DE DESPOSTE

- 1) LOS BOVINOS HAN SIDO FAENADOS EN EL MATADERO FRIGORIFICO N°..... CON HABILITACION OFICIAL PARA EXPORTAR.
- 2) EL ESTABLECIMIENTO IDENTIFICADO CUENTA CON CONTROL MEDICO VETERINARIO OFICIAL PERMANENTE Y CUMPLEN LAS CONDICIONES DE ESTRUCTURA, FUNCIONAMIENTO E INSPECCION SANITARIA ESTABLECIDAS EN LA RESOLUCION EXENTA N° 38 DEL 18 DE ENERO DE 1988.
- 3) EL ESTABLECIMIENTO INDICADO SE ENCUENTRA HABILITADO POR EL SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO DE ACUERDO A LA RESOLUCION EXENTA DE ESE SERVICIO N° 3138 DEL 22 DE OCTUBRE DE 1999 Y DA CUMPLIMIENTO A LAS NORMAS Y REGLAMENTOS ESTABLECIDOS POR LA LEY 19.162.
- 4) LA FAENA DE EXPORTACION PARA CHILE SE EFECTUO EN PRIMER TERMINO DURANTE LA JORNADA DIARIA DE TRABAJO.
- 5) EL ESTABLECIMIENTO SOLO FAENA ANIMALES Y ALMACENA CARNES DE ZONAS DE IGUAL CONDICION SANITARIA, EN LO QUE RESPECTA A LAS ENFERMEDADES MENCIONADAS EN A, 1.
- 6) SE MANTIENEN POR DOS AÑOS LOS SIGUIENTES REGISTROS:

GUIA QUE AUTORIZA EL TRANSITO PARA FAENA EN LA CUAL SE ESPECIFICA LA FECHA DE TRANSPORTE Y LA IDENTIFICACION DE LA EXPLOTACION DE ORIGEN. CERTIFICADO QUE LOS ANIMALES SE ENCUENTRAN SANOS, APTOS PARA SU BENEFICIO Y NO PRESENTAN SIGNOS DE FIEBRE AFTOSA.

D) DE LAS CARNES:

- 1) LAS CARNES EXPORTADAS A CHILE Y AMPARADAS POR ESTE CERTIFICADO SANITARIO CUMPLEN CON LOS CONTROLES DE INOCUIDAD EMANADAS SEGUN LA RESOLUCION SENACSA 689/08 / 11-05-2006: POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS EN ESTABLECIMIENTOS FAENADORES, ELABORADORES Y/O PROCESADORES DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.

ANEXO 1: Buenas Practicas de Manufactura y Procedimientos Operativos Estandarizados de Faenamieto;

ANEXO 2: Control microbiológico en Establecimientos de Faena, Procesadores y/o Elaboradores de Productos de Origen Animal para consumo humano;

ANEXO 3: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

- 2) LAS CARNES PROVIENEN DE CANALES QUE HAN SIDO SOMETIDAS A UN PROCESO DE MADURACION A TEMPERATURAS ENTRE 2°C Y 7° C AL MENOS POR 24 HORAS PREVIAS AL DESOSADO Y ALCANZARON UN PH IGUAL O INFERIOR A 5,8 EN EL MUSCULO LONGISSIMUS DORSI.
- 3) DESPUES DE LA MADURACION, LAS CARNES REFRIGERADAS HAN SIDO MANTENIDAS A TEMPERATURAS ENTRE 0°C Y 4°C.
- 4) LAS CARNES ESTAN DESPROVISTAS DE GANGLIOS Y LA GRASA DE COBERTURA RECORTABLE NO SUPERA EL 3%. SOLO EN EL LOMO LISO Y LOMO VETADO (MUSCULO LONGISSIMUS DORSI PORCIONTORAXICA Y LUMBAR) ALCANZAN UN 5% DE GRASA VISIBLE.
- 5) LAS CARNES HAN PERMANECIDO ALMACENADAS EN CAMARAS SEPARADAS DE OTRAS CARNES DESTINADAS A OTROS PAISES QUE TENGAN EXIGENCIAS SANITARIAS INFERIORES A LAS DE CHILE.

E) DEL TRANSPORTE Y ETIQUETADO:

- 1) TRANSPORTE: EL TRANSPORTE DE LAS CARNES DESDE EL MATADERO DE PROCEDENCIA HASTA SU DESTINO EN CHILE SE REALIZAN EN VEHICULOS QUE ASEGURAN LA MANTENCION DE LA TEMPERATURA INDICADA EN EL PUNTO D,3 Y DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS.
- 2) EL EMBALAJE Y LOS ENVASES SECUNDARIOS SON DE PRIMER USO Y ESTAN SELLADAS Y ETIQUETADAS CONFORME A LO ESPECIFICADO DESDE EL PUNTO 1.5.2 AL 1.5.8 DE LA RESOLUCION EXENTA N° 833 DE 2002.

FECHA:

.....
Nombre del Veterinario Oficial



.....
Firma