

NÚMERO

CERTIFICADO SANITARIO INTERNACIONAL PARA DERIVADOS NO COMESTIBLES

I) IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Tipo de producto / s:	Número de embalajes	Numero de lote	Peso	
			Neto Kgs.	Bruto Kgs.
Total				

- Fecha de Producción:

- Fecha de envasado:

- Fecha de vencimiento

II) PROCEDENCIA DEL PRODUCTO

EXPORTADOR:

DIRECCIÓN:

III) ORIGEN DEL PRODUCTO

NOMBRE Y NUMERO DE HABILITACIÓN OFICIAL DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR:

IV) PROCESADOR DEL PRODUCTO

NOMBRE Y NUMERO DE HABILITACIÓN OFICIAL DEL ESTABLECIMIENTO PROCESADOR:

V) DESTINO DE LOS PRODUCTOS

PAÍS DE DESTINO:

CONSIGNATARIO:

DIRECCIÓN:

MEDIO DE TRANSPORTE:

PAIS DE TRANSITO:

BUQUE:

CONTENEDOR :

PRECINTO N°:

VI) CERTIFICACIÓN SANITARIA

El veterinario oficial abajo firmante certifica que se cumplen las siguientes condiciones sanitarias:

Situación Sanitaria

El país o el territorio administrativo según regionalización está declarado libre de: Fiebre aftosa con vacunación, Peste Bovina y Pleuroneumonía Contagiosa Bovina por la Organización Mundial de Sanidad Animal (O.I.E) y no ha presentado focos de FIEBRE AFTOSA durante los últimos tres meses.

Paraguay ha sido reconocido como país de riesgo insignificante de Encefalopatía Espongiforme Bovina, de acuerdo con las disposiciones del Capítulo 11.5 del Código Terrestre.

En la República del Paraguay no se ha registrado caso alguno de Encefalopatía Espongiforme Bovina y Scrapie, ni lesiones histopatológicas compatibles con las citadas enfermedades.

Los animales de los que procede el producto:

Nacieron, fueron criados y sacrificados en el país exportador.

Han permanecido durante este periodo en una zona donde se aplican regularmente bajo control oficial programas de vacunación de bovinos contra la fiebre aftosa.

Proceden de explotaciones no sometidas a restricciones oficiales por motivos de sanidad animal, y donde no se ha declarado ningún caso de Fiebre aftosa durante los sesenta días anteriores a su salida y en torno a dichas explotaciones, en un radio de 25 km, no ha habido ningún caso de fiebre aftosa desde hace treinta días.

Los animales de los que se obtuvo el producto no fueron aturdidos mediante inyección de gas en la cavidad craneana o por corte de médula espinal (por laceración del tejido nervioso central, mediante la introducción en cavidad craneana de un instrumento punzo cortante),

Fueron faenados en establecimientos habilitados por el Servicio Veterinario Oficial que cumplen con las condiciones de estructura, funcionamiento y cuentan con inspección veterinaria permanente y han sido sometidos a inspección ante y post mortem y reconocidos como libre de enfermedades infecciosas transmisibles.

En la República de Paraguay hay una reglamentación zoonosanitaria vigente que prohíbe la alimentación de rumiantes con proteínas de origen animal de rumiantes, a excepción de las proteínas lácteas

El producto:

Que el producto y materia prima corresponde al país indicado en este documento como de origen

Fue procesado y almacenado en un establecimiento habilitado por el Servicio Veterinario Oficial y posee inspección veterinaria oficial.

La planta cuenta con registros de ingreso de materias primas en donde se detalla el tipo y origen de la misma, con la finalidad de tener evidencia de que no existió contaminación cruzada con otro tipo de tejido distinto a sangre, antes, durante o al final del proceso de la elaboración u obtención del producto terminado.

El producto fue sometido a un proceso térmico por atomización a una temperatura mínima de 190°C, pudiendo alcanzar hasta los 230°C, por un periodo no menor a un minuto.

El producto es apto para el consumo de animales, excepto rumiantes.

El transporte y embalaje

El embalaje o envases se encuentran sellados y etiquetados;

Estos productos desde el establecimiento de procedencia hasta su destino, México, se realiza en vehículos que aseguran la mantención de sus condiciones higiénico-sanitarias.

Hecho en:

el:

Firma y sello del Veterinario Oficial

Nombre del Veterinario Oficial