



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

**FSIS Letterhead Certificate for the Export of Mixed Meat Products Containing Combinations
of Beef, Pork, or Poultry Meat From the United States to Peru**

Date Issued: _____

Certificate Number: _____

1. The mixed meat products were derived from animals that were born, raised, and slaughtered in the United States or from animals or products that were legally imported from countries with equivalent food safety systems and that meet the USDA animal health import requirements. / *Los productos cárnicos mixtos se derivaron de animales que nacieron, se criaron y se sacrificaron en los Estados Unidos o de animales o productos que se importaron legalmente de países con sistemas de seguridad alimentaria equivalentes y que cumplen con los requisitos de importación de sanidad animal del USDA.*
2. The mixed meat products were produced in FSIS inspected slaughter and processing facilities operating under permanent supervision of the Food Safety and Inspection Service (FSIS) or were legally imported from a country with an equivalent food safety system. / *Los productos cárnicos mixtos se produjeron en instalaciones de beneficio y procesamiento inspeccionadas por el Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) que operan bajo la supervisión permanente del FSIS o fueron legalmente importados de un país con un sistema de inocuidad alimentaria equivalente.*
3. The mixed meat products were produced in an establishment in compliance with all Federal statutes and regulations for Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), sanitation, microbiological testing, and chemical and drug residue testing under the FSIS National Residue Program. / *Los productos cárnicos mixtos se produjeron en un establecimiento que cumple con todas las leyes y reglamentos Federales para el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP), sanidad, pruebas microbiológicas, y pruebas de residuos químicos y de medicinas en virtud del Programa Nacional de Residuos del FSIS.*
4. The mixed meat products bear the USDA Mark of Inspection, which indicates: / *Los productos cárnicos mixtos llevan la Marca de Inspección del USDA que indica:*
 - i. the FSIS establishment number of the producing establishment; / *El número de establecimiento que el FSIS otorga al establecimiento productor;*
 - ii. that the mixed meat products are derived from animals that passed FSIS's ante-mortem inspection and did not present with signs of systemic disease or infection; / *Que los productos cárnicos mixtos se derivan de animales que aprobaron la inspección ante-mortem del FSIS y no presentaron signos de enfermedad sistémica o infección;*
 - iii. that the mixed meat products were derived from carcasses and parts that passed FSIS post-mortem inspection with no signs of infectious or systemic disease; and / *Que los productos cárnicos mixtos se derivaron de carcasas y partes que aprobaron la inspección post-mortem del FSIS sin signos de enfermedades infecciosas o sistémicas;*
 - iv. that the mixed meat products are safe, wholesome, properly labeled and packaged, and are freely sold in the United States and are eligible for export. / *Que los productos cárnicos*

Signature of Official Veterinarian: _____



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

mixtos son seguros, sanos, han sido etiquetados y empacados correctamente, se venden libremente en los Estados Unidos y son elegibles para ser exportados.

5. The mixed meat products were subjected to the FSIS sampling and testing program in accordance with the U.S. National Residue Program, or were legally imported from countries with equivalent food safety systems with product sampling and testing programs, which assures that the products do not contain harmful levels of veterinary drugs, pesticides, or environmental contaminants. / *Los productos cárnicos mixtos se sometieron al programa de muestreo y prueba del FSIS de acuerdo con el Programa Nacional de Residuos de EE. UU., o se importaron legalmente de países con sistemas equivalentes de inocuidad de los alimentos con programas de muestreo y prueba del producto, lo que garantiza que los productos no contengan niveles de medicamentos veterinarias, pesticidas o contaminantes ambientales.*
6. The mixed meat products were produced in, or legally imported from, establishments with a written recall program that complies with U.S. regulations and the products are identified with information that allows for product recall and traceback. / *Los productos cárnicos mixtos se produjeron en, o fueron legalmente importados de, establecimientos con un programa de retiro escrito que cumple con las leyes de los Estados Unidos y los productos se encuentran identificados con información que permite recuperar y rastrear el producto.*
7. The mixed meat products were derived from animals that originated in areas which are not under Federal quarantine or restricted conditions for the control or eradication of diseases that affect the species contained in the products. Likewise, at the time of processing, no evidence of an epidemic outbreak was observed at the establishment due to an infectious disease that affects the species contained in the product consistent with WOAH guidelines. / *Los productos cárnicos mixtos fueron derivados de animales que se originaron en áreas que no están bajo cuarentena Federal o condiciones restringidas para el control o erradicación de enfermedades que afectan las especies contenidas en los productos. Asimismo, al momento del procesamiento, no se observaron evidencia de un brote epidémico en el establecimiento debido a alguna enfermedad infecciosa que afecte a las especies contenidas en el producto de manera consistente con las directrices de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).*
8. The packaging materials must be safe for the intended use for edible products and may not be composed in whole or in part of any poisonous or deleterious substances which may render the contents adulterated or injurious to health and is in compliance with U.S. regulatory requirements. / *Los materiales de empaque deben ser seguros para el uso previsto en productos comestibles y no deben integrar en su composición total o parcialmente sustancias tóxicas o nocivas que puedan producir contenidos adulterados o perjudiciales para la salud, y que cumplen con los requisitos reglamentarios de los Estados Unidos.*
9. Any means of conveyance found to create an insanitary condition or product adulteration at the FSIS inspected establishment shall not be used in accordance with U.S. regulatory requirements. The means of conveyance does not create an insanitary condition that would cause the mixed meat product to become adulterated under U.S. laws and regulations. / *Cualquier medio de transporte identificado de ser responsable de crear una condición*

Signature of Official Veterinarian: _____



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

insalubre o de adulteración de producto en establecimientos inspeccionados por el FSIS, no deberá ser utilizado.

10. The mixed meat products are fit for human consumption. / *Los productos cárnicos mixtos son adecuados para el consumo humano.*

Mixed Meat Products Containing Pork [Strike through if it is not applicable] / Para Productos Cárnicos Mixtos que contienen Carne de Cerdo [Tachar si no corresponde]

11. The product was produced in a zone (county or counties) free of foot-and-mouth disease without vaccination, classical swine fever, swine vesicular disease, and African swine fever as defined by the World Organisaton for Animal Health (WOAH) or it was subject to a mitigation treatment sufficient to inactivate the viruses of concern consistent with WOAH guidelines. / *El producto se elaboró en un condado o condados libres de fiebre aftosa sin vacunación, peste porcina clásica, enfermedad vesicular porcina, y peste porcina africana según la definición de la por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), o estuvo sujeto a un tratamiento de mitigación suficiente para inactivar los virus en cuestión de manera consistente con las directrices de la OMSA.*
12. The mixed meat products containing pork were derived from: / *Los productos cárnicos mixtos que contienen carne o productos de cerdo derivaron de:*
- i. Swine carcasses that tested negative for *Trichinella* spp. by a digestion method assay or other supported method; or / *Las canales porcinas que dieron negativo para Trichinella spp. mediante un ensayo de digestión u otro método compatibl;* o
 - ii. Raw pork that was subjected to a freezing process verified by FSIS that guarantees the destruction of the parasite *Trichinella* spp.; or / *Carne de cerdo cruda que fue sometida a un proceso de congelamiento verificado por FSIS que garantizará la destrucción del parásito Trichinella spp.;* o
 - iii. Pork that was subjected to a cooking, curing, drying, or fermenting process verified by FSIS that guarantees the destruction of the parasite *Trichinella* spp.; or / *Carne de cerdo que fue sometida a un proceso de cocción, curado, secado, o fermentación verificada por el FSIS que garantiza la destrucción del parásito Trichinella spp.;* o
 - iv. Swine and swine enterprises with certified participation in the National Pork Board's Pork Quality Assurance Plus® (PQAPlus®) program, as verified by the FSIS inspected establishment's participation in the Agricultural Marketing Service (AMS) PQAPlus Pork Export Verification program, that addresses product wholesomeness and biosecurity before slaughter, that are subject to surveillance conducted in the United States, and have a minimal risk of infection from *Trichinella* spp. infection. / *Los cerdos y empresas porcinas con participación certificada en el programa Pork Quality Assurance Plus® (PQAPlus®) de la National Pork Board, según lo verificado por la participación del establecimiento inspeccionado por el FSIS en el programa de Verificación de Exportación de Cane de Cerdo PQAPlus de Servicio de Mercadeo Agricola (AMS), que aborda la salubridad y la bioseguridad del producto antes del sacrificio, que están sujetos a la vigilancia realizada en los Estados Unidos, y que tienen un riesgo mínimo de infección por Trichinella spp.*

Signature of Official Veterinarian: _____



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

**Mixed Meat Products Containing Beef [Strike through if it is not applicable] / Para
Productos Cárnicos Mixtos que contienen carne de res [Tachar si no corresponde]**

13. The United States is a negligible risk country and has an active BSE surveillance program which meets or exceeds international standards established by the World Organization for Animal Health (WOAH) for a negligible risk country. / *Los Estados Unidos es un país con riesgo insignificante y tiene un programa activo de vigilancia para la Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE) que cumple o sobrepasa los estándares establecidos Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) para ser considerado un país de riesgo insignificante.*
14. The United States has in place a ban on feeding of ruminants with ruminant origin meat-and-bone meal and greaves, and this ban has been effectively enforced. / *Los Estados Unidos han establecido una prohibición de alimentar animales rumiantes con harinas y grasas hechos de carne y/o hueso de rumiantes. Esta prohibición ha sido ejecutada de manera efectiva.*
15. The beef, beef products, or beef offals were obtained from cattle that were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process. / *La carne de res, productos de carne de res o vísceras de res se obtuvieron de ganado que no fue sometido al proceso de aturdimiento, antes de ser sacrificados, con un dispositivo de inyección de aire o gas comprimido en la cavidad craneal, ni al corte de médula.*
16. The product was produced in a zone (county or counties) free of foot-and-mouth disease as defined by the World Organisation for Animal Health (WOAH) without vaccination, or it was subject to a mitigation treatment sufficient to inactivate the virus of concern consistent with WOAH guidelines. / *El producto se produjo en un condado o condados libres de fiebre aftosa según la definición de la Organización Mundial de Sanidad Animal por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) sin vacunación, o estuvo sujeto a un tratamiento de mitigación suficiente para inactivar el virus en cuestión de manera consistente con las directrices de la OMSA.*

**Mixed Meat Products Containing Poultry Meat [Strike through if it is not applicable] /
Para Productos Cárnicos Mixtos que contienen carne de aves [Tachar si no corresponde]**

17. The poultry products were produced in a zone (county or counties) which is considered free of highly pathogenic avian influenza and virulent Newcastle disease in commercial poultry, as these diseases are defined by the World Organisation for Animal Health (WOAH) or were subject to a mitigation treatment sufficient to inactivate the viruses of concern consistent with WOAH guidelines. / *Los productos avícolas se produjeron en un condado o condados que se consideran libres de influenza aviar altamente patógena y de la enfermedad virulenta de Newcastle en aves comerciales, según la definición de estas enfermedades de la por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), o estaban sujetos a un tratamiento de mitigación suficiente para inactivar los virus en cuestión de manera consistente con las directrices de la OMSA.*

Signature of Official Veterinarian: _____



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

Signature of Official Veterinarian: _____

Printed Name: _____

Title/Professional Degree: _____

Signature of Official Veterinarian: _____