



**CERTIFICADO SANITARIO OFICIAL DE EXPORTACIÓN DEL PAÍS DE ORIGEN  
PARAGUAY PARA HAMBURGUESAS DE BOVINO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO**

Parte I: Detalles relativos a la partida presentada	I.1. Expedidor Nombre: Dirección: N° de teléfono:			I.2. N° de referencia del certificado:		I.2.		
				I.3. Autoridad central competente SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL (SENACSA)				
				I.4. Autoridad local competente DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (DIGECIPOA)				
	I.5. Destinatario Nombre: Dirección:  Código postal: N° de teléfono: País:			I.6.				
I.7. País de origen PARAGUAY			Cód. ISO PY	I.8. Región de origen		I.9. País de destino PERU		
						Cód. ISO PE	I.10. Región de destino	
I.11. Lugar de origen / Establecimiento procesador: Nombre: Dirección: Número de autorización:			I.12. Lugar de destino: Ciudad destino:					
I.13. Lugar de carga:			I.14. Fecha y hora de salida:					
I.15. Medio de transporte Aeronave <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Identificación:			I.16. Punto de entrada:		I.17.			
I.18. Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Temperatura de almacenamiento y de transporte:			I.19. Peso Neto Total		I.20. Peso Bruto Total			
I.21. N° del Precinto y N° del contenedor:								
I.22. Productos Certificados a Efectos de:			Consumo Humano <input type="checkbox"/>					
I.23. Tránsito a través de un país tercero:								
I.24. Identificación de las mercancías Código aduanero y título:								
NOMBRE DEL PRODUCTO	Especie	Tipo de embalaje	Lote			Fecha de producción	Fecha de vencimiento	Número del Cajas

N° 0153887

PARAGUAY		HAMBURGUESAS DE BOVINO	
II. Información sanitaria		II.a. N° de referencia del certificado:	II.b.
Parte II: Certificación	La Autoridad Sanitaria representada por el veterinario oficial abajo firmante, certifica que:		
	II.1.	Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por el SENACSA, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP, que comprende los programas de Buenas Prácticas de Manufactura -BPM/ GMP, y programas de Higiene y Saneamiento - PHS/SSOP, con verificación sistemática de la autoridad competente.	
	II.2.	Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización que garantizan el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la salud humana y sanidad animal.	
	II.3.	La carne para la elaboración del producto, ha sido sometido a un proceso de maduración antes del deshuese, a una temperatura de refrigeración superior a + 2°C durante un período mínimo de veinticuatro (24) horas después del sacrificio, y en las que el PH de la carne medido en el centro del músculo longissimus dorsi en cada mitad de la canal, fue inferior a 6,0.	
	II.4.	El producto no contiene entre sus ingredientes carne o partes de cabeza, faringe, lengua ni nódulos asociados a cabeza.	
	II.5.	Se transportan en contenedores o vehículos especiales termorefrigerados que garanticen la temperatura de refrigeración o congelación, según el caso.	
	II.6.	Son aptos para consumo humano.	
	II.7.	Declaración Adicional: Los productos cumplen con los requisitos siguientes:	
	II.7.1.	Paraguay es oficialmente libre a Peste Bovina, Pleuroneumonía Contagiosa Bovina, Fiebre del Valle del Rift y Fiebre Aftosa sin vacunación (SAT1, 2,3 y ASIA1).	
	II.7.2.	Paraguay cuenta con el reconocimiento de la OIE, de riesgo insignificante a Encefalopatía Espongiforme Bovina.	
	II.7.3.	El producto procede de bovinos que han nacido, criados y faenados en la República del Paraguay.	
	II.7.4.	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.	
	II.7.5.	El producto procede de animales nacidos, criados en Paraguay reconocida por la OIE como país libre de Fiebre Aftosa con vacunación	
	II.7.6.	El establecimiento donde fueron faenados los animales (consignar el nombre y número de autorización) está oficialmente autorizado por el SENACSA.	
	II.7.7.	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.	
II.7.8.	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.		
II.7.9.	El producto no contiene ganglios linfáticos.		
II.7.10.	El producto derivado de bovinos que no han sido desechados o descartados en Paraguay, como consecuencia de un programa de erradicación de una enfermedad bovina transmisible.		
II.7.11.	El embarque fue sometido a inspección por el inspector Veterinario Oficial.		
Notas			
Parte I			
<ul style="list-style-type: none"> <li>El color de la tinta del sello y de la firma será diferente a) de los caracteres impresos.</li> <li>El certificado deberá expedirse en español, en papel impreso con membretes, logos y sellos de la Autoridad Sanitaria que lo emite.</li> </ul>			
Veterinario oficial			
Fecha:		Firma:	
Sello:		Nombre y apellidos (en mayúsculas):	
		Cualificación y cargo:	