



REPUBLICA DE COSTA RICA  
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA  
SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL  
ANEXO AL CERTIFICADO SANITARIO OFICIAL N° xxxx



El abajo firmante, Médico Veterinario Oficial autorizado por el SENASA del Ministerio de Agricultura y Ganadería, por la presente certifico que:

1. Las carnes, despojos o sangre utilizados como materia prima, proceden de aves nacidas y criadas en Costa Rica.
2. Costa Rica es libre de INFLUENZA AVIAR ALTAMENTE PATÓGENA Y ENFERMEDAD DE NEWCASTLE VELOGÉNICA VISCEROTROPICA.
3. La planta donde se han procesado las carnes para la obtención de los embutidos y productos similares de carne, de despojos y de sangre, están oficialmente autorizados para la exportación por el SENASA Costa Rica y avalado por el ICA de Colombia, con base en las normas establecidas en el Codex Alimentarius FAO-OMS y opera bajo supervisión oficial permanente del SENASA de Costa Rica.
4. Los productos fueron elaborados en un establecimiento que cuenta con aprobación oficial del ICA, el cual emite su concepto con base en la norma enunciada en el punto anterior y opera con la supervisión permanente de las Autoridades del SENASA de Costa Rica y llevan registros originales de las actividades realizadas y cada embarque será acompañado de:
  - 4.1 La relación de ingredientes de origen animal utilizados.
  - 4.2 Un resumen de la técnica de elaboración.
  - 4.3 Fecha de empaque.
5. Los productos cuentan con un Certificado Oficial del SENASA de Costa Rica, como aptos para el consumo humano.
6. Los embutidos con cocimiento completo fueron sometidos a la acción del calor a 70 grados centígrados durante al menos 10 minutos u 80.3 grados centígrados durante al menos tres minutos, comprobados con termograficador.
7. Los embutidos están acondicionados en envases o envolturas de polietileno autorizados para uso alimentario en una o varias unidades y en los que figura la identidad y cantidad de producto, la identificación del matadero o establecimiento, la fecha de elaboración y su número de registro, así como el de la inspección oficial .
8. Los embutidos deben venir empacados en cajas de cartón y recipientes a prueba de goteo. Deben ser de primer uso y deben figurar los mismos requisitos de inspección e identificación oficial.
9. El producto vendrá en vehículos o contenedores termorefrigerados que garanticen la temperatura de congelación o refrigeración.
10. Los contenedores de vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por Costa Rica y fueron precintados de forma que solo puedan ser retirados por la Autoridad de Sanidad de Colombia.
11. En aquellos casos en que la Autoridad de Sanidad Animal del ICA o Autoridad competente considere necesario, podrán tomarse las muestras requeridas por contenedor, para el análisis de las características organolépticas, determinación de aditivos, residuos tóxicos, análisis bacteriológico sanitario, etc, estas pruebas se realizarán en laboratorios oficiales.

Lugar de emisión \_\_\_\_\_

Fecha / Date \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del Médico Veterinario Oficial

TIMBRE / STAMP