



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

Health Certificate for the export of animal products for "ANUGA 2009" in Cologne, Germany

MP(E) Number _____

Consignor: _____

Consignee: ANUGA 2009
Cologne, Germany

Products: _____

Text:

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt:
The undersigned official veterinarian certifies:

- 1. Im Falle von Fleisch/Gefluegelfleisch und deren Erzeugnissen
In the case of meat/poultry meat and products

Das Fleisch/Gefluegelfleisch stammt nicht aus Betrieben, die aus tierseuchenrechtlichen Gruenden offiziell unter Quarantaene stehen.
The meat/poultry do not originate from farms under official quarantine for reportable diseases transmitted by the species.

Das Fleisch/Gefluegelfleisch stammt von Tieren, die vor und nach der Schlachtung untersucht und frei von uebertragbaren Krankheiten befunden worden sind.

The meat/poultry meat originates from animals which were inspected before and after slaughter and found free of contagious diseases.

- 2. Im Falle von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen
In the case of beef and beef products

Das Produkt keine BSE Risikomaterial nach VO (EG) Nr. 999/2001 enthaelt
The product does not contain any BSE risk material according to Regulation (EC) No. 999/2001

- 3. Im Falle von Schwein/Pferdefleisch und deren Erzeugnissen
In the case of pork/horse meat and products

Das Schwein/Pferdefleisch wurde getestet und frei von Trichinen befunden und/oder das frische Fleisch wurde gemaess geltenden Gemeinschaftsbedingungen einer Kaeltebehandlung unterzogen.

The pork/horse meat has been tested negative for trichinae and/or the fresh meat has been chilled according to EU requirements.

- 4. Im Falle von Fleisch/Gefluegelfleischkonserven
In the case of canned/preserved meat/poultry products

Die Fleisch- und Gefluegelfleischkonserven sind durch Hitzebehandlung gemaess den FSIS Konservierungsrichtlinien 9CFR 318.300 und 381.300 steril (lagerfaehig) gemacht worden.

The canned or preserved meat and poultry products are heat treated and achieve commercial sterility (shelf stability) in accordance with the FSIS canning regulations cited in 9 CFR 318.300 and 381.300.

Official Stamp and Signature

Done at _____ Date _____

Signature of FSIS Veterinarian _____

Printed Name and Degree: _____

Official Stamp