



FSIS Letterhead Certificate for Thermally Processed Poultry

Date Issued: _____ Certificate Number: _____

1. That the product originates from the country indicated in this document. *Que el producto es originario del país indicado en este documento como de origen.*
2. The product comes from healthy birds inspected ante and post mortem slaughtered and processed in plants approved by the Secretariat of Agriculture, Livestock, Rural Development, Fisheries and Food for export to Mexico. *Que el producto procede de animales sanos inspeccionados ante y post mortem sacrificados y procesados en plantas aprobadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para exportar a México.*
3. The poultry meat was heat treated according to WOA standards for the inactivation of avian influenza virus in meat. The product reached one of the following internal temperatures and cooking times 60.0°C (140°F), 507 seconds; 65.0°C (149°F), 42 seconds; 70.0°C (158°F), 3.5 seconds; 73.9°C (165°F), 0.51 seconds). *Que el producto de origen avícola fue sometido a un proceso térmico de acuerdo a los lineamientos establecidos por la OMSA para la inactivación de los virus de influenza aviar en la carne. El producto alcanzo alguna de las siguientes temperaturas y tiempos de cocción: 60.0°C (140°F), 507 segundos; 65.0°C (149°F), 42 segundos; 70.0°C (158°F), 3.5 segundos; 73.9°C (165°F), 0.51 segundos).*

Signature of FSIS Inspection Official: _____

Date Issued: _____

Certificate Number: _____

4. That the product of poultry origin comes from an area that complies with the recommendations in the Terrestrial Animal Health Code of the World Organization for Animal Health (WOAH) to be considered free of Newcastle disease of velogenic presentation in commercial poultry and: a) Has not been in contact with poultry products from any area where Newcastle disease exists; b) Has not traveled through an area where Newcastle disease is considered to exist unless it is directly transported through the zone in a sealed transport medium with the seal intact upon arrival at the destination point; c) was subjected to a thermal process according to the guidelines established by the WOAH for the inactivation of Newcastle disease. / *Que el producto proviene de una zona que cumple con las recomendaciones en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) para ser considerada como libre de la enfermedad de Newcastle de presentación velogénica en aves de corral comerciales y: a) No ha estado en contacto con productos avícolas de ninguna zona o región donde existe la enfermedad de Newcastle; b) No ha transitado por una zona o región donde se considera que existe la enfermedad de Newcastle a menos que se traslade directamente a través de la región en un medio sellado de transporte con el sello intacto al llegar al punto de destino; c) Que el producto de origen avícola fue sometido a un proceso térmico de acuerdo a los lineamientos establecidos por la OMSA para la inactivación de la enfermedad de Newcastle.*
5. The product is approved by USDA for human consumption. *Que el producto está aprobado por un organismo sanitario oficial para consumo humano.*

Signature of FSIS Inspection Official: _____

Printed Name: _____

Title/Professional Degree: _____