



FSIS Letterhead Certificate for Pork and Pork Products Intended for Export to Colombia

Date Issued: _____ Certificate Number: _____

1. The pork was derived from swine which were at least three (3) months in the U.S. or Canada or since birth in the case of swine less than three months old. / *La carne proviene de animales que han estado al menos tres (3) meses en los Estados Unidos o Canadá, o desde su nacimiento en caso de animales con menos de 3 meses de edad.*
2. The slaughtered swine come from holdings which are not under official quarantine or restrictive movement of swine for control or eradication of livestock diseases. / *Los animales sacrificados provienen de establecimientos que no están en cuarentena oficial o con movimiento restringido de animales con el propósito de controlar o erradicar enfermedades de ganado.*
3. The means of transport, handling and loading conditions meet the hygienic requirements of the U.S. / *Las condiciones de manejo, cargue y transporte reúnen las requerimientos higiénicos de los Estados Unidos.*
4. The swine have been slaughtered under hygienic conditions. In the case of refrigerated pork, the carcasses have been refrigerated to 2-6 degrees Celsius (32-42 degrees Fahrenheit) prior to cutting. / *Los animales fueron sacrificados en condiciones higiénicas. En el caso de carne refrigerada las canales se refrigeraron a temperaturas entre 2 y 6 grados centígrados (32-42 grados Fahrenheit) antes de su procesamiento.*
5. The pork or package labels are marked with the establishment number of the producing establishment. / *La carne o los paquetes están identificados con el número del establecimiento que los produjo.*
6. The pork was produced according to the U.S. Pathogen Reduction/HACCP Systems regulation. / *La carne se produjo de acuerdo con las normas del sistema de los Estados Unidos para la reducción de patógenos/HACCP (Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos).*
7. The pork was received from the slaughter and processing of clinically healthy swine that originate from premises and localities free from infectious animal diseases, including swine vesicular disease and African swine fever. / *La carne provino del sacrificio y procesamiento de cerdos clínicamente sanos que se originaron en granjas y localidades libres de enfermedades animales infecciosas, incluidas la enfermedad vesicular del cerdo y la fiebre porcina africana.*
8. The pork derives from slaughterhouses that operate under continuous inspection by the Food Safety and Inspection Service – FSIS. / *La carne proviene de plantas de sacrificio que operan bajo inspección continua del Servicio de Inspección de Seguridad Alimentaria (FSIS).*

Signature of FSIS Inspection Official: _____



Date Issued: _____ Certificate Number: _____

9. The swine and edible parts or products for human consumption were subject to antemortem and postmortem inspection by an FSIS official inspector. / *Los animales, las partes comestibles o productos cárnicos, fueron sometidos a una inspección ante-mortem y post-mortem realizada por un inspector oficial de FSIS.*

10. The pork and pork products exported to Colombia are produced under the same conditions as those destined for the consumption on the United States. / *Los productos que se destinaran al mercado colombiano son elaborados bajo las mismas condiciones de los que se destinan para el consumo de Estados Unidos.*

11. The fresh product offered for export derives from swine and swine enterprises that are subject to surveillance conducted in the United States. / *Los productos refrigerados ofrecidos en exportación provienen de cerdos y establecimientos porcícolas los cuales están sujetos a la vigilancia hecha en los Estados Unidos.*

12. If the certificate contains further processed pork products, these have been subjected to one of the following processes to achieve food safety: a) cooking/heat process; b) curing, drying, or fermenting. / *Con el propósito de alcanzar la inocuidad los productos de cerdo procesados incluidos en el certificado han sido sometidos a uno de los siguientes procesos: a) tratamiento de cocción/térmico; b) curado, secado o fermentación.*

13. The pork was subjected to a freezing process or other processes (one of the proceses described in item 12) that guarantee the destruction of the parasite (*Trichinella spiralis*) (*the FSIS official will line through this statement if it is not applicable*). / *La carne de cerdo fue sometida a proceso de congelamiento u otros procesos (uno de los procesos descritos en el item 12) que garantizan la destrucción del parásito (Trichinella spiralis) (el oficial del FSIS tachará esta declaración si no fuera aplicable).*

Signature of FSIS Inspection Official: _____

Printed Name: _____

Title/Professional Degree: _____