



DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS  
SCOTTISH GOVERNMENT  
WELSH GOVERNMENT  
DEPARTMENT OF AGRICULTURE, ENVIRONMENT AND RURAL AFFAIRS - NORTHERN IRELAND

NO/No:.....

EXPORT TO CHILE OF POULTRY OILS AND FATS INTENDED FOR ANIMAL CONSUMPTION  
EXPORTACION A CHILE DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE AVES DE CORRAL Y DESTINADOS AL  
CONSUMO ANIMAL

HEALTH CERTIFICATE/CERTIFICADO SANITARIO

EXPORTING COUNTRY: UNITED KINGDOM  
PAÍS EXPORTADOR: REINO UNIDO

FOR SIGNATURE BY: OFICIAL VETERINARIAN  
PARA LA FIRMA DE: VETERINARIO OFICIAL

I. IDENTIFICATION OF CONSIGNMENT/ IDENTIFICACIÓN DE LA CONSIGNACIÓN

- (a) Description of product/ Descripción del producto
- (b) Type and number of packages/ Tipo y número de embalajes
- (c) Net weight of consignment/ Peso neto de la consignación
- (d) Shipping marks/ Marcas de embarque
- (e) Container No./Number of the seal/ Contenedor No./Número del sello
- (f) Species from which the materials of animal origin were derived/ Especies de las que derivan las materias de origen animal

II. ORIGIN OF PRODUCTS/ ORIGEN DE LOS PRODUCTOS

- (a) Address and approval number of the establishment(s) processing ingredients of animal origin/ Dirección y número de autorización del(de los) establecimiento(s) elaborador(es) de ingredientes de origen animal:
- (b) Name and address of consignor/ Nombre y dirección del expedidor

III. DESTINATION OF PRODUCTS/ DESTINO DE LOS PRODUCTOS

(a) Name and address of consignee/ Nombre y dirección del consignatario

(b) Means of transportation:/Medio de transporte:

IV. HEALTH INFORMATION/ INFORMACIÓN SANITARIA

I, the undersigned official veterinarian, certify that: /

El que suscribe, veterinario oficial, certifica que:

1. The poultry oils and fats were produced from raw materials which have been subjected to a heat treatment at least equivalent to: /  
Los aceites y grasas de aves de corral se produjeron a partir de materias primas que han sido sometidas a un tratamiento térmico al menos equivalente a:

(1) 1.1 70°C for 45 minutes; /  
70° C durante 45 minutos;

Or/o

(1) 1.2 95°C for 60 minutes; /  
95°C durante 60 minutos;

Or/o

(1) 1.3 100°C for 30 minutes; /  
100°C durante 30 minutos;

Or/o

(1) 1.4 110°C at atmospheric pressure for 15 minutes with a minimum exit temperature of 120 degrees through a continuous plant; /  
110°C a presión atmosférica durante 15 minutos con temperatura mínima de salida de 120° a través de una planta con funcionamiento continuo;

which is sufficient to destroy pathogenic organisms and all reasonable precautions have been taken before, during and after processing to prevent contamination of the product; /

que resulta suficiente para destruir organismos patógenos y que se han adoptado todas las precauciones razonables antes, durante y después de la transformación, para evitar la contaminación del producto;

2. The poultry oils and fats were produced from raw materials obtained from birds which were: /

Los aceites y grasas de aves de corral se produjeron a partir de materias primas obtenidas de aves que fueron:

2.1 slaughtered in a slaughterhouse which is under permanent official veterinary supervision and complies with the structural, operational and health inspection conditions authorising it to export; /  
sacrificadas en un matadero que está bajo supervisión veterinaria oficial permanente y que cumple con las condiciones estructurales, operativas y de inspección sanitaria que lo autorizan a exportar;

2.2 subjected to ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free of clinical signs of transmissible diseases; /  
sometidas a inspección antes y después de haber sido sacrificadas, determinándose que estaban libres de signos clínicos de enfermedades transmisibles;

3. The attached certificate of bacteriological analysis (reference number

) from an officially recognised laboratory confirms that samples of the poultry oils and fats in the final product taken during or upon withdrawal from storage at the processing plant met the following microbiological standards<sup>(2)</sup>:/

**El certificado de análisis bacteriológico adjunto (referencia número**

**) de un laboratorio oficialmente reconocido confirma que las muestras de aceites y grasas de aves de corral en el producto final tomadas durante o al retirarse del almacenamiento en la planta de procesamiento cumplieron con las siguientes normas microbiológicas<sup>(2)</sup>:**

Salmonella: absence in 25g, n=5, c=0, m=0, M=0  
Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=3 x10<sup>2</sup> in 1g;/  
Salmonella: ausencia en 25g, n=5, c=0, m=0, M=0  
Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=3 x10<sup>2</sup> en 1g;

4. the processing establishment named at II(a) above complies with good manufacturing and hygiene practices;/  
**el establecimiento de transformación citado en el punto II(a) anterior cumple con buenas prácticas de fabricación e higiene;**

5. the wrapping or packaging of the products is sealed and labelled with the country and establishment of origin, product identification, quantity and net weight;/  
**el envase o embalaje del producto ha sido sellado y etiquetado con el país y establecimiento de origen, la identificación del producto, la cantidad y el peso neto;**

6. the means of transport is designed to ensure that the health and hygiene conditions of the product are maintained;/  
**el medio de transporte ha sido concebido para asegurar que se mantengan las condiciones de sanidad e higiene del producto;**

Date/Fecha: ..... Signed/Firma: .....RCVS

Stamp/Sello: ..... Name in block letters/  
Nombre en  
mayúsculas:.....

Address/ Dirección: .....  
.....

Notes/Notas

(1) Delete as appropriate/Táchese lo que no proceda

(2) n = number of units comprising the sample  
n = número de unidades que integran la muestra

m = threshold value for the number of bacteria: the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all sample units does not exceed m

m = valor umbral para el número de bacterias: el resultado se considera satisfactorio si el número de bacterias en las unidades de muestra no excede de m

M = maximum value for the number of bacteria: the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more sample units is M or more

M = valor máximo para el número de bacterias: el resultado se considera como insatisfactorio si el número de bacterias en una o más unidades de muestra es de M o más

c = number of sample units the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other sample units is m or less

c = número de unidades de muestra de las cuales el recuento bacteriano puede situarse entre m y M; la muestra se sigue considerando aceptable si el recuento bacteriano de las otras muestras es de m o menos