



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

Letterhead Certificate for Poultry and Poultry Products for Export to Colombia

Date Issued: _____

Certificate Number: _____

1. The meat comes from poultry that were hatched and raised in the United States or Canada. / La carne procede de aves nacidas, criadas, y cebadas en EE.UU. o Canadá.
2. The United States meets the World Organization for Animal Health (OIE) standards for avian influenza surveillance, and the poultry farms have demonstrated the absence of infection with notifiable avian influenza through a verifiable system of serological surveillance. / EE.UU. cumple con los estándares de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) sobre vigilancia de influenza aviar y las granjas avícolas han demostrado la ausencia de infección de influenza aviar notificable por un sistema verificable de vigilancia serológica.
3. The poultry meat or poultry meat products were derived from a State free of velogenic Newcastle disease and notifiable avian influenza in poultry (as defined by the OIE). / La carne de aves de corral o los productos de carne de aves de corral provienen de un Estado libre de la enfermedad de Newcastle velogénico y de influenza aviar notificable en aves de corral (tal como las define la OIE).
4. The poultry meat was derived from federally certified slaughter and processing facilities operating under the permanent inspection of the Food Safety and Inspection Service (FSIS). / La carne de ave se origina en plantas de sacrificio y procesamiento certificadas federalmente que operan bajo la inspección permanente del Food Safety and Inspection Service (FSIS).
5. The conditions of transport, handling, and loading of the products comply with the hygiene requirements of the United States, including the necessary precautions to avoid product contamination. / Las condiciones de transporte, manipulación y almacenamiento, de los productos cumplen con los requerimientos de higiene de EE.UU., incluyendo las precauciones necesarias para evitar la contaminación del producto.
6. The product has been packed and labeled with the official establishment number of the plant where the product was processed and officially inspected. / El producto ha sido empacado y rotulado con el número oficial de la planta en la cual el producto fue procesado y oficialmente inspeccionado.
7. The meat is fit for human consumption./ La carne es apta para el consumo humano.
8. If cooked, the poultry products have been heat processed in a manner sufficient to destroy notifiable avian influenza and velogenic Newcastle disease viruses by cooking to a core temperature of 70 degrees C for 5 seconds. / Si son productos de carne cocida, estos han sido procesados térmicamente de forma suficiente para destruir los virus de influenza aviar notificable y de la enfermedad de Newcastle velogénico, por cocción a una temperatura interna central de 70 grados C por 5 segundos.

Signature of Official Veterinarian: _____

Printed Name: _____

Title/Professional Degree: _____