



---

미국농무부 (United States Department of Agriculture, USDA)

식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service, FSIS)

---

소량육류와 가공육류를 G  
포함한 제품에 대한 G  
수입허가지침서 G

2009년 4월 G

# 목차 G

도입

수입허가 개요

진행절차

증명서류

동식물건강검사청 허가지원법

다음절차

부록

증명서류 예

식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)  
법규의 법조항

소량의 육류 가공류 혹은 가공유제품성분을 함유한 수입식품에 관한  
미국 농무부 (United States Department of Agriculture, USDA),  
식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의  
시행공지

수입업자, 중개인 관세국경보호국 (Customs and Border Protection ,  
CBP), 다른 관계자에게의 서신

샘플, V S양식 16-3 , V S양식 16-6A

## 도입 G

식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)은 국민건강보호에 전념하며 소량의 육류, 가금류 그리고 가공유제품성분을 함유한 수입식품에 관하여 식품안전을 지키는 노력을 강화하기 위한 활동을 하고 있습니다. 이 지침서는 수입업자들이 이러한 제품을 미국으로 반입하는데에 필요한 요구조건을 준수하는데 도움을 줄 것입니다. 이 지침에 따르지 않는 수입업자들은 미국으로 이러한 종류의 제품을 반입할 수 없습니다.

## 배경 G

식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)은 연방육류검사법, 가금류제품검사법 그리고 유제품검사법의 법령권한하에 육류 가금류 그리고 가공유제품을 통제합니다. 의도적인 멜라민을 오염시킨 분유가 세계적으로 유통되었던 것을 포함하여, 전통적으로 낮은 위험식품으로 알려져 왔던 것들에 대한 최근의 식품안전사고들을 볼 때 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS) 관할권내의 모든 제품의 안전을 확실히 함으로서 미국소비자를 보호하기 위한 빈틈없는 태세를 취해야만 합니다.

연방육류검사법, 가금류제품검사법 그리고 유제품검사법의 법령권한하에, 육류 가금류 유제품성분을 함유한 식품을 미국으로 수입하려는 이들은 이러한 성분들이 승인된 것임을 확인하여야 합니다. 승인된 출처라는 것은, 육류 가금류 유제품성분들이 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 검사하에서, 혹은 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS) 과 동등한 것으로 간주되는 외국검사청에서 생산된 것이어야 한다는 것입니다.

최근 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)은 소량의 조리된 육류 가금류성분들이, 다양한 이유들로, 승인된 출처임에 대한 보증없이 국내로 반입되었다는 사실을 알게 되었습니다.

2009년 6월 22일부터 미국농무부(United States Department of Agriculture, USDA)는, 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)은 육류 가금류 혹은 유제품성분이 불량품질로 제조되지 않았음을 확인할 수 있는 구체적인 조건들을 준수하는 방식으로 제조되었다는 식품안전검사청의 결정없이, 소량의 육류 가금류를 함유한 식품수입업자들에게 수입허가를 내리지 않을 것입니다.

# 수입허가 개요 G

본 지침서는 미국내로 수입허가를 받기 위해서, 아주 소량의 육류 가공류 가공유제품을 함유한 제품이 어떻게 처리되어야 하는지에 관한 정보를 제공하기 위한 것입니다. 육류 가공류 유제품성분은 언제나 승인된 출처에서 들여져 왔어야 했습니다. 그러나 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service, FSIS)은 이를 확인하기 위한 역할에서 미국농무부(United States Department of Agriculture, USDA)나 국방부, 관세국경보호국(Customs and Border Protection, CBP), 그리고 미국농무부(United States Department of Agriculture, USDA)와 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)의 2 차적인 역할만을 해왔습니다. 최근 사태는 이러한 방식의 문제점을 지적했습니다.

2009 년 6 월 22 일부터, 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service, FSIS)은 식품이 승인된 출처에서 온 것임을 확인하는데에 직접적인 역할을 수행할 것입니다. 이 지침서는 육류나 가공류제품의 출처에 대해 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service, FSIS)이 원하는 서류증명이 어떤 것인지, 또한 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service, FSIS)이 개입함에 따라 미국으로의 제품수입과정이 어떻게 영향을 받게 될지에 관해 이해를 돕기 위해 고안되었습니다

6 월 22 일부터 소량의 육류 또는 가공류제품을 함유한 제품에 대해 다음의 두 단계가 적용됩니다.

1. 육류, 가공류성분은 승인된 출처에서 온 것이라야 합니다. 예. 미국안전검사청의 검사하에, 혹은 이와 동등한 외국검사시스템을 거친 인증된 업체에서 제조된 것이어야 합니다.
2. 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)은 출처국가의 동물질병상태를 이유로 제품에 대해 미국내 반입을 제한합니다. 그러므로 동물질병에 관련된 제한에 관한 정보를 얻거나 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)의 허가를 얻기 위해서는 종전과 같이 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS) 수의청, 수출입 국제센터에 문의해야 합니다. 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)은 수입이 미국동물건강에 위험을 미치지 않도록 하기 위해 동물건강보호법의 법령권한하에 수입을 통제하며 미국으로 육류 가공류 가공유제품을 수입하기 위한 수의허가서를 발급합니다. 지원은 미국농무부(United States Department of Agriculture, USDA) VS 양식 16-3 을 작성함으로써 할 수 있습니다. 어떤 국가들은 동물질병에 관해 위험사항이 없으며 그러므로 이 경우 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)의 허가를 필요로 하지 않습니다. 그럼에도 불구하고,

제품은 동등하게 간주되는 국가로부터의 것이어야하며 미국으로의 수출 인증을 받은 업체로부터의 것이어야 합니다.

6 월 22 일 이후 허가를 받으려는 제품들에 대해서, 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)은 소량의 육류 혹은 가공육을 함유한 그 제품들이 승인된 출처에서 온 것이라는 수입업자의 증명없이 허가승인을 하지 않을 것입니다.(예. 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS) 검사하에 생산되었거나 혹은 미국과 동등한 시스템을 가진 것으로 인정된 국가로부터의 인증된 업체에서 제조되었다는 것)

만일 식품에 함유된 육류나 가공육성분이 승인된 출처의 것임을 서류로 증명할 수 있다면, 그 제품은 미국으로 수입될 수 있습니다. 일단 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)이 수입조건을 충족하는 것으로 결정하면 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)은 허가서를 발급할 것입니다. 소량의 육류 가공육 혹은 가공육제품성분을 함유한 어떤 식품은 동물건강에 위험을 주진 않을 수도 있고 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)이 발급하는 수의 허가서(양식 16-6A) 승인을 받을 수도 있으나 그럼에도 이러한 성분들은 불량제품으로 제조되지 않음을 확인할 수 있게 고안된 검사시스템하에서 제조되지 않았다는 이유로 미국내 반입은 승인받지 못할 수도 있습니다. 다시 말해서, 이들은 식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)의 허가조건을 충족시킬 수 있을 경우라도 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 허가조건은 충족시키지 못할 수 있다는 것입니다.

육류 가공육성분이 승인된 출처에서 온 것임에 대한 수입업자의 인증을 근거로 허가서가 발급될 수도 있지만 각 제품의 발송 때마다 서류증명을 갖추어야 함은 수입업자의 책임입니다. 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)은 승인되지 않은 출처로부터의 소량의 육류 가공육을 함유한 제품이 미국내로 반입되는 것을 지속적으로 적발하고 억류할 것입니다. 이것은 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 시행전략이 되어왔으며 앞으로도 그러할 것입니다.

## 진행절차 G

새로운 수입허가지원절차가 마련되기 전에, 2009년 3월 19일에 시작된 2009년 6월 22일까지 90일간의 시행단계가 있습니다. 이 90일의 기간동안, 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)은, 규정요구사항 준수와 관련하여 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)에 문의해야 할 수도 있을 현행 동식물건강검사청(USDA's Animal and

Plant Health Inspection Service, APHIS)허가에 대한 수정사항 없이, 현재의 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)은 현재 만기된 수입허가와 2009년 6월 22일 이전에 만기되는 허가에 대해 90일 연장기간을 제공할 것입니다.

2009년 6월 22일 이후부터 수입업자는 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)허가증이 발급되기 전에, 제품에 사용된 육류와 가금류의 출처를 증명하는 서류를 준비하여야 합니다.

2009년 6월 22일 이후부터는, 미국으로 반입된 제품에 대한 정상적인 감시절차에 따라 (동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)허가를 필요로 하는 제품과 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS) 수의 허가서를 필요로 하지 않는 제품 모두에 대해) 수입업자는, 요구될 시에, 특정제품에 사용된 육류와 가금류성분이 승인된 출처로부터의 것임을 증명하는 서류를 제시하여야 합니다.

동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)이 부여한 90일간의 연장기간이 끝나는 2009년 6월 23일부터, 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)은 지원서와 VS 양식 16-3을 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service, FSIS)으로 보내 육류 가금류성분이 승인된 출처의 것임을 확인할 것입니다. 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service, FSIS)은 지원서를 검토하며, 지원자의 이해를 도와 필요한 서류를 갖추실 수 있도록 협력할 것입니다. 승인된 출처의 것임에 대한 내용증명을 제공하는 것은 지원자의 책임입니다. 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS) 시스템은 증명서류가 첨부되는 것을 허가합니다. 지원자는 허가지원시 모든 필요한 서류를 제출함으로써 지원수속에서 드는 시간을 절감할 수 있습니다.

앞서 명시한대로, 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service, FSIS)은 서류를 검토하여 육류 가금류식품성분이 승인된 출처의 것임을 확인할 것입니다. 수입자가 식품에 함유된 육류 가금류성분이 승인된 출처의 것임을 내용증명할 수 있다면, 완제품을 생산 수출하는 국가의 등급과 무관하게 미국으로 수입가능합니다. 만일 이 조건들을 충족시키지 못하는 경우 수입된 식품은 미국상거래로의 수입승인이 불가능한 것으로 간주되며 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)은 허가승인을 거절할 것입니다.

식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service, FSIS)으로의 문의사항은 이메일 [permits@fsis.usda.gov](mailto:permits@fsis.usda.gov) 이나 전화 (888)-287-7194 로 해주십시오.

## 증빙서류 G

수입자는 육류 가공류제품성분이 승인된 출처의 것임을 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)에 인증해야 합니다. 그러기 위해서, 수입업자는 육류 가공류 식품성분이 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 검사를 거쳤거나 동등한 국가의 인증된 업체로부터 온 것이라는 증명으로 그 인증을 뒷받침해야 합니다. 이 서류증명은 여러형태로 갖추어질 수 있습니다. 수입업자는 화물인수증, 생산업체로부터의 송장, 혹은 그 성분이나 완제품의 출처인 국가의 정부로부터 이러한 효력을 가진 진술장을 제출하실 수 있습니다. 그러나 최소한 서류는 다음의 사항을 확인할 수 있는 근거가 될만한 내용을 제공해야 합니다.

- 육류 가공류제품성분의 원산국가 G
- 육류가공류제품성분이 처리된 업체 G

추가로, 만일동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS) 허가에 지원했다면, 유효한 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS) 허가 지원참고번호를 모든 지원서류에 명시하여야 합니다.

식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)이 제품이 승인된 출처의 것인지 증명하는데에 사용될 수 있는 서류 종류의 추가적인 예들은 부록에 있습니다. 서류증명의 종류에 관해 문의사항은 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 이메일 [permits@fsis.usda.gov](mailto:permits@fsis.usda.gov) 이나 전화 (888)-287-7194 로 하시면 됩니다.

## 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS) 허가서에 지원하는 법 G

APHIS 의 수입허가에 지원하시려면, 수입업자는 허가지원서(VS 양식 16-3)를 작성하고 제출하시면 됩니다. 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS) 웹사이트 <http://www.aphis.usda.gov/> 에서 지원서를 받으실 수 있습니다. 수입업자는 지원서를 다운로드 받으신 후 작성하신 양식을 팩스로(301) 734-8226 에 보내시면 됩니다. 또한 E-Permit 을 통해서도 지원서를

작성하시고 제출하실 수 있습니다. E-Permit은 웹방식 시스템으로 사용자가 온라인으로 지원할 수 있고 지원상황을 확인하고 발급된 허가서와 다른 사항들을 일람하실 수 있으며, USDA 전자인증이라 불리는 로그인 USDA 와이드 시스템을 이용합니다. 대부분의 지원서에 E-Permit을 이용하려면 2등급 접근방식으로 전자인증구좌에 등록해야 합니다. 더 자세한 사항은 아래의 웹페이지에서 찾으실 수 있습니다.

<http://www.eauth.egov.usda.gov/eauthCreateAccount.html>.

또한 아래의 수출입동물제품 프로그램에 서면으로 신청하시면 VS 수입허가지원, VS 양식 16-3을 받으실 수 있습니다.

USDA, APHIS, VS  
National Center for Import and Export  
Products Program  
4700 River Road, Unit 40  
Riverdale, MD 20737-1231

수입허가지원에 관해 더 자세한 문의사항이 있으시면 동물제품프로그램에 전화 (301) G 734-3277 나 팩스 (301) 734-8226 로 연락해주시십시오. G

제한동물제품 수입관련 서비스에는 사용비가 청구됩니다. 원료수입, 미생물과 G 병원균매개동물의 운송,수의 허가지원을 하시려면 수속전에 지불을 하셔야 합니다. G 수표, 머니오더 (USDA, AHPIS 로 지불되도록), 비자카드 마스터카드 아멕스, G 또는동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, G APHIS)사용비 크레딧계정을 이용하려 지불하실 수 있습니다. 일년에 6 번이상의 G 활동사항이 있으시면 사용비 크레딧계정을 권해드립니다. G

사용비 크레딧 계정을 개설하시려면 사용비 크레딧지원서를 작성하셔야 합니다. 또한 G 온라인, 전화 (877) 777-2128 (미국 캐나다) 또는 (612) 370-2291 (사용비관련 G 도움센터); 또는 서면으로 아래의 주소에 요청하시면 사용비 크레딧지원서를 받으실 수 G 있습니다. G

보내실 주소는 다음과 같습니다. G

USDA, Marketing and Regulatory Programs-Business Services, Minneapolis Business Site, Accounts Receivable Team, P.O. Box 3334, Minneapolis, MN 55403.



## 다음절차 G

식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)은, 가공된 유제품을 함유한 제품에 대해서는 향후 수개월동안 절차를 시행할 계획을 갖고 있지 않으며, 이는 식품에 가공계란이나 보통계란이 사용되었는지 여부를 확인하는 데에 더욱 복잡한 절차가 필요하기 때문입니다.

향후 12 개월에서 18 개월동안 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)은 수입업자, 소량의 육류 가공류성분을 함유한 제품제조업자들, 협회 그리고 다른 관련자들에게로 더욱 활동영역을 넓혀갈 것입니다. 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)은 또한 거래에 미치는영향을 평가할 것이며, 미국으로 소량의 육류 가공류 또는 가공유제품성분을 함유한 식품을 납품하는 수입업자들로 하여금 그 성분들이 승인된 출처에서 온 것이며 위생적이고 안전한 환경에서 생산되었음을 확인하도록 하는 요구조건과 관련하여 여론을 조성할수 있도록 연방등록 문서를 발간할 것입니다.

## 부록 G

## 증빙서류의 예 G

다음은 수입업자가 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS) 과 동식물건강검사청(USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS) 에 제출할 서류들의 예입니다.

식품성분표에 명시된 육류 가공류 가공유제품성분의 G  
함량에 대한 증거로, 식품성분표가 사용될 수 G  
있습니다. G

Perfect Product Food Company, Inc.

---

닭수프 성분

조미료	xx %
소금	yy %
탈수치킨	r %
이스트	q %
설탕	ss %
탈수야채	t %
HVP(식물성가수분해단백질)	h %
조미료	x %
양념	c %

육류 가공품 가공유제품성분을 밝히기 위해, 그리고 육류 가공품 가공유제품성분이 가공된 업체를 밝히기 위해서, 수출증명서 또는 건강증명서가 사용될수 있습니다.

Dec 04 2008 09:12:21 PM | P1 |



भारत सरकार  
 Government Of India  
 कृषि मंत्रालय  
 Ministry Of Agriculture  
 पशु पालन, डेअरी और मत्स्यपालन विभाग  
 DEPARTMENT OF ANIMAL HUSBANDRY, DAIRYING & FISHERIES  
 No. : S-3/08-AQ(B)/1140

पशु संगरोध एवं प्रमाणीकरण सेवा (पश्चिमी क्षेत्र)  
 ANIMAL QUARANTINE & CERTIFICATION SERVICE (WR)

MAIN OFFICE :  
 Koper Khairane, Sector - 11,  
 Navi Mumbai - 400 709  
 Telefax: (022) 27552021

AIRPORT OFFICE :  
 Cargo Terminal Bldg., Phase I, 1<sup>st</sup> floor,  
 Chhatrapati Shivaji International Airport,  
 Sahar, Mumbai - 400 099  
 Tel: 26828194  
 E-mail: quarantineofficer@vsnl.net

दिनांक / Date : 04/12/2008

**VETERINARY CERTIFICATE FOR PRODUCT FOR NON ANIMAL ORIGIN**

**I. Identification of the products.**

Type of Products : READY TO Cook Soup Mixtures  
 ( containing Permitted Flavors )

I.E.C. CODE NO : [REDACTED]

Type of Number of Packages : [REDACTED]

Identification/Shipping Marks : [REDACTED]

Nett Weight : 9,143.860 Kgs (Gross Weight : 12,184.680 Kgs)

Batch No : As per Attached List

Container No. : [REDACTED]

Invoice No. : [REDACTED]

**II. Origin of the Product**

Address of the Establishment of Origin : [REDACTED]

Contd....2



中华人民共和国出入境检验检疫  
 ENTRY-EXIT INSPECTION AND QUARANTINE  
 OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA 共 1 页第 1 页 Page 1 of 1

副本  
 COPY

兽医 (卫生) 证书  
 VETERINARY (HEALTH) CERTIFICATE

编号 No.: 310100208175102

发货人名称及地址

Name and Address of Consignor

SHANGHAI CHINA

收货人名称及地址

Name and Address of Consignee

U. S. A.

品名

CHICKEN BOUILLON

Description of Goods

报检重量

-14, 419.04-KGS

产地

SHANGHAI

Weight Declared

Place of Origin

标记及号码

Mark & No.

包装种类及数量

Number and Type of Packages

集装箱号

Container No.

铅封号

Seal No.

加工厂名称、地址及编号(如果适用)

Name, Address and approval No. of the approved Establishment ( if applicable )

启运地

SHANGHAI PORT

到达国家及地点

NEW YORK

Place of Despatch

Country and Place of Destination

运输工具

BY VESSEL

发货日期

Date of Despatch 15 AUG. 2008

Means of Conveyance

1. The chicken ingredients used in the product being exported originated solely from China and were cooked by a commercial method to reach a minimum temperature of 100°C over 30 minutes.

2. The broilers from which this lot of product is derived were from non-infectious areas, had passed ante-mortem and post-mortem veterinary inspections, were found healthy and free from infectious disease, this lot of products is fit for human consumption.

3. During and after processing the product was not exposed to or commingled with any other animal / poultry product.

4. This is the correspond to the shipment under invoice number: [REDACTED]

5. LOT NO.: [REDACTED]

\*\*\*\*\*



签发地点 Place of Issue SHANGHAI

签证日期 Date of Issue 11 AUG. 2008

官方兽医 Official Veterinarian

签名 Signature





中华人民共和国出入境检验检疫  
ENTRY-EXIT INSPECTION AND QUARANTINE  
OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

ORIGINAL

共 1页第1页 Page 1 of 1

S310100208175102

编号 No.:

SUPPLEMENT CERTIFICATE

THIS CERTIFICATE IS ISSUED TO SUPPLEMENT "INTERNAL" IN OUR VETERINARY (HEALTH)  
CERTIFICATE NO. 310100208175102 DATED 11 AUG., 2008

ORIGINAL:

1. THE CHICKEN INGREDIENTS USED IN THE PRODUCT BEING EXPORTED ORIGINATED SOLELY  
FROM CHINA AND WERE COOKED BY A COMMERCIAL METHOD TO REACH A MINIMUM TEMPERATURE  
OF 100°C OVER 30 MINUTES.

SUPPLEMENT:

1. THE CHICKEN INGREDIENTS USED IN THE PRODUCT BEING EXPORTED ORIGINATED SOLELY  
FROM CHINA AND WERE COOKED BY A COMMERCIAL METHOD TO REACH A MINIMUM INTERNAL  
TEMPERATURE OF 100°C OVER 30 MINUTES.

\*\*\*\*\*

REMARKS: THIS CERTIFICATE IS THE SUPPLEMENT OF ORIGINAL VETERINARY (HEALTH) CERTIFICATE  
NO. 310100208175102.



签证地点 Place of Issue SHANGHAI

签证日期 Date of Issue 03 SEP., 2008

官方兽医 Official Veterinarian

签名 Signature



U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE  
EGG PRODUCTS INSPECTION DIVISION  
EGG PRODUCTS INSPECTION AND  
GRADING CERTIFICATE



This certificate is receivable in all courts of the United States as prima facie evidence of the truth of the statements therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.

CERTIFICATE NO.

PEA- 0936667

APPLICANT (Name and address, including ZIP)

PLACE INSPECTED; SAMPLED, OR WEIGHED

APPLICANT/PLANT NO.

NAME AND ADDRESS OF SHIPPER OR SELLER

KIND OF PACKAGE

NAME AND ADDRESS OF RECEIVER OR BUYER

TYPE OF PRODUCT

Pasteurized Dried Whole Egg

USDA Shield Plant Weighing Report

ORGANOLEPTIC INSPECTION

LOT NUMBER	DATE MANUFACTURED	NO. OF PACKAGES IN LOT 1/	NO. OF PACKAGES EXAMINED	ORGANOLEPTIC CONDITION		Type Grading (O or H)	TOTAL MARKED WEIGHT 1/	TEST SHORTAGE	TOTAL NET WEIGHT
				Satisfactory	Unsatisfactory				
	2-10-09		Continuous During Processing	ALL	NONE	O	40000 lbs.		

Seal #  
Lic #:

LABORATORY ANALYSIS

NUMBER	TOTAL SOLIDS	MOISTURE	STANDARD PLATE COUNT PER GRAM	COLL. FORMS PER GRAM	YEAST PER GRAM	MOLD PER GRAM	FAT	PH	SALMONELLA	STAPHYLOCOCCUS	E. COLI	PALATABILITY
"Product covered by this certificate meets all Canadian requirements."												
"The pasteurized egg product covered by this certificate was handled in a way that any possibility of contamination of the pasteurized product by raw eggs or pasteurized products, either directly or indirectly, was prevented."												

"The Animal and Plant Health Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, certifies that no cases of lethal avian influenza (swine Flu) and no cases of exotic Newcastle disease have been reported in commercial laying flocks in the State of origin where the shell eggs originated and/or were processed for the 6 months preceding departure of this consignment. The shell eggs used to produce the product covered by this certificate originated in Nebraska, Iowa, South Dakota, Minnesota, Ohio, Missouri, Indiana, Texas, Mississippi, Oklahoma, Michigan, North Dakota, Illinois, Colorado, Louisiana, Wisconsin, Georgia, Florida and Kentucky, Pennsylvania, North Carolina, and Alabama."

UNITS	RATE CODE	AMOUNT		UNITS	RATE CODE	AMOUNT	
		DOLLARS	CENTS			DOLLARS	CENTS
4	P O						
4	P O						
4	P O						
4	P O						
EXPENSE		RESIDENT		EXPENSE		TOTAL	
TOTAL				TOTAL			

DATE: 2-19-09  
CHEMIST (Signature):  
ADDRESS:

NORTH AMERICAN FREE TRADE AGREEMENT

CERTIFICATE OF ORIGIN

1. Exporter Name and Address: [Redacted] USA Tax I.D. Number [Redacted]	2. Blanket Period (DD/MM/YR)	
	From:	January 01, 2009
	To:	December 31, 2009

3. Producer Name and Address: [Redacted] Tax I.D. Number [Redacted]	4. Importer Name and Address: [Redacted] Canada Tax I.D. Number [Redacted]
---	---

5. Description of Goods:	6. H.S. Tariff Classification Number	7. Preference Criterion	8. Producer	9. Net Cost	10. Country of Origin
1/50 Lb Box, Dried Plain Whole, MGW, C  Material Number [Redacted] No. of Pkgs. [Redacted]  Net Weight: 40,000.00 Lbs. Gross Weight: 44,016.80 Lbs.	[Redacted]	[Redacted]	Yes	No	USA

11. I certify that:

The information on this document is true and accurate and I assume the responsibility for proving such representations, I understand that I am liable for any false statements or material omissions made on or in connection with this document.

I agree to maintain, and present upon request, documentation necessary to support this certificate, and to inform, in writing, all persons to whom the certificate was given of any changes that could affect the accuracy or validity of this certificate;

The undersigned does hereby declare for the above named shipper, the goods, as described above, were shipped on the above date and consigned as indicated and are products of the United States of America.

This certificate consists of 1 pages, including all attachments.

Authorized Signature: [Redacted]	Company: [Redacted]
Name (print or type): [Redacted]	Title: Inventory Analyst
Date: 2/19/2009	Telephone: [Redacted] Fax: [Redacted]

EXPORTING COUNTRY Страна-экспортер	THE UNITED STATES OF AMERICA (USA) Соединенные Штаты Америки (США)	CERTIFICATE NO. / Сертификат №  <b>RFA- 046676</b>
COMPETENT MINISTRY Компетентное министерство	U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Министерство сельского хозяйства США	
DISTRICT OFFICE Региональный отдел	[REDACTED]	<b>VETERINARY CERTIFICATE FOR BEEF AND BEEF BY-PRODUCTS EXPORTED FROM THE USA TO THE RUSSIAN FEDERATION / Ветеринарный сертификат на экспортируемые из США в Российскую Федерацию говядину и говяжьи субпродукты</b>
ESTABLISHMENT NUMBER WHERE THIS CERTIFICATE WAS ISSUED Номер предприятия, на котором был выдан сертификат	[REDACTED]	

**1. PRODUCT IDENTIFICATION / Идентификация продукции**

NAME OF PRODUCT Наименование продукции	DATE (OR RANGE OF DATES) OF PRODUCTION Дата (или даты) выработки	NUMBER OF PACKAGES Количество упаковок	KIND OF PACKAGING Тип упаковки	CERTIFICATE NUMBER ON PACKAGE Номер сертификата на упаковке	EST/PLANT NUMBER ON PACKAGE Номер предприятия на упаковке	NET WEIGHT Вес Netto	STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS (INDICATE IN DEGREES CELSIUS) Условия хранения и транспортировки (указать температуру в градусах по Цельсию)
FOZEN BEEF CHEEK FAT	19/08/2008- 27/08/2008	[REDACTED]	CARDBOARD BOXES	[REDACTED]	[REDACTED]	13500.00 LBS 6123.6 KG	-18C
<del>_____</del>							

**2. ORIGIN OF PRODUCT / Происхождение продукции**

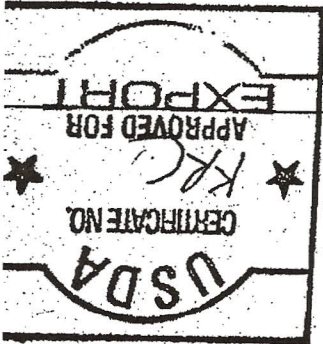
FSIS APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER/Номер предприятие, зарегистрированное FSIS

SLAUGHTERING/PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер бойни/перерабатывающего предприятия	PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего пред- приятия	PROCESSING/COLD STORAGE ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего предприятия/холодильника	COLD STORAGE FACILITY NUMBER Номер холодильника
[REDACTED]	[REDACTED]	NOT APPLICABLE	[REDACTED]

NAME AND ADDRESS OF EXPORTER/ Название и адреса экспортера

[REDACTED] USA

**3. PRODUCT'S POINT OF DESTINATION / Конечный пункт доставки продукции**



MADE ON / Составлено	7	OCTOBER	2008
[REDACTED]			
[REDACTED]			
[REDACTED]			



INITIALED FSIS EXPORT STAMP  
Официальный штамп FSIS для экспорта  
с инициалами ветерана

SIGNATURE (ORIGINAL REQUIRED) / Подпись (оригинал)

OFFICIAL FSIS DOCTOR OF VETERINARY MEDICINE / Официальный ветеринарный врач FSIS

NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE  
Название и адрес покупателя

CERTIFICATE NO. / Сертификат №

RFP-075895

VETERINARY CERTIFICATE FOR FROZEN PORK MEAT AND BY-PRODUCTS EXPORTED INTO THE RUSSIAN FEDERATION FOR PROCESSING OR RETAIL SALE  
Ветеринарный сертификат на экспортируемые в Российскую Федерацию замороженные мясо свинины и субпродукты для переработки или свободной реализации

EXPORTING COUNTRY Страна-экспортер	THE UNITED STATES (USA) Соединенные Штаты Америки (США)	DISTRICT / Административно-территориальная единица MINNEAPOLIS DISTRICT
COMPETENT MINISTRY Компетентное министерство	U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Министерство сельского хозяйства США	ESTABLISHMENT ISSUING THIS CERTIFICATE Учреждение, выдавшее сертификат

1. PRODUCT IDENTIFICATION / Идентификация продукции

NAME OF PRODUCT Наименование продукции	DATE (OR RANGE OF DATES) OF PRODUCTION Дата (или даты) выработки	NUMBER OF PACKAGES Количество упаковок	KIND OF PACKAGING Тип упаковки	CERTIFICATE NUMBER ON PACKAGE Номер сертификата на упаковку	EST/PLANT NUMBER ON PACKAGE Номер предприятия на упаковке	NET WEIGHT Вес Netto	STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS (INDICATE IN DEGREES CELSIUS) Условия хранения и транспортировки (указать температуру в градусах по Цельсию)
FROZEN PORK MEAT TRIM	01/05/2008 TO 03/07/2008		BOXES			54,945,001.63	-18 °C

2. ORIGIN OF PRODUCT / Происхождение продукции

FSIS APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER / Номер предприятия, зарегистрированного в FSIS

SLAUGHTERING/PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер slaughter/processing предприятия	PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего предприятия	PROCESSING/COLD STORAGE ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего предприятия/холодильника	COLD STORAGE FACILITY NUMBER Номер холодильника
		NA	

3. PRODUCT'S POINT OF DESTINATION / Конечный пункт доставки продукции

TRANSIT COUNTRIES / Страны транзита GERMANY
POINT OF CROSSING BORDER / Пункт пересечения границы RUSSIA
TRANSPORT (CONTAINER #, FLIGHT #, NAME OF VESSEL) / Транспортировка (номер контейнера, номер авиарейса, название судна)

4. FIT FOR HUMAN CONSUMPTION CERTIFICATE / Свидетельство о пригодности продукции к употреблению в пищу людям

HEREWITH IT IS CERTIFIED THAT / Настоящим удостоверяется:

Meat and meat by-products were received from the slaughter and processing of clinically healthy swine, which originate from the premises and facilities free from infectious animal diseases, including: African swine fever - during the last 3 years on the whole territory of the country, foot-and-mouth disease, swine vesicular disease - during the last 12 months on the whole territory of the country, hog cholera, Teschen disease - during the last 12 months in the administrative territory; and no clinical symptoms of swine erysipelas were revealed before the animal slaughter, and post-mortem veterinary and sanitary examination of meat and meat by-products did not reveal clinical symptoms of swine erysipelas.

Мясо и мясные субпродукты получены от убои и переработки клинически здоровых свиней, которые происходят из хозяйств и местностей, благополучных по заразным болезням животных, в т.ч.: африканской чуме свиней, в течение последних 3-х лет на территории страны; - ящуру, везикулярной болезни свиней в течение последних 12 месяцев на территории страны; классической чуме свиней, экзотическому энцефаломиелииту свиней (болезни Тешена), в течение последних 12 месяцев на административной территории; и никаких передубоем не выявлено клинических признаков рожи свиней; и послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов не выявила признаков данного заболевания.

The meat and meat by-products were received from animals from farms on which, in the course of the last 6 months, clinical signs of the disease porcine reproductive and respiratory syndrome were not officially reported, and before and after slaughter no clinical signs of the given disease were discovered.

Мясо и мясные субпродукты получены от животных из хозяйств, в которых в течение последних 6 месяцев официально не отмечены клинические признаки болезни репродуктивного и респираторного синдрома свиней; перед убоем и после него не обнаружено клинических признаков указанной болезни.

Meat and meat by-products were received at the meat-packing facilities (slaughter houses), licensed by the central veterinary service of the country for supplying products for export, which fulfill the necessary veterinary sanitary requirements and are under permanent control of the state veterinary service.

Мясо и мясные субпродукты получены на мясокомбинатах (бойнях), имеющих разрешение центральной ветеринарной службы страны о поставке продукции на экспорт, отвечающих необходимым ветеринарно-санитарным требованиям и находящихся под постоянным контролем государственной ветеринарной службы.

With the goal of destruction of Trichinae fresh meat was subjected to freezing according to one of the time-and-temperature regimes listed below (underline which).

В целях уничтожения трихинелл свежее мясо подвергнуто заморозке при одном из нижеуказанных режимов в экспозиции (нужное подчеркнуть).

Veterinary sanitary examination did not reveal changes in the meat characteristic of foot-and-mouth disease and other contagious diseases, or infestation by helminths. Serous coats were intact and lymphatic nodes were not removed.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса не обнаружено изменений, характерных для ящура и других болезней, а также поражений гельминтами. Серозные оболочки не зачищались, лимфатические узлы не удалялись.

Meat and meat by-products have no hematomas, unremoved abscesses, gadfly larvae, mechanical contamination, odor or smell unusual for meat (fish, medicinal herbs, drugs, etc.); were stored and transported at proper temperature; internal muscle temperature no higher than minus 3 degrees Celsius; do not contain preservatives, show no evidence of infection with Salmonella or other bacterial infections, were not treated by coloring substances, ionizing irradiation or ultraviolet rays.

Мясо и мясные субпродукты не имеют гематом, неудаленных абсцессов, личинок оводов, механических загрязнений, не свойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав, лекарственных средств и др.); хранились и транспортировались с соблюдением температурного режима; имеют температуру в толще мышц у костей не выше минус 3 градуса Цельсия; не содержат средств консервирования, не обсеменены сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций, не обрабатывались красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.

Meat and meat by-products do not contain harmful residues of the following compounds: natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyrostatics, antibiotics or tranquilizers. Meat and meat by-products are recognized as fit for consumption. Meat and meat by-products have the stamp of the US Federal Veterinary Inspection Service with clear indication of the name or number of the meat-packing facility (slaughter house).

Мясо и мясные субпродукты не содержат вредных остатков следующих веществ: натуральных или синтетических эстрогенных или гормоноподобных веществ, тиростатических препаратов, антибиотиков и успокаивающих средств. Мясо и мясные субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу. Мясо и мясные субпродукты имеют клеймо государственного ветеринарного надзора США с четким обозначением названия или номера мясокомбината (бойни).

Packing material is previously unused and satisfies necessary sanitary-hygiene requirements.

Материал для упаковки используется впервые и удовлетворяет необходимым санитарно-гигиеническим требованиям.

Means of transport for meat transportation are treated and prepared in accordance with the rules approved in the USA.

Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в США правилами.

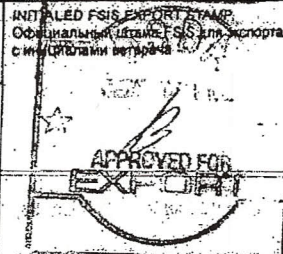
ALTERNATIVE PERIODS OF FREEZING AT TEMPERATURES INDICATED / Режимы заморозки продукта при различной температуре		
MAXIMUM INTERNAL TEMPERATURE / Максимальная внутренняя температура		MINIMUM TIME / Минимальное время
DEGREES FAHRENHEIT / Градусы по Фаренгейту	DEGREES CELSIUS / Градусы по Цельсию	
0	-17.8	106 hours
-5	-20.6	82 hours
-10	-23.3	53 hours
-15	-26.1	48 hours
-20	-28.9	35 hours
-25	-31.7	22 hours
-30	-34.5	8 hours
-35	-37.2	1 1/2 hour

OFFICIAL FSIS DOCTOR OF VETERINARY MEDICINE / Официальный ветеринарный врач FSIS

SIGNATURE (ORIGINAL REQUIRED) / Подпись (оригинал)

FIRST NAME, MIDDLE NAME, LAST NAME, POSITION / Ф.И.О., должность

INITIALED FSIS EXPORT STAMP / Официальное клеймо FSIS для экспорта с инициалами ветеринара



MADE ON / Составлено 30 JULY 2008

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE  
FIELD OPERATIONS  
MEAT AND POULTRY EXPORT CERTIFICATE OF  
WHOLESOMENESS

A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$10,000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001). Additional penalties exist under the Federal Meat Inspection Act (21 USC 611 (b) (1), (2), and (5), 21 USC 676) and the Poultry Products Inspection Act (21 USC 458 (c) (1), (2), and (5), 21 USC 461) for an unauthorized or false alteration or misuse of this certificate.

DISTRICT OFFICE  
Alameda

COUNTRY OF DESTINATION  
Republic Of Korea

DATE ISSUED  
09/27/07

MPG - 705220

EXPORTED BY (Applicant's name and address including ZIP Code)

PRODUCT EXPORTED FROM:

EST. / PLANT NUMBER (if applicable)

CITY  
Vernon, CA

CONSIGNEE TO (Name and address including ZIP Code)

Korea

- @ SLAUGHTERING PLANT
- @ PROCESSING PLANT
- @ WAREHOUSE
- @ DOCKSIDE

TOTAL MARKED NET WEIGHT  
26020.3lbs

TOTAL CONTAINERS  
1300boxes

PRODUCT AS LABELED	MARKED WEIGHT OF LOT 1/	NUMBER OF PACKAGES IN LOT 1/	SHIPPING MARKS 1/	EST / PLANT NUMBER ON PRODUCT
205 Frozen Beef Chuck Inks Short Rib U.S.D.A. Select	8839.3 lb			
305 Frozen Beef Chuck Tail lap U.S.D.A. Select	5853.2 lb			
135 Frozen Beef Rib nls Short Rib U.S.D.A. Select	11327.8 lb			
<i>As stated by applicant or contractor</i>				

REMARKS

CERTIFY that the meat or meat food product specified herein is from animals that received both antemortem and postmortem inspection and were found sound and healthy and that it has been inspected and passed as provided by law and regulations of the Department and is sound and wholesome.

CERTIFY that the poultry and poultry products specified above came from birds that were officially given an antemortem and postmortem inspection and passed in accordance with applicable laws and regulations of the United States Department of Agriculture and are wholesome and for human consumption.

NOT VALID UNLESS SIGNED BY AN INSP

RY INSPECTION PROGRAM

By order of the Secretary of Agriculture

INSF

1-05-03

This certificate is receivable in all courts of the United States as prima facie evidence of the truth of the statements therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.

FORM 9060-5 (07/19/2001) REPLACES FSIS FORM 9060-5 (05/04/1999), WHICH MAY BE USED UNTIL EXHAUSTED

"Export Document"

DUPLICATE

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE  
CERTIFICATE FOR EXPORT OF BEEF AND BEEF PRODUCTS TO THE  
REPUBLIC OF KOREA (ROK)

CORRESPONDING EXPORT CERTIFICATE (FSIS FORM 9305-5)  
NO. MPG-705220

EST. NO., NAME, AND ADDRESS OF SLAUGHTERHOUSE(S)

EST. NO., NAME, AND ADDRESS OF CUTTING PLANT(S)

EST. NO., NAME, AND ADDRESS OF COLD STORAGE(S)

SLAUGHTER DATES - (Must include month, day and year. Date ranges are acceptable) July 11, 2007 TO August 28, 2007

PROCESSING DATES - (Must include month, day and year. Date ranges are acceptable) July 18, 2007 TO August 29, 2007

OCEAN/AIR CARGO CONTAINER NUMBER

SEAL NUMBER

1. The United States has been free from foot and mouth disease and swine vesicular disease for the past 2 years; it has been free from rinderpest, contagious bovine pleuropneumonia, lumpy skin disease, rift valley fever, for the past 3 years. There has not been any vaccination against any of the above diseases.
2. The beef was derived from cattle born and raised in the United States or from cattle imported from Mexico in accordance with U.S. import requirements and were resident in the United States for at least 100 days prior to slaughter.
3. The slaughter cattle were not suspect or confirmed BSE cases, or confirmed or suspect progenies or cohorts of BSE cases, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE).
4. The slaughter cattle were determined to be less than 30 months of age according to documents which identify the age or by dentition.
5. The slaughter cattle in the establishments approved by the Korean government passed antemortem and postmortem inspection conducted by USDA veterinarians and were determined to be sound and healthy.
6. The slaughter cattle were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process.
7. The beef was processed in a manner to prevent contamination with specified risk material.
8. Sanitary packaging material was used to package the beef.
9. Based on the U.S. National Residue Program, the beef is free of harmful residues of antibiotics, heavy metals, pesticides, and hormones. The beef has not been irradiated or UV treated. Tenderizers have not been added.
10. The beef was produced according to the U.S. Pathogen Reduction/HACCP Systems Regulation.
  1. The beef was produced, stored, and transported in a sanitary manner.
  2. The beef was derived from cattle slaughtered in the United States.

PRINTED NAME OF FSIS VETERINARIAN

TITLE

SIGNATURE

DATE

1-05-03

09/27/07



THE FOLLOWING SECTION TO BE COMPLETED BY EXPORTER/SHIPPER

NAME OF SHIPPING PORT

NAME OF VESSEL (OR FLIGHT)

SHIPPING DATE

U.S.A. PORT

ATHENS

09/30/2007

I CERTIFY THAT THE ABOVE INFORMATION IS TRUE.

SIGNATURE OF EXPORTER/SHIPPER

TYPED (or printed) NAME OF EXPORTER/SHIPPER AND TITLE

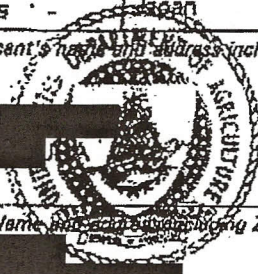
Export Document



U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
 FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE  
 FIELD OPERATIONS  
 MEAT AND POULTRY EXPORT CERTIFICATE OF  
 WHOLESOMENESS

A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$10,000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001). Additional penalties exist under the Federal Meat Inspection Act (21 USC 811 (b) (1), (2), and (5), 21 USC 876) and the Poultry Products Inspection Act (21 USC 456 (c) (1), (2), and (6), 21 USC 461) for an unauthorized or false alteration or misuse of this certificate.

DISTRICT OFFICE Springdale, Arkansas	COUNTRY OF DESTINATION Japan	MPH - 131037
EXPORTED BY (Applicant's name and address including ZIP Code)	PRODUCT EXPORTED FROM:	
[REDACTED]	EST. / PLANT NUMBER (if applicable)	
[REDACTED]	CITY	
[REDACTED]	[REDACTED]	
CONSIGNEE TO 1/ (Name and address including ZIP Code)	<input type="checkbox"/> @ SLAUGHTERING PLANT <input type="checkbox"/> @ PROCESSING PLANT <input checked="" type="checkbox"/> @ WAREHOUSE <input type="checkbox"/> @ DOCKSIDE	
[REDACTED] Japan		
TOTAL MARKED NET WEIGHT 51,313 lbs.	TOTAL CONTAINERS	



PRODUCT AS LABELED	MARKED WEIGHT OF LOT 1/	NUMBER OF PACKAGES IN LOT 1/	SHIPPING MARKS 1/	EST. / PLANT NUMBER ON PRODUCT
Frozen Chicken Bnls s/o Leg Meat	51,313	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
<del>_____</del>				

1/ As stated by applicant or contractor

REMARKS  
 Product hard frozen at time of loading.  
 There have been no outbreaks of fowl pest (fowl plague) for at least 90 days in the United States; Further, in the area where birds for export meat were produced (such an area being within a minimum radius of 50 kilometers from the production farm), Newcastle disease, fowl cholera and other serious infectious fowl diseases as recognized by the government of the United States, have not occurred for at least 90 days.

I CERTIFY that the meat or meat food product specified hereon is from animals that received both antemortem and postmortem inspection and were found sound and healthy and that it has been inspected and passed as provided by law and regulations of the Department and is sound and wholesome.

I CERTIFY that the poultry and poultry products specified above came from birds that were officially given an antemortem and postmortem inspection and passed in accordance with applicable laws and regulations of the United States Department of Agriculture and are wholesome and fit for human consumption.

NOT VALID UNLESS SIGNED BY AN INSPECTOR OF MEAT AND POULTRY INSPECTION PROGRAM

By order of the Secretary of Agriculture  
 INSPECTOR AND DISTRICT [REDACTED] DATE SIGNED (mm/dd/yyyy)  
 10/5/2008

This certificate is receivable in all courts of the United States as prima facie evidence of the truth of the statements therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.

ORIGINAL

CORRESPONDING EXPORT CERTIFICATE  
MPH-131037  
NO. (FSIS Form 9060-5)

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE



CERTIFICATE FOR EXPORT TO JAPAN

IDENTIFICATION OF PRODUCT

1. SPECIES Chicken	2. DESCRIPTION OF ITEM Frozen Chicken Birds s/o Leg Meat
3. NUMBER OF PACKAGES OR PIECES [REDACTED]	4. NET WEIGHT 51,313 lbs.

ORIGIN OF PRODUCT

5. NAME, ADDRESS AND ESTABLISHMENT NUMBER (Slaughter Plant if product is quarter, half or whole carcass)	6. NAME, ADDRESS AND ESTABLISHMENT NUMBER (For plants preparing cuts or packaging byproducts)
[REDACTED]	[REDACTED]
7. DATE (Month & Year) OF MANUFACTURE (Or packing date) October 1, 2, 6, 7, 8, 9, 2008	8. NAME & ADDRESS OF MANUFACTURING PLANT (Processed product only)

INSPECTION

9. DATE (Month & Year) OF SLAUGHTER AND INSPECTION (If product is quarter, half or whole carcass) October 1, 2, 6, 7, 8, 9, 2008	10. NAME OF AGENCY OR NAME & TITLE OF OFFICIAL CONDUCTING SLAUGHTER INSPECTION (Veterinarian) (If product fresh frozen) USDA - FSIS - FO District Office
11. NAME AND ADDRESS OF CONSIGNOR [REDACTED] USA	12. NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE [REDACTED] Japan

The meat and/or meat products described herein were processed under sanitary conditions in accordance with laws and regulations of the United States. The laws and regulations of the United States have been deemed to be equivalent to the inspection laws of Japan.

SIGNATURE OF OFFICIAL [REDACTED]	14. TITLE OF OFFICIAL CONSUMER SAFETY INSPECTOR USDA/FSIS	15. DATE 10/15/08
-------------------------------------	---	----------------------

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
 FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE  
 FIELD OPERATIONS  
 MEAT AND POULTRY EXPORT CERTIFICATE OF  
 WHOLESOMENESS

A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$10,000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001). Additional penalties exist under the Federal Meat Inspection Act [21 USC 611 (b) (1), (2), and (5), 21 USC 676] and the Poultry Products Inspection Act [21 USC 458 (c) (1), (2), and (5), 21 USC 461] for an unauthorized or false alteration or misuse of this certificate.

DISTRICT OFFICE  
 Des Moines

COUNTRY OF DESTINATION  
 Netherlands

MPH - 161179

EXPORTED BY (Applicant's name and address including ZIP Code)

PRODUCT EXPORTED FROM:

EST. / PLANT NUMBER (if applicable)

CITY

CONSIGNEE TO (Name and address including ZIP Code)

Netherlands

- @ SLAUGHTERING PLANT
- @ PROCESSING PLANT
- @ WAREHOUSE
- @ DOCKSIDE

TOTAL MARKED NET WEIGHT

11,760 lbs

TOTAL CONTAINERS

PRODUCT AS LABELED	MARKED WEIGHT OF LOT 1/	NUMBER OF PACKAGES IN LOT 1/	SHIPPING MARKS 1/	EST / PLANT NUMBER ON PRODUCT
Proliant T5503 Dehydrated Turkey Greaves	11,760			

As stated by applicant or contractor

MARKS [Redacted] Container # [Redacted]

CERTIFY that the meat or meat food product specified hereon is from animals that received both antemortem and postmortem inspection and were found sound and healthy and that it has been inspected and passed as provided by law and regulations of the Department and is sound and wholesome.

CERTIFY that the poultry and poultry products specified above came from birds that were officially given an antemortem and postmortem inspection and passed in accordance with applicable laws and regulations of the United States Department of Agriculture and are wholesome and for human consumption.

NOT VALID UNLESS SIGNED BY AN INSPECTOR OF MEAT AND POULTRY INSPECTION PROGRAM

By order of the Secretary of Agriculture

INSPECTOR AND DISTRICT

DATE SIGNED (MM/DD/YYYY)

10/17/2008

This certificate is receivable in all courts of the United States and is subject to the laws and regulations therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.

FORM 9060-5 (12/14/2006)

PREVIOUS EDITIONS OBSOLETE

ORIGINAL



United States  
Department of  
Agriculture

Food Safety  
and Inspection  
Service

Washington, D.C.  
20250

**Public Health Certificate For Processed Animal Proteins Intended For Human Consumption  
Consigned To The European Community**

Reference number of the Public Health Certificate (Certificate Number): MPH 161179

Exporting Country: United States of America Ministry: U. S. Department of Agriculture

Department: Food Safety and Inspection Service

<b>I. Identification of the Processed Animal Protein</b>		
Nature of processed animal protein (product description):		Heat Treated Shelf Stable
Processed animal protein from (animal species):		Poultry
Type of package:		Vacuum Packed Bag in a Corrugated Box
Number of packages	Net weight:	Registration number of the shipment
	11,760 lbs	
<b>II. Origin of the Processed Animal Protein</b>		
Address and approval number of production establishment(s) (Est. Number):		
<b>III. Destination of the Processed Animal Protein</b>		
Consignment from (city and state):		
to (country and city of destination):		Netherlands
by the following means of transport (flight or ship identification):		Ship Container #
Seal number (commercial seal):		Seal
Name and address of consignor:		
Name and address of consignee:		Netherlands

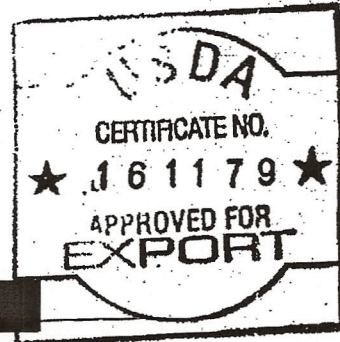
**IV Health Attestation**

The undersigned, official veterinarian, declares that:

- The product meets the requirements of Directive 80/215/EU.
- At the time that the product has left the country of origin, samples have been taken to test the product for Salmonella
- The result of the test was negative
- After treatment all precautions have been made in order to avoid contamination of the treated product.

Done at (City, State) \_\_\_\_\_ on (Date) 10/17/2008

Stamp (Export Stamp with Current Certificate Number):



Name and Title of Official Veterinarian (capital letters) \_\_\_\_\_

Signature of Official Veterinarian \_\_\_\_\_

제품라벨이 육류 가공류 가공유제품으로서의 G  
완제품이 아님을 증명함으로써 제품 라벨이 그 G  
증명으로 사용될수 있습니다. G



Knorr® Soups for you to enjoy together with your friends and family!  
Whenever your family is hungry in the evening, you can serve them a variety of Knorr® Soups. A thick chicken soup seasoned to perfection with black pepper, onion and parsley.

**Try our other delicious varieties**

- NON VEGETARIAN • Sweet Corn & Chicken Flavor Soup Mix • Hot & Sour Chicken Flavor Soup Mix • Mushroom and Chicken Flavor Soup Mix • Chicken Flavor Noodle-Style Soup Mix  
VEGETARIAN • Vegetable & Tomato Soup Mix • Tomato Vegetable Noodle-Style Soup Mix • Sweet Corn Vegetable Soup Mix • Hot & Sour Vegetable Soup Mix • Thick Mushroom Soup Mix • Mixed Vegetable Soup Mix • Thick Tomato Soup Mix

**Nutrition Facts**

Serving Size 2 Tbsp (14g)  
(makes 1 cup prepared)  
Servings Per Container about 4

**Amount Per Serving**  
**Calories 50** Calories from Fat 5

<b>Total Fat</b> 1g	<b>0%</b>
Saturated Fat 0g	<b>0%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 740mg	<b>31%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 10g	<b>3%</b>
Dietary Fiber 0g	<b>0%</b>
Sugars 3g	
<b>Protein</b> less than 1g	

Vitamin A 0% • Vitamin C 0%  
Calcium 2% • Iron 0%

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Saturated Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

**INGREDIENTS:** WHEAT FLOUR, CORN STARCH, SALT, SKIM MILK, MALTODEXTRIN, SUGAR, MONOSODIUM GLUTAMATE, PARTIALLY HYDROGENATED VEGETABLE OILS (PALM, RICE BRAN, SESAME), HYDROGENATED PALM OIL, ONION POWDER, ARTIFICIAL FLAVOR, SPICE, TURMERIC (FOR COLOR), YEAST EXTRACT, LACTOSE (MILK), SODIUM CASEINATE, DEHYDRATED PARSLEY, HYDROGENATED SOYBEAN AND COTTONSEED OIL, SUNFLOWER OIL.

Distributed by Trade-mark owned or used under license by UNILEVER CANADA, TORONTO, ONTARIO M4W 3R2 IMPORTED/PRODUCT OF INDIA

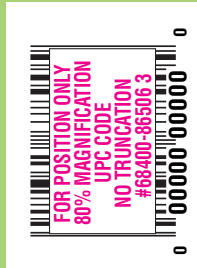


**HOW TO PREPARE**

Combine soup powder and 4 cups water in a medium saucepan and bring to a boil, stirring frequently.

Reduce heat and simmer 4 minutes, stirring occasionally.

Create your own special recipe by adding one small onion (chopped and fried to a golden brown) to the soup just before serving.



For Chef Tips visit [www.knorr.ca](http://www.knorr.ca)

1-877-775-6677



85006875

4 SERVES  
SERVING SUGGESTION

NET WT 1.97 OZ (56g)



Thick Chicken  
Flavored  
Soup Mix  
artificially Flavored

Authentic desi taste



HALAL  
Made in India

FILE NAME:	KnorrSoup_ThickChkn.ai	US	DATE	May 15, 2007	DOCKET #
CLIENT SIGNATURE	OP	QC	CO	PROOF #	3
RESOLUTION	SCALE 100%				



COLOURS TO BE CONFIRMED BY PRINTER.  
BACKGROUND IMAGES ARE FPO AND MADE FROM  
4 COLOUR PROCESS. PLEASE SEPARATE APPROPRIATELY

# 식품안전건강청 법규의 관련 조항 G

## 가금류제품 검사 법조항

미국코드 21 조 453 항

### 453 항 정의

(f) 가금류제품이란 가금류 짐승의 몸통 혹은 그 일부, 또는 가금류몸통이나 그 일부로 만들어진 생산품을 의미한다. 단, 가금류 성분이 상대적으로 소량으로 함유되어있거나, 역사적으로 소비자들에게서 가금류 식품산업의 제품으로 간주되어 오지 않았던 것으로, 그런 제품의 가금류 성분이 불량제조되지 않았으며 그러한 제품이 가금류제품으로 간주되지 않는다는 것을 장관이 보증하는 것으로 규정하는 상태에서 가금류 제품의 정의에서 면제된 것일때는 제외된다.

## 연방 육류검사 법조항

미국코드 21 항 601 조

### 601 조 정의

(j) 육류식품이란 육류의 전부 혹은 일부로 만들어진 것, 혹은 어떤 가축, 양, 돼지, 영소의 몸통의일부로 인간식용이 가능하게 만들어진 생산품을 의미한다. 단 상대적으로 소량의 육류 혹은 그런 몸통의 일부를 함유하고 있거나, 역사적으로 소비자들에게 육류식품산업의 생산물로 간주되지 않았던 것이면서, 그런 제품에 함유된 육류 또는 그런 몸통의 일부분이 불량제조되지 않았으며 그러한 제품이 육류제품으로 간주되지 않는다는 것을 장관이 보증하는 것으로 규정하는 상태에서 가금류 제품의 정의에서 면제된 것일때는 제외된다. 말로 만든 식품에 적용된 이 용어는 가축, 양, 돼지 영소와 관련하여 앞서 명시된 문장과 상응한 의미를 가진다.

## 유제품검사 법조항

미국코드 21 조 1033 항

### 1033 항 정의

(f) 유제품이란 첨가성분의 여부와 상관없이, 건조, 냉동, 혹은 액상의 계란을 의미하며 상대적으로 소량의 계란을 함유한 제품이나, 역사적으로 장관의 판단으로 보아 소비자들에게 계란식품산업의 생산품으로 간주되지 않았으며, 그런 제품의 유제품성분이 불량품질로 제조되지 않았으며 그러한 제품이 가공유제품으로 간주되지 않는다는 것을 장관이 보증하는 것으로 규정하는 상태에서 면제된 것일때는 제외된다.

연방육류검사 법조항, 가금류 제품검사 법조항 그리고 유제품검사 법조항에 대한 링크는 식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS) 웹사이트에서 찾으실수 있습니다.

[http://www.fsis.usda.gov/regulations\\_&\\_policies/acts\\_&\\_authorizing\\_statutes/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/acts_&_authorizing_statutes/index.asp)

소량의 육류, 가공육 성분인 수입식품과 G  
가공유제품에 관한 미국 농림부와 G  
식품안전검사청(The Food Safety and G  
Inspection Service , FSIS)의 시행공지 G



**소량의 육류, 가공류 성분의 수입식품과 가공유제품에 관한 미국 농림부와 식품안전검사청  
(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)  
시행공지**

식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)은 연방육류검사법, 가공유제품검사법, 유제품 검사법의 법령권한하에 국내 및 수입 육류, 가공류와 유제품을 통제합니다. 소량의 육류, 가공류와 가공유제품을 이용하여 만들어진 모든 식용식품으로서 미국검사시스템이나 승인된 외국통제시스템을 G 통과하지 않은 경우 미국내 반입될수 없습니다.

미국농무부 (United States Department of Agriculture, USDA) G 의 동물건강검사서청은 미국동물건강에 위험을 초래하지 않도록 하기 위해, 동물건강보호법의 G 법령권한하에 동물에 근거한 제품의 수입을 통제합니다. 소량의 육류, 가공류와 가공유제품을 이용하여 G 만들어진 어떤 식품은 동물건강에 위험을 초래하지 않을수 있고, 동물건강검사서비스가 발급하는 허가 G (VS 양식 16-6A)에 자격이 될수 있지만, 그럼에도 불구하고 만일 이러한 성분이 불량품질로 제조되지 G 않았음을 확신할수 있도록 만들어진 검사시스템을 통과하지 않았다면 미국내 반입이 허가되지 않을수 G 있습니다.

식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 법규가, 비교적 소량의 육류, 가공류와 가공유제품을 함유하고 있는 어떤 식품에 대해서는 식품안전검사에서 면제할 권리를 부여하기는 하지만, 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)은 이러한 성분이 불량품질로 제조된 것이 아님을 확인해야 합니다 . 따라서, 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)으로부터 면제받은 제품에 사용된 육류, 가공류 그리고/또는 유제품성분은 미국농무부(United States Department of Agriculture, USDA) / 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 검사 또는 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 승인을 받은 외국검사시스템하에서 제조된 것이어야 합니다. 미국으로 육류, 가공류 또는 유제품을 수출할수 있는 국가의 리스트는 다음의 웹사이트 에 공고됩니다.(예. 소량의 육류, 가공류와 가공유제품 성분으로 구성된 것으로 법적준수의 대상이 되는 식품)

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries\\_Products\\_Eligible\\_for\\_Export.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries_Products_Eligible_for_Export.pdf)

육류와 가공류성분의 원산지 자격요건은 동물건강검사청(USDA' s Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS) 수의 서비스(VS)가 발행한 허가서에 조건으로 명시되어있으며, 2009년 3월 19일과 그 이후에 동물건강검사청(USDA' s Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)이 발행한 허가서는 다음의 조건을 포함하고 있습니다.

수입업자는 미국농무부 (United States Department of Agriculture, USDA) 와 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS), 그리고 검사서비스로부터의 허가를 받아야 할 책임이 있습니다. 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 면제를 받은 식품에 사용된 육류, 가공류 그리고 유제품성분은 미국 농무부와 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS) 또는 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 승인을 받은 외국검사시스템을 거쳐 제조되어야 합니다. 승인된 외국검사시스템과 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)으로부터 미국수출에 대한 승인을 받은 외국업체에 관한 연락처는 이메일 [permits@fsis.usda.gov](mailto:permits@fsis.usda.gov) : 888 287 7194 또는 전화 888 287 7194 입니다.

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries\\_Products\\_Eligible\\_for\\_Export.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries_Products_Eligible_for_Export.pdf)

수입업자는 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service , FSIS)의 요구서, G 동물건강검사서비스 허가에 명시된 식품에 사용된 육류, 가공류성분의 원산지에 대한 서류증명을 G 할수있어야 합니다. G

## FSIS 면제 제품 시행 통보서 페이지2

소량의 육류, 가금류를 함유한 식품에 대한 강화된 프로그램의 일환으로, 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service, FSIS)은 2009년 6월 19일 이후 동식물건강검사서비스에 제출된 새로운 허가지원서를 검토하여 육류 가금류성분이 허가된 출처에서 온 것임을 확인하여 수입허가 승인을 할 것입니다. 수입업자는 미국내 식품반입을 허가하기 위해 필요한 증명서류를 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service, FSIS)에 제출하여야 합니다. 만일 조건사항이 충족되지 않았을 경우, 수입된 식품은 미국상거래로 수입이 불가능한 것으로 간주되며, 이러한 수입불가능한 제품이 상거래상에서 발견될시는 제품이 파기됩니다.

동식물건강검사청 (USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)는 2009년 6월 19일과 그 이전에 만기되는 허가에 대해 90일의 연장기한을 제공함을 주지하시기 바랍니다. 90일의 연장기간이 끝나는 때에 수입업자는 새 지원서를 제출해야 하며, 이는 앞서 명시된 조건을 준수해야 합니다.

뿐만 아니라, 소량의 가공유제품을 함유한 제품에 대한 강화된 시행프로그램이 곧 수행되어질 것이며, G 소량의 육류와 가금류를 함유한 제품에 대한 프로그램의 내용을 반영하게 될 가능성이 높습니다. 소량의 가공유제품을 함유한 식품에 대한 유효일은 시행전에 미국농무부 (United States Department of Agriculture, USDA)가 공고할 것입니다 G

증빙서류는 여러가지 형태일수 있으나 최소한 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service, FSIS)은 (1) 제품내 육류, 가금류 그리고 가공유제품성분 함량을 제품성분표로 증명하고 (2) 이러한 성분의 원산지 국가를 밝히며 (3) 이러한 성분들이 제조된 업체를 밝히고(4)다른 육류, 가금류 그리고 가공유제품성분이 완제품에 혼합되지 않았다는 것을 밝히고 (5) 육류식품, 가금류식품, 유제품으로서의 완성된 제품과 다른 성분표시를 하지 않았다는 것(6) 성분표에 명시된대로 완제품이 제조된 시설을 밝히고 (7) 조미된 성분표를 가진 제품은, 그 제품이 실제 육류, 가금류 혹은 가공유제품성분을 함유하지 않고 있다는 보증을 해야 합니다. 추가적으로, 유효한허가번호(혹은 지원참고번호)를 모든 증명서류에 명시해야 합니다.

만일 식품이 실제로 육류 가금류 혹은 가공유제품성분을 함유하고 있지 않다면, 이 강화된 시행프로그램은 G 육류 가금류 혹은 가공유제품성분을 모방하기 위해 조미된 식품에 대해서는 적용되지 않음을 주지하시기 G 바랍니다. 또한 이 프로그램은 사람의 식용목적이 아닌, 애완동물사료나 조제약과 같은 제품은 포함하고 G 있지 않습니다. G

이 시행공지에 관한 질문사항은 식품안전검사청 (The Food Safety and Inspection Service, FSIS) G 이메일 [ermits@fsis.usda.gov](mailto:ermits@fsis.usda.gov) G 혹은 전화 888-287-7194 로 문의해주시시오.

2009년 3월19일 G

수입업자, 중개업자, G  
관세국경보호국(Customs and Border G  
Protection ,CBP)  
그리고 다른 관련자들에의 서신 G



미국 농무부

내용: 미국 농무부 (US Department of Agriculture , USDA), 동식물 건강 검사 서비스 (Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS), 수의학 서비스 (Veterinary Services, VS) 식품 안전 및 검사 서비스 (Food Safety and Inspection Service, FSIS)의 육류 및 가공육 성분을 함유한 면제 식품의 수입 허가 절차 변경

마케팅 및  
규제 프로그램

수신: 수입사, 브로커, 세관 및 국토안보국 (Customs and Border Protection, CBP)과 기타 관련자

동식물 건강  
검사 서비스

수의학 서비스

국립 수출입 센터  
4700 River Road Unit  
40 Riverdale, MD  
20737

2009년 1월 30일에 USDA, APHIS, 와 VS는 USDA, FSIS의 요청에 의해 가공육 성분이 포함된FSIS 면제 식품에 대해 일부 특정 수입 허가를 취소했습니다. 그와 동시에VS는 소량의 육류 및 가공육 성분이 포함된 모든FSIS 면제 식품에 대해, APHIS, VS, 국립 수출입 센터 (NCIE)에 제출된 허가신청의 발급을 중단했습니다.

전화: 301-734-3277

팩스: 301-734-8226

여러분이 아시는 바와 같이 USDA, APHIS 는 미국 동물 건강에 위험을 주지 않도록 확실히 하기위해 동물 건강 보호법 (Animal Health Protection Act)에 의해 규정된 권한으로 동물에서 추출된 제품들에 대해 규제를 가하고 있습니다. USDA, FSIS 는 국내 및 수입 육류, 가공육 및 가공된 계란 제품들에 대해 공공 보건을 위해 연방 육류 검사법, 가공육 제품 검사 법 및 계란 제품 검사법의 권한을 적용해서 규제하고 있습니다. 아울러, APHIS 와 FSIS 는 수입된 동물에서 추출된 제품이 미국 동물 건강 또는 공중 위생이 위험에 처하지 않도록 확실히 보호하기 위해 몇가지 정책변경을 실시한 바 있습니다. 소량의 육류 및 가공육 성분을 포함한 FSIS 면제 식제품 수입자들을 위해 FSIS 와 APHIS 는 그러한 허가의 발급 방식을 수정했습니다.

최근 허가 절차의 중단으로 인해 신청건들의 처리가 밀리고 있으며 우리는 이러한 불편을 드리게 됨을 유감스럽게 생각합니다. 현재 우리가 접수하는 모든 허가 신청을 처리 중에 있습니다.

새로운 절차의 일부로, 허가 신청서가 APHIS 에 제출된 후 FSIS 가 이에 대한 검토와 승인을 해야하며 이는 그러한 식품에 함유된 육류 그리고/또는 가공육 성분이 승인된 출처, 즉, FSIS 의 검사 하에 또는 FSIS 의 승인을 받은 해외 검사 기관에 의해 인증을 받은 외국 시설에서 만들어 졌다는 것을 확인하기 위한 것입니다. 수입업체들은 APHIS 허가 신청서에 기재된 식품에 사용된 육류 그리고/또는 가공육 성분의 출처를 증명할 수 있는 증빙서류를 FSIS 에 직접 제공하도록 요구됩니다. 만일 이 조건을 충족시키지 않을 경우, FSIS 는 APHIS 에 해당 수입제품이 미국에 상업용으로 수입될 자격이 없다고 통보하고, 허가증은 발급되지 않을 것입니다.



VS - 동물안전보호 Health <http://www.aphis.usda.gov> 국립 수출입 센터 동등한 고용기회  
제공기관 전화 (301) 734-3277, 팩스 (301) 734-8226



육류, 가금류 또는 가공된 계란 제품을 미국에 수출할 자격이 있는 국가 (즉, 전체적으로 소량 이상의 육류 또는 가금류 또는 계란가공제품으로 구성된 또는 육류 식품 또는 가금류 식품으로 분류된 적합한 식품)의 목록을 FSIS 웹사이트인 아래의 주소에서 찾아보실 수 있습니다:

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries\\_Products\\_Eligible\\_for\\_Export.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries_Products_Eligible_for_Export.pdf)

FSIS 에 질문이 있으시면 다음의 이메일 주소나 전화번호로 연락하십시오:  
permits@fsis.usda.gov 또는 무료 전화번호 (888-287-7194).

APHIS 에 대한 질문은 크리스토퍼 로빈슨 박사 (Dr. Christopher Robinson)에게 [Christopher.c.robinson@aphis.usda.gov](mailto:Christopher.c.robinson@aphis.usda.gov) 로 또는 전화번호 (301) 734-3277 로 연락하십시오.

캐런 제임스-프레스톤 (Karen A. James-Preston), 부소장,  
수출입을 위한 국립 기술적 무역  
서비스센터



샘플 VS 양식 16-3 과 VS 양식 16-6A G

[http://www.aphis.usda.gov/import\\_export/index.shtml](http://www.aphis.usda.gov/import_export/index.shtml)

No controlled material, organisms or vectors may be imported or moved interstate unless the data requested on this form is furnished and certified (9 CFR 94, 95, and 122).

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, no persons are required to respond to a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The time required to complete this information collection is estimated to average .0166 hours per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

The valid OMB control number for this information collection is 0579-0015, 0094, 0183, 0213, and 0245.

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
 ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION SERVICE  
 VETERINARY SERVICES  
 National Center for Import-Export, Products Program  
 4700 River Road, Unit 40  
 Riverdale, MD 20737-1231

**APPLICATION FOR PERMIT TO:**

**IMPORT OR TRANSPORT CONTROLLED MATERIAL OR ORGANISMS OR VECTORS**

1. MODE OF TRANSPORTATION (Please "X"):

**AIR                      SEA                      LAND                      ANY**

2. U.S. PORTS OF ENTRY

3. IMPORTER (Name, organization, complete address, telephone and fax number of individual who will receive and be responsible for the imported material)

4. SHIPPER(s): (Name and Address of producer/shipper)

5. DESCRIBE THE MATERIAL TO BE IMPORTED (Provide the following information, as applicable: Animal species and tissue of origin of animal product, country of origin of the animals from which the raw animal product was sourced, processing country, recombinant system and genetic inserts, antibody immunogens, stabilizers, nutritive factors of animal origin in media.) (COMPLETE VS FORM 16-7 for cell cultures and their products.)

6. QUANTITY, FREQUENCY OF IMPORTATION, AND EXPECTED COMPLETION DATE (estimate)

7. PROPOSED USE OF MATERIAL AND DERIVATIVES (Also, for animal pathogens or vectors, describe facilities/biosafety procedures)

8. IF FOR USE IN ANIMALS, **SPECIFY** THE ANIMAL SPECIES

9. TREATMENT OF MATERIAL **PRIOR** TO IMPORTATION INTO THE U.S. (Processing/purification methods, including time at specific temperatures, pH, other treatments, disease safeguards, etc.)

10. METHOD OF FINAL DISPOSITION OF IMPORTED MATERIAL AND DERIVATIVES

I CERTIFY AS AUTHORIZED BY THE COMPANY/INSTITUTION THAT I REPRESENT, THAT THIS MATERIAL WILL BE USED IN ACCORDANCE WITH ALL RESTRICTIONS AND PRECAUTIONS AS MAY BE SPECIFIED IN THE PERMIT.

11. SIGNATURE OF APPLICANT

12. TYPED NAME AND TITLE

13. DATE

14. APHIS USER FEE CREDIT ACCOUNT NO. OR METHOD OF USER FEE PAYMENT (for VISA or Mastercard include number and expiration date).

**UNITED STATES VETERINARY PERMIT FOR IMPORTATION  
AND TRANSPORTATION OF CONTROLLED MATERIALS AND  
ORGANISMS AND VECTORS**

PERMIT NUMBER  
C-109257  
Commercial

DATE ISSUED  
04/29/2009

DATE EXPIRES  
04/29/2010

NAME AND ADDRESS OF SHIPPER(S)

We Got Chicken  
1234 Long Beak Road  
Shanghai  
CHINA

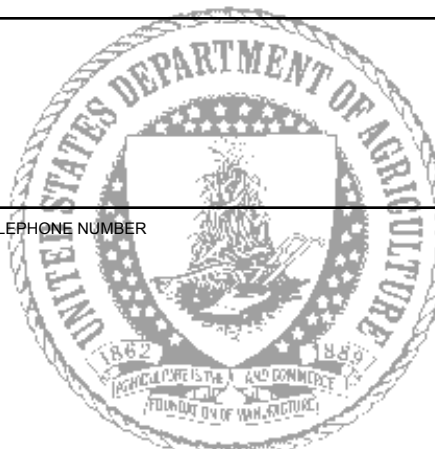
CC:  
AVIC, VS, MD (Annapolis, MD)  
FSIS, DC (Washington, DC)  
FDA (Rockville, MD)

NAME AND ADDRESS OF PERMITTEE INCLUDING ZIP CODE AND TELEPHONE NUMBER

Simone J Dedrick  
Chicke Crosses The Road, Inc.  
4700 River Road, Unit 40  
Riverdale, Maryland 20737  
301-734-5890

U.S. PORT(S) OF ARRIVAL  
AS APPLICABLE

MODE OF TRANSPORTATION ANY



AS REQUESTED IN YOUR APPLICATION, YOU ARE AUTHORIZED TO IMPORT OR TRANSPORT THE FOLLOWING MATERIALS

Avian - Moon Cakes containing eggs

**RESTRICTIONS AND PRECAUTIONS FOR TRANSPORTING AND HANDLING MATERIALS AND ALL DERIVATIVES**

THIS PERMIT IS ISSUED UNDER AUTHORITY CONTAINED IN 9 CFR CHAPTER 1, PARTS 94.95 AND 122. THE AUTHORIZED MATERIALS OR THEIR DERIVATIVES SHALL BE USED ONLY IN ACCORDANCE WITH THE RESTRICTIONS AND PRECAUTIONS SPECIFIED BELOW (ALTERATIONS OF RESTRICTIONS CAN BE MADE ONLY WHEN AUTHORIZED BY USDA, APHIS, VS).

o **Adequate safety precautions shall be maintained during shipment and handling to prevent dissemination of disease.**

o \*\*\* THIS PERMIT IS INVALID WITHOUT PERMITTEE'S SIGNATURE \*\*\*. "I, Simone J. Dedrick, certify that this material will be used in accordance with all restrictions and precautions as are specified in this permit,

o \*\*\*

o \*\*\* signed: \_\_\_\_\_ . " \*\*\*

o \*\*\*Each shipment must be accompanied by an ORIGINAL certificate endorsed by a full-time, salaried veterinarian of the agency responsible for animal health of the GOVERNMENT OF XXXXXXXXXXXXX certifying that: 1) egg is the only ingredient of animal origin in the exported product, and 2) the egg material in the exported product was heated to a minimum internal temperature of 80°C, OR heated at a minimum of 180°C for at least 15 minutes OR the yolks were heated inside the cakes at a minimum of 180°C for at least 30 minutes.

o [This certification must CLEARLY correspond to the shipment by means of an invoice number or shipping marks or lot number or other identification method. An English translation must be provided.]

*continued on subsequent page(s).....*

TO EXPEDITE CLEARANCES AT THE PORT OF ENTRY, BILL OF LADING, AIRBILL OR OTHER DOCUMENTS ACCOMPANYING THE SHIPMENT SHALL BEAR THE PERMIT NUMBER

SIGNATURE Christopher Robinson

*Christopher C. Robinson*

TITLE

National Center - Import - Export

NO. LABELS



RESTRICTIONS AND PRECAUTIONS: (continued from Permit Form VS 16-6)

- \*\*\*Products imported into the United States in compliance with this permit may be released and shipped from the U.S. port of arrival to any address in the United States. The permittee name and address must appear on shipping invoice/manifest.
  - Importer is also responsible for obtaining any required authorization from the USDA, Food Safety and Inspection Service (FSIS). Meat, poultry, or egg product ingredients used in FSIS-exempted products must be prepared under USDA, FSIS inspection or under a foreign inspection system approved by FSIS. Contact FSIS via e-mail at: [permits@fsis.usda.gov](mailto:permits@fsis.usda.gov) or by telephone at: (888) 287-7194 for information regarding approved foreign inspection systems and foreign establishments approved by FSIS to export to the United States. A list of countries eligible to export meat, poultry or egg products to the U.S. is published on the FSIS web site at the following address:  
[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries\\_Products\\_Eligible\\_for\\_Export.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries_Products_Eligible_for_Export.pdf)
  - Imported material may be subject to regulations enforced by the United States Food and Drug Administration (FDA). Importer must contact the Division of Import Operations and Policy at Area Code (301) 443-6553.
  - This permit does not exempt the permittee from responsibility for compliance with any other applicable federal, state, or local laws and regulations.
  - A copy of this permit must be included with the shipping documents. For imported materials, these documents must be presented to CBP Agricultural Specialists upon arrival at the U.S. port of entry.
-



미국농무부 (United States Department of Agriculture, USDA)  
식품안전검사청(The Food Safety and Inspection Service , FSIS)

미국농무부(United States Department of Agriculture, USDA)  
는 모든 프로그램과 활동에서 인종, 피부색, 국적, 나이, 장애, 또한 성별, 결혼여부,  
가족관계, 부모의 지위, 종교, 성적 성향, 유전적 정보, 정치성, 보복성, 모든 개인의  
소득의 전부 혹은 일부가 사회보조프로그램에서 오는 경우 등에 근거한 차별을  
금합니다.(모든 근거가 모든 프로그램에 적용되지 않습니다)  
장애로 인해 다른 방식의 소통방식(점자, 큰활자, 오디오테이프 등)을 필요로 하는 분은  
미국농무부(United States Department of Agriculture, USDA)  
의 타겟 센터로 전화 (202) 720-2600 문의 주십시오. 차별에 대한 불만사항을  
보고하시려면 아래의 주소로 보내주시면 됩니다.

USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, S.W.,  
Washington, DC 20250-9410 or call 1-800-795-3272 (voice) or (202) 720-6382  
(TDD).

미국농무부 (United States Department of Agriculture, USDA)는 고용기회 평등  
고용주입니다.

직원 복지 사무소 (Office of Outreach, Employee)  
교육과 훈련

2009 년 4 월