



United States Department of Agriculture, USDA  
Bộ Canh Nông Hoa Kỳ

Food Safety and Inspection Service (FSIS)  
Cơ Quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm

---

# Bản Chỉ Dẫn Xin Giấy Phép Nhập Cảng Thực Phẩm có một Ít Lượng Thịt và Gia Cầm

(Import Permit Guide for Products with  
Small Amounts of Meat and Poultry)

Tháng Tư 2009

# **Mục Lục**

**Giới Thiệu**

**Quá Trình Hoạt Động**

**Tổng Quát về Giấy Phép Nhập Cảng**

**Chúng Tôi Sẽ Tiến Hành Thủ Tục Ra Sao**

**Các Tài Liệu Dẫn Chứng Hỗ Trợ**

**Thẻ Thức Xin Giấy Phép APHIS**

**Các Bước Kế Tiếp**

**Phụ Lục**

**Các Thí Dụ về Tài Liệu Dẫn Chứng Hỗ Trợ**

**Các Điều Khoản Chọn Lọc về Quy Chế FSIS**

**Giấy Thông Báo Yêu Cầu Thực Thi Luật Lệ Quy Định bởi USDA, FSIS, về việc Nhập Cảng Thực Phẩm có Chứa một Ít Lượng Thịt, Gia Cầm, hoặc Trứng Chế Biến Trong Vật Liệu Nấu**

**Thư gửi các Nhà Nhập Cảng, Môi Giới, Hải Quan, và Cơ Quan Phòng Vệ Biên Giới (CBP) và Những Người Cộng Tác có Quan Tâm**

**Mẫu Đơn VS Form 16-3 và VS Form 16-6A**

## Giới Thiệu

Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm (Food Safety and Inspection Service, FSIS) cam kết bảo vệ sức khỏe cộng đồng và đang tăng cường các nỗ lực liên quan đến việc nhập cảng các thực phẩm mà trong vật liệu nấu (ingredients) có chứa một ít lượng thịt, gia cầm (gà vịt) và trứng chế biến, để bảo đảm có sự an toàn thực phẩm và bảo vệ thực phẩm. Bản hướng dẫn này sẽ giúp các nhà nhập cảng tuân thủ luật lệ ấn định, để nhập cảng hợp lệ các sản phẩm này vào Hoa Kỳ. Các nhà nhập cảng nào không tuân thủ bản chỉ dẫn này, thì bị cấm nhập cảng loại sản phẩm này vào Hoa Kỳ.

## Tổng Quát

Cơ quan Food Safety and Inspection Service (FSIS) kiểm soát sản phẩm thịt, gia cầm, và trứng chế biến dưới thẩm quyền luật lệ quy định bởi Đạo Luật Liên Bang Kiểm Tra Thịt (Federal Meat Inspection Act, FMIA), Đạo Luật Kiểm Phẩm Gia Cầm (Poultry Products Inspection Act, PPIA), và Đạo Luật Kiểm Phẩm Trứng (Egg Products Inspection Act, EPIA). Các sự kiện xảy ra mới đây về sự an toàn thực phẩm liên quan đến những thực phẩm được coi là ít-rủi-ro theo truyền thống, bao gồm cả việc cố ý làm nhiễm độc sữa bột với melamine phân phối khắp thế giới, cho thấy có nghĩa là cơ quan FSIS cần phải thận trọng cảnh giác để bảo vệ giới tiêu thụ là người Mỹ, bằng cách bảo đảm sự an toàn cho tất cả sản phẩm thuộc thẩm quyền kiểm soát của cơ quan.

Dưới quy chế kiểm soát của các Đạo Luật FMIA, PPIA và EPIA, những ai có dự tính nhập cảng vào Hoa Kỳ những thực phẩm gì có chứa thịt, gia cầm, hoặc trứng trong vật liệu nấu, thì phải bảo đảm rằng những vật liệu nấu này đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận. Để đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận, thì vật liệu nấu là thịt, gia cầm, hay trứng phải được sửa soạn dưới sự kiểm tra của Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm, hoặc bị ràng buộc bởi luật lệ của một hệ thống kiểm phẩm ở ngoại quốc được xem là tương đương với cơ quan FSIS.

Cơ quan FSIS mới đây khám phá rằng, với các lý do khác nhau, các vật liệu nấu có chứa một ít lượng thịt hoặc gia cầm nấu chín đã vào nước Mỹ, mà không có gì bảo đảm rằng chúng đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận.

Bắt đầu từ ngày 22 Tháng Sáu năm 2009, giới thương gia nhập cảng thực phẩm có chứa ít lượng thịt hay gia cầm sẽ không được cấp giấy phép nhập cảng bởi cơ quan Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) thuộc Bộ Canh Nông Hoa Kỳ (USDA), nếu không có sự xác định trước tiên bởi Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm rằng vật liệu nấu là thịt, gia cầm, hay trứng đã được sửa soạn trong các điều kiện riêng biệt kiểm tra phẩm chất, để bảo đảm là những vật liệu nấu này không bị pha trộn giả mạo. Một khi đã có sự xác định, thì thực phẩm có chứa ít lượng thịt, gia cầm, hay sản phẩm trứng không còn bị ràng buộc theo luật lệ quy định bởi FSIS, và sau đó sẽ thuộc quyền kiểm soát của Cơ Quan Kiểm Tra Thực Phẩm và Dược Phẩm (Food and Drug Administration, FDA).

# Tổng Quát về Giấy Phép Nhập Cảng

Bản chỉ dẫn này được thực hiện để thông báo quý vị về phương pháp giải quyết những sản phẩm có chứa rất ít số lượng thịt, gia cầm, hay sản phẩm trứng chế biến, khi chúng được phép nhập cảng vào Hoa Kỳ. Vật liệu nấu là thịt, gia cầm, hoặc trứng cần luôn luôn đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận. Tuy nhiên, cơ quan FSIS luôn luôn giữ vai trò hỗ trợ Cục Hải Quan và Biên Phòng Hoa Kỳ (Customs and Border Protection) thuộc Bộ Nội An Hoa Kỳ (U.S. Department of Homeland Security) và hỗ trợ cơ quan APHIS thuộc Bộ Canh Nông Hoa Kỳ để bảo đảm cho trường hợp này. Các tiến triển gần đây chỉ ra cho thấy có khó khăn, qua cách tiến hành này.

Bắt đầu từ ngày 22 Tháng Sáu năm 2009, cơ quan FSIS sẽ giữ vai trò trực tiếp xác định xem phải chăng một sản phẩm đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận. Bản chỉ dẫn này được thiết lập để giúp quý vị hiểu điều gì cơ quan FSIS sẽ tìm kiếm, qua phương cách đưa tài liệu dẫn chứng về nguồn xuất phát sản phẩm có thịt và gia cầm, và thủ tục nhập cảng sản phẩm của quý vị vào Hoa Kỳ sẽ ảnh hưởng ra sao khi có sự tham dự của cơ quan FSIS.

Bắt đầu từ ngày 22 Tháng Sáu, hai bước sau đây sẽ được áp dụng cho thực phẩm nào có chứa một ít lượng thịt hoặc sản phẩm gia cầm.

1. Vật liệu nấu là thịt hoặc gia cầm phải đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận, thí dụ, phải được sửa soạn dưới sự kiểm tra của Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm, hoặc được sửa soạn tại một cơ sở được chứng nhận trong một hệ thống kiểm phẩm tương đương ở ngoại quốc.

2. APHIS hạn chế một số sản phẩm vào Hoa Kỳ, do các tình trạng động vật mắc bệnh tại quốc gia xuất phát sản phẩm. Do đó, điều cần thiết là có sự tiếp tục liên lạc với Sở Dịch Vụ Thú Y (Veterinary Services) thuộc cơ quan APHIS, National Center for Import and Export (Trung Tâm Quốc Gia về Nhập Cảng và Xuất Cảng), để có dữ kiện thông tin về những luật lệ quy định có liên quan đến các chứng bệnh của động vật và lấy một giấy phép từ APHIS. Cơ quan APHIS kiểm soát hàng nhập cảng dưới thẩm quyền luật lệ quy định bởi Đạo Luật Bảo Vệ Sức Khỏe Động Vật (Animal Health Protection Act), để bảo đảm là hàng nhập nội không tạo rủi ro cho sức khỏe động vật tại Hoa Kỳ, và cấp một giấy phép thú y cho các thực phẩm có thịt, gia cầm, hay trứng được nhập cảng vào Hoa Kỳ. Một mẫu đơn được lập ra qua Bộ Canh Nông Hoa Kỳ là VS Form 16-3. Một số quốc gia không có gì đáng ngại về tình trạng động vật bị bệnh, và do đó không bắt buộc họ phải có giấy phép cấp bởi cơ quan APHIS. Dù sao đi nữa, sản phẩm vẫn phải có xuất xứ từ các quốc gia có hệ thống kiểm phẩm tương đương và từ những cơ sở được chứng nhận, để được phép xuất cảng sang Hoa Kỳ.

Đối với những sản phẩm cần được cấp giấy phép mới sau ngày 22 Tháng Sáu, APHIS sẽ không chấp nhận cấp giấy phép cho tới khi nào nhà nhập cảng cho thấy có sự bảo đảm về những vật liệu nấu là thịt, gia cầm, hay trứng được sản xuất từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận (thí dụ, được sửa soạn dưới quy chế kiểm soát của Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm tại Hoa Kỳ, hoặc từ một cơ sở được chứng nhận ở một quốc gia được phê chuẩn là có hệ thống kiểm phẩm tương đương với Hoa Kỳ).

Nếu cung cấp tài liệu dẫn chứng cho biết thịt và gia cầm là vật liệu nấu đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận, thì sản phẩm có thể được nhập cảng vào Hoa Kỳ. APHIS sẽ



cấp các giấy phép cho các loại sản phẩm này, khi nào cơ quan FSIS xác nhận được là các điều kiện kiểm phẩm đã được đáp ứng để nhập cảng. Mặc dù một số thực phẩm có chứa một ít số lượng thịt, gia cầm, hay trứng chế biến có thể không gây đe dọa cho sức khỏe động vật, và sẽ được APHIS chấp thuận cấp giấy phép thú y (VS Form 16-6A), sản phẩm vẫn có thể không được chấp thuận cho nhập cảng vào Hoa Kỳ, bởi vì các vật liệu nấu không được sửa soạn dưới các hệ thống kiểm tra được thiết lập để bảo đảm rằng chúng không bị pha trộn chất giả mạo. Nói cách khác, chúng có thể đáp ứng các tiêu chuẩn của APHIS nhưng chưa đáp ứng các tiêu chuẩn của cơ quan FSIS để được nhập cảng vào nước Mỹ.

Một giấy phép có thể được cấp căn cứ theo sự chứng nhận của nhà nhập cảng, về vật liệu nấu là thịt hoặc gia cầm đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận. Tuy nhiên, nhà nhập cảng vẫn có trách nhiệm cung cấp tài liệu dẫn chứng cho mỗi lô hàng vận chuyển. Cơ quan FSIS sẽ tiếp tục truy tìm và chặn giữ các thực phẩm nhập cảng nào có chứa một ít lượng thịt hoặc gia cầm trong vật liệu nấu đến từ các nguồn xuất xứ không được chấp thuận khi vào Hoa Kỳ. Biện pháp này từng được thi hành và sẽ tiếp tục thực thi theo chiến lược của Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm.

## **Chúng Tôi Sẽ Tiến Hành Thủ Tục Ra Sao**

Một giai đoạn chuyển tiếp kéo dài 90 ngày khởi sự từ ngày 19 Tháng Ba 2009, sẽ được gia hạn tới ngày 22 Tháng Sáu năm 2009, được cung cấp trước khi tiến hành thủ tục duyệt xét đơn xin giấy phép nhập cảng mới. Trong giai đoạn 90 ngày này, APHIS sẽ gia hạn 90-ngày cho bất cứ giấy phép nhập cảng nào đã hết hạn, và cho những giấy phép nào hết hạn trước ngày 22 Tháng Sáu năm 2009, mà không cần sửa đổi ngôn ngữ trong giấy phép hiện hành của APHIS, liên quan đến nhu cầu tham khảo với Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm về việc tuân thủ các yêu cầu theo luật định.

Sau ngày 22 Tháng Sáu năm 2009, các nhà nhập cảng phải có khả năng cung cấp chứng cứ có ghi chép trong tài liệu dẫn chứng, để chứng minh nguồn xuất xứ thịt và/hoặc gia cầm trong vật liệu nấu đã được sử dụng trong thực phẩm, trước khi APHIS cấp giấy phép nhập cảng.

Ngoài ra, sau ngày 22 Tháng Sáu năm 2009, thể theo các thủ tục kiểm phẩm bình thường cho sản phẩm nhập nội Hoa Kỳ (cho cả hai thứ, sản phẩm đòi hỏi phải có các giấy phép của APHIS và sản phẩm không đòi hỏi phải có giấy phép thú y từ APHIS), nhà nhập cảng sẽ được yêu cầu cung cấp tài liệu dẫn chứng cho thấy vật liệu nấu là thịt hoặc gia cầm được sử dụng trong một sản phẩm riêng biệt là đã đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận.

Bắt đầu từ ngày 23 Tháng Sáu 2009, sau thời điểm gia hạn 90-ngày được APHIS cho phép, APHIS sẽ gửi mẫu đơn xin giấy phép, VS Form 16-3, tới cơ quan FSIS để xác nhận rằng vật liệu nấu là thịt hoặc gia cầm đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận. FSIS sẽ duyệt xét đơn và làm việc người đứng đơn, để bảo đảm rằng người đứng đơn hoàn toàn hiểu rõ là cần phải có tài liệu dẫn chứng. Trách nhiệm của người đứng đơn là cung cấp tài liệu chứng minh cho Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm biết về nguồn xuất xứ được chấp thuận. Hệ thống APHIS cho phép gửi kèm các tài liệu dẫn chứng để hỗ trợ. Người đứng đơn có thể tiết kiệm thời gian trong tiến trình nộp đơn, bằng cách nộp tài liệu dẫn chứng thích hợp, vào thời điểm nộp đơn xin giấy phép.

Như đã nêu ở trên, FSIS sẽ xem xét các tài liệu dẫn chứng và xác nhận rằng thịt hoặc thực phẩm gia cầm đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận. Nếu nhà nhập cảng có thể cung cấp tài liệu dẫn chứng rằng vật liệu nấu là thịt hoặc gia cầm trong một thực phẩm đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận, thì chúng có thể được phép nhập cảng vào Hoa Kỳ, bất kể tình trạng kiểm phẩm tương đương của quốc gia sản xuất hay xuất cảng sản phẩm cuối cùng. Nếu không đạt điều kiện kiểm phẩm, thức ăn đã được nhập cảng sẽ không được coi là nhập cảng hợp lệ vào thị trường thương mại Hoa Kỳ, và APHIS sẽ từ chối phê chuẩn giấy phép.

Các câu hỏi có thể được dẫn đến FSIS tại [permits@fsis.usda.gov](mailto:permits@fsis.usda.gov) hay tại (888) -287-7194.

## Tài Liệu Dẫn Chứng Hỗ Trợ

Nhà nhập cảng được chờ đợi phải chứng thực cho cơ quan FSIS rằng vật liệu nấu là thịt hoặc gia cầm đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận. Để làm vậy, nhà nhập cảng cần phải cung cấp tài liệu dẫn chứng, với bằng chứng cho thấy vật liệu nấu và thịt hoặc gia cầm đã được kiểm tra bởi FSIS, hoặc có xuất xứ từ một cơ sở được chứng nhận tại một quốc gia có hệ thống kiểm phẩm tương đương.

Tài liệu dẫn chứng dùng để hỗ trợ có thể được thể hiện dưới các hình thức khác nhau. Nhà nhập cảng có thể cung cấp một hóa đơn vận chuyển, hóa đơn từ cơ sở sản xuất, hoặc một giấy thông tin cho mục đích này từ một cơ quan chính quyền tại quốc gia này nơi xuất phát vật liệu nấu, hoặc là nơi xuất phát sản phẩm được chế biến hoàn tất. Tuy nhiên, tối thiểu phải có tài liệu dẫn chứng để tạo căn bản cho sự xác định.

- Quốc gia xuất xứ của vật liệu nấu có thịt hoặc gia cầm, và
- Cơ sở sản xuất nơi vật liệu nấu có thịt hoặc gia cầm được chế biến.

Ngoài ra, nếu nhà nhập cảng nộp đơn xin giấy phép của APHIS, thì con số giấy phép hợp lệ của APHIS (Permit Application Reference Number) cần được ghi trên tất cả các tài liệu hỗ trợ.

FSIS cung cấp thêm thí dụ về các loại tài liệu dẫn chứng có thể được sử dụng, để chứng minh cho thấy một sản phẩm đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận, trong phần Phụ Lục. Một lần nữa, nếu quý vị có bất cứ câu hỏi gì về các loại tài liệu dẫn chứng cần thiết, xin vui lòng liên lạc với cơ quan FSIS tại [permits@fsis.usda.gov](mailto:permits@fsis.usda.gov) hay gọi số (888) -287-7194.

## Thế Thức Xin Giấy Phép APHIS

Các nhà nhập cảng có quyền đệ đơn xin giấy phép nhập cảng của APHIS, bằng cách điền và nộp đơn xin giấy phép (VS Form 16-3) tới APHIS. Mẫu đơn có thể tìm thấy trên trang web APHIS tại <http://www.aphis.usda.gov/>. Các nhà nhập cảng có thể điền đơn bằng tay, bằng cách tải xuống và fax đơn tới (301) 734-8226. Mẫu đơn này cũng có thể điền và nộp qua ePermits. Dịch vụ ePermits là một hệ thống điền đơn điện tử trên Web, cho phép người sử dụng điền đơn trên mạng (online), xem xét tình trạng đơn xin, xem các giấy phép đã được cấp hoặc các đáp ứng khác, và nhiều hơn nữa. Phương cách này sử dụng một hệ thống rộng lớn của Bộ Canh Nông Hoa Kỳ, để log-in gọi là USDA eAuthentication. Để sử dụng ePermits cho hầu hết các loại đơn xin giấy phép, quý vị cần ghi danh để có một trương mục eAuthentication, nối vào với Level 2. Để biết thêm

thông tin, quý vị hãy vào chỗ “Register to Use ePermits” (ghi danh sử dụng ePermits) ở trang <http://www.eauth.egov.usda.gov/eauthCreateAccount.html>

Các đơn VS xin giấy phép nhập cảng, VS Form 16-3, cũng có thể lấy được bằng cách viết thư gửi cho văn phòng Import/Export Animal Products Program tại:

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

Để biết thêm thông tin hoặc để có các câu hỏi liên quan đến các đơn xin nhập cảng, hãy liên lạc với Animal Products Program ở số (301) 734-3277 hoặc bằng fax ở số (301) 734-8226.

Có tính lệ phí sử dụng đối với tất cả các dịch vụ nhập cảng các sản phẩm chế biến từ động vật bị hạn chế. Tất cả các đơn xin cấp giấy phép thú y để nhập cảng vật liệu hay vận chuyển các sinh vật và vật dụng đều phải kèm theo tiền thanh toán, trước khi có thể tiến hành thủ tục. Các phương pháp trả tiền có thể chấp nhận được là: chi phiếu, money order (payable to USDA, APHIS), VISA, MasterCard, American Express, hoặc sử dụng một trương mục tín dụng APHIS User Fee Credit Account. Các trương mục này được khuyến khích sử dụng nếu có hơn sáu giao dịch mỗi năm để trả lệ phí.

Để thiết lập một trương mục User Fee Credit Account, quý vị cần điền mẫu đơn User Fee Credit Application. Quý vị có thể tải xuống mẫu đơn User Fee Credit Application trên mạng; bằng điện thoại: (877) 777-2128 (chỉ ở Mỹ và Canada) hoặc gọi số (612) 370-2291 (User Fee Help Line); hoặc viết thư cho Bộ Canh Nông Hoa Kỳ ở địa chỉ USDA, Marketing and Regulatory Programs-Business Services, Minneapolis Business Site, Accounts Receivable Team, P.O. Box 3334, Minneapolis, MN 55403.

## Các Bước Kế Tiếp

Đối với các sản phẩm có chứa trứng chế biến là vật liệu nấu, FSIS dự trù chưa áp dụng các biện pháp kiểm phẩm trong vài tháng, bởi vì sự phức tạp trong tiến trình xác định xem có phải là trứng chế biến hoặc trứng trong vỏ đã được sử dụng trong thực phẩm.

Trong 12-18 tháng tới, FSIS sẽ tổ chức các cuộc tiếp xúc với các nhà nhập cảng, các nhà sản xuất thực phẩm có chứa một ít lượng thịt hoặc gia cầm trong vật liệu nấu, các hiệp hội kỹ nghệ, và những người cộng tác có quan tâm đến vấn đề này. FSIS cũng có dự định đánh giá các tác động về mặt dịch và cho phát hành ấn phẩm *Federal Register*, để quảng bá ý kiến quân chúng, liên quan đến những tiêu chuẩn đòi hỏi các nhà nhập cảng khi vận chuyển vào Hoa Kỳ những thực phẩm nào có chứa một số ít lượng thịt, gia cầm, hay trứng chế biến trong vật liệu nấu. Để bảo đảm rằng vật liệu nấu là thịt hoặc gia cầm phải đến từ một nguồn xuất xứ được chấp thuận, được sản xuất theo các điều kiện vệ sinh, và trong một môi trường an toàn.

# **Phụ Lục**

## **Các Thí Dụ về Tài Liệu Dẫn Chứng Hỗ Trợ**

Sau đây là vài thí dụ về tài liệu dẫn chứng mà các nhà nhập cảng sẽ cần nộp cho FSIS và APHIS.

**Có thể Dùng một Công Thức Sản Phẩm để Cung Cấp  
Chứng Cớ về Tỷ Lệ Thịt, Gia Cầm, hoặc Trứng Chế Biến  
có trong Vật Liệu Nấu trong Công Thức Sản Phẩm**

## Perfect Product Food Company, Inc.

---

### Thành phần thực phẩm trong Chicken Bouillon

BỘT NGỌT MSG	xx %
MUỐI	yy %
GÀ SẤY KHÔ	r %
BỘT NÔI	q %
ĐƯỜNG	ss %
RAU CẢI SẤY KHÔ	t %
HVP	h %
GIA VỊ	x %
VẬT LIỆU NÊM	c %

Một Chứng Chỉ Xuất Cảng hoặc Chứng Chỉ Y Tế có thể được Sử Dụng để Nhận Diện Quốc Gia Xuất Xứ của Vật Liệu Nấu là Thịt, Gia Cầm, hoặc Trứng Ché Bién, và để Nhận Diện Cơ Sở Sản Xuất Thực Phẩm có chứa Thịt, Gia Cầm, hay Trứng Ché Bién trong Vật Liệu Nấu



Dec 04 2008 09:12:27 AM | P1 |



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

पशु संगरोध एवं प्रमाणीकरण सेवा (परिचयी क्षेत्र)  
 ANIMAL QUARANTINE & CERTIFICATION SERVICE (WZ)

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

Official Stamp

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

PACKAGES IDENTIFIED WITH (Shield, plant no., etc.)

ORGANOLEPTIC INSPECTION

USDA Shield Plant WEIGHING REPORT

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		INSPECTOR CERTIFICATION STATEMENT	UNITS	RATE CODE	AMOUNT	
		DOLLARS	CENTS				DOLLARS	CENTS
4	P O			In compliance with the Regulations of the Secretary of Agriculture Governing the Inspection of Eggs and Egg Products (7 CFR Part 59) issued pursuant to the Egg Products Inspection Act of 1970, and the Regulations Governing the Voluntary Inspection and Grading of Egg Products (7 CFR Part 55), issued pursuant to the Agricultural Marketing Act of 1946, as amended, and any other Act of Congress conferring like authority, it is certified that the product(s) listed hereon were examined and that the class, quantity and/or condition of the product(s) at the time and on the date shown, were as stated above.  The conduct of all services and activities, and the licensing of inspection personnel under the regulations governing such services, shall be conducted on a nondiscriminatory basis without regard to race, color, religion, national origin, age, sex, marital status, or disability.	4			
4	P O							
4	P O							
4	P O							
4	P O							
EXPENSE		RESIDENT			EXPENSE			
TOTAL				2-19-09	TOTAL			

DATE

CHEMIST (Signature)

DATE

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**

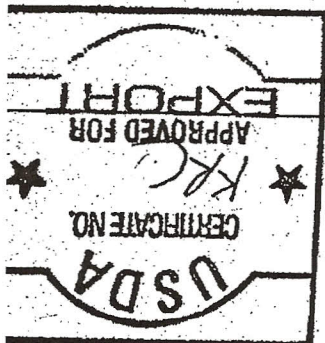
FSIS APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER/Номер предприятие, зарегистрированное FSIS

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**



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

MADE ON / Составлено	7	OCTOBER	2008
FIRST NAME, MIDDLE NAME, LAST NAME, POSITION Ф. И. О., должность	[REDACTED]		
SIGNATURE (ORIGINAL REQUIRED) / Подпись (оригинал)	[REDACTED]		





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 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 8 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 8 градусов 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 гормональных веществ, тиростатических препаратов, антибиотиков и успокаивающих средств. Мясо и мясные субпродукты признаны пригодным 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  
И.И.О., должность

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

APPROVED FOR EXPORT

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 ins 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 ns 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 INSPECTOR

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

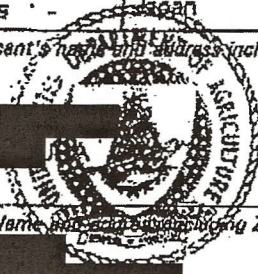
Export Document



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 9660-5)

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)

- @ 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

I. Identification of the Processed Animal Protein		
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	
II. Origin of the Processed Animal Protein		
Address and approval number of production establishment(s) (Est. Number):		
III. Destination of the Processed Animal Protein		
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

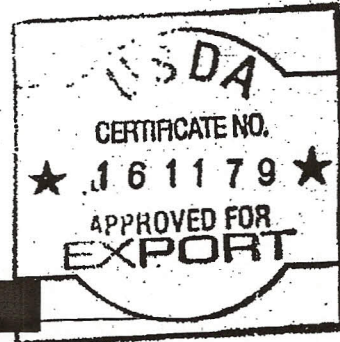
**IV Health Attestation**

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 \_\_\_\_\_

Có thể Dùng Nhãn Hiệu Sản Phẩm để Cung Cấp Chứng Cứ  
là Nhãn Hiệu Sản Phẩm Không Tiêu Biểu cho Sản Phẩm  
Hoàn Tất như là một Thực Phẩm Thịt, Thực Phẩm Gia  
Cầm, hoặc Sản Phẩm Trứng



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	
<b>Calories</b> 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

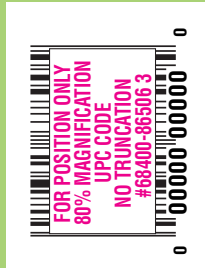


**HOW TO PREPARE**

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

% Daily Value\*

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

4 SERVES  
SERVING SUGGESTION

NET WT 1.97 OZ (56g)



Thick Chicken  
Flavored  
Soup Mix  
artificially Flavored

authentic desi taste



HALAL  
Made in India



## Các Điều Khoản Chọn Lọc Về Quy Chế của Cơ Quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm (FSIS)

### **Đạo Luật Kiểm Phẩm Gia Cầm (Poultry Product Inspection Act)**

#### **Chương 21 của Bộ Luật Hoa Kỳ, Điều Khoản 453 (21 USC 453)**

##### **Điều khoản 453. Các Định Nghĩa**

(f) Từ ngữ "sản phẩm gia cầm" có nghĩa là bất cứ xác thịt gì của gia cầm (gà vịt), hoặc một phần; hoặc bất cứ sản phẩm gì được chế tạo toàn bộ hoặc một phần từ bất cứ xác thịt gì của gia cầm hoặc một phần nào đó, ngoại trừ các sản phẩm có gia cầm trong vật liệu nấu chỉ có một tỷ lệ tương đối nhỏ, hoặc trong lịch sử chưa từng được giới tiêu thụ coi là sản phẩm của kỹ nghệ thực phẩm gia cầm, và được đề riêng bởi Bộ Trưởng theo định nghĩa là một sản phẩm gia cầm theo các điều kiện kiểm phẩm mà Bộ Trưởng có thể quy định, để bảo đảm rằng gia cầm trong vật liệu nấu trong các sản phẩm đó không bị pha trộn giả mạo, và các sản phẩm đó không tiêu biểu cho các sản phẩm gia cầm.

### **Đạo Luật Liên Bang Kiểm Tra Thịt (Federal Meat Inspection Act)**

#### **Chương 21 của Bộ Luật Hoa Kỳ, Điều Khoản 1033 (21 USC 1033)**

##### **§601. Các Định Nghĩa**

(j) Từ ngữ "thực phẩm thịt" có nghĩa là bất cứ sản phẩm gì có khả năng được dùng làm thức ăn cho loài người, được chế tạo toàn bộ hoặc một phần từ bất cứ thịt gì, hoặc phần khác của xác thịt bất cứ trâu bò, cừu, heo, hoặc dê, ngoại trừ các sản phẩm có chứa thịt hoặc các phần khác của xác thịt như vậy, chỉ trong một tỷ lệ tương đối nhỏ, hoặc trong lịch sử chưa từng được giới tiêu thụ coi là sản phẩm của kỹ nghệ thực phẩm thịt, và được đề riêng theo định nghĩa bởi Bộ Trưởng là một thực phẩm thịt, theo các điều kiện kiểm phẩm mà ông có thể quy định, để bảo đảm rằng thịt hoặc là các phần khác của xác thịt có trong sản phẩm đó không bị pha trộn giả mạo, và sản phẩm đó không tiêu biểu cho thực phẩm thịt. Từ ngữ này khi ứng dụng cho các thực phẩm về ngựa thì có một ý nghĩa sánh được với điều cung cấp trong đoạn văn này đối với trâu bò, cừu, heo, và dê.

### **Đạo Luật Kiểm Phẩm Trứng (Egg Products Inspection Act)**

#### **Chương 21 của Bộ Luật Hoa Kỳ, Điều Khoản 1033 (21 USC 1033)**

##### **§ 1033. Các Định nghĩa**

(f) Từ ngữ "sản phẩm trứng" có nghĩa là bất cứ trứng khô, đông lạnh, hoặc ở thể lỏng, có hoặc không có vật liệu nấu thêm vào, ngoại trừ các sản phẩm có chứa trứng chỉ trong một tỷ lệ tương đối nhỏ, hoặc trong lịch sử chưa từng được giới tiêu thụ coi là sản phẩm của kỹ nghệ thực phẩm trứng, theo thẩm định của Bộ Trưởng, và có thể được đề riêng bởi Bộ Trưởng theo các điều kiện kiểm phẩm mà ông có thể quy định, để bảo đảm rằng vật liệu nấu trứng không bị pha trộn giả mạo, và sản phẩm đó không tiêu biểu cho sản phẩm trứng chế biến.

Các Links nối vào trang các Đạo Luật Federal Meat Inspection Act, Poultry Products Inspection Act, và Egg Products Inspection Act có thể được tìm thấy trên trang web FSIS [http://www.fsis.usda.gov/regulations\\_&\\_policies/acts\\_&\\_authorizing\\_statutes/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/acts_&_authorizing_statutes/index.asp)

**Giấy Thông Báo Yêu Cầu Thực Thi Luật Lệ Quy  
Định bởi USDA, FSIS, về việc Nhập Cảng Thực  
Phẩm có Chứa một Ít Lượng Thịt, Gia Cầm, hoặc  
Trứng Ché Biến Trong Vật Liệu Nấu**

## **Giấy Thông Báo Yêu Cầu Thực Thi Luật Lệ Quy Định bởi Bộ Canh Nông Hoa Kỳ, Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm về việc Thực Phẩm Nhập Cảng có Chứa một Ít Lượng Thịt, Gia Cầm, hoặc Trứng Chế Biến trong Vật Liệu Nấu**

Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm (Food Safety and Inspection Service, FSIS) kiểm soát các sản phẩm thịt, gia cầm, trứng chế biến tại nội địa và nhập cảng, theo luật lệ quy định của Đạo Luật Liên Bang Kiểm Tra Thịt (Federal Meat Inspection Act, FMIA), Đạo Luật Kiểm Phẩm Gia Cầm (Poultry Products Inspection Act, PPIA), và Đạo Luật Kiểm Phẩm Trứng (Federal Meat Inspection Act, FMIA). Tất cả thực phẩm được chế tạo cho người tiêu thụ nếu có chứa vật liệu nấu là một ít lượng thịt, gia cầm hay trứng chế biến được sửa soạn mà không chịu sự ràng buộc theo luật lệ quy định bởi hệ thống kiểm tra của Hoa Kỳ, hoặc một cơ sở được chứng nhận từ hệ thống kiểm phẩm ở ngoại quốc được chấp thuận, thì không hội đủ điều kiện nhập cảng vào nội địa Hoa Kỳ.

Cơ quan APHIS thuộc Bộ Canh Nông Hoa Kỳ kiểm soát các sản phẩm nhập cảng theo luật lệ quy định của Đạo Luật Bảo Vệ Sức Khỏe Động Vật (Animal Health Protection Act), để bảo đảm là hàng nhập nội không gây rủi ro cho sức khỏe động vật tại Hoa Kỳ. Mặc dù một số thực phẩm có chứa một ít lượng thịt, gia cầm, hay trứng chế biến có thể không đe dọa cho sức khỏe động vật, và có thể sẽ được APHIS chấp thuận cấp giấy phép (VS Form 16-6A), chúng vẫn có thể không đủ tiêu chuẩn nhập cảng vào Hoa Kỳ, bởi vì các vật liệu nấu không được sửa soạn dưới các hệ thống kiểm phẩm được thiết lập để bảo đảm rằng chúng không bị pha trộn giả mạo.

Luật lệ quy định cho FSIS thẩm quyền loại riêng ra một số thức ăn chứa tương đối ít lượng thịt, gia cầm, hay trứng chế biến trong vật liệu nấu thực phẩm, qua cuộc kiểm phẩm của FSIS, FSIS phải bảo đảm rằng các vật liệu nấu thực phẩm này không bị pha trộn giả mạo. Một cách phù hợp, vật liệu nấu có chứa thịt, gia cầm, và/hoặc trứng chế biến được sử dụng trong các sản phẩm bị loại riêng bởi FSIS phải được sửa soạn theo luật lệ kiểm phẩm của USDA/FSIS hoặc theo một hệ thống kiểm phẩm ở ngoại quốc được phê chuẩn bởi FSIS. Một danh sách các quốc gia hội đủ tiêu chuẩn xuất cảng vào Hoa Kỳ các sản phẩm thịt, gia cầm hoặc trứng chế biến (thí dụ, các thực phẩm tuân theo luật lệ ấn định thường gồm có khá nhiều lượng thịt, gia cầm, hay trứng chế biến trong vật liệu nấu, hoặc được thể hiện như một thực phẩm thịt hay thực phẩm gia cầm) có thể tìm thấy trên trang web của FSIS qua địa chỉ sau đây:

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

Việc cứu xét điều kiện nhập cảng về nguồn xuất xứ của thịt hoặc gia cầm trong vật liệu nấu là một điều kiện được công bố trên (các) giấy phép cấp bởi Veterinary Services (VS) thuộc APHIS. Bắt đầu có hiệu lực từ ngày 19 Tháng Ba, 2009, bất cứ giấy phép gì được APHIS cấp vào ngày này hoặc sau ngày này thì sẽ bao gồm điều kiện sau đây:

Nhà nhập cảng cũng chịu trách nhiệm lấy bất cứ giấy ủy quyền gì đòi hỏi bởi Cơ quan Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm (FSIS) thuộc Bộ Canh Nông Hoa Kỳ (USDA). Thịt, gia cầm, hoặc trứng là vật liệu nấu được sử dụng trong các sản phẩm bị loại riêng bởi cơ quan FSIS, thì phải được sửa soạn dưới sự kiểm tra phẩm chất của FSIS, hoặc dưới một hệ thống kiểm phẩm ở ngoại quốc được phê chuẩn bởi FSIS. Liên lạc với FSIS qua e-mail tại: [permits@fsis.usda.gov](mailto:permits@fsis.usda.gov) hoặc bằng điện thoại tại số: 888 287 7194 để có thêm thông tin liên quan đến các hệ thống ngoại quốc được phê chuẩn bởi FSIS, để được xuất cảng sang Hoa Kỳ. Một danh sách các quốc gia hội đủ điều kiện nhập cảng thịt, gia cầm hay sản phẩm trứng được đăng tải trên trang web của FSIS tại địa chỉ sau đây:

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

Các nhà nhập cảng phải có khả năng cung cấp tài liệu dẫn chứng, theo đòi hỏi của FSIS, để chứng minh nguồn xuất xứ của thịt và/hoặc gia cầm là vật liệu nấu được sử dụng trong (các) thực phẩm được ghi nhận trong giấy phép của APHIS.

## Giấy Thông Báo của FSIS Yêu Cầu Thực Thi Luật Lệ Quy Định cho Các Sản Phẩm Bị Loại Riêng Trang 2

Là một phần của chương trình thực thi luật lệ quy định cho các thực phẩm có chứa một ít lượng thịt hay gia cầm, bất cứ các đơn xin giấy phép mới nào nộp cho APHIS sau ngày 19 Tháng Sáu, 2009 sẽ được duyệt xét và phê chuẩn bởi Sở Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm, để bảo đảm là vật liệu nấu có thịt và/hoặc gia cầm có xuất xứ từ một nguồn ăn được. Người nhập cảng sẽ cung cấp cho FSIS các tài liệu dẫn chứng cần thiết, để cho phép thực phẩm được nhập cảng hợp lệ vào Hoa Kỳ. Nếu điều kiện này chưa được đáp ứng, thì thức ăn nhập cảng sẽ bị coi là bất hợp lệ, không hội đủ tiêu chuẩn nhập cảng vào thị trường thương mại Hoa Kỳ. Các sản phẩm bất hợp lệ được tìm thấy ngoài thị trường thương mại Hoa Kỳ có thể sẽ bị tiêu hủy.

Xin lưu ý là APHIS cung cấp 90-ngày gia hạn cho bất cứ giấy phép nào hết hạn trước hay sau ngày 19 Tháng Sáu, 2009. Khi đáo hạn 90-ngày, nhà nhập cảng sẽ được yêu cầu nộp một đơn xin giấy phép mới, để sẽ tuân hành luật lệ theo các điều kiện kiểm phẩm trình bày nói trên.

Ngoài ra, biện pháp thực thi luật lệ quy định cho các sản phẩm có chứa một ít lượng trứng chế biến đang được tiến hành sắp tới, và sẽ dễ dàng phản ảnh sản phẩm có chứa một ít lượng thịt hoặc gia cầm. Ngày hiệu lực cho các thực phẩm có chứa một ít lượng trứng chế biến sẽ được cung cấp bởi USDA trước khi có biện pháp thực thi luật lệ quy định

Các tài liệu dẫn chứng hỗ trợ có thể được thực hiện với các hình thức khác nhau, nhưng tối thiểu, FSIS sẽ cần các tài liệu dẫn chứng (1) bằng chứng về tỷ lệ thịt, gia cầm, hay trứng chế biến là vật liệu nấu trong công thức sản phẩm, (2) nhận diện quốc gia xuất xứ của các vật liệu nấu này, (3) nhận diện cơ sở sản xuất nơi các vật liệu nấu được tiến hành, (4) cung cấp sự bảo đảm rằng không có thứ thịt, gia cầm, hay trứng chế biến gì khác được lồng vào sản phẩm hoàn tất, (5) bằng chứng là nhãn hiệu sản phẩm không tiêu biểu cho sản phẩm hoàn tất như một thực phẩm thịt, thực phẩm gia cầm, hoặc thực phẩm trứng, (6) nhận diện cơ sở sản xuất nơi sản phẩm hoàn tất, được thể hiện bởi nhãn hiệu, đã được chế tạo, và (7) đối với các sản phẩm dán nhãn theo mùi vị, hãy bảo đảm rằng các sản phẩm như thế không thực sự chứa vật liệu nấu là thịt, gia cầm, hay trứng chế biến. Ngoài ra, Số Giấy Phép APHIS (Permit Number) có hiệu lực [hoặc số của đơn -- Application Reference Number] cần phải được ghi trên tất cả các tài liệu dẫn chứng.

Xin lưu ý là chương trình thực thi luật lệ này không bao gồm các thực phẩm có mùi vị làm cho giống thịt, gia cầm hay trứng chế biến, nếu các thực phẩm đó không thật sự chứa đựng vật liệu nấu là thịt, gia cầm hay trứng chế biến. Ngoài ra, chương trình này không bao gồm các sản phẩm không dành cho con người, như thực phẩm nuôi thú vật trong nhà hay dược phẩm.

Các câu hỏi liên quan đến đến giấy thông báo thực thi luật lệ này có thể được chuyển tới FSIS qua địa chỉ e-mail say đây: [permits@fsis.usda.gov](mailto:permits@fsis.usda.gov) hoặc tại số gọi Miễn Phí (888-287-7194).

March 19, 2009

**Thư gửi các Nhà Nhập Cảng, Môi Giới, Hải Quan, và  
Cơ Quan Phòng Vệ Biên Giới (CBP)  
và Những Người Cộng Tác Khác có Quan Tâm**



**Bộ Canh Nông  
Hoa Kỳ**

Các Chương Trình  
Tiếp Thị và Kiểm Tra

Cơ quan Dịch Vụ  
Kiểm Tra Động Vật  
và Thực Vật

Sở Dịch Vụ Thú Y

National Center for  
Import and Export  
4700 River Road Unit  
40 Riverdale, MD 20737

Phone: 301-734-3277  
Fax: 301-734-8226

**Chủ đề:** Các Thay Đổi của United States Department of Agriculture (USDA), Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), Veterinary Services (VS) Import Permitting Process for Food Safety and Inspection Service (FSIS) cho các Thực Phẩm Bị Loại Riêng, có Thịt và Gia Cầm trong Thành Phần Thực Phẩm.

**Kính gửi:** Các Nhà Nhập Cảng, Nhà Môi Giới, Cục Hải Quan và Biên Phòng Hoa Kỳ (CBP) và Những Người Cộng Tác có quan tâm

Vào Tháng Giêng ngày 30, 2009, Bộ Canh Nông Hoa Kỳ (USDA), Cơ quan Dịch Vụ Kiểm Tra Sức Khỏe Động Vật và Thực Vật (APHIS), Sở Dịch Vụ Thú Y (VS) theo yêu cầu của USDA, cơ quan FSIS đã hủy bỏ một số giấy phép nhập cảng các thực phẩm bị loại riêng (exempted) có chứa gia cầm trong thành phần thực phẩm. Cùng lúc, VS đình hoãn việc cấp đơn xin giấy phép đã nộp cho APHIS, VS, Trung Tâm Quốc Gia Nhập Cảng và Xuất Cảng (Center for Import and Export, NCIE) cho toàn bộ các thực phẩm bị FSIS loại riêng ra, thành phần thực phẩm có chứa một ít lượng thịt, gia cầm, hay trứng chế biến.

Như quý vị biết, USDA, APHIS kiểm soát theo luật lệ quy định cho các sản phẩm có xuất xứ từ động vật, theo luật pháp quy định bởi đạo luật Animal Health Protection Act để bảo đảm là chúng không gây rủi ro cho sức khỏe động vật ở Hoa Kỳ. USDA, FSIS điều hành các sản phẩm thịt, gia cầm, và trứng chế ở nội địa và nhập cảng, dưới thẩm quyền kiểm tra của các đạo luật Federal Meat Inspection Act, Poultry Products Inspection Act, và the Egg Products Inspection Act để bảo vệ sức khỏe cộng đồng. Cùng với nhau, APHIS và FSIS đã thi hành một số thay đổi về chính sách, để bảo đảm rằng các sản phẩm nhập cảng có xuất xứ từ động vật không gây rủi ro gì cho sức khỏe động vật tại Hoa Kỳ hoặc sức khỏe cộng đồng. Đối với các nhà nhập cảng những thực phẩm bị loại riêng bởi FSIS, thành phần thực phẩm có chứa một ít lượng thịt, gia cầm, hay trứng chế biến, FSIS và APHIS đã sửa đổi phương cách các giấy phép sẽ được cấp.

Việc đình hoãn mới đây về thể thức xin giấy phép đã tạo ra sự chậm trễ tiến hành việc duyệt xét đơn, và chúng tôi rất tiếc về sự bất tiện này. Chúng tôi đang tiến hành thủ tục duyệt xét tất cả đơn xin giấy phép nhập cảng, mà chúng tôi nhận được.

Xin thông báo là tất cả đơn xin giấy phép nhập cảng thực phẩm bị FSIS loại riêng vì có chứa một ít lượng thịt, gia cầm, hay trứng chế biến trong thành phần thực phẩm, nộp cho APHIS sau ngày 19 Tháng Sáu năm 2009, sẽ được duyệt xét bởi FSIS trước khi APHIS cấp các giấy phép. Là một phần thủ tục mới, sau khi các đơn xin giấy phép nhập cảng được nộp cho APHIS, các đơn sẽ phải được duyệt xét và phê chuẩn bởi FSIS để bảo đảm là thành phần thực phẩm có thịt và/hoặc gia cầm trong thực phẩm phải có xuất xứ từ một nguồn ăn được. Thí dụ, được nấu theo quy chế kiểm tra của FSIS trong một cơ sở sản xuất ở ngoại quốc, được chứng nhận bởi một hệ thống kiểm tra ở ngoại quốc được FSIS phê chuẩn. Các nhà nhập cảng sẽ được yêu cầu trực tiếp cung cấp tài liệu dẫn chứng cho FSIS, để chứng minh xuất xứ của thành phần thực phẩm có thịt và/hoặc gia cầm sử dụng trong (các) thực phẩm được nhận diện trong đơn xin giấy phép nhập cảng gửi tới APHIS. Nếu chưa đạt tiêu chuẩn này, FSIS sẽ cố vấn cho APHIS là thực phẩm nhập cảng này chưa đủ điều kiện kiểm phẩm để được nhập cảng vào nền thương mại Hoa Kỳ, và chúng sẽ không được cấp giấy phép.



VS - Safeguarding Animal Health <http://www.aphis.usda.gov> National Center for Import and Export An Equal Opportunity Employer Phone (301) 734-3277, FAX (301) 734-8226



Một danh sách các quốc gia hội đủ điều kiện kiểm phẩm xuất cảng vào Hoa Kỳ các sản phẩm thịt, gia cầm hoặc trứng chế biến (thí dụ, các thực phẩm tuân theo luật lệ ấn định thường gồm có khá nhiều lượng thịt, gia cầm, hay trứng chế biến trong thành phần thực phẩm, hoặc tiêu biểu cho thực phẩm thịt hay thực phẩm gia cầm) có thể tìm thấy trên trang web của FSIS qua địa chỉ sau đây:

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

Các câu hỏi cho FSIS có thể được gửi tới FSIS qua địa chỉ e-mail:  
<mailto:permits@fsis.usda.gov> hoặc gọi **điện thoại miễn phí** (888-287-7194).

Câu hỏi cho APHIS có thể gửi tới Dr. Christopher Robinson  
tại [Christopher.c.robinson@aphis.usda.gov](mailto:Christopher.c.robinson@aphis.usda.gov) hoặc số (301) 734-3277.

Karen A. James-Preston Assistant  
Director Technical Trade Services  
National Center for Import-Export



VS - Safeguarding Animal Health <http://www.aphis.usda.gov> National Center for Import and Export An  
Equal Opportunity Employer Phone (301) 734-3277, FAX (301) 734-8226

## **Mẫu Đơn VS Form 16-3 và VS Form 16-6A**

[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

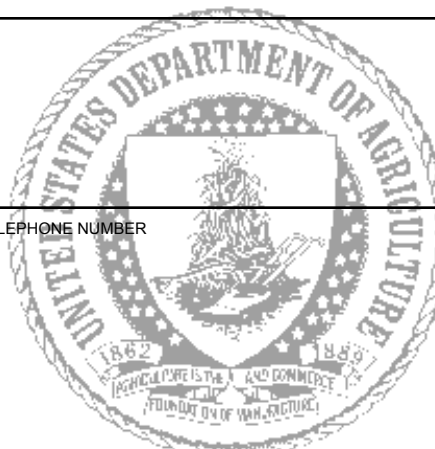
CC:  
AVIC, VS, MD (Annapolis, MD)  
FSIS, DC (Washington, DC)  
FDA (Rockville, MD)

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.
-



United States Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service

Bộ Canh Nông Hoa Kỳ (USDA) nghiêm cấm phân biệt đối xử trong tất cả các chương trình và hoạt động của Bộ, trên căn bản chủng tộc, màu da, nguồn gốc quốc gia, tuổi tác, sự khuyết tật, và nơi nào áp dụng được, giới tính, tình trạng hôn nhân, tình trạng gia đình, tình trạng cha mẹ, tôn giáo, khuynh hướng tình dục, dữ kiện di truyền, lập trường chính trị, sự trả thù, hoặc do bởi toàn bộ hoặc một phần lợi tức cá nhân đến từ bất cứ chương trình trợ cấp cộng đồng nào. (Không phải mọi căn bản bị nghiêm cấm đều áp dụng cho mọi chương trình). Những người nào bị khuyết tật đòi hỏi phải có các phương tiện truyền thông đổi khác để giao tiếp với các chương trình thông tin (chữ nổi, chữ in lớn, máy ghi âm, vv) thì nên liên lạc với USDA's TARGET Center ở số (202) 720-2600 (tiếng nói và TDD). Để nộp đơn khiếu nại về sự phân biệt đối xử, xin quý vị viết thư cho USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 hoặc gọi số 1-800-795-3272 (tiếng nói) hoặc số (202) 720-6382 (TDD). USDA là cơ quan cung cấp cơ hội bình đẳng và chủ nhân.

Office of Outreach,  
Employee Education and Training

April 2009