

## CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL

**País de origen:** CHILE

**Autoridad Competente:** SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

### I. Descripción del producto:

Nombre del producto:

Cantidad y tipo de empaque:

Peso Neto:

Temperatura almacenamiento: °C.  
(Solo para productos refrigerados o congelados)

### II. Origen del producto:

Nombre y número de planta elaboradora:

Dirección de planta elaboradora:

### III. Destino del producto:

Los productos son destinados

Desde (Puerto de origen):

A (Puerto y país de destino):

Nombre y dirección del exportador:

Nombre del consignatario y dirección del lugar de destino:

#### IV. Declaración Sanitaria:

El inspector oficial certifica que:

1. Los productos descritos más arriba han sido procesados, empaçados y almacenados en una planta elaboradora aprobada por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura de acuerdo a los requisitos establecidos por éste.
2. La empresa señalada en el punto II ha elaborado los productos descritos precedentemente, bajo el sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos HACCP, en conformidad con las normas del Codex Alimentarius y las regulaciones de la Comunidad Europea y Estados Unidos.
3. Los productos anteriormente descritos son aptos para el consumo humano.
4. El tratamiento térmico al que fueron sometidos los productos descritos en el apartado 1 para su esterilización (cuando corresponda), se encuentra validado conforme a las exigencias establecidas por Sernapesca y verificado quincenalmente mediante análisis microbiológicos en el producto terminado.
5. Los envases de hojalata utilizados, no contienen metales pesados y los barnices usados para su protección son de grado alimentario (cuando corresponda).
6. Los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración son de grado alimentario

Además, en el caso de moluscos bivalvos:

7. El establecimiento elaborador mencionado en el apartado II adquiere los productos descritos, únicamente de proveedores que extraen los moluscos bivalvos de áreas que cumplen con el punto 2.
8. Los moluscos bivalvos provienen de áreas cuyas aguas han sido monitoreadas para la detección de biotoxinas (amnésica ASP, diarreica DSP y paralizante PSP), de acuerdo a programas establecidos por Sernapesca y fueron declaradas como aptas para la extracción de moluscos bivalvos para consumo humano.
9. Las muestras tomadas para cumplir con el punto 2 fueron colectadas con red fitoplanctónica de 23 µm de poro y fijada con formol, para visualizarse en forma inmediata para determinar la posible presencia de especies tóxicas en cantidades elevadas (floración).

Nombre del Inspector Oficial

Fecha y lugar

Firma