Schweiz / Suisse / Svizzera / Switzerland

Certificat sanitaire d'exportation de lait y compris le lait infantile et les produits laitiers de la Suisse vers l'Algérie

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié[1)]

I.1. Exportateur: Nom: Adresse:	I.2. Numéro de référence du certificat*:
	I.3. a. Autorité centrale compétente: **Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)**
	I.3. b. Autorité cantonale compétente:
I.4. Destinataire: Nom: Adresse:	
I.5. Pays d'origine: **Suisse** Code ISO: **CH**	I.6. Pays de destination: **Algérie** Code ISO: **DZ**
I.7. Lieu d'origine: Nom: Adresse: Numéro d'autorisation de l'établissement[2)]:	I.8. Lieu de chargement:
	I.9. Point d'entrée déclarée[2)] :
I.10. Moyen de transport: Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐ Véhicule routier ☐ Autres ☐ Identification[2)] :	I.11. Température du produit: Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐
	I.12. Identification des conteneurs / numéro des scellés[2)]:
I.13. Marchandises certifies à des fins de: Consommation humaine ☐ Transformation ☐ Usage technique ☐ Autres ☐	I.14. Nombre total de colis:

I.15. Identification des marchandises:

Description du produit : Code marchandise (Code HS)	Date de production:	Date de péremption:	Nombre de colis:	Masse net (kg):	Masse brute (kg):	Numéro de lot:

[1)] Si applicable.
[2)] Si nécessaire, des tableaux supplémentaires peuvent être joints en annexe par l'expéditeur et doivent être approuvés et estampillés par l'autorité cantonale compétente.

* Indiqué par l'autorité cantonale compétente

Suisse	Lait infantile et les produits laitiers
II. Informations sanitaires	Numéro de référence du certificat*:

Partie II: Informations sanitaires

L'agent·e certificateur·certificatrice soussigné·e atteste que:

1. Les produits décrits dans le présent certificat sont de qualité saine et propre à la consommation humaine.
2. Le lait utilisé pour la fabrication des produits décrits dans le présent certificat provient d'une région ou d'un pays indemne conformément au Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA), durant les 12 derniers mois de : Fièvre aphteuse (1980), Stomatite vésiculeuse (-), Peste bovine (1871), Peste des petits ruminants (-). En plus le cheptel Suisse est indemne de la Brucellose bovine, Tuberculose, Leucose bovine enzootique et Rhinotrachéite infectieuse bovine.
3. Le lait provient des vaches pour lesquelles l'alimentation des protéines animales (à l'exception des protéines lactiques) est interdite.
4. Les produits laitiers désignés ci-dessus ont été fabriqués à partir de lait ne contenant pas, au vu des résultats des plans de surveillance, de résidus de substances hormonales, thyréostatiques, antimicrobiennes, antiparasitaires, de mycotoxines, de pesticides et d'autres contaminants interdits ou dépassant les limites fixées dans la législation suisse, qui est équivalente aux standards internationaux. Tous les échantillons testés les dernières années au PCB sont inférieurs à la limite de détection de 50 nanogramme par gramme MG. En plus, tous les échantillons testés à la Dioxine donnent des résultats inférieurs à 0,7 picogrammes par gramme MG.
5. Les produits décrits dans le présent certificat ont été soumis à des analyses microbiologiques et répondent aux normes sanitaires et de qualité. Les plans de contrôle du fabricant permettent de répondre aux critères microbiologiques suivants pour le type de produit …… :

Critères[3)]	n[4)]	c[5)]	m[6)]

6. Les produits destinés à l'exportation vers l'Algérie doivent avoir un âge inférieur à 3 mois au moment de l'embarquement.
7. D'après les résultats du programme national de contrôle des radiations, le lait produit en Suisse ne contient pas de niveaux de radiation supérieurs aux valeurs suivantes:
   Césium 13710 becquerels/kg (en moyenne < 1 Bq/l)
   Strontium 90 0.4 becquerels/kg (en moyenne < 0.1 Bq/l)
   D'autres radionucléides artificiels (Américium 241, Plutonium 239, Césium 134, Iode 131) n'ont pas été décelés.
8. Les produits décrits sur le présent certificat sanitaire sont en vente libre en Suisse.

III. Signature	Numéro de référence du certificat*:

Partie III: Signature

L'agent·e, certificateur·certificatrice:

Nom, prénom et adresse :

Fonction officielle :

Date:

Cachet officiel et signature:

[3)] Veuillez reporter dans le tableau ci-dessus les critères microbiologiques, ainsi que les valeurs de n, c, et m en fonction du produit exporté, et conformément à l'arrêté en annexe.
[4)] n = nombre d'unités composant l'échantillon
[5)] c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M
[6)] m : seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisants

Notes:

- Le présent certificat doit être accompagné des résultats d'analyses bactériologiques de laboratoires habilités, dûment signés, conformément aux normes sanitaires en vigueur; et visés par les services officiels.

- Le présent certificat restera valide pendant 14 jours à dater du chargement du produit. En cas de transport par bateau, le certificat restera valide pendant toute la durée du voyage.

ANNEXE

Arrêté interministériel daté du 04 octobre 2016 et paru dans le journal officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire le 02 juillet 2017

1 – Laits et produits laitiers

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc (1)/g ou ufc/ml)	
		n	c	m	M
Lait cru	Germes aérobies à 30 °C	5	2	$3x10^5$	$3x10^6$
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10^2	10^3
	Coliformes thermotolérants	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 ml	
	Antibiotiques	1	-	Absence dans 1 ml	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10^4	10^5
	Enterobacteriaceae	5	0	10	
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 ml	
Lait UHT et lait stérilisé	Germes aérobies à 30 °C	5	0	10/0.1 ml	
Lait en poudre et lactosérum en poudre	Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10^2
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
Fromages au lait cru	*Escherichia coli*	5	2	10^4	10^5
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10^3	10^4
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	*Escherichia coli*	5	2	10^2	10^3
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10^2	10^3
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	*Escherichia coli*	5	2	10^2	10^3
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10^2
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Crème au lait cru	*Escherichia coli*	5	2	10^2	10^3
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10^3	10^4
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Crème pasteurisée	*Escherichia coli*	5	2	10	10^2
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10^2
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Crèmes glacées et desserts lactés congelés	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10^5	10^6
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10^2
	Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2
	Enterobacteriaceae (2)	5	2	50	$5x10^2$
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Beurre cru	*Escherichia coli*	5	2	10	10^2
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10^2	10^3
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Beurre pasteurisé	Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10^2
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Beurre concentré	Germes aérobies à 30 °C	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Coliformes totaux	5	0	Absence	
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
Laits fermentés (Lben, Raib…)	Coliformes totaux	5	2	$3x10^4$	$3x10^5$
	Coliformes thermotolérants	5	2	30	$3x10^2$
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	$3x10^2$	$3x10^3$
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Yaourts ou yoghourts et desserts lactés	Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10^2
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	100	
Caséines-caseinates	Germes aérobies à 30 °C	5	2	$3x10^4$	$3x10^5$
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Coliformes totaux	5	0	Absence dans 0,1 g	
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	

(1) Ufc : unité formant colonie.

(2) Ce critère s'applique au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou de la manipulation en vue de la vente directe au consommateur final.

8 – Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc (1)/g ou ufc/ml)	
		n	c	m	M
Préparations destinées aux nourrissons	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10^3	10^4
	Levures et moisissures	5	2	10^2	10^3
	Bacillus cereus	5	1	50	$5x10^2$
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Enterobacteriaceae	10	0	Absence dans 10 g	
	Cronobacter spp	5	0	Absence dans 10 g	
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	Absence dans 25 g	
Préparations de suites destinées aux nourrissons et enfants en bas âge	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10^3	10^4
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Enterobacteriaceae	5	0	Absence dans 10 g	
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	Absence dans 25 g	
Aliments destinés aux nourrissons de plus de six mois et enfants en bas âge	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10^3	10^4
	Bacillus cereus (1)	5	1	10^2	10^3
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Enterobacteriaceae	5	0	10	
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	
	Listeria monocytogenes	5	0	Absence dans 25 g	
Préparations nécessitant une cuisson avant la consommation (2)	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10^4	10^5
	Coliformes totaux	5	2	10^2	10^3
	Levures et moisissures	5	2	10^2	10^3
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10^2
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g	

(1) Ce critère est recherché uniquement pour les aliments transformés à base de céréales.

(2) On entend par « cuisson » le chauffage du produit à une température d'au moins 100 °C pendant, au minimum, 3 minutes.