

Schweiz / Suisse / Svizzera / Suiza



Certificado sanitario para la exportación de alimentos industrializados lácteos para consumo humano destinados a Perú

Gesundheitsbescheinigung für die Ausfuhr von Milchprodukten zum menschlichen Verzehr nach Peru

Parte I. IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA Teil I. Identifikation der Ware	I.1. Nombre del Expendedor: / Name des Exporteurs: Dirección: / Adresse:	I.2. N° de referencia del certificado: / Nr. der Bescheinigung*: I.3. a. Autoridad central competente: / zuständige oberste Behörde: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, Switzerland
	I.4. Nombre del Destinatario: / Name des Empfängers: Dirección: / Adresse:	I.3. b. Autoridad local competente / zuständige kantonale Vollzugsbehörde:
	I.5. País de origen: / Ausfuhrland: Suiza Código ISO / ISO Code: CH	I.6. Región de origen: / Herkunftsregion:
	I.7. País de destino: / Zielland: Perú Código ISO / ISO Code: PE	I.8. Región de destino: / Zielregion:
	I.9. Lugar de origen / Establecimiento de fabricación: / Ort / Herstellungsbetrieb: Nombre: / Name: Dirección: / Adresse: Número de autorización: / Bewilligungsnummer:	I.10. N° de los certificados originales asociados, N° de los documentos de acompañamiento: / Anzahl der beigefügten Bescheinigungen oder Begleitdokumente: I.11. Lugar de destino: / Zielort:
	I.12. Lugar de carga: / Ort der Verladung:	I.13. Fecha y hora de salida: / Datum und Zeit der Abfahrt:
	I.14. Medio de transporte: / Transportmittel: Aeronave / Flugzeug <input type="checkbox"/> Buque / Schiff <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril / Zug <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera / Fahrzeug <input type="checkbox"/> Otros / andere <input type="checkbox"/> Contenedor/Vagón (identificación y N°) / Container/Waggon (Identifikation und Nummer):	I.15. Punto de entrada: / Eintrittsort:
	I.16. Temperatura de los productos: / Temperatur der Produkte: Ambiente / Raumtemperatur <input type="checkbox"/> Refrigerados / gekühlt <input type="checkbox"/> Congelados / tiefgekühlt <input type="checkbox"/>	I.17. Peso bruto total: / Bruttogesamtgewicht: I.18. Peso neto total / Nettogesamtgewicht:

Suiza
Schweiz

PRODUCTOS LACTEOS
Milchprodukte

Parte I. IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA Teil I. Identifikation der Ware	I.19. Número de bultos: / Anzahl Packstücke:		Nº de referencia del certificado: / Nr. der Bescheinigung*:				
	I.20. Productos certificados a efectos de: / Produkt zertifiziert für: Consumo humano / Lebensmittel zum menschlichen Verzehr <input type="checkbox"/>		I.21. Nº del precinto y Nº del contenedor: / Nr. Plombe und Nr. Behälter:				
	I.22. Para exportación: / Für die Ausfuhr: <input type="checkbox"/>		I.23. Tránsito a través de un país tercero: / Transit durch Drittland:				
	I.24. Identificación de las mercancías: / Identifikation der Ware ¹⁾ :						
	Codigo aduanero y título: / Zolltarifnummer und Bezeichnung:						
	Pais de origen de la/s materia/s prima/s: / Herkunftort der Rohstoffe/des Rohstoffs:						
	Nombre de los productos / Name des Produkts	Especie / Spezies	Tipo de embalaje / Art der Verpackung	Lote / Lotnummer	Fecha de producción / Herstellungsdatum	Fecha de vencimiento / Haltbarkeits-datum	Número de cajas / Anzahl Kartons

1) El expedidor puede adjuntar una tabla adicional como anexo. Esta debe ser aprobada y sellada por la Autoridad cantonal competente.
/ Zusätzliche Tabelle kann als Anhang vom Absender beigefügt werden und muss von der zuständigen kantonalen Behörde genehmigt und abgestempelt werden.

Suiza Schweiz	PRODUCTOS LACTEOS Milchprodukte
II. Información sanitaria / Gesundheitsinformation	N° de referencia del certificado: / Nr. der Bescheinigung*:
Parte II. CERTIFICACIÓN SANITARIA Part II. Gesundheitsbescheinigung	<p>La Autoridad Sanitaria representada por el oficial abajo firmante, certifica que:</p> <p>Die Gesundheitsbehörde, vertreten durch die unten unterzeichnende Amtsperson bescheinigt, dass:</p> <p>II.1 Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad competente, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), programas de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y programas de Higiene y Saneamiento (SSOP).</p> <p>Die Produkte stammen aus einem von der zuständigen Behörde bewilligten Lebensmittelbetrieb, welcher Verfahren der guten Hygiene- und Verfahrenspraxis, sowie Verfahren basierend auf dem HACCP-Konzept anwendet.</p> <p>II.2 Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización para garantizar el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal.</p> <p>Die Produkte erfüllen die Anforderungen an die hygienische Verarbeitung, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, und um allfällige lebensmittelbedingte Mikroorganismen zu inaktivieren.</p> <p>La leche fue sometida a cualquiera de los siguientes tratamientos:</p> <p>Die Milch wurde einer der folgenden Wärmebehandlungen unterzogen:</p> <p>(o bien)¹ II.2.1 Pasteurización rápida (HTST) de al menos 72 °C durante por lo menos 15 segundos si el pH es inferior a 7 Pasteurisation bei mindestens 72 °C während 15 Sekunden wenn der pH kleiner 7 ist</p> <p>(o bien)¹ II.2.2 Pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7 Doppelte Pasteurisation bei mindestens 72 °C während 15 Sekunden wenn der pH gleich oder grösser 7 ist</p> <p>(o bien)¹ II.2.3 Pasteurización lenta de por lo menos 63 °C durante por lo menos 30 minutos Pasteurisation bei mindestens 63 °C während mindestens 30 Minuten</p> <p><input type="checkbox"/> II.2.4 Productos lácteos elaborados con leche cruda: / Milchprodukte auf Basis von Rohmilch:</p> <p>II.2.4.1 La leche utilizada para la elaboración del producto procede de rebaños libres de brucelosis y tuberculosis. Die zur Herstellung des Produktes verwendete Milch stammt von Herden, die Brucellose- und Tuberkulose-frei sind.</p> <p>II.2.4.1 El producto ha sido sometido a un proceso de maduración durante como mínimo 60 días a una temperatura igual o mayor a 2 °C. Das Milchprodukt wurde während mindestens 60 Tagen bei mindestens 2 °C gelagert.</p> <p>II.3. Son aptos para consumo humano. Sind geeignet zum menschlichen Verzehr.</p> <p>II.4. Atestación zoonosanitaria adicional: respecto a producción y procesamiento primario cumplen con: Zusatzbescheinigung: in Bezug auf die Primärproduktion und die Verarbeitung entspricht:</p> <p>II.4.1 La leche proceden de rebaños y establecimientos de producción primaria que no estuvieron sometidos a restricciones sanitarias en el momento de la recolección de la leche. Die Milch stammt aus Herden und Primärproduktionsbetrieben, die zum Zeitpunkt der Milchgewinnung keinen sanitären Restriktionen unterworfen waren.</p> <p>II.4.2 El establecimiento de producción primaria y el área de al menos 10 km a su alrededor, no han estado bajo cuarentena o bajo restricciones de la movilización de animales, durante los sesenta (60) días previos al embarque. Der Primärproduktionsbetrieb und dessen Umgebung in einem Durchmesser von 10 km standen während mindestens 60 Tagen vor dem Versenden der Ware weder unter Quarantäne noch unter Einschränkungen in Bezug auf den Tierverkehr.</p> <p>II.4.3 Fue sometido a inspección por la Autoridad Oficial Competente de Suiza, en el punto de salida (lugar de embarque). Die Produkte unterstehen der Kontrolle der zuständigen schweizerischen Vollzugsbehörde am Ort des Versands.</p>

¹ Táchese lo que no proceda / Nichtzutreffendes streichen.

Suiza Schweiz	PRODUCTOS LACTEOS Milchprodukte
--------------------------------	--

II. Información sanitaria / Gesundheitsinformation	Nº de referencia del certificado: / Nr. der Bescheinigung*:
--	---

Parte II. CERTIFICACIÓN SANITARIA
Part II. Gesundheitsbescheinigung

II.4.4 Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de la leche o sus productos con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para los animales que causen enfermedades de notificación obligatoria según la lista de la OIE.

Nach der Verarbeitung wurden alle notwendigen Massnahmen getroffen, um eine Kontamination der Milch oder der daraus hergestellten Produkte mit potentiell zoopathogenen Mikroorganismen, welche gemäss OIE meldepflichtige Krankheiten verursachen, zu vermeiden.

El Oficial competente
Zuständige Amtsperson

Nombre (en mayúsculas):
Name in Grossbuchstaben:

Cualificación y título:
Qualifikation und Titel:

Fecha:
Datum:

Firma y Sello Oficial:
Unterschrift und Offizieller Stempel:

El color de la tinta del sello y de la firma será diferente el de los caracteres impresos.
Die Farbe von Stempel und Unterschrift unterscheidet sich von der Druckschrift