



Schweiz / Suisse / Svizzera / Switzerland

Certificat sanitaire pour l'exportation des produits laitiers de la Suisse vers le Maroc

Parte I: Détails de la marchandise	I.1. Expéditeur Nom: Adresse: Pays: Tél:	I.2. Numéro de référence du certificat*: I.3. a. Autorité centrale compétente Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, Suisse						
	I.4. Destinataire Nom: Adresse: Pays: Tél:	I.3. b. Autorité locale compétente:						
	I.5. Transitaire (s'il y a lieu):							
	I.6. Pays d'origine: Suisse Code ISO : CH	I.7. Région, Code (s'il y a lieu):						
	I.8. Lieu d'origine: Nom de l'établissement: Adresse: Numéro d'agrément:	I.9. Lieu de destination:						
	I.10. Lieu de chargement: Adresse:	I.11. Date du départ:						
	I.12. Moyens de transport ⁽¹⁾ : Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification:	I.13. I.14. Quantité totale:						
	I.15. Température des produits ⁽¹⁾ : Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>	I.16. Nombre total de conditionnements:						
	I.17. Numéro des scellés/des conteneurs:	I.18.						
	I.19. Marchandises certifiées aux fins de ⁽¹⁾ : Consommation humaine <input type="checkbox"/> Alimentation animale <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/>							
I.20.								
I.21. Identification des marchandises:								
Nom du produit:	Type de traitement:	Atelier de transformation:	Nombre de conditionnements:	Type de condition.:	Poids net:	Numéro de lot:	Date de production:	Date de péremption:

* Indiqué par l'autorité cantonale compétente

Suisse		Produits laitiers
Parte II: Informations sanitaires	II. Attestation sanitaire	I.2. Numéro de référence du certificat*:
	<p>Je soussigné, responsable officiel, certifie que :</p> <p>II.1. le pays ou la zone de production du lait et des produits laitiers est indemne de la fièvre aphteuse conformément aux recommandations de l'OIE ;</p> <p>II.2. les produits laitiers ci-dessous identifiés proviennent d'élevages indemnes de tuberculose et de brucellose et les animaux ne présentent aucun signe clinique de maladies contagieuses ni de mammites ;</p> <p>II.3. les produits laitiers ci-dessous identifiés ont été élaborés et inspectés conformément à la réglementation en vigueur. Ils sont conformes aux critères microbiologiques en vigueur et sont propres à la consommation humaine, sans aucune restriction ;</p> <p>II.4. les produits laitiers ci-dessous identifiés ont été préparés:</p> <p style="margin-left: 20px;">II.4.1. Pour les fromages aux laits crus: Les fromages ont subi au cours de leur processus de fabrication une maturation d'au moins 60 jours ⁽¹⁾;</p> <p style="margin-left: 20px;">II.4.2. Pour les produits traités thermiquement : Ces produits ont été soumis à un traitement thermique selon l'un des procédés suivants⁽¹⁾:</p> <p style="margin-left: 40px;">a) procédé de stérilisation mettant en œuvre une température minimale de 132 °C pendant une seconde au moins (Ultra Haute Température [UHT]), ou <input type="checkbox"/></p> <p style="margin-left: 40px;">b) procédé de pasteurisation mettant en œuvre une température minimale de 72 °C pendant 15 secondes au moins (pasteurisation haute) si le lait a un pH < 7, ou <input type="checkbox"/></p> <p style="margin-left: 40px;">c) pasteurisation haute appliqué deux fois si le lait a un pH > 7 ; <input type="checkbox"/></p> <p>II.5. L'établissement de provenance des produits laitiers est agréé pour l'exportation par les autorités sanitaires compétentes et il est régulièrement inspecté par les vétérinaires officiels ;</p> <p>II.6. Les produits laitiers ci-dessous identifiés ne contiennent aucune substance antiseptique ou autres additifs ou colorants non autorisés.</p> <p>II.7. Conformément à la réglementation en vigueur et aux plans de surveillance et de contrôle appliqués dans le pays d'origine :</p> <p style="margin-left: 20px;">a) Aucun traitement interdit, ou générant des résidus détectables à des teneurs supérieures aux normes en vigueur, n'a été effectué sur les animaux dont provient le lait ;</p> <p style="margin-left: 20px;">b) Le lait ou les produits laitiers exportés ne contiennent pas, à des teneurs supérieures aux normes admises, des résidus de médicaments, de pesticides et de contaminants provenant de l'environnement, y compris les PCB et dioxines ;</p> <p style="margin-left: 20px;">c) Le lait ou les produits laitiers exportés sont conformes aux seuils de radioactivité cumulée en Caesium 134 et 137, soit un maximum de 370 Bq/Kg, ce qui les rend propres à la consommation humaine quant à ce critère.</p> <p>II.8. Le lait ou les produits laitiers ci-dessous identifiés ont été manipulés de façon à éviter tout risque de contamination jusqu'à l'embarquement. Leur conditionnement et leur emballage ont été réalisés à l'aide de matériaux agréés et propres. Le moyen de transport est conforme aux normes internationales admises ;</p> <p>II.9. Les emballages portent une marque de salubrité prouvant que le lait ou les produits laitiers exportés proviennent d'établissements agréés ;</p> <p>II.10. Les produits laitiers ci-dessous identifiés ont été transportés et stockés à une température ne dépassant pas -20°C (pour le cas des crèmes glacées) ou -15°C (pour le beurre congelé) ⁽¹⁾ ;</p> <p>II.11. Dans le cas du lait maternisé, les graisses végétales de substitution sont produites dans des établissements soumis à la réglementation en vigueur, relative à l'hygiène des denrées alimentaires, et placés sous contrôle des autorités compétentes.</p>	
Responsable officiel		
Nom et prénom (en lettres capitales) :		
Date :		
Lieu :		
Cachet et signature ⁽²⁾ :		Sceau ⁽²⁾ :
⁽¹⁾ Cocher la mention qui convienne		
⁽²⁾ La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat		

* Indiqué par l'autorité cantonale compétente