

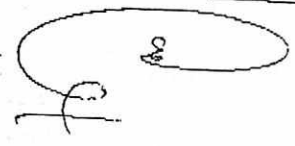
Page: 2/3

Certificat sanitaire vétérinaire relatif à l'échange des viandes et produits à base de viandes de volailles entre le Royaume du Maroc et la Tunisie

I. Informations produit

| | | | | | | | | |
|--|--------------------|--------------------------------------|--|-------------------------|-----------|---------------|--------------------|--------------------|
| I.1. Expéditeur Nom : Adresse : Pays : Téléphone : | | I.2. N° de référence du certificat : | | | | | | |
| | | I.3. Autorité centrale compétente : | | | | | | |
| | | I.4. Autorité locale compétente : | | | | | | |
| I.5. Destinataire Nom : Adresse : Pays : Téléphone : | | I.6. Transitaire (s'il y a lieu) : | | | | | | |
| I.7. Pays d'origine : | | I.8. Région, Code (s'il y a lieu) : | | | | | | |
| I.9. Lieu d'origine : | | I.10. Lieu de destination : | | | | | | |
| Nom de l'établissement : Numéro d'agrément : Adresse : | | | | | | | | |
| I.11. Lieu de chargement Adresse : | | I.12. Date du départ : | | | | | | |
| I.13. 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.14. Température produits ⁽¹⁾ Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/> | | I.15. Quantité totale : | I.16. Nombre total de conditionnements : | | | | | |
| I.17. N° du scellé et n° du conteneur : | | | | | | | | |
| I.18. Marchandises certifiées aux fins de ⁽¹⁾ Consommation humaine <input type="checkbox"/> Alimentation animale <input type="checkbox"/> | | | | | | | | |
| I.19. Identification des marchandises | | | | | | | | |
| Non du produit | Type de traitement | Atelier de transformation | Nombre de conditionnements | Type de conditionnement | Poids net | numéro de lot | Date de production | Date de péremption |
| | | | | | | | | |

Directeur Général
des Services Vétérinaires
 Signature: **Mohamed ZELLI**
04/2015



II. Renseignements sanitaires :

Je soussigné vétérinaire officiel certifie que les viandes fraîches de volailles décrites ci-dessus remplissent les conditions sanitaires qui suivent :

A. Le pays :

- 1) Le pays dispose d'un programme national de surveillance de l'influenza aviaire qui est mené, conformément aux recommandations de l'OIE.
- 2) Le pays est indemne de l'influenza aviaire à déclaration obligatoire, conformément aux recommandations de l'OIE.

B. Les volailles dont sont issus les viandes et produits à base de ces viandes :

- 1) Proviennent des élevages autorisés, indemnes de maladies contagieuses conformément au Code de l'OIE, et régulièrement surveillés par les autorités sanitaires compétentes ;
- 2) N'ont pas été abattues dans le cadre d'un programme sanitaire de lutte contre les maladies des volailles ou d'éradication de ces maladies ;
- 3) Ont été abattus dans un abattoir agréé et régulièrement surveillé par les autorités sanitaires compétentes.

C. Les viandes de volaille et produits à base de ces viandes :

- 1) Ont été préparés à partir de viandes de volailles qui ont subi l'inspection sanitaire vétérinaire et jugé salubres pour la consommation humaine ;
- 2) Ont été produits, préparés, conditionnés, entreposés, emballés et stockés dans des établissements agréés et régulièrement inspectés et surveillés par les autorités sanitaires compétentes ;
- 3) Sont conformes aux critères microbiologiques et chimiques applicables aux viandes et produits à base de viandes de volaille ;
- 4) Sur la base du plan de surveillance, les produits ne contiennent aucune substance antiseptique ou autres additifs ou colorants non autorisés et ne renferment pas de résidus d'antibiotiques, d'anticoccidiens, d'hormones, de pesticides, de dioxine, d'éléments radioactifs ou médicaments en quantité excédant les niveaux admissibles susceptibles de les rendre dangereuses ou nocives pour la santé humaine ;
- 5) Les emballages des produits portent une marque sanitaire officielle attestant que les produits ont été préparés et inspectés dans des établissements agréés par les autorités sanitaires compétentes ;
- 6) Ont été transportés dans des moyens de transport ne présentant aucun risque sanitaire pour les produits de charcuterie.

Fait àle

(lieu)

(date)

Sceau officiel
(2)

(Nom et prénom en lettres capitales du vétérinaire officiel) (2)

(Cachet et signature) (2)

(1) Cocher la mention qui convient.

(2) La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Directeur Général
des Services Vétérinaires

Signature : Malek ZRELLI