



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT**  
Certificat Sanitaire pour l'exportation des viandes et produits à base de viandes de volailles  
de France vers le Royaume du Maroc

PARTIE I : INFORMATIONS COMMERCIALES

A) Description du chargement

1. Nom et adresse de l'expéditeur	2. Certificat N°
	3. Autorité centrale compétente <b>AUTORITE VETERINAIRE FRANCAISE</b>
5. Nom et adresse du destinataire	4. Organisme de certification <b>SERVICES VETERINAIRES DU DEPARTEMENT DE:</b>
	6. Transitaire (s'il y a lieu) :

7. Pays d'origine : <b>FRANCE (FR)</b>	8. Pays de destination : <b>MAROC (MA)</b>
--	--

9. Date et lieu d'expédition :	10. Lieu de destination :
--------------------------------	---------------------------

11. Identification du moyen de transport : Avion  Navire  Wagon  Véhicule routier  Autre

12. N° scellé et N° conteneur :

B) Identification de la marchandise

13. Température des produits : Ambiante  Réfrigérée  Congelée

14. Quantité totale :	15. Nombre total de conditionnements :
-----------------------	--

16. Marchandises certifiées aux fins de : Consommation humaine  Alimentation animale  Autre

17. Provenance des viandes et des produits dérivés : Numéro(s) d'agrément(s) sanitaire(s), nom(s) et adresse(s) de(s) établissement(s)

Abattoir :

Atelier de découpe :

Atelier de transformation :

Entrepôt frigorifique :

18. Identification des viandes et des produits à base de viande

Nom du produit	Type traitement	Nombre conditionnement	Type conditionnement	Poids net	Numéro lot	Date production	Date péremption



## PARTIE II: INFORMATIONS SANITAIRES

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que la marchandise décrite ci-dessus par le présent certificat sanitaire satisfait à toutes les conditions sanitaires suivantes

### I. LE PAYS ET LA ZONE

1. Le pays dispose d'un programme national de surveillance de l'influenza aviaire qui est mené conformément aux recommandations de l'OIE.

2. Concernant le virus influenza aviaire <sup>(1)</sup> :

- Le pays est indemne d'influenza aviaire à déclaration obligatoire, conformément aux recommandations de l'OIE.

ou

Au cours des six dernières semaines précédant l'abattage de volaille, aucun cas d'Influenza aviaire n'a été constaté autour des élevages et des abattoirs dont sont issues les viandes de volailles dans un rayon :

- d'au moins 100 Km pour l'Influenza aviaire hautement pathogène à déclaration obligatoire;
- d'au moins 10 Km pour l'Influenza aviaire hautement pathogène à déclaration obligatoire;

et dans ce rayon il n'y a eu aucun lien épidémiologique avec un élevage dans lequel l'influenza aviaire a été détectée au cours des quatre-vingt-dix derniers jours.

<sup>(1)</sup> cocher la case appropriée

### II. LES VOLAILLES DONT SONT ISSUS LES PRODUITS

1. Les volailles dont sont issus les produits décrits proviennent d'élevages qui ne font pas l'objet d'une restriction de police sanitaire liée à une maladie soumise à déclaration obligatoire chez la volaille.

2. Les volailles dont sont issus les produits décrits 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. Les volailles dont sont issus les produits décrits proviennent d'élevages indemnes de maladie de Newcastle et autour desquels, dans un rayon de 25 Km, aucun foyer de cette maladie n'a été déclaré depuis au moins les 6 mois ayant précédé l'abattage.

4. Les volailles dont sont issus les produits décrits ont été abattues dans un abattoir agréé sur le territoire du pays, autour duquel, dans un rayon de 25 Km, aucun foyer de maladie de Newcastle n'a été déclaré depuis au moins les 6 mois ayant précédé l'abattage, conformément au code sanitaire de l'OIE.

### III. LES PRODUITS EXPORTES

1. Les produits exportés proviennent d'établissements disposant d'un plan de maîtrise sanitaire fondé sur les principes HACCP, conformément aux recommandations du Codex Alimentarius.

2. Les produits exportés n'ont pas été en contact, à quelque moment que ce soit durant l'abattage, la découpe, le stockage ou le transport, avec des volailles ou des viandes relevant d'un statut sanitaire inférieur.

3. Les produits exportés proviennent de volailles qui ont été soumises à des inspections ante mortem et post mortem, et ont été jugés propres à la consommation humaine sans que ces inspections relèvent le moindre signe clinique évocateur de l'influenza aviaire à déclaration obligatoire ou de la maladie de Newcastle.

4. Les produits exportés proviennent de volailles qui ont été abattues, préparées, congelées, conditionnées et stockées dans des établissements agréés par l'autorité sanitaire compétente et sous la supervision permanente des services vétérinaires officiels.

5. Les produits exportés ont subi un traitement thermique qui a permis la destruction de tous les agents pathogènes propres à l'espèce.

Rayer si mention inutile

6. Les produits exportés ne contiennent aucune substance antiseptique ou autres additifs ou colorants non autorisés.

7. Compte tenu des plans de surveillance et plans de contrôle mis en place par les autorités sanitaires, les produits exportés ne renferment pas de résidus d'antibiotiques, d'anticoccidiens, d'hormones, de pesticides, d'éléments radioactifs, de médicaments et des contaminants de l'environnement y compris les PCB et les dioxines, en quantité excédant les niveaux admissibles susceptibles de les rendre dangereux ou nocifs pour la santé humaine.

8. Les produits exportés sont conformes aux critères microbiologiques applicables aux viandes et produits à base de viandes de volailles, conformément à la législation sanitaire en vigueur.

9. Les emballages des produits portent une marque sanitaire officielle attestant que les viandes de volailles et les produits à base de ces viandes ont été inspectés dans des établissements agréés par l'autorité compétente.

10. Les engins de transport sont équipés de manière à ce qu'ils ne présentent aucun risque sanitaire pour les viandes de volailles ou les

ORIGINAL  DUPLICATA   
Nombre total de duplicata délivrés

produits à base de ces viandes.

**Partie III: SIGNATURE**

1. Statut officiel de l'agent certificateur

**VETERINAIRE OFFICIEL**

2. Lieu et date

3. Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel

4. Cachet officiel

