

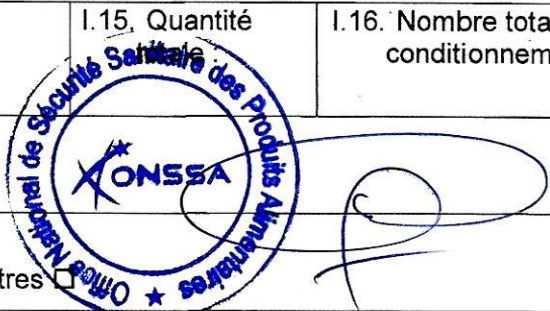


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Certificat sanitaire relatif à l'exportation de viande
bovine, de ses dérivés et de produits à base de viande
bovine, y compris la viande bovine hachée de la France
vers le Royaume du Maroc**

ORIGINAL <input type="checkbox"/> DUPLICATA <input type="checkbox"/>		Nombre total de duplicatas délivrés :	
I/ Informations Produit(s)			
I.1. Expéditeur Nom : Adresse : Pays : Téléphone :		I.2. N° de référence du certificat :	
		I.3. Autorité centrale compétente : AUTORITE VETERINAIRE FRANCAISE	
		I.4. Autorité locale compétente : SERVICES VETERINAIRES FRANÇAIS de	
I.5. Destinataire Nom : Adresse : Pays : Téléphone :		I.6. Transitaire (s'il y a lieu) :	
I.7. Pays d'origine:		I.8. Région :	
I.9. Lieu d'origine : Nom : Adresse : Numéro d'agrément :		I.10. Lieu de destination / Place of destination :	
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	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"/> Autres <input type="checkbox"/>			



19. Identification des marchandises

☐ Confère les feuilles complémentaires jointes ⁽¹⁾

Produit (nom + espèce animale d'origine)	Type de traitement	Atelier de transformation	Nombre de conditionnements	Type de conditionnement	Poids net	Numéro de lot	Date de Production	Date de péréemption

PARTIE II : INFORMATIONS SANITAIRES / SANITARY INFORMATION

Le soussigné vétérinaire officiel certifie que les viandes objet de la certification proviennent d'animaux nés et élevés en France et que :

La France est un pays indemne de fièvre aphteuse, de fièvre de la vallée du Rift et de peste bovine, à risque négligeable d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) conformément aux recommandations du code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA)

Les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande proviennent de bovins qui

- ❖ Sont identifiés et enregistrés conformément au système national d'identification des animaux en vigueur en France ;
- ❖ se sont révélés exempts de signes de zoonoses et autres maladies infectieuses ou, et notamment d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB), suite à l'inspection ante et post mortem réalisée par les services vétérinaires officiels à l'abattoir agréé en France
- ❖ ne sont pas éliminés en vertu d'un programme d'éradication de maladies
- ❖ ont fait l'objet d'une inspection ante mortem concluant qu'ils sont en bon état de santé et n'ont pas montré de signes de maladies contagieuses propres à l'espèce

La viande viandes hachées ou produits à base de viande proviennent d'établissements d'abattage, de découpe dûment contrôlés et agréés par les autorités compétentes françaises ;

Les carcasses, demi-carcasses et quart de carcasses des viandes ont fait l'objet d'une inspection post- mortem, sont reconnues salubres et propres à la consommation humaine et sont estampillées par les services vétérinaires officiels à la fin de l'inspection ;

Les viandes, et les produits dérivés ont été manipulées, transformées, traitées, conditionnées et stockées dans des établissements agréés et régulièrement surveillés par les autorités sanitaires compétentes ;

Toutes les mesures et précautions ont été prises durant les différents stades de préparation des viandes objet de la certification pour éviter leurs contaminations ;

Toutes les glandes et les tissus nerveux et lymphatiques apparents ont été soigneusement retirés de la carcasse et des pièces de viandes en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter la contamination des carcasses ou des pièces de viandes ;

Les viandes et les produits dérivés sont issues de carcasses désossées desquelles les pieds, la tête et les viscères ont été enlevés, et ont été soumises avant le désossage, à un processus de maturation à une température supérieure à moins 2 °C durant une période minimale de 24 heures après l'abattage, et dans lesquelles le pH des viandes était inférieur à 6,0 lorsqu'il a été mesuré électroniquement au milieu des deux muscles longissimus dorsi après le refroidissement et avant le désossage ;

Les viandes ont été congelées sans retard indu, après la période de stabilisation et de refroidissement. Leur température à cœur a été ramenée à une valeur inférieure ou égale à -18°C, puis elles ont été entreposées sous une température inférieure à -18°C. Leur congélation et leur stockage se sont effectués dans des établissements agréés par l'autorité sanitaire compétente. (à rayer en cas de viandes réfrigérées)



- Aucune trace de substance antiseptique ou d'autres additifs ou colorants non autorisés pouvant nuire à la santé humaine ne se trouve dans la viande ;
- Compte tenu des résultats des plans de contrôle et de surveillance annuels mis en place, les viandes ne renferment pas de résidus d'antibiotiques, d'anticoccidiens, d'hormones, de pesticides, d'éléments radioactifs ou médicaments en quantité excédant les niveaux admissibles susceptibles de les rendre dangereuses ou nocives pour la santé humaine ;
- Les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande sont conformes aux critères microbiologiques conformément à réglementation en vigueur ;
- Les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande sont propres à la consommation humaine et sont en libre vente dans le pays d'origine ;
- Les étiquettes apposées sur les emballages portent l'estampille attestant que les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande désignés ci-dessus proviennent en totalité d'établissements d'abattage, de découpe et le cas échéant de transformation agréés par les Services Vétérinaires officiels français.
- Le(s) moyen(s) de transport décrit (s) au point I.12 ne présente(nt) aucun risque sanitaire pour les viandes, viandes hachées ou produits à base de viande, est(sont) équipé(s) d'un enregistreur de température (sauf dans le cas des produits à base de viande stérilisés), et le(s) conteneur(s) décrit(s) au point I.13 est/sont scellé(s) au chargement

PARTIE III : SIGNATURE ⁽²⁾**II.1. Statut officiel de l'agent certificateur : VETERINAIRE OFFICIEL****II.2. Lieu et date****II.3. Nom (tampon personnel en majuscule) et signature du vétérinaire officiel /****III.4. Cachet officiel**

(1) Cocher la mention qui convient.

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

