



**IV. CERTIFICACION SANITARIA**

La leche o los productos lácteos cumplen con los siguientes requisitos:

1. La leche usada para el procesamiento de los productos lácteos o los productos lácteos, proceden de rebaños y establecimientos de producción que no son objeto de restricciones sanitarias en el momento de la recolección de la leche o de producción del producto lácteo.
2. Los productos a exportar provienen de establecimientos autorizados que aplica el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP.
3. La leche fue sometida a cualquiera de los siguientes tratamientos (táchese la opción que no corresponda):
  3. a. pasteurización rápida (HTST) de por lo menos 72°C, durante por lo menos 15 segundos si el pH es inferior a 7; o
  3. b. pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7; o
  3. c. pasteurización lenta de por lo menos 63 °C, durante por lo menos 30 minutos.
4. Se tomó las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de la leche o sus productos con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para animales.
5. Los productos son aptos para consumo humano y de libre venta y circulación en el territorio de la República Argentina.
6. Los productos se hayan contenidos en envases de primer uso, aptos para la conservación y transporte.
7. Las condiciones de manipuleo, carga y transporte se ajustan a las normativas de higiene y sanidad vigentes en la República Argentina.
8. El embarque o los contenedores fueron verificados por el SENASA – Argentina, en el punto de salida del país.

**Inspector oficial**

Lugar/ Place:

Fecha: / Date:

Sello / Stamp:

Firma: / Signature:

Nombre y apellidos:(en letras de imprenta)/ Name (in capitals):