



**Formulaire à renseigner et à fournir lors de la demande  
de Certificat (d'exemption) de contrôle sanitaire de navire  
à envoyer 48 h au moins avant l'arrivée du navire par fax au (687) 24 37 14**

Nouméa – Nouvelle-Calédonie – 06/06/08

Date et heure de la demande	
Nom du navire	
Compagnie affrétant le navire	
Pavillon (Flag)	
N° d'immatriculation OMI (IMO registration n°)	
Longueur (en mètres)	
Jauge brute, en tonnes (Gross tonnage)	
Type de bateau	
Date et lieu du dernier certificat	
Agence maritime :	
Nom de l'agent :	
Tél :	
Fax :	
Email :	
Date et heure d'arrivée à quai du navire	
Lieu précis d'accostage (ou mouillage)	
Date et heure de départ	
Prochain port touché : nom et pays, date prévue	
Langues parlées couramment par le capitaine*	
Coordonnées du navire :	
téléphone :	
fax :	
e-mail :	
autre :	
Année de mise en circulation du navire	
Tonnes de cargaison le jour de l'inspection	
Le bateau transporte-t-il des denrées alimentaires en cale ? (préciser le conditionnement)	
Le bateau transporte-t-il des animaux ? (préciser)	
Y a-t-il une piscine ou un spa à bord ? (préciser)	
Y a-t-il du personnel de santé à bord (décrire)	

(\*) : un interprète sera requis durant toute la durée de l'inspection si les personnes citées ne parlent pas français et/ou anglais, à la charge du navire  
an interpret is required during all the inspection if master doesn't speak french and/or english (fees supported by the ship)

**Prévenir le commandant que l'inspection nécessitera un échange avec lui  
en début (1 heure environ) et en fin de visite (15 minutes environ)**

**Fournir en pièce jointe :**

Le dernier certificat (dératisation ou contrôle sanitaire)  
L'itinéraire depuis 1 mois (dates et lieux) avec entrées et sorties des personnes à bord

**Please join:**

Previous Sanitary Control Exemption Certificate  
Itinerary of the vessel since 1 month

**Liste des documents à tenir prêts à disposition pour la visite à bord (si possible, cocher ce qui est disponible) :**

**List of documents to be ready on board for the inspection:**

- |                             |  |                             |  |
|-----------------------------|--|-----------------------------|--|
| 1 <input type="checkbox"/>  | Analyse de l'eau du port qui a été embarquée (analyse microbiologique (au moins <i>E. coli</i> ) et datant de moins de 30 jours avant soutage) | 1 <input type="checkbox"/>  | Fresh water analysis of the port supply where water was last filled (if available)                         |
| 2 <input type="checkbox"/>  | Enregistrement de l'analyse de la teneur en résidu de gaz halogène libre (chlore libre) dans système de distribution EP                        | 2 <input type="checkbox"/>  | Halogen analyser log of fresh water on board   |
| 3 <input type="checkbox"/>  | Documents sur l'inspection, l'entretien, le nettoyage et la désinfection périodiques des réservoirs d'eau                                      | 3 <input type="checkbox"/>  | Previous reports of inspection, cleaning and disinfections of the fresh water tanks                        |
| 4 <input type="checkbox"/>  | Dernière analyse de l'eau du bord  | 4 <input type="checkbox"/>  | Last Fresh water analysis of the vessel water tanks  |
| 5 <input type="checkbox"/>  | Cahier des températures de livraison des produits congelés et surgelés   | 5 <input type="checkbox"/>  | Receiving food's temperature log/ Food deliveries document   |
| 6 <input type="checkbox"/>  | Rapport de surveillance des températures des compartiments réfrigérés  | 6 <input type="checkbox"/>  | Food holding temperature logs  |
| 7 <input type="checkbox"/>  | Rapports de nettoyage des cuisines et cambuses   | 7 <input type="checkbox"/>  | Galleys /and store rooms cleaning logs   |
| 8 <input type="checkbox"/>  | Diplômes qualifiant les personnels de cuisine en manipulation et préparation de la nourriture  | 8 <input type="checkbox"/>  | Diplomas or competence qualifications for staff assigned to galleys  |
| 9 <input type="checkbox"/>  | Derniers comptes-rendus de visite médicale des personnes manipulant les aliments et effectuant le service à bord                               | 9 <input type="checkbox"/>  | Last medical certificates of staff assigned to galleys/ medical examination report                         |
| 10 <input type="checkbox"/> | Registres d'évacuation des déchets   | 10 <input type="checkbox"/> | Discharge of waste logs / record of garbage discharge  |
| 11 <input type="checkbox"/> | Factures d'enlèvement des déchets à quai   | 11 <input type="checkbox"/> | Invoices of waste discharge  |
| 12 <input type="checkbox"/> | Registre des malades à bord  | 12 <input type="checkbox"/> | Medical log  |
| 13 <input type="checkbox"/> | Registre des médicaments avec les dates de péremption  | 13 <input type="checkbox"/> | Medicine log with expiry date  |
| 14 <input type="checkbox"/> | Formulaire de déballastage rempli avant entrée en NC et la carte marine correspondant au point de dernier déballastage                         | 14 <input type="checkbox"/> | Water ballast declaration with a chart indicating the last ballast discharge before entry in New Caledonia |
| 15 <input type="checkbox"/> | Compte-rendus de dératisations   | 15 <input type="checkbox"/> | Last extermination of rats log   |
| 16 <input type="checkbox"/> | Compte-rendus de désinsectisations   | 16 <input type="checkbox"/> | Last pest control log  |

**Nom du demandeur :**

**Signature :**

**Tampon :**