

II NATURE DE L'ACTIVITÉ (1) :

Artisan des métiers de bouche.....

Point de vente.....

Producteur fermier.....

Véhicule boutique.....

Restauration commerciale.....

Restauration collective

Autre (grossiste, entrepôt,...).....

Volume d'activité
en nombre de rationnaires .
en nombre de repas.....

III PROCÉDÉS TECHNOLOGIQUES UTILISÉS

Pasteurisation/stérilisation.....

Fumaison/salaison.....

Cuisson sous-vide... ..

Congélation.....

Fabrication de fromages au lait cru.....

Fabrication de fromages affinés de moins de 60 jours...

IV NATURE DES PRODUITS TRAVAILLÉS

Viandes d'animaux de boucherie(2)

Viandes de volailles.....

Viandes de lapins.....

Viandes de Petit gibier.....

Viandes de gros gibier.....

Poissons.....

Coquillages

Lait

Produits transformés à base de viande

Produits transformés à base de lait

Produits transformés à base de produits de la pêche . . .

Œufs / Ovoproduits

(1) : En cas de cession à d'autres établissements, l'activité est susceptible d'être soumise à agrément, le déclarant doit contacter le Préfet (direction départementale en charge des services vétérinaires)

(2) : En cas de désossage de viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, l'activité est soumise à autorisation, le déclarant doit renseigner le formulaire de demande d'autorisation

IV SIGNATURE DU DÉCLARANT

Le

Signature

Nom du signataire

V RÉCÉPISSÉ (cadre réservé à l'administration)

Déclaration reçue le 20 à.....Signature Cachet du service