

II NATURE DE L'ACTIVITÉ (1) :

Artisan des métiers de bouche.....

Point de vente.....

Producteur fermier.....

Véhicule boutique..... Volume d'activité

Restauration commerciale..... en nombre de rationnaires .

Restauration collective ... en nombre de repas.....

Autre (grossiste, entrepôt,...).....

III PROCÉDÉS TECHNOLOGIQUES UTILISÉS

Pasteurisation/stérilisation..... Congélation.....

Fumaison/salaison..... Fabrication de fromages au lait cru.....

Cuisson sous-vide..... Fabrication de fromages affinés de moins de 60 jours...

IV NATURE DES PRODUITS TRAVAILLÉS

Viandes d'animaux de boucherie(2) Coquillages

Viandes de volailles..... Lait

Viandes de lapins..... Produits transformés à base de viande

Viandes de Petit gibier..... Produits transformés à base de lait

Viandes de gros gibier..... Produits transformés à base de produits de la pêche . . .

Poissons..... 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