

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