

DECLARATION ET IDENTIFICATION RELATIVE A L'INSPECTION SANITAIRE

Concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale - **Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

REPONSE OBLIGATOIRE en vertu de l'article R 233-4 du code rural

A établir avant ouverture ou à chaque changement de propriétaire ou d'activité

A RENVOYER A L'ADRESSE SUIVANTE :

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

2, rue Pierre BONNARD – CS70590 – 64010 PAU CEDEX

Tél : 05 43.41.33.80 - Fax : 05 59.02.89.62

Mél : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr

Site internet : <http://pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

I. IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

Responsable juridique de l'établissement	Identification de l'établissement
Nom :	Raison sociale :
Prénom :	Enseigne:
Qualité du signataire :	Identité du responsable de la société ou du groupement :
Adresse :
.....	DATE D'OUVERTURE:
Code postal :	Adresse :
Commune :	Code postal : Commune :
Téléphone :	Téléphone : Télécopie :
Télécopie :	N°SIREN et/ou SIRET : Code APE :

II. TYPE D'ETABLISSEMENT : **ARTISAN DES METIERS DE BOUCHE – PRODUCTEUR FERMIER**

(* Cocher plusieurs cases si nécessaire)

<u>POINT DE VENTE*</u>	<u>LOCALITE</u>	<u>VOLUME D'ACTIVITE</u>
Exploitation <input type="checkbox"/>	Rythme d'activité :
Point de vente collectif <input type="checkbox"/>	- Permanente :
Vente à domicile <input type="checkbox"/>	Jours de fermeture.....
Etal de marché* <input type="checkbox"/>	- Saisonnière :
Halles* <input type="checkbox"/>	Horaires d'ouverture.....
Voiture-boutique* <input type="checkbox"/>	Ou
Distributeur automatique <input type="checkbox"/>	Jours d'ouverture
		Ou
		Mois d'ouverture.....
		Nombre de personnes affecté à la production : <input type="text"/>

* Indiquer les marchés ou halles fréquentés

III. NATURE DE L'ACTIVITE : NATURE DES PRODUITS TRAVAILLES*(Cocher plusieurs cases si nécessaire)*

Viandes d'animaux de boucherie :

- Bœuf
- Veau
- Porc
- Mouton
- Agneau

Lait et produits à base de lait :

- Type de lait transformé
- Type de produits fabriqués
- Lieu d'affinage

Oeufs

Viandes de lapins

Miel et produits à base de miel

IV. PROCEDES TECHNOLOGIQUES UTILISES

Mise sous-vide

Déconditionnement – Reconditionnement

Congélation/surgélation

Affinage/séchage

Décongélation

Autre (préciser)

Nom et qualité du signataire :

Date :

Signature et cachet de l'établissement :

*CADRE RESERVE A L'ADMINISTRATION***V. RECEPISSE**

Déclaration reçue le :

Cachet du service :

Numéro d'identification unique : **64** –

Fait à :le.....

Nom et signature :