

Section 1 – ACTIVITÉS DE RESTAURATION

<input type="checkbox"/> RESTAURATION COMMERCIALE <input type="checkbox"/> Traditionnelle <input type="checkbox"/> Rapide		Nombre de places assises <input style="width: 50px;" type="text"/>
Particularités le cas échéant : <input type="checkbox"/> Livraison de repas à domicile <input type="checkbox"/> Vente de repas à distance <input type="checkbox"/> Véhicule boutique (foodtruck) <input type="checkbox"/> Restaurant caritatif <input type="checkbox"/> Cuisine à domicile		
<input type="checkbox"/> RESTAURATION COLLECTIVE <i>Dans le cas où l'activité de restauration est sous-traitée à une société de restauration collective, alors deux déclarations sont nécessaires ; une par le propriétaire des locaux et une par le prestataire.</i>		
Nombre de repas par semaine <input style="width: 100px;" type="text"/>		
Statut de l'établissement déclarant : <input type="checkbox"/> Propriétaire indiquer le numéro de SIRET du prestataire le cas échéant : <input style="width: 100px;" type="text"/>		<input type="checkbox"/> Prestataire (ne pas remplir les rubriques suivantes)
Public sensible : <input type="checkbox"/> Jeunes enfants <input type="checkbox"/> Enfants <input type="checkbox"/> Personnes hospitalisées <input type="checkbox"/> Personnes âgées / maison de retraite		
Lieu de distribution : <input type="checkbox"/> Centre aéré, accueil de loisirs <input type="checkbox"/> Établissement pénitentiaire <input type="checkbox"/> Crèche (dont micro-crèche) <input type="checkbox"/> Établissement médico-social <input type="checkbox"/> Centre de vacances permanent <input type="checkbox"/> Établissement d'enseignement <input type="checkbox"/> Centre de vacances occasionnel <input type="checkbox"/> Restaurant d'entreprise / administration <input type="checkbox"/> Portage à domicile <input type="checkbox"/> Cuisine pédagogique		Fonctionnement : <input type="checkbox"/> Cuisine centrale Attention, l'agrément sanitaire peut être requis <input type="checkbox"/> Cuisine sur place (fabrication et distribution de repas sur place) <input type="checkbox"/> Cuisine satellite (consommation de repas sur place) Indiquer le n°SIRET de la cuisine centrale qui vous livre <input style="width: 100px;" type="text"/> <input type="checkbox"/> Liaison chaude <input type="checkbox"/> Liaison froide

Section 2 – ACTIVITÉS DE COMMERCE OU DE PRODUCTION FERMIÈRE

Type d'activité	<input type="checkbox"/> Producteur fermier <input type="checkbox"/> Métier de bouche (ex : je tiens une poissonnerie) <input type="checkbox"/> Commerce alimentaire (ex : je possède un laboratoire de transformation dans un supermarché)												
	<input type="checkbox"/> Déclaration d'un atelier collectif <input type="checkbox"/> Déclaration d'un point de vente collectif (producteurs fermiers uniquement)												
Type de denrée	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> Chocolats</td> <td><input type="checkbox"/> Fromages, yaourts, beurre</td> <td><input type="checkbox"/> Pain / pâtisseries</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Découpe, piéçage de viande fraîche (dont hachage)</td> <td><input type="checkbox"/> Glaces</td> <td><input type="checkbox"/> Plats cuisinés</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Transformation de viande, produits de charcuterie</td> <td><input type="checkbox"/> Lait cru</td> <td><input type="checkbox"/> Poissons, coquillages, produits de la pêche</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> Miel</td> <td><input type="checkbox"/> Œufs frais</td> </tr> </table> Autre (à préciser dans le champ libre) :	<input type="checkbox"/> Chocolats	<input type="checkbox"/> Fromages, yaourts, beurre	<input type="checkbox"/> Pain / pâtisseries	<input type="checkbox"/> Découpe, piéçage de viande fraîche (dont hachage)	<input type="checkbox"/> Glaces	<input type="checkbox"/> Plats cuisinés	<input type="checkbox"/> Transformation de viande, produits de charcuterie	<input type="checkbox"/> Lait cru	<input type="checkbox"/> Poissons, coquillages, produits de la pêche		<input type="checkbox"/> Miel	<input type="checkbox"/> Œufs frais
<input type="checkbox"/> Chocolats	<input type="checkbox"/> Fromages, yaourts, beurre	<input type="checkbox"/> Pain / pâtisseries											
<input type="checkbox"/> Découpe, piéçage de viande fraîche (dont hachage)	<input type="checkbox"/> Glaces	<input type="checkbox"/> Plats cuisinés											
<input type="checkbox"/> Transformation de viande, produits de charcuterie	<input type="checkbox"/> Lait cru	<input type="checkbox"/> Poissons, coquillages, produits de la pêche											
	<input type="checkbox"/> Miel	<input type="checkbox"/> Œufs frais											
Fonctionnement	<input type="checkbox"/> Préparation / fabrication de denrées sur place <input type="checkbox"/> Vente de denrées sur place (boutique, ferme...) <input type="checkbox"/> Vente de denrées à distance, e-commerce												
Lieu de distribution	Pour tous, le cas échéant : <input type="checkbox"/> Distribution automatique <input type="checkbox"/> Véhicule boutique <input type="checkbox"/> Étal(s) de marché, le cas échéant, préciser le(s)quel(s) : Pour les commerces alimentaires uniquement : <input type="checkbox"/> Alimentation générale, supérette, épicerie <input type="checkbox"/> Grande et moyenne surface : supermarché, hypermarché <input type="checkbox"/> Magasin de surgelés Pour les producteurs fermiers uniquement, le cas échéant : <input type="checkbox"/> Point de vente collectif, préciser le SIRET <input style="width: 100px;" type="text"/>												
Volume de production pour les métiers de bouche et les producteurs fermiers uniquement	Litres de lait transformés par an, ou volume de produits affinis ou mis en vente, tonnes par an : Produits carnés (produits à base de viande, préparation de viande, viande hachée), tonnes par an : Viandes fraîches de boucherie, tonnes par an : Viandes fraîches de volailles / lagomorphes, tonnes par an : Ovoproduits / produits à base d'œufs, tonnes par an : Produits de la pêche manipulés ou transformés, coquillages et mollusques, tonnes par an :												

Section 3 – ACTIVITÉS D'ABATTAGE OU DE MISE A MORT NON AGRÉÉES voir notice

Mise à mort de grenouilles

Mise à mort d'escargots

Abattage non agréé de volailles, lagomorphes et ragondins (EANA, ex- tueries)

Équivalents poulets / an :

.....

Espèces abattues :

Poulet
 Pintade
 Faisan
 Canard

Oie
 Dinde
 Perdrix
 Pigeon

Caille
 Lièvre
 Lapin
 Ragondin

N° SIRET des commerces de détail livrés le cas échéant :

Réalisation de :

Découpe
 Transformation

Section 4 – ACTIVITÉS DE PÊCHE / COQUILLAGES

Pêche de production primaire

en eau de mer
 en eau douce

Vente à quai, au « cul » des navires

Nombre de navires (le cas échéant) :

Centre logistique de débarque de produits de la pêche

Plate-forme d'éclatement de produits de la pêche

Section 5 – ACTIVITÉS DE PRÉPARATION DE PRODUITS COMPOSÉS* (A compléter uniquement si le type d'activité de l'établissement est différent de celui dans la section 2)

Préparation de denrées contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits transformés d'origine animale

Section 6 – ACTIVITÉS DE TRANSPORT OU D'ENTREPOSAGE

Transport de denrées alimentaires

Froid positif
 Froid négatif
 Liaison chaude

Nombre d'engins :

Entreposage ¹

Entreposage à température ambiante de denrées d'origine animales
 Entreposage et distribution, sous température dirigée, de denrées d'origine animales (grossiste, plateforme)

Section 7 – ACTIVITÉS DE COLLECTE

Œufs (collecteur uniquement)

Gibier sauvage (en peau uniquement)

Miel

Section 8 – ACTIVITÉS DE NÉGOCE, DES SIÈGES SOCIAUX

Négoce (activité de négoce, courtier, trader)

Sièges sociaux (gestion administrative)

Remise directe
 Restauration collective
 Transformation

¹ Si l'entrepôt n'est pas exploité par un grossiste ou une plate-forme de distribution et qu'il entpose à température dirigée, il doit effectuer une demande d'agrément sanitaire (article 4 du règlement (CE) n°853/2004). Utiliser le formulaire CERFA n°13983 et non le CERFA n°13984.

MENTIONS LÉGALES : VOS DROITS

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

Je soussigné(e) (nom et prénom) :

- certifie pouvoir représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ;
- certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire et dossier ci-joint ;
- m'engage à mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les principes HACCP ; une instruction du ministère en charge de l'agriculture précise les mesures d'assouplissement permises pour ce plan de maîtrise sanitaire) ;
- m'engage à faire une actualisation des informations fournies à chaque changement d'adresse ou d'activité.

Fait le

Format jj/mm/aaaa

Signature :

RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION

À L'USAGE DU MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE – NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE SECTION

RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION

Demande reçue le |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Signature :

Numéro d'identification pour* :

- Les établissements d'abattage non agréés : _____

- Les centres de collecte de gibiers : _____

*Les autres établissements sont identifiés par leur numéro SIRET uniquement.