

DECLARATION

concernant les établissements produisant, transformant, distribuant, à titre gracieux ou onéreux, des denrées alimentaires animales ou d'origine animale

Article 10 de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée,
portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale

OBJET Déclaration d'une activité alimentaire relative aux denrées animales ou d'origine animale, à fournir avant ouverture d'un établissement, à chaque changement d'activité ou de propriétaire	A ENVOYER A L'ADRESSE CI-DESSOUS Chef du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique 156 Avenue Georges CLEMENCEAU 98714 PAPEETE – TAHITI
--	---

Identification de l'établissement**1) Responsable de l'établissement (Mandataire social et/ou responsable juridique)**

Nom : Prénom :

Fonction dans l'établissement :

2) Coordonnées de l'établissement

Forme juridique :

Raison sociale :

Enseigne commerciale :

Adresse géographique de l'établissement :

Commune/île :

n° Tahiti : n°RC :

n° immatriculation (roulotte) :

Tel : Vini :

Fax : Adresse mail :

Adresse postale de l'établissement :

BP : Code postal :

Commune/île :

Si utilisation d'un laboratoire de préparation d'un autre établissement, préciser son nom et/ou son n° d'identification sanitaire :

Nature de l'activité (1) Restauration commerciale : Snack/restaurant Roulotte/stand

Laboratoire de préparation (poissonnier, boucher, pâtissier, traiteur, glacier, chocolatier, roulottier, plat cuisiné, produits de sandwicherie, ...) (Préciser l'activité):

 Activité à domicile (Préciser l'activité) :

Magasin/point de vente alimentaire (magasin, GMS, station service, stand, marché...) (Préciser l'activité):

Préciser et/ou cocher selon le cas :

- nombre maximum/jour de préparations élaborées dans l'établissement :

- consommation sur place livraison- Pour les stands, cocher s'il est provisoire (<2 mois) Restauration collective à caractère social: cuisine centrale cuisine sur place (autonome) cuisine satellite (Préciser le nom de la cuisine centrale) :

Préciser le nombre de repas maximum préparés/jour :

Préciser nombre maximum de repas servis/jour :

 Entrepôt/Grossiste/Plateforme :

CF+ : nombre : volume total :

CF- : nombre : volume total :

T°C ambiante : nombre : volume total :

 Industriel (Préciser) : Transport (routier, maritime) (Préciser) : Véhicule boutique

Autre (Préciser l'activité): exemples marché, producteur fermier, distributeur automatique, ... :

 Importation : Préciser le(s) pays de provenance :Denrées animales : congelées réfrigérées viandes -1°C / 0°C stables à température ambianteDenrées végétales : congelées réfrigérées stables à température ambiante

Pour tout type d'activité, préciser :

si les denrées sont cédées à d'autres professionnels ou en dépôt-vente : Oui Nonsi de la vente sur internet est effectuée : Oui Non

Procédés mis en œuvre (1)	Type de produits préparés et remis au client (1) (pour les établissements de restauration, possibilité de fournir le menu ou de cocher)
<input type="checkbox"/> Assemblage sans cuisson <input type="checkbox"/> Cuisson <input type="checkbox"/> Remise en température (réchauffe) <input type="checkbox"/> Traitement de légumes bruts <input type="checkbox"/> Transport : <input type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> réfrigéré <input type="checkbox"/> congelé <input type="checkbox"/> Découpe/tranchage <input type="checkbox"/> Hachage/mixage <input type="checkbox"/> Décongélation <input type="checkbox"/> Refroidissement <input type="checkbox"/> Congélation <input type="checkbox"/> Déconditionnement – reconditionnement <input type="checkbox"/> Conditionnement : <input type="checkbox"/> sous film ou barquette filmée <input type="checkbox"/> sous-vide <input type="checkbox"/> sous atmosphère contrôlée <input type="checkbox"/> Fumaison/salaison/séchage <input type="checkbox"/> Cuisson sous-vide <input type="checkbox"/> Cuisson à basse température <input type="checkbox"/> Pasteurisation/thermisation <input type="checkbox"/> Stérilisation (conserves) <input type="checkbox"/> Autre (Préciser) :	<input type="checkbox"/> Produits de sandwicherie (sandwich, casse-croûte, hamburger, panini, ...) <input type="checkbox"/> Pizza / crêpe / gaufre <input type="checkbox"/> Grillades <input type="checkbox"/> Pua'a roti, poulet rôti <input type="checkbox"/> Préparations cuites à l'avance (dont plats cuisinés) <input type="checkbox"/> Préparations cuites à la demande (dont plats cuisinés) <input type="checkbox"/> Plats à base de poisson cru (tartare, carpaccio, sashimi, poisson cru, sushi) <input type="checkbox"/> Pâtisseries (à base d'œuf, crème, beurre) : <input type="checkbox"/> congelées <input type="checkbox"/> réfrigérées <input type="checkbox"/> Biscuits – pâtisseries stables à température ambiante <input type="checkbox"/> Viande crue (Préciser les espèces) : <input type="checkbox"/> Préparations de viande (tartare, carpaccio, brochette, merguez, saucisse de volaille, ...) <input type="checkbox"/> Viande hachée crue <input type="checkbox"/> Produits transformés à base de viande (saucisse de porc, charcuteries, nems...) <input type="checkbox"/> Poissons/produits de la pêche non transformés (poisson entier, filet, darne, coquillages, crustacés, korori, pahua, farce de poisson, ...) <input type="checkbox"/> Produits transformés à base de produits de la pêche (poisson salé séché, rori, ...) <input type="checkbox"/> Produits transformés à base de lait (yaourt, dessert lacté, fromage, glace) <input type="checkbox"/> Œufs <input type="checkbox"/> Ovoproduits (liquides, poudre, congelés) <input type="checkbox"/> Miel <input type="checkbox"/> Autre (Préciser) :

Lieu(x) d'implantation de l'établissement (à remplir pour tout établissement)

Document(s) à joindre à la présente déclaration
Plan(s) (échelle 1/100ème à 1/300ème) de l'établissement légendé(s) avec les équipements implantés et listés

Signature du responsable
Le : Cachet de l'établissement Signature :

Récépissé de déclaration (Cadre réservé à l'administration)			
Dossier suivi par :	N° sanitaire :	Cachet du service	Signature :
N° et date d'enregistrement du courrier :			

Une synthèse des prescriptions réglementaires applicables à cette déclaration est jointe à ce récépissé.