

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**

Document à fournir avant ouverture d'un établissement, à chaque changement d'activité ou de propriétaire. En fonction des informations transmises et conformément aux textes en vigueur, l'obtention d'une autorisation peut être requise.	A ENVOYER A : Chef du Centre d'hygiène et de salubrité publique 156 Avenue Georges CLEMENCEAU 98714 PAPEETE – TAHITI
Identification de l'établissement	
Responsable de l'établissement (mandataire social et/ou responsable juridique)	
Nom :	Prénom :
Fonction dans l'établissement :	
Coordonnées de l'établissement / responsable	
Forme juridique :	Tel :
Raison sociale :	Vini :
Enseigne commerciale :	Fax :
n° Tahiti :	Adresse mail :
n°RC :	Site facebook ou autre :
n° immatriculation (roulotte) :	<u>Adresse postale de l'établissement / du responsable :</u>
	BP :
	Code postal :
	Commune/île :
En cas d'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)	
<input type="checkbox"/> Restauration commerciale : <input type="checkbox"/> Snack/restaurant <input type="checkbox"/> Roulotte/stand <input type="checkbox"/> Pour les stands, cocher si provisoire (<2 mois) <input type="checkbox"/> Laboratoire de préparation (Préciser : poissonnier, boucher, pâtissier, traiteur, glacier, chocolatier, roulottier, traiteur, produits de sandwicherie, ...) : <input type="checkbox"/> Activité à domicile (Préciser ; attention, l'activité à domicile est soumise à restrictions) : Nombre maximum de préparations élaborées par jour dans l'établissement : <input type="checkbox"/> consommation sur place <input type="checkbox"/> vente à emporter <input type="checkbox"/> livraison <input type="checkbox"/> denrées cédées à d'autres professionnels ou en dépôt-vente <input type="checkbox"/> Magasin/point de vente alimentaire (magasin, GMS, station service, stand, marché...) (Préciser) :	<input type="checkbox"/> Restauration collective à caractère social : <input type="checkbox"/> cuisine centrale <input type="checkbox"/> cuisine sur place (autonome) <input type="checkbox"/> cuisine satellite (Préciser le nom de la cuisine centrale) : Nombre de repas maximum préparés par jour : Nombre de services par jour : <input type="checkbox"/> Entrepôt / Grossiste / Plateforme : CF+ : nombre : volume total : CF-1 / 0 C : nombre : volume total : CF- : nombre : volume total : T°C ambiante : nombre : volume total : <input type="checkbox"/> Atelier industriel (Préciser) : <input type="checkbox"/> Transporteur (routier, maritime) (Préciser) : <input type="checkbox"/> Autre (Préciser : producteur fermier, distributeur automatique, véhicule boutique ...) :

Procédés mis en œuvre (1)	Type de produits <u>préparés</u> et <u>remis</u> au client (1)			
<input type="checkbox"/> Utilisation de viande/poisson prêt(e) à l'emploi (découpée, désossée, marinée, ...) <input type="checkbox"/> Décongélation <input type="checkbox"/> Congélation <input type="checkbox"/> Fumaison/salaison/séchage <input type="checkbox"/> Pasteurisation/thermisation <input type="checkbox"/> Stérilisation (conserves) <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"/> Transport : <input type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> réfrigéré <input type="checkbox"/> congelé <input type="checkbox"/> à température ambiante <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"/> Viande crue <input type="checkbox"/> Viande hachée crue <input type="checkbox"/> Préparations de viande (tartare, carpaccio, brochette, merguez, saucisse de volaille, ...) <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 ...) <input type="checkbox"/> Plats à base de poisson cru (tartare, carpaccio, sashimi, poisson cru, sushi, 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"/> Pâtisseries (à base d'œuf, crème, beurre) <input type="checkbox"/> Biscuits – pâtisseries stables à température ambiante <input type="checkbox"/> Ovoproduits (liquides, poudre, congelés) <input type="checkbox"/> Autre (Préciser) :			
Précisions :				
Lieu(x) d'implantation de l'établissement (adresse géographique) (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 de l'établissement				
Le :	Cachet de l'établissement	Signature		
Récépissé de déclaration (Cadre réservé à l'administration)				
Dossier suivi par :	N° sanitaire :	Cachet du service	Signature :	
<input type="checkbox"/> Dossier recevable pour la section HA <input type="checkbox"/> Mise à jour				
Dossier transmis à HEC pour complément concernant :		le :		
<input type="checkbox"/> Assainissement	<input type="checkbox"/> Permis de construire	<input type="checkbox"/> Permis d'aménagement	<input type="checkbox"/> Potabilité de l'eau	<input type="checkbox"/> Autre
N° et date d'enregistrement du courrier HEC :				
N° et date d'enregistrement de la déclaration :				