

FORMULAIRE DE DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITER DES ENTREPRISES TRAITANT DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE Art. 21 de l'ODAIIOUs

Base légale : Art. 21 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels
([ODAIIOUs, RS 817.02](#))

Tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale est soumis à l'autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente.

[RS 817.02 - Ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels \(ODAIIOUs\) \(admin.ch\)](#)

Entreprise
Nom de l'entreprise/de la raison sociale
NPA et Localité
Rue et numéro
Case postale
Téléphone
Portable
E-mail
Site web
L'entreprise exporte : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non L'entreprise a l'intention d'exporter : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
L'entreprise est certifiée : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Nom de la certification :

Activité de l'entreprise (cocher toutes les rubriques correspondantes)
1 <input type="checkbox"/> Entreprise de découpe et de désossage de viande <input type="checkbox"/> avec abattage
2 <input type="checkbox"/> Entreprise de transformation de viande
3 <input type="checkbox"/> Centre collecteur (lait)
4 <input type="checkbox"/> Entreprise de transformation de lait
5 <input type="checkbox"/> Pisciculture
6 <input type="checkbox"/> Entreprise de transformation et de préparation de poissons
7 <input type="checkbox"/> Entreprise de transformation d'œufs et ovo produits
8 <input type="checkbox"/> Entreprise de production et abattage d'insectes
9 <input type="checkbox"/> Entreprise de transformation d'insectes
10 <input type="checkbox"/> Commerces en gros (import, export, stockage, transport, livraison à des détaillants)
11 <input type="checkbox"/> Entrepôts frigorifiques
12 <input type="checkbox"/> Autres (à préciser) :
Pour les entreprises traitant de la viande, du poisson et des insectes <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> indiquer la quantité approximative sortant de l'entreprise chaque année.
Pour les entreprises de transformation laitière <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> indiquer la quantité approximative de lait transformé par année.
Pour les entrepôts frigorifiques <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> indiquer la quantité de denrées alimentaires d'origine animale en transit par année.
Quantité annuelle commercialisée en [kg] :
Espèces animales traitées :

Base légale : Art. 73 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels
 (ODAIUs, RS 817.02)

Il y a lieu de désigner, pour chaque établissement du secteur alimentaire et du secteur des objets usuels, une personne responsable ayant une adresse professionnelle en Suisse (art. 2, al. 1, ch. 7).

Personne responsable
Civilité <input type="checkbox"/> Madame <input type="checkbox"/> Monsieur
NOM, Prénom
Date de naissance
Fonction
Téléphone
Portable
E-mail

Correspondance
Nom de l'entreprise/de la personne
Rue et numéro
NPA et Localité
Case postale
E-mail

Facturation
Nom de l'entreprise/de la personne
Rue et numéro
NPA et Localité
Case postale
E-mail

Autres filiales et/ou entrepôts
Remarques

Les établissements soumis à autorisation doivent joindre à leur demande un dossier comprenant notamment les documents suivants :

- **Lettre d'information 2018/1** : Guide pour l'inspection des établissements soumis à autorisation en vertu de l'art. 21 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/bewilligung-und-meldung/listen-bewilligter-betriebe.html>

<ul style="list-style-type: none"> • Descriptif de l'établissement ainsi qu'un organigramme de l'entreprise ;
<ul style="list-style-type: none"> • Plans d'ensemble indiquant les flux du personnel et des marchandises, le nom des locaux, les machines et, le cas échéant, les zones d'hygiène délimitées ;
<ul style="list-style-type: none"> • Données sur l'établissement et son activité de production (p. ex., âge des bâtiments, dimensions, genres de produits et quantités, personnel actif dans la production et au total) ;
<ul style="list-style-type: none"> • Données concernant la traçabilité (identification des lots, degré de spécification défini dans l'établissement, (art. 8ODAIUs) ;
<ul style="list-style-type: none"> • Preuves des bonnes pratiques selon l'art. 80 ODAIUs, soit par une procédure d'entreprise conforme à la méthode HACCP, soit par un guide des bonnes pratiques approuvé par l'OSAV (au minimum un descriptif du système Qualité);
<ul style="list-style-type: none"> • Données concernant les échantillonnages et les analyses (p. ex.: plan d'échantillonnage) ;



Autres informations
• Les coordonnées des places de traite (pour les Alpagnes) ;
• Tous les documents en lien avec la production primaire (pour les Alpagnes) ;
• Les coordonnées et schéma du réseau d'alimentation en eau (pour les Alpagnes en réseau privé)
• Les zones de protection des sources (pour les Alpagnes en réseau privé) ;
• Le plan d'échantillonnage et d'analyse concernant l'eau potable ;

Le/la soussigné(e) confirme que les indications données sont exactes et complètes	
Nom et prénom	:
Lieu et date	:
Signature	:

Veillez renvoyer ce formulaire dûment rempli et signé par courrier ou par e-mail au :
Service de la consommation et affaires vétérinaires, Rue Pré-Amédée 2, 1950 Sion et/ou
laboratoire@admin.vs.ch