

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

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

*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 \(ODAIUOs\) \(admin.ch\)](#)

<b>Entreprise</b>
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 :

<b>Activité de l'entreprise (cocher toutes les rubriques correspondantes)</b>
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**  
(ODAIU, 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).*

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

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

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

<b>Autres filiales et/ou entrepôts</b>
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"><li>• Descriptif de l'établissement ainsi qu'un organigramme de l'entreprise ;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 ;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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) ;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Données concernant la traçabilité (identification des lots, degré de spécification défini dans l'établissement, (art. 8ODAIU) ;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Preuves des bonnes pratiques selon l'art. 80 ODAIU, 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) ;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Données concernant les échantillonnages et les analyses (p. ex.: plan d'échantillonnage) ;</li></ul>

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

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

Veuillez 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](mailto:laboratoire@admin.vs.ch)