

Fiche technique activité		PRI – ACT 419 Version n° 1 06/02/2017
Description brève	Ferme - abattage de volailles pour foie gras	
	Description	Code
Lieu	Exploitation agricole	PL42
Activité	Abattage et habillage partiel	AC131
Produit	Volailles pour la production de foie gras	PR194
Ag/Au/E	Agrément	1.1.3
Type de n° Agr/Aut	AER/UPC/000000.	
Guide autocontrôle	Pas de guide	
L'abattage et l'habillage sur le lieu de production primaire de volailles pour la production de foie gras. Les carcasses peuvent seulement être destinées à un abattoir ou un autre établissement agréé. L'agrément ne couvre pas la découpe ni la fabrication de foie gras.		
Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche)		
Ferme – Volailles de type viande (Autorisation 10.2) – ACT67 PL42 Exploitation agricole AC28 Détention PR194 Volailles pour la production de foie gras		
Activités implicites (= activités qui font partie de l'activité principale et qui sont couvertes par l'activité de la fiche et n'ont donc pas besoin d'être enregistrées séparément)		
La production et l'entreposage des sous-produits animaux non transformés issus de ses propres activités. L'entreposage réfrigéré de ses propres produits, le conditionnement et le transport de ceux-ci.		
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l'activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)		
NA		
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l'activité de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)		
Détaillant DA<3M (Autorisation 1.1) – ACT376 PL29 Détaillant AC96 Vente au détail non ambulante PR 52 Denrées alimentaires		
Ferme – abattage de volailles (autorisation 2.5) – ACT154 PL42 Exploitation agricole AC2 Abattage et habillage PR181 Volailles autres que pour la production de foie gras.		
Fabricant de produits de viande (agrément 1.2.1) – ACT143 PL43 Fabricant AC40 Fabrication ou (re)conditionnement PR135 Produits de viandes		
Fabricant préparations de viande (agrément 1.1.5) – ACT117 PL43 Fabricant AC40 Fabrication ou (re)conditionnement PR125 Préparations de viandes		
Atelier de découpe de volailles (agrément 1.1.2) – ACT112 PL5 Atelier de découpe AC24 Découpe, désossage ou (re)conditionnement PR180 Volailles		
Base juridique		
Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.		
Autres documents requis par la demande (en dehors du formulaire de demande)		
Plan de l'établissement.		

Fiche technique activité	PRI – ACT 419 Version n° 1 06/02/2017
Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut	
Obligatoire. Check-lists : visite pré-agrément : PRI 3262 Visite post-agrément : PRI 3262; PRI 3061; PRI 3070; PRI 3229; PRI 3037.	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp	
Informations complémentaires et/ou remarques	
NA	
Autocontrôle	
-	
Financement	
Secteur de facturation: production primaire.	