

Fiche technique activité		TRA – ACT 116 Version n° 06 04/01/2023
Description brève		
Fabricant boyaux, vessies et estomacs		
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Traitement et (re)conditionnement	AC85
Produit	Boyaux, vessies et estomacs	PR42
Ag/Au/E	Agrément	1.2.3.
Type de n° Agr/Aut	B99999999	
Guide autocontrôle	Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels Attention ! Les guides d'autocontrôle cités ici le sont à titre indicatif et non contraignant – plus d'informations à ce sujet dans la partie « Autocontrôle » de la fiche	G-019
<p>Boyaux, vessies et estomacs de bovins, porcins, ovins, caprins, et solipèdes ayant été soumis, après avoir été obtenus et nettoyés, à un traitement tel que le salage, le chauffage, le séchage (853/2004 annexe I 7.9.).</p> <p>Si les boyaux, vessies et estomacs sont uniquement nettoyés à l'eau, voir combinaison Lieu-Activité-Produit PL1AC2PR40 abattoir bovins (voir fiche ACT 158) ou PL1AC2PR156 abattoir chevaux (voir fiche ACT 160) ou PL1AC2PR118 abattoir porcins (voir fiche ACT 161) ou PL1AC2PR109 abattoir ovins et caprins (voir fiche ACT 163).</p> <p>Une boyauderie annexée à un abattoir peut effectuer le nettoyage des boyaux, vessie et estomacs à l'eau potable sans ajout de sel et les commercialiser non transformés si l'opérateur travaille sous l'agrément de l'abattoir. Un accord avec l'abattoir doit exister.</p>		
Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche)		
NA		
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)		
Transport, réception et entreposage de boyaux, vessies et estomacs nettoyés, sel et additifs en vue de leur traitement dans l'établissement.		
Emballage et commerce de gros de boyaux, vessies et estomacs traités.		
Transport et stockage de boyaux, vessies et estomacs traités pour son propre compte		
Production et entreposage de sous-produits animaux non transformés issus de sa production.		
Vente des co-produits de la production de boyaux, vessies et estomacs traités comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood).		
Vente au détail de boyaux, vessies et estomacs traités, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité (exemple : espace de vente).		
Si vente dans des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (exemple : espace de vente, étal de marché), voir combinaison Lieu-Activité-Produit PL29AC96PR52 Détaillant denrées alimentaires (voir fiche ACT 376) ou PL29AC96PR57 Détaillant DA > 3 mois (voir fiche ACT038) ou PL29AC94PR52 Détaillant ambulant denrées alimentaires (voir fiche ACT377) ou PL29AC94PR57 Détaillant ambulant DA > 3 mois (voir fiche ACT 047) ou PL9AC96PR168 boucherie (voir fiche ACT 030) ou PL9AC80PR126 boucherie MRS (voir fiche ACT 029).		
L'activité de conditionnement ou reconditionnement d'estomacs, de vessies et de boyaux non traités ne relève pas de cette combinaison Lieu-Activité-Produit. On tombe sous la combinaison Lieu-Activité-Produit PL5, AC24, PR40, PR118, PR156 ou PR109 atelier de découpe bovins, porcins, chevaux, ovins ou caprins (voir fiche ACT 103, 108, 110 ou 107).		

Fiche technique activité	TRA – ACT 116 Version n° 06 04/01/2023
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)	
ACT 158/161/163/160 : Abattoir Bovins/porcins/ovins et caprins/solipèdes PL1 - Abattoir AC2 - Abattage et habillage PR40/118/109/156 - Bovins/porcins/ovins et caprins/solipèdes	
Base juridique	
A.R. 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.	
Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut	
Visite obligatoire.	
Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste : TRA 3887 – Scope Thématique Agrément	
Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3868 – Scope de base TRA 3771 – Scope Thématique Traçabilité TRA 3804 – Scope Thématique Autocontrôle TRA 3814 – Scope Thématique Analyses TRA 3796 – Scope Thématique Contrôle documentaire TRA 3229 – Notification obligatoire TRA 3877 – Emballage et étiquetage (Y compris normes de commercialisation) TRA 3834 – Scope Thématique Sous-produits animaux (si d'application) http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp	
Informations complémentaires et/ou remarques	
NA	
Autocontrôle	
Guide G-019 à partir de la version 1.	
Avertissement : pour savoir avec précision si un guide est applicable il faut consulter le champ d'application du guide. Les guides proposés dans cette fiche d'activité le sont à titre indicatif en prenant en compte les situations les plus probables. Cependant, la fiche d'activité peut couvrir une large gamme de produits / d'activités dont certains ne tombent peut-être pas sous le scope du (des) guide(s) mentionnés. À l'inverse, il est possible que certains guides non mentionnés puissent être d'application dans des situations très spécifiques	
Financement	
Contributions : Secteur de facturation = transformation. S'il s'agit de l'activité économique principale de l'unité d'établissement, la contribution AFSCA est due suivant les tarifs du secteur transformation, sur base du nombre de personnes occupées. Le nombre de personnes occupées comprend éventuellement aussi le personnel occupé dans d'autres activités de l'unité d'établissement, qui tombent sous la compétence de contrôle de l'AFSCA.	
Rétributions :	

Le nombre d'inspections payantes est fixé selon les critères de l'AR du 22/12/2005, et dépend aussi de la présence ou l'absence dans l'établissement d'un système d'autocontrôle validé, des résultats d'inspection obtenus dans l'établissement au cours des trois années précédentes et des mesures répressives ou administratives encourues au cours des deux années précédentes par l'établissement ou son exploitant.