

Fiche technique activité		TRA – ACT 210 Version n° 7 27/04/2021
Description brève	Boulangerie industrielle	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Production	AC39
Produit	Pains et pâtisseries	PR110
Ag/Au/E	Autorisation	1.2
Type de n° Agr/Aut	AER/<ULC>/000000	
Guide autocontrôle	Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries	G-026
	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.	
<p>Pain: le produit de la boulangerie obtenu par la cuisson d'une pâte pétrie et fermentée préparée à partir de farine de céréales panifiables, d'eau potable, de levure ou de levain et de sel. Le pain peut, en outre, contenir une quantité minimale de matières grasses, de sucres, de farine ou d'extraits de malt.</p> <p>Pain spécial: le pain préparé à partir des ingrédients visés sous 1° auxquels ont été ajoutés un ou plusieurs des ingrédients complémentaires suivants, soit en l'état, soit en mélange sous forme d'un adjuvant pour boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • matières grasses comestibles émulsionnées ou non (y compris le beurre) • miel, sucres • amidons et féculés alimentaires • lait, conserves de lait, babeurre, caséine, caséinates • maltodextrines, maltose • farine de malt, extraits de malt, farine de légumineuses • gluten. <p>Le pain spécial peut, en outre, contenir du cumin et peut être garni extérieurement de graines de sésame, de pavot ou de cumin.</p> <p>Les fabricants qui produisent des produits mentionnés ci-dessus qui doivent encore être cuits par le consommateur tombent aussi sous cette activité.</p> <p>Pâtisserie: tartes, viennoiseries (par exemple : petits pains au chocolat, pains aux raisins, petits pains à la crème pâtissière, gosettes aux pommes,...),...</p> <p>Crêpes.</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, manipulation et entreposage de matières premières pour la fabrication de pain et pâtisseries.		
Fabrication de pâtisseries sèches.		
Fabrication de snacks salés comme les pains saucisses, les pains au fromage, pizza baguettes, pains garnis, à condition que les ingrédients d'origine animale utilisés soient déjà transformés (par exemple la saucisse cuite, le jambon cuit,...).		
Fabrication des pains saucisses à base de viande hachée fraîche (il s'agit donc d'une exception à la règle mentionnée ci-dessus selon laquelle l'ingrédient d'origine animale utilisé doit être déjà transformé. Cette exception doit être interprétée strictement et n'est par exemple pas d'application si la boulangerie industrielle hache elle-même la viande et donc produit elle-même la viande hachée et/ou si la boulangerie industrielle ajoute des épices à la viande hachée et/ou si les pains saucisses ne sont pas cuits sur place mais sont		

congelés avec le haché cru etc.).

Stockage de pain et de pâtisseries pour son propre compte.

Conditionnement et emballage de pain et de pâtisseries pour son propre compte.

Vente en gros de pain et de pâtisseries.

Transport de pain et de pâtisseries pour son propre compte.

Vente des co-produits de la production de pain et de pâtisseries comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale.

Vente en détail de pain et de pâtisseries, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité. Si vente dans des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (par ex.: 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).

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 98: Acheteur lait cru de vache

PL2 - Acheteur de lait

AC4 - Achat chez un producteur

PR87 - Lait de vache

ACT 99: Acheteur lait cru autre que vache

PL2 - Acheteur de lait

AC4 - Achat chez un producteur

PR86 - Lait d'animaux autres que des vaches

ACT 342: Grossiste alimentation générale

PL47 - Grossiste.

AC97 - Vente en gros

PR52 - Denrées alimentaires, si d'autres produits que du pain et des pâtisseries fraîches

ACT 360: Grossiste DA > 3 mois

PL47 - Grossiste

AC97 - Vente en gros de denrées

PR57 – Denrées alimentaires préemballées > 3 mois, si d'autres produits que du pain et des pâtisseries fraîches

ACT 251: Fabricant matières premières feed

PL43 - Fabricant

AC39 - Fabrication

PR96 - Matières premières pour l'alimentation des animaux, si vente de sous-produits à un éleveur

ACT 376: Détaillant denrées alimentaires

PL29 - Détaillant.

AC96 - Vente au détail non ambulante

PR 52 – Denrées alimentaires

ACT 38: Détaillant DA > 3 mois
 PL29 - Détaillant
 AC96 - Vente au détail non ambulante
 PR57 - Denrées alimentaires préemballées > 3 mois
 ACT 377: Détaillant ambulante
 PL29 - Détaillant.
 AC94 – Vente en détail ambulante
 PR52 – Denrées alimentaires

ACT 47: Détaillant ambulante DA > 3 mois
 PL29 - Détaillant
 AC94 – Vente au détail ambulante
 PR57 - Denrées alimentaires préemballées > 3 mois

ACT 96: Fabricant denrées à base de lait cru
 PL43 - Fabricant
 AC41 - Fabrication pour la mise sur le marché
 PR53 - Denrées alimentaires à base de lait cru

ACT 97: Fabricant denrées à base d'œufs crus
 PL43 - Fabricant
 AC41 - Fabrication pour la mise sur le marché
 PR54 - Denrées alimentaires à base d'œufs crus

ACT 143: Fabricant produits de viande
 PL43 – Fabricant
 AC40 – Fabrication ou (re)conditionnement
 PR 135 – Produits de viandes (uniquement si la boulangerie industrielle manipule des matières premières crues (viande))

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)

Néant.

Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut

Non obligatoire.

Si une inspection est malgré tout effectuée après attribution d'une autorisation conditionnelle:

Templates:

TRA 3193 – Infrastructure, installation et hygiène

TRA 3115 – Autocontrôle (si système d'autocontrôle non validé/certifié)

TRA 3033 – Traçabilité

TRA 3351 – Emballage et étiquetage (y compris normes commercialisation)

TRA 3229 – Notification

TRA 3024 - Co-produits de denrées alimentaires

<http://www.favv-afscs.fgov.be/checklists-fr/transformation.asp>

Conditions pour attribuer l'Agr/Aut

<http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp>

Informations complémentaires et/ou remarques

NA.

Autocontrôle

Guide G-026 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 recouvrir 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

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.