

Fiche technique activité		PRI – ACT 161 Version n° 5 14/02/2022
Description brève	Abattoir porcins	
	Description	Code
Lieu	Abattoir	PL1
Activité	Abattage et habillage	AC2
Produit	Porcins	PR118
Ag/Au/E	Agrément	1.1.1
Type de n° Agr/Aut	XXXXXX.	
Guide autocontrôle	Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques	G-018
<p>Les opérations d'abattage et d'habillage d'animaux de production: porcins, y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) le lavage des boyaux (et leur blanchiment superficiel sans modification de la muqueuse), des vessies et des estomacs avec de l'eau potable sans ajout de sel ; b) le fait de séparer des organes les uns des autres (p.ex. omentum majus) ; c) l'enlèvement des organes, de la langue, du diaphragme, de la queue, de la graisse superficielle et des parties qui sont facultativement enlevées de la carcasse (pattes, têtes, gorges, mamelles, ...etc) ; d) le conditionnement sous vide et/ou sous atmosphère modifiée d'abats d'abattage (p.ex. langues). <p>Les activités de découpe ne sont pas comprises.</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)		
La production et l'entreposage des sous-produits animaux non transformés issus de ses propres activités L'entreposage, le commerce de gros, le transport des carcasses et des abats y afférents lors de l'abattage dans l'abattoir.		
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l' activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)		
ACT 435 - Expédition dérogeant à certaines exigences de température		
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l' activité de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)		
ACT 163 - Abattoir ovins et caprins		
ACT 158 - Abattoir bovins		
ACT 160 - Abattoir chevaux		
ACT 108 - Atelier découpe porcins		
ACT 116 - Usine estomacs, vessies, boyaux		
Base juridique		
AR du 16/01/2006 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. http://www.favv.be/professionnels/agrements/approbationplans/		
Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut		
Obligatoire. Check-listes : visite pré-agrément : PRI 3513 Visite post-agrément : PRI 3513; PRI 3071; PRI 3083; PRI 3229; PRI 3350; PRI 3383		
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut		
http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp		
Informations complémentaires et/ou remarques		

Fiche technique activité	PRI – ACT 161 Version n° 5 14/02/2022
Néant.	
Autocontrôle	
Guide G-018 à partir de la version 1. Avertissement : pour savoir avec précision si un guide est applicable et dans quelle mesure un code « lieu-activité-produit » est entièrement couvert ou non, il faut consulter le champ d'application du guide.	
Financement	
<u>Contributions :</u> 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. <u>Droits d'expertise :</u> Les abattoirs doivent introduire les données relatives aux abattages du mois dans l'application BELTRACE pour le 20 du mois suivant. Ces données permettent la facturation des droits d'expertise.	