



**Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire**

Politique de Contrôle
Direction Transformation et
Distribution de Denrées
alimentaires

CA - Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique 55
B-1000 Bruxelles
Tel. 02 211 82 11
Fax : 02 211 86 30

info@afsca.be
www.afsca.be

Circulaire

Circulaire à l'attention des opérateurs
du secteur de la viande et
des organismes de certification
et d'inspection agréés

Correspondant : Vincent Helbo
Téléphone : 02/211 86 34
E-mail : vincent.helbo@afsca.be

Votre lettre du Vos références Nos références Annexes Date
20/01/2010

Objet : Production de matières de catégorie 1, 2, ou 3

Madame, Monsieur,

L'Agence considère que les établissements suivants :

Etablissements	Codes
Abattoirs	23212000
Ateliers de découpe	32025200
Etablissements viandes hachées	32055200
Etablissements produits à base de viande	32065200
Etablissements de réemballage (viandes)	32085200
Etablissements de préparation de viande	32115200
Etablissements viandes séparées mécaniquement	32445200
Etablissements pour le traitement d'estomacs, vessies et boyaux	37065600

sont de par la nature de leurs activités des établissements qui produisent des matières de catégorie 1, 2 ou 3. De ce fait, il a été décidé que ces entreprises ne doivent plus s'enregistrer spécifiquement auprès de l'AFSCA comme établissements produisant des matières de catégorie 1, 2 ou 3 (code 92029410).

Le système d'autocontrôle de ces établissements doit toutefois prendre en compte la production de ces matières de catégories 1, 2 ou 3 et permettre une gestion satisfaisante de celles-ci. De plus, le cas échéant, lors de l'audit de validation du système d'autocontrôle de ces entreprises, les auditeurs doivent contrôler l'adéquation des procédures de gestion mise en œuvre pour ces matières de catégories 1, 2 ou 3 avec les exigences légales.

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.

Herman Diricks, (sé.)
Directeur général

CC G. Houins
J.M. Dochy