

**Demande d'offre pour la certification
d'un système de gestion de la sécurité alimentaire
pour le secteur de l'alimentation HUMAINE et ANIMALE**

PARTIE 1: Information générale

1.1 Contact (s' il y a plusieurs sites d'exploitation : une forme par site s.v.p.)	
Nom de l'entreprise	
Structure juridique	<input type="checkbox"/> sa <input type="checkbox"/> scrl <input type="checkbox"/> sprl <input type="checkbox"/> propre nom
L'entreprise fait-elle partie d'un groupe plus grand?	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui, à savoir:
Adresse:	
Personne à contacter: Téléphone: Email:	
N° TVA (1 formulaire de demande par n° TVA)	
Numéro d'unité d'établissement: (comme dans la Banque Carrefour des Entreprises)	
Numéro de l'AFSCA:	<input type="checkbox"/> d'enregistrement: <input type="checkbox"/> d'autorisation:

1.2. Info spécifique à l'entreprise	
Nombre de personnes qui travaillent dans l'entreprise: (salariés à temps partiel et travailleurs saisonniers inclus en équivalents temps plein (ETP))	
Nombre de membres du personnel lors des périodes de pointe ? (converti en équivalents temps plein (ETP))	
Travaillent-elles en équipes ? Si oui: - nombre d'équipes: - nombre d' ETP par équipe: - quand travaille-t-on en équipe ?	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> toujours <input type="checkbox"/> uniquement aux périodes de pointe
Nombre d'études HACCP / types de produit ?	
Superficie totale de l'entreprise (m ²):	production: stockage:
La mise en place du système de gestion pour la sécurité alimentaire est-elle appuyée par le recours à des conseillers en sécurité alimentaire?	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui, à savoir:
Est-ce que votre entreprise est déjà certifiée dans le cadre des systèmes de gestion de la qualité et/ou de gestion de la sécurité alimentaire?	<input type="checkbox"/> non → Voulez-vous aussi une offre pour un pre-audit pour constater si votre entreprise est prête pour la certification? <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> oui →complétez table 1.3
Avant quelle date souhaitez-vous être certifié?	
Y ont-ils des produits/activités saisonniers?	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui, au période: Si oui, quels produits/activités ?

1.3. Statut actuel chez les autres organismes de certification					
Système	Organisme de certification	Resultat *	Prochain audit à effectuer avant le	Certificat valable jusqu'au	COID ** / BRC site code

*BRC grade, IFS level, QS status...

** pour IFS

1.4. Vos codes d'activité tels que connus à l'AFSCA (voir www.favv.be/erkenningen/activiteiten/pour davantage d'informations à ce sujet)				
CG	PR	Activité	Brève description détaillée de cette activité au sein de votre entreprise	Numéro d'agrément ou d'autorisation qui s'applique ici

L'entreprise demande une offre pour la certification du champ d'audit dans le cadre des standards sélectionnés en-bas

Mentionnez ici le CHAMP D'AUDIT avec une description claire des différents types de produits.
Le champ d'audit apparaît intégralement sur le certificat.

Mentionnez ici les EXCLUSIONS.

Dans des cas extraordinaires, il est possible que certains produits sont exclus du champ d'audit. Dans le cas échéant, mentionnez ici quels produits et décrivez pourquoi ces produits peuvent être exclus. Ces exclusions apparaissent aussi sur le certificat. Des exclusions ne sont pas permis pour SAC.

Voyez le document "Les différents étapes dans la procédure de certification" (à télécharger de notre site Internet : au page <http://www.tuv-nord.com/be/fr/securete-alimentaire-438.htm>) pour plus d'information concernant la procédure de certification chez TÜV NORD INTEGRAL ainsi que concernant les différents systèmes que nous vous offrons.

- BRC Global Standard for Food Safety → allez vers partie 2
- BRC Global Markets Food Niveau de base Niveau intermédiaire → allez vers partie 2
- BRC Global Standard for Storage and Distribution → allez vers partie 2 et 7
- BRC Agents & Brokers → allez vers partie 6
- BRC Global Standard for Packaging and packaging materials → allez vers partie 7

- IFS International Food Standard → allez vers partie 2
- IFS Global Markets Food Niveau de base Niveau intermédiaire → allez vers partie 2
- IFS Logistic Standard → allez vers partie 2
- IFS Broker → allez vers partie 6
- IFS Cash & Carry/Wholesale → allez vers partie 2
- ISO 22000 Standard → allez vers partie 2
- FSSC 22000 (food + feed production) → allez vers partie 2
- FSSC 22000 (food packaging material production) → allez vers partie 7

- HACCP → allez vers partie 2
- Standaard Comeos Food voor KMO's → allez vers partie 2
- QS Standard (uniquement la chaîne Fruits, Légumes et Pommes de terre - stage Wholesale) → allez vers partie 2
- Healthy Farming Association – viande de porc → allez vers partie 2

- Feed Chain Alliance (Ovocom) → allez vers partie 3
- Option Module NZO → allez vers partie 3
- FAMI QS → allez vers partie 3
- Production et livraison d'aliments composés végétaux → allez vers partie 3
- KAT → allez vers partie 3
- Healthy Farming Association – feed → allez vers partie 3

Guides d'autocontrôle

- G-001 → allez vers partie 4
- G-038 → allez vers partie 4
- autres guides → allez vers partie 2 et 4
- Autocontrôle et exportation, circulaire AFSCA → allez vers partie 5

- Febev + Porc (toujours en combinaison avec le Guide autocontrôle abattoirs)
 - Febev + Boeuf (toujours en combinaison avec le Guide autocontrôle abattoirs)
 - Certus (toujours en combinaison avec le Guide autocontrôle abattoirs et FebevPLUS)
- Si vous êtes déjà participant de Certus, donnez ici votre Certus ID:

Dans quelle(s) langue(s) souhaitez-vous recevoir les certificats ?

- Français Néerlandais Anglais autre langue :

Le prix de l'offre prévoit un certificat dans une seule langue à choix. Par certificat en plus, des frais s'élevant à 75 euros seront facturés.

Signature et date:

PARTIE 2: Information spécifique pour le secteur alimentation HUMAINE

2.1 Processus en général

- Achat
 Réception marchandises non emballées
 Réception marchandises emballées
 Déballage
 Réemballer sans rupture de l'emballage immédiat
 Réemballer avec rupture de l'emballage immédiat

Flux connexes destinés à l'alimentation animale

- directement chez l'éleveur
 directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
 chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

2.2 Processus alimentaires spécifiques

P1	<input type="checkbox"/> Stérilisation		
P2	<input type="checkbox"/> Pasteurisation thermique et autres techniques de pasteurisation		
P3	<input type="checkbox"/> Irradiation		
P4	<input type="checkbox"/> Techniques de conservation:	<input type="checkbox"/> salaison	<input type="checkbox"/> sucrage <input type="checkbox"/> acidification <input type="checkbox"/> dessiccation <input type="checkbox"/> fumaison <input type="checkbox"/> fermentation
P5	<input type="checkbox"/> Dessiccation/déshydratation	<input type="checkbox"/> Filtration sous vide	<input type="checkbox"/> Lyophilisation <input type="checkbox"/> Microfiltration
P6	<input type="checkbox"/> Surgélation (stockage inclus)	<input type="checkbox"/> Congélation rapide	<input type="checkbox"/> Refroidissement (stockage inclus)
P7	<input type="checkbox"/> Immersion dans / aspersion avec un liquide antimicrobien	<input type="checkbox"/> Fumigation	
P8	<input type="checkbox"/> Emballage MAP	<input type="checkbox"/> Emballage sous vide	
P9	<input type="checkbox"/> Processus pour éviter la contamination (microbiologique) au moyen d'un contrôle sévère de l'hygiène et/ou d'une infrastructure spécifique: <input type="checkbox"/> zone "high care" présent <input type="checkbox"/> zone "high risk" présent		
P10	<input type="checkbox"/> Processus de séparation spécifique:	<input type="checkbox"/> osmose inverse	<input type="checkbox"/> charbon actif
P11	<input type="checkbox"/> Cuire	<input type="checkbox"/> Friture	<input type="checkbox"/> Mise en bouteilles
	<input type="checkbox"/> Cuisson	<input type="checkbox"/> Desiccation	<input type="checkbox"/> Brassage
	<input type="checkbox"/> Extrusion	<input type="checkbox"/> Rôtissage	<input type="checkbox"/> Fermentation
P12	<input type="checkbox"/> Abattage	<input type="checkbox"/> Mixer/mélanger	<input type="checkbox"/> Enrobage d'une couche
	<input type="checkbox"/> Manipulation	<input type="checkbox"/> s'émietter	<input type="checkbox"/> Enrobage d'une pâte
	<input type="checkbox"/> Emballage	<input type="checkbox"/> Découper	<input type="checkbox"/> Paner
	<input type="checkbox"/> Conservation dans des conditions atmosphériques contrôlées	<input type="checkbox"/> Découper en tranches <input type="checkbox"/> Découper en cubes	<input type="checkbox"/> Farcir <input type="checkbox"/> Bourrage
P13	<input type="checkbox"/> Distillation	<input type="checkbox"/> Etuvage	<input type="checkbox"/> Broyage
	<input type="checkbox"/> Humidification	<input type="checkbox"/> Hydrogénation	<input type="checkbox"/> Purification
	<input type="checkbox"/> Lavage	<input type="checkbox"/> Maturation	

2.3 Types d'emballage

- Emballage primaire Emballage secondaire
Produisez-vous des emballages vous-même ? oui non
 Si oui, des gobelets, bouteilles, films... sont fabriqués à partir de granulats ... un plateau est découpé à partir d'un film

2.4 Stockage

- Est-ce que vous êtes le propriétaire des produits pendant le stockage? oui non
 Pratiquez-vous le cross-docking ? oui non
 Avez-vous une plateforme de distribution ? oui non
 Produits stockés? Produits alimentaires Matériaux d'emballage Produits non alimentaires
 Température de stockage

<input type="checkbox"/> Réfrigéré <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Température ambiante	
Spécifiquement pour BRC Storage & Distribution: Exerce-t-on des activités supplémentaires? <input type="checkbox"/> Nettoyage des conteneurs, paniers, ... <input type="checkbox"/> Surgélation, congélation rapide, refroidissement <input type="checkbox"/> Emballage/réemballage de produits emballés <input type="checkbox"/> Inspection des produits <input type="checkbox"/> Contrôle des quantités <input type="checkbox"/> Déchets et recyclage	Spécifiquement pour IFS Logistics: Exerce-t-on des activités supplémentaires? <input type="checkbox"/> Surgélation, congélation rapide, refroidissement <input type="checkbox"/> Simples processus de maturation de fruits
Specific for IFS Wholesale Treatment activities <input type="checkbox"/> Décongélation <input type="checkbox"/> Emballage <input type="checkbox"/> Ensachage <input type="checkbox"/> Étiquetage <input type="checkbox"/> Farce <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Pesage <input type="checkbox"/> Surgélation (en block) <input type="checkbox"/> Tri <input type="checkbox"/> Vieillessement	Specifiek voor IFS Cashy&Carry: Processing activities <input type="checkbox"/> Abattage des poissons vivants <input type="checkbox"/> Bouchage <input type="checkbox"/> Coupage <input type="checkbox"/> Cuisson au four <input type="checkbox"/> Décongélation <input type="checkbox"/> Emballage <input type="checkbox"/> Ensachage <input type="checkbox"/> Étiquetage <input type="checkbox"/> Pesage <input type="checkbox"/> Préserver <input type="checkbox"/> Surgélation <input type="checkbox"/> Vieillessement <input type="checkbox"/> Tri

2.5 Transport	
Est-ce que vous êtes le propriétaire des produits pendant le transport?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Comment est-ce que vous transportez les produits?	<input type="checkbox"/> En vrac <input type="checkbox"/> Emballé
Faites-vous le chargement et déchargement des produits?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Quels produits transportez-vous ?	<input type="checkbox"/> Produits alimentaires <input type="checkbox"/> Matériau d'emballage <input type="checkbox"/> Produits non alimentaires
À quelle température vous transportez les produits?	
<input type="checkbox"/> Réfrigéré <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Température ambiante	

2.6 Spécifiquement pour ISO 22000 et FSSC 22000
Est-ce que votre entreprise a déjà un système ISO 9001 certifié? <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

2.7 Spécifiquement pour Comeos
Le système est exclusivement pour les entreprises qui répondent aux critères:
<ul style="list-style-type: none"> - Nombre d'employés < 50 ETP - Volume d'affaires < 7.3 millions d' euro - L' entreprise n'a pas été déjà certifié pour un standard GFSI reconnu <input type="checkbox"/> je déclare que les exigences ci-dessus sont remplis.

2.8 Audits non annoncé : Spécifiquement pour BRC Food et IFS Food
<input type="checkbox"/> Nous souhaitons participer au programme d'audit non annoncé de BRC Food – option 1 <input type="checkbox"/> Nous souhaitons participer au programme d'audit non annoncé de BRC Food – option 2 <input type="checkbox"/> Nous souhaitons élargir l'audit BRC non annoncé avec le module ASDA. votre demande doit se faire par écrit chez TÜV NORD INTEGRA. Voir le document "Les différents étapes dans la procédure de certification" pour les conditions et possibilités.
<input type="checkbox"/> Nous souhaitons participer au programme d'audit non annoncé d'IFS Food votre demande doit se faire par écrit chez TÜV NORD INTEGRA. Voir le document "Les différents étapes dans

2.9 Spécifique pour les entreprises avec processus et/ou marchandises sous-traités

Y-a-t-il des processus qui sont sous-traités? oui non

Si oui, quels processus:

Nom de l'entreprise :

Cette entreprise est certifiée pour IFS Food certifiée pour un autre standard, à savoir :
 certifiée pour BRC Food ne pas certifiée

Outre votre production personnelle, y a-t-il également un commerce de produits alimentaires ?

oui non

Si oui, s'agit-il de produits que vous pourriez également faire via votre agrément/autorisation ? oui non

2.10 Spécifique pour BRC Food : modules supplémentaires volontaires

Pour répondre aux exigences spécifiques des clients et pour donner une plus grande flexibilité aux entreprises, BRC a développé des modules supplémentaires. Les exigences liées à ce(s) module(s) supplémentaire(s) seront contrôlées comme partie du contrôle de la norme BRC Food.

Nous souhaitons faire contrôler les modules supplémentaires suivants :

ASDA (voir 2.8)

(module 8) marchandises de commerce – Traded Goods (pour les produits qui normalement ressortent au scope de BRC FOOD version 7, mais qui ne sont pas traités, traités ultérieurement ou réemballés en emballage primaire sur le site audité)

- Nombre de fournisseurs différents:

(module 11) Meat Supply Chain Assurance (pour les transformateurs utilisant le suivant comme matière première dans la production de viandes ou préparations de viandes: viande rouge, volaille et/ou gibier; produits viandes traités ultérieurement, déchets de viande rouge ou volaille)

- Nombre de fournisseurs différents :
- Nombre d'espèces:
- Nombre de produits:
- Nombre de types produits (viande crue, préparations de viandes, produit viande):
- Nombre de chaînes d'approvisionnement :
- Nombre d'étapes intermédiaires par chaîne d'approvisionnement :
- Y a-t-il des agents/brokers ? non oui
- Liste exhaustive des pays d'origine :
 - 1:
 - 2:
 - 3:
 -

(module 12) AOECs Gluten Free Foods (pour les transformateurs produisant des aliments sans gluten suivant le standard de l'Association of European Coeliac Societies (AOECs))

- Nombre de fournisseurs différents:
- Nombre de matières premières:
- Nombre de produits finaux sans gluten:
- Sur notre site on utilise uniquement des matières premières sans gluten: non oui

(module 15) FSMA (Food safety Modernization Act) Ce module assiste les transformateurs à comprendre les prescriptions du FSMA Preventive Controls for Human Foods qui ne sont pas traitées explicitement dans le BRC

PARTIE 3: Information spécifique pour le secteur alimentation ANIMALE

1. Feed Chain Alliance (Ovocom)

Activité t	Abréviation	Tonnage/nombre ETP(*) par site
<input type="checkbox"/> Production et mise sur le marché d'aliments composés produits dans l'entreprise	MP	tonne
<input type="checkbox"/> Mise sur le marché d'aliments composés produits par un tiers	MH	ETP
<input type="checkbox"/> Production et mise sur le marché de prémélanges produits dans l'entreprise	VP	tonne
<input type="checkbox"/> Mise sur le marché de prémélanges produits par un tiers	VH	ETP
<input type="checkbox"/> Production et mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites dans l'entreprise	GP	tonne
<input type="checkbox"/> Mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites par un tiers	GH	ETP
<input type="checkbox"/> Production et mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites dans l'entreprise issues de "flux connexes à transformer" (transformation de "flux connexes à transformer")	GPVW	tonne
<input type="checkbox"/> Production et mise sur le marché d'additifs produits dans l'entreprise	TP	tonne
<input type="checkbox"/> Mise sur le marché d'additifs produits par un tiers	TH	ETP
<input type="checkbox"/> Manutention et stockage d'aliments pour animaux et/ou de "flux connexes à transformer" pour compte de tiers	OO	ETP
<input type="checkbox"/> Manutention et stockage d'aliments pour animaux et/ou de "flux connexes à transformer" pour propre compte	OO	ETP
<input type="checkbox"/> Transport par route d'aliments pour animaux et/ou de "flux connexes à transformer" pour compte de tiers ou pour compte propre	TVWE	ETP
<input type="checkbox"/> Production et mise sur le marché de "flux connexes à transformer" produits dans l'entreprise	VWP	tonne
<input type="checkbox"/> Mise sur le marché de "flux connexes à transformer" produits par un tiers	VWH	ETP

(*) nombre d'employés **pour cette activité**: ETP (= Equivalent Temps Plein)

Laquelle des activités susmentionnées est l'activité principale (le plus grand chiffre d'affaires)?

Etes-vous garantis par une autre entreprise pour le transport routier?	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui, nommément:
Faites-vous appel à un ou plusieurs transporteurs garantis pour le transport routier?	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui Si oui, veuillez fournir les informations ci-dessous: Nom(s): Au total, combien y a-t-il d'ETP qui travaillent chez ce(s) transporteur(s)? Combien d'espace de charge?
Faites-vous appel à des demi-grossistes garantis?	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui Le cas échéant, pour quelle activité? <input type="checkbox"/> La vente aux éleveurs d'aliments pour animaux et d'aliments composés en sacs <input type="checkbox"/> Le transport et le stockage pour le propre compte de marchandises en sacs uniquement, dans le cadre de la vente d'aliments pour animaux et d'aliments

	composés aux éleveurs.
Contrôle dans le cadre du document 'BT-04 : achat : protocoles d'achats spécifiques' - module 3	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui Dans l'affirmative, qui sont les clients ? Quels produits ?
Siège principal et sites ne font que de la production	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui
Siège principal et sites ne font que de la mise sur le marché	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui

Je veux également le module NZO afin de pouvoir livrer aux agriculteurs producteurs de produits laitiers aux Pays-Bas (Ce module n'est possible qu'en combinaison avec FCA). Indiquez la combinaison des fournisseurs-produits que vous avez :

1-9 10-49 50-199 200-299 300-399 <399

2. Healthy Farming Association (HFA)

Je souhaite être audité pour le HFA - feed

3. Cahier des charges Production et livraison d'aliments composés végétaux

Je souhaite être audité pour le cahier des charges végétal

4. KAT

Je souhaite être audité pour KAT

5. FAMI QS

Processus appliqués:

- fermentation standard
- exploitation
- production de prémélanges
- processus chimiques
- processus d'extraction
- activité de stockage/distribution (sans aucun processus de production)

Le nombre de 'sources assurés'?

Le nombre de 'sources non-assurés'?

Plus d'information concernant des 'sources assurés et non-assurés': <http://www.fami-qs.org/rules> document CI-14-01

Scope : A. Speciality feed ingredients

A1. Feed additives (cfr. EU 1831/2003)

Technological additives	Sensory additives	Nutritional additives	Zootechnical additives	Coccidiostats and histomonostats
<input type="checkbox"/> preservatives <input type="checkbox"/> antioxidants <input type="checkbox"/> emulsifiers <input type="checkbox"/> stabilisers <input type="checkbox"/> thickeners <input type="checkbox"/> gelling agents <input type="checkbox"/> binders <input type="checkbox"/> substances for control of radionuclide contamination <input type="checkbox"/> anticaking Agnes <input type="checkbox"/> acidity regulators <input type="checkbox"/> silage additives <input type="checkbox"/> denaturants <input type="checkbox"/> substances for reduction of the contamination of feed by mycotoxins	<input type="checkbox"/> colourants <input type="checkbox"/> flavouring compounds	<input type="checkbox"/> vitamins, pro-vitamins and chemically well-defined substances having the similar effect <input type="checkbox"/> compounds of trace elements <input type="checkbox"/> amino acids, their salts and analogues <input type="checkbox"/> urea and its derivatives	<input type="checkbox"/> digestibility enhancers <input type="checkbox"/> gut flora stabilisers <input type="checkbox"/> substances which favourably affect the environment <input type="checkbox"/> other zootechnical additives	<input type="checkbox"/> coccidiostats and histomonostats

A2. Functional feed ingredients

Veillez ici énumérer les ingrédients qui sont utilisés, comme mentionné sur la liste de Fami-QS:
<http://www.fami-qs.org/scope>

Scope : B. Mixtures of specialty feed ingredients

B1. Premixtures

B2. Specialty complementary feed

B3. Specialty complementary dietetic feed

PARTIE 4: Guides d'autocontrôle

L'entreprise fait une demande d'offre pour la validation du système:

- G-001: Autocontrôle pour l'alimentation animale
- G-002: Autocontrôle produits laitiers
- G-003: Autocontrôle en boucherie
- G-004: Autocontrôle pour le secteur brassicole
- G-005: Autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation
- G-006: Autocontrôle pour les abattoirs et ateliers de découpe de volailles
- G-007: Autocontrôle pour le commerce de détail de produits alimentaires
- G-009: Autocontrôle pour la collecte et le transport du lait cru
- G-011: Autocontrôle dans le secteur des compléments alimentaires
- G-014: Autocontrôle pommes de terre, fruits, légumes Négoce et industrie de Transformation
- G-017: Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire
- G-018: 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-019: Autocontrôle pour le secteur des produits de viande, plats préparés, salades préparées et produits assimilés et boyaux naturels pour usage dans les secteurs de production des denrées alimentaires
- G-020: Autocontrôle pour le secteur des meuniers
- G-022: Autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie
- G-023: Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca
- G-025: Autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivité et les maisons de soins
- G-026: Autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries
- G-027: Autocontrôle et traçabilité pour les entreprises de torréfaction de café
- G-029: Autocontrôle des entreprises de la production des eaux conditionnées, des boissons rafraichissantes et des jus et nectars
- G-032: Autocontrôle pour le secteur du poisson
- G-038: Autocontrôle pour le négoce de céréales et d'agrofouritures
- G-039: Autocontrôle pour le commerce de gros

Voyez le document "Les différents étapes dans la procédure de certification" pour d'information spécifique par guide concernant des agréments et des types d'entreprise pour lesquels TÜV NORD INTEGRA offre la certification.

En dehors de l'activité pour laquelle la certification est demandée, y a-t-il d'autres activités dans l'alimentation? non oui, à savoir:

Donnez le pourcentage du chiffre d'affaires de ces activités et, si ces activités sont certifiées, précisez selon quel système et indiquez le nom de l'organisation de certification:

Pouvez-vous utiliser l'AM "Assouplissements" (22-02-2013)? oui non

1. Les entreprises qui ne traitent ou ne transforment pas de denrées alimentaires peuvent toujours jouir des assouplissements.
2. Les entreprises qui traitent ou transforment bien des denrées alimentaires peuvent jouir des assouplissements si une des conditions suivantes est remplie :
 - a. Si on fournit uniquement au consommateur final (BtoC)
 - b. Si, outre les livraisons éventuelles au consommateur final, on livre également à d'autres institutions (BtoB) et max 30% du chiffre d'affaires est livré dans un rayon de 80km
 - c. Si, outre les livraisons éventuelles au consommateur final, on livre également à max 2 autres institutions (BtoB) qui répondent aux conditions mentionnées aux points a) et b) et qui appartiennent au même opérateur que celui qui livre
3. Les entreprises qui traitent et transforment bien les denrées alimentaires, mais qui ne répondent pas aux conditions mentionnées au point 2 peuvent jouir de l'assouplissement s'il n'y a que 2 équivalents temps plein engagés.

Spécifique pour G-023 et G-025: voudriez-vous recevoir un smiley?

(voir <http://www.favv-afsca.be/smiley/> pour plus d'information concernant les avantages)

non oui Si oui, dans quelle langue: NL FR

→ Pour chaque guide d'autocontrôle coché plus haut, veuillez remplir le chapitre correspondant.

→ Complétez également la partie 5 si vous souhaitez faire l'objet d'un audit pour le module 'exportation dans des pays tiers'

G-001: Guide d'autocontrôle alimentation animale

Si la certification de l'autocontrôle G-001 est demandée en même temps que le Feed Chain Alliance (Ovocom), le tableau ci-dessous ne doit plus être rempli étant donné qu'il est identique au tableau de la PARTIE 3.

Activité	Abréviation	Tonnage/nombre ETP*par site
<input type="checkbox"/> Production et mise sur le marché d'aliments composés produits dans l'entreprise	MP	tonne
<input type="checkbox"/> Mise sur le marché d'aliments composés produits par un tiers	MH	ETP
<input type="checkbox"/> Production et mise sur le marché de prémélanges produits dans l'entreprise	VP	tonne
<input type="checkbox"/> Mise sur le marché de prémélanges produits par un tiers	VH	ETP
<input type="checkbox"/> Production et mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites dans l'entreprise	GP	tonne
<input type="checkbox"/> Mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites par un tiers	GH	ETP
<input type="checkbox"/> Mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites par un tiers -seulement des produits primaires non traité des producteurs primaires pour la vente aux agriculteurs	GH	ETP
<input type="checkbox"/> Production et mise sur le marché d'additifs produits dans l'entreprise	TP	tonne
<input type="checkbox"/> Mise sur le marché d'additifs produits par un tiers	TH	ETP
<input type="checkbox"/> Manutention et stockage d'aliments pour animaux pour compte de tiers	OO	ETP
<input type="checkbox"/> Transport par route d'aliments pour animaux pour compte de tiers ou pour compte propre	TVWE	ETP
<input type="checkbox"/> Transport par route d'aliments pour animaux pour compte de tiers ou pour compte propre -seulement des produits primaires non traité des producteurs primaires pour la vente aux agriculteurs	TVWE	ETP

* nombre d'employés pour cette activité: ETP (= Equivalent Temps Plein)

Y a-t-il des flux connexes du secteur alimentaire ? non oui

G-002: Autocontrôle produits laitiers

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Types de produits fabriqués (précisez le cas échéant par site):

- Boissons à base de lait de consommation UHT et crème UHT
- Boissons à base de lait de consommation stérilisé et crème stérilisée
- Boissons à base de lait de consommation pasteurisé et crème pasteurisée
- Lait fermenté traité thermiquement
- Lait fermenté
- Fromage à pâte molle à base de lait pasteurisé
- Fromage frais

- Fromage à pâte dure à base de lait pasteurisé
- Mozzarella à base de lait pasteurisé
- Fromage au lait cru
- Beurre acide à base de lait pasteurisé, babeurre acide, lait battu acidifié traité thermiquement
- Beurre acide à base de lait cru et babeurre acide frais
- Poudre de lait
- Desserts neutres

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

G-003: Autocontrôle en boucherie (l'information en partie 1 est suffisante pour calculer la durée d'audit)

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, avec quel but ?

- vente aux particuliers
- vente aux professionnels, autres qu'une entreprise pour d'aliments pour animaux
- vente à un fabricant d'aliments pour animaux
- vente à une entreprise qui continue le traitement et laquelle ensuite vend le produit au secteur de l'alimentation animale

G-004: Autocontrôle pour le secteur brassicole

Combien d'hectolitres de bière est produit?

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

G-005: Autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Produits: glace crème glacée glace au lait sorbet glace à l'eau

Utilisez-vous du lait cru pour l'intégralité ou une partie de votre production? oui non

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? oui non

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

G-006: Autocontrôle pour le secteur des abattoirs et ateliers de découpe de volaille

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Activités principales: <input type="checkbox"/> fabrication de viande hachée <input type="checkbox"/> fabrication de préparations de viande <input type="checkbox"/> fabrication de viande séparée <input type="checkbox"/> abattoir <input type="checkbox"/> atelier de découpe	Activités secondaires: <input type="checkbox"/> transport de volaille fraîche et de préparations de viande à base de volaille <input type="checkbox"/> stockage de volaille réfrigérée et congelée <input type="checkbox"/> commerce de gros <input type="checkbox"/> stockage de sous-produits animaux réfrigérés et congelés, cat. 3	Types d'animaux : <input type="checkbox"/> poulet à rôti <input type="checkbox"/> poulet pour soupe <input type="checkbox"/> dinde <input type="checkbox"/> pintade <input type="checkbox"/> canard <input type="checkbox"/> oie <input type="checkbox"/> caille <input type="checkbox"/> faisan <input type="checkbox"/> perdrix <input type="checkbox"/> pigeon
--	---	--

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes?

- non
- oui, sous FCA oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

G-007: Autocontrôle pour le commerce de détail de denrées alimentaires

Quelles sont vos **activités principales**?

- exploitation d'un magasin d'alimentation
- exploitation des plates-formes de distribution
- transport avec la propre parc automobile

En cas d'un magasin d'alimentation:

Quelle est la superficie de la partie de votre entreprise dans laquelle a lieu le commerce de détail?

- > 1000 m²
- 400 – 1000 m²
- 200 - 400 m²
- < 200 m²

En cas d'un magasin d'alimentation, avez-vous aussi des **activités additionnelles** comme

- une boucherie → guide G-003 requis
- une boulangerie → guide G-026 requis
- un rayon poissons et traiteur → guide G-025 requis
- cuisson de produits de la mer, seulement pendant la période de Noël
- préparation des sandwiches garnis

En cas d'un magasin d'alimentation:

Quels **types de produits** sont vendus?

- vente exclusive de produits emballés par les fournisseurs
- produits non préemballés
- fruits et légumes non emballés

Vendez-vous également des produits si-dessous (comme une activité secondaire)

- d'alimentation animale (seulement préemballé) de l'engrais
- des pesticides des graines

En cas de plateformes de distribution :

Nombre d'ETP transport inclus :

Uniquement stockage et transport à température ambiante ? non oui

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux

- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

G-009: Autocontrôle pour la collecte et le transport du lait cru

Ajoutez en annexe les documents suivants:

- 1) Liste des centres de collecte de l'établissement laitier situés en Belgique avec mention de l'adresse et le numéro de téléphone corrects
- 2) Liste des postes de nettoyage de l'établissement laitier situés en Belgique avec mention de l'adresse et le numéro de téléphone corrects..

Toutes ces listes doivent contenir toutes les informations imposées par le Guide SAC Collecte et transport du lait cru (point 2.5.2).

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
 directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
 chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Nombre de centres de réception :

G-011: Autocontrôle pour le secteur des compléments alimentaires

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
 directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
 chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes?

- non
 oui, sous FCA oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

G-014: Autocontrôle Pommes de terre, Fruits et Légumes (Pdt-F-L)- négoce et industrie de transformation

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Types de produits fabriqués avec transformation Pdt-F-L	Types de produits dans le cas de commerce Pdt-F-L
<input type="checkbox"/> pommes de terre épluchées et/ou découpées <input type="checkbox"/> produits de pommes de terre précuits <input type="checkbox"/> spécialité de pommes de terre <input type="checkbox"/> flocons de pommes de terre et granules de pommes de terre <input type="checkbox"/> produits surgelés avec pommes de terre <input type="checkbox"/> produits à base de Pdt pasteurisés/stérilisés <input type="checkbox"/> snacks à base de pommes de terre <input type="checkbox"/> IVième gamme légumes / herbes / fruits <input type="checkbox"/> légumes / fruits / épices surgelés ou leurs mélanges <input type="checkbox"/> fruits / légumes conserves <input type="checkbox"/> fruits / légumes congelés <input type="checkbox"/> transformation de houblon <input type="checkbox"/> snacks à base de farine de maïs	<input type="checkbox"/> les herbes aromatiques, fruits et légumes non découpés, éventuellement une étape de lavage, de tri ou d'emballage <input type="checkbox"/> pommes de terre non traitées, éventuellement une étape de lavage, de tri ou d'emballage <input type="checkbox"/> commerce des fruits séchés, légumes, noisettes et épices <input type="checkbox"/> commerce des plants <input type="checkbox"/> Trading Pdt-F-L, c.-à-d. sans que les produits aient été en possession physique <input type="checkbox"/> Commerce de houblon non-traité <input type="checkbox"/> uniquement stockage et manutention <i>Le stockage interne et un processus de coupe limité (découpe des extrémités des carottes, découpe sur mesure des poireaux, etc.) peuvent également faire partie des activités d'une entreprise commerciale.</i>

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Exportez-vous dans des pays tiers ? non oui

Le cas échéant, quels produits exportez-vous dans quels pays ?

Pays	Produit

G-017: Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Activiteiten:

- transport en vrac ne pas liquide et ne pas sous température contrôlée et sec
- transport en vrac ne pas liquide en ne pas sous température contrôlée et humide
- transport en vrac liquide, ne pas sous température contrôlée
- transport en vrac liquide, sous température contrôlée
- transport des marchandises emballées et protégées ou non protégées, sous température contrôlée
- transport des marchandises emballées et protégées ou non protégées, ne pas sous température contrôlée

- entreposage en vrac, ne pas liquide et ne pas sous température contrôlée, sec
- entreposage des marchandises emballées et protégées ou non protégées, sous température contrôlée
- entreposage des marchandises emballées et protégées ou non protégées, ne pas sous température contrôlée

G-018: Autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparation de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Groupe de produit:

- viande hachée
- préparations de viande
- viandes séparées

Activité:

<input type="checkbox"/> abattoir pour veaux <input type="checkbox"/> abattoir bœufs <input type="checkbox"/> abattoir chevaux <input type="checkbox"/> abattoir porcs <input type="checkbox"/> abattoir gibier d'élevage	<input type="checkbox"/> atelier de découpe veaux <input type="checkbox"/> atelier de découpe bœufs <input type="checkbox"/> atelier de découpe chevaux <input type="checkbox"/> atelier de découpe porcs <input type="checkbox"/> atelier de découpe petits ruminants <input type="checkbox"/> atelier de découpe gibier d'élevage	<input type="checkbox"/> triperies (en abattoir) <input type="checkbox"/> entrepôt frigorifique <input type="checkbox"/> grossistes en viande <input type="checkbox"/> commerce d'animaux vivants <input type="checkbox"/> transport d'animaux vivants (camions propres)
---	--	--

Combien de chaînes d'abattage y a-t-il ?

Exportez-vous dans des pays tiers ? non oui
Le cas échéant, quels produits exportez-vous dans quels pays ?

Pays	Produit

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

G-019: Autocontrôle pour le secteur des produits de viande, plats préparés, salades préparés et produits assimilés et boyaux naturels pour usage dans les secteurs de production des denrées alimentaires

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Types d'activité:

- des produits à base de viande cuite (fumé ou non)
- des produits à base de viande saumuré (fumé ou non)
- des produits à base de viande séchés-fermenté (fumé ou non)
- des produits stérilisés et pasteurisés
- le tranchage (partager en portions)
- la préparation et l'assemblage des plats cuisinés
- la manipulation des boyaux naturels
- la production des salades

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes?

- non
- oui, sous FCA oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

G-020: Autocontrôle pour le secteur des meuniers

Tonnage annuel?

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

G-022: Autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Nombre propres **points de vente**, juridiquement lié à un atelier ou une entreprise de production :

Nom du point de vente	Produit(s)	En vrac/préemballé(s) ?

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes?

- non
- oui, sous FCA oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

G-023 : Autocontrôle dans le secteur horeca

Combien de salariés (en ETP) sont impliqués dans cette activité?

Vente de boissons et/ou denrées préemballées avec une conservation d'au moins trois mois à température ambiante ? non oui

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes?

- non
- oui, sous FCA oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

G-025: Autocontrôle pour des cuisines de collectivités et les maisons de soins

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes?

- non
- oui, sous FCA oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

G-026: Autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Utilisez-vous du lait cru pour l'intégralité ou une partie de votre production? oui non

Le cas échéant, à quel % de votre chiffre d'affaires s'élève l'achat du lait cru ?

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Si oui, et si directement chez l'éleveur, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

- non

- oui, sous FCA oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

G-027: Autocontrôle pour les entreprises de torréfaction de café

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Types des activités additionnelles:

- production du café aromatisé
 vente directe au consommateur à l'endroit de production

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
 directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
 chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes?

- non
 oui, sous FCA oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

G-029: Autocontrôle des entreprises de la production des eaux conditionnées, des boissons rafraîchissantes et des jus et nectars

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Groupe de produits:

- Eau minérale naturelle
 Eau de source
 Eau de boisson
 Boisson rafraîchissante
 Limonade
 Limonade aux extraits de fruits, limonade aux extraits de végétaux
 Limonade aux fruits, limonade aux jus de fruits
 Sirop de fruits ou de substances végétales
 Jus de fruits, de légumes
 Jus de fruits ou de légumes obtenus à partir d'un concentré
 Nectar
 Boisson énergisante (energy drink)
 Boisson énergétique (sport drink)

L'exploitation de distributeurs automatiques ?

non oui

Si oui, est-ce que les distributeurs automatiques contiennent seulement des aliments ou des boissons pré-emballés avec une durée de vie d'au moins 3 mois à température ambiante ?

non oui

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
 directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
 chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes?

- non
 oui, sous FCA oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

G-032: Autocontrôle pour le secteur du poisson

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Groupes de produits:

- produits piscicoles frais non transformés* (entiers, emballés ou non)
 produits piscicoles crus transformés*

- produits piscicoles transformés*
- mollusques bivalves vivants, crustacés, échino-dermes, tuniciers et gastéropodes marins*
- plantes marines*
- cuisses de grenouille et escargots terrestres*

*Voyez le document "Les différents étapes dans la procédure de certification" pour les définitions et plus d'information.

Y a-t-il des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale? non oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe?

- directement chez l'éleveur
- directement chez le fabricant d'aliments pour animaux
- chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d'aliments pour animaux

G-038: Autocontrôle pour le négoce de céréales et d'agrofournitures

Activité	ETP* par site
<input type="checkbox"/> Négoce de semences (agrofournitures)	
<input type="checkbox"/> Négoce de pesticides (agrofournitures)	
<input type="checkbox"/> Négoce d'engrais minéraux et/ou engrais organiques et/ou substrats d'élevage (agrofournitures)	
<input type="checkbox"/> Négoce d'engrais minéraux et/ou engrais organiques et/ou substrats d'élevage (bulkblending inclus) (agrofournitures)	
<input type="checkbox"/> Négoce d'autres matières premières pour l'alimentation animale et aliments composés (négoce de feed/food)	
<input type="checkbox"/> Négoce de céréales et d'oléo-protéagineux pour l'alimentation humaine/animale (négoce de feed/food)	

* nombre d'employés pour cette activité: ETP (= Equivalent Temps Plein)

Laquelle des activités susmentionnées est l'activité principale (le plus grand chiffre d'affaires)?

G-039: Autocontrôle pour le commerce de gros

Combien de travailleur (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?

Types d'activités :

- stockage à température ambiante
- stockage à température réfrigéré
- transport à température ambiante
- transport à température réfrigéré

la part du transport représente plus de 20% du chiffre d'affaires? oui non

PARTIE 5: Exportation dans des pays tiers

Pays	Produit
<input type="checkbox"/> Brésil	<input type="checkbox"/> Lait et produits laitiers
<input type="checkbox"/> Chine	<input type="checkbox"/> Lait et produits laitiers <input type="checkbox"/> Produits de la pêche <input type="checkbox"/> Viande de porc
<input type="checkbox"/> Hong-Kong	<input type="checkbox"/> Volaille
<input type="checkbox"/> Union douanière	<input type="checkbox"/> Lait et produits laitiers <input type="checkbox"/> Produits de la pêche <input type="checkbox"/> Viande et produits dérivés <input type="checkbox"/> Gélatine et collagène <input type="checkbox"/> Aliments pour animaux

Y a-t-il encore d'autres combinaisons pays-produit ? oui non
Le cas échéant, lesquelles ?

PARTIE 6: Information spécifique pour Agents, Brokers, Importateurs/exportateurs

Quels types d'activité est-ce que vous faites? Agent Broker

Quels services additionnels faites-vous?

Essais de produit Exportation Distribution Importation
 Traitement supplémentaire Développement de produit Rangement Remballage
 Autre

Combien de fournisseurs est-ce que vous avez?

Quels types de produits est-ce que vous vendez? produits alimentaires matériaux d'emballage

Sélectionnez ici les types de produits applicable:

Produits alimentaires		Packaging materials
Température ambiante	Frais et suregelé	
<input type="checkbox"/> Acides faibles/forts dans boîtes/verres <input type="checkbox"/> Aliments et ingrédients secs <input type="checkbox"/> Boissons <input type="checkbox"/> Boissons alcoolisées et produits fermentés <input type="checkbox"/> Boulangerie <input type="checkbox"/> Céréales et snacks <input type="checkbox"/> Confiserie <input type="checkbox"/> Huiles et graisses	<input type="checkbox"/> Boulangerie <input type="checkbox"/> Fruits, légumes et noix <input type="checkbox"/> Fruits, légumes et noix <input type="checkbox"/> Poissons crus et préparations de poissons <input type="checkbox"/> Produits et préparations (viandes et végétarien) crus <input type="checkbox"/> Produits laitiers et oeuf liquide <input type="checkbox"/> Viande rouge cru <input type="checkbox"/> Viandes et poissons crus, fumés et/ou fermentés <input type="checkbox"/> Viandes/poissons cuits <input type="checkbox"/> Volailles crus	<input type="checkbox"/> Autres emballages <input type="checkbox"/> Métal <input type="checkbox"/> Papier <input type="checkbox"/> Plastique flexible <input type="checkbox"/> Plastique rigide <input type="checkbox"/> Produits chimiques pour emballages et imprimerie <input type="checkbox"/> Verre

Partie 7:
**Informations spécifiques pour l'industrie des MATERIAUX
D'EMBALLAGE**

Quels types de matériaux d'emballage est-ce que vous produisez?	Pour quels buts?