

CERTIFICAT

SYSTEME D'AUTOCONTROLE

Pour abattoirs, atelier de découpe, établissements de préparation de viandes hachées, de préparations de viandes, et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques (guide sectoriel n°018)

- ✓ Décerné à : **PORC QUALITE ARDENNE SC**
- ✓ Représentant de la société : **MICHEL Jean-Claude**
 - Adresse : **Avenue de Norvège 14 à 4960 MALMEDY**
 - N° d'entreprise : **0.439.092.076**
 - N° d'unité d'établissement : **2.047.463.330**
- ✓ Agissant sous le statut de : **Abattoir, Atelier de découpe, Producteur de viande hachée et Préparateur de viande**
- ✓ Pour les activités et espèces suivantes :

Abattoir	Porcs
Atelier de découpe	Porcs
Production de viandes hachées	Porcs et bovins
Préparations de viandes	Porcs et bovins

Ce certificat constitue la preuve que l'entreprise est conforme aux exigences définies dans le guide sectoriel n°018 (version 1 du 16 janvier 2008) détenu par la FEBEV - Fédération belge de la viande et validé par l'AFSCA le 22 janvier 2008 conformément à l'article 9 de l'arrêté Royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

En ce qui concerne les non-conformités B, référence est faite au rapport de validation d'un système d'autocontrôle établi par le Dr. DENOEL Joseph, auditeur PROMAG, le 07 janvier et le 04 février 2009.

Toutes les exigences normatives prévues dans le contrat de certification ont été réalisées.

L'inspection a été réalisée sans aucune dérogation, addition ou exclusion par rapport aux méthodes et procédures convenues.

Sous-traitance : Dr. DENOEL Joseph, auditeur agréé AFSCA

Lieu et date de l'inspection : Malmédy, le 07 janvier et le 04 février 2009

Date prévue pour l'inspection suivante : 19 et 20 novembre 2009

N° de certificat d'inspection : **G018-001** (Edition 01)

Fait à Marche-en-Famenne, le **24 avril 2009**

Cette reconnaissance est valable jusqu'au : 23 avril 2012


Pour PROMAG,
Noël MAES
Directeur