

Fiche technique activité		TRA – ACT 214 Version n° 4 01/10/2018
Description brève	Fabricant plats préparés	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Fabrication	AC39
Produit	Plats préparés	PR114
Ag/Au/E	Autorisation	1.2
Type de n° Agr/Aut	AER/<ULC>/000000.	
Guide autocontrôle	Guide d'autocontrôle: industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes. Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires: Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels. Guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson.	G-014. G-019. G-032.
Plats préparés prêts à consommer réchauffés et plats préparés prêts à consommer froids, qui ne sont pas à base de produits d'origine animale non transformés: par ex.: salade de légumes, salade de pâtes, pizza, pains et tartines préparés, loempia, plat chinois, soupe (poudre, boîte et brique), zakouski, zakouski froid, plats de pâtes (lasagne, macaroni jambon fromage,...), riz surgelé mélangé avec des légumes,....		
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 plats préparés.		
Stockage de plats préparés pour son propre compte.		
Conditionnement et emballage de plats préparés pour son propre compte.		
Vente en gros de plats préparés.		
Transport de plats préparés pour son propre compte.		
Vente des co-produits de la production de plats préparés comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale.		
Vente en détail de denrées alimentaires préemballées, 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)		
ACT 96 : Fabrication 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 : Fabrication denrées à base d'œufs crus PL43 – Fabricant AC41 - Fabrication pour la mise sur le marché PR54 - Denrées alimentaires à base d'œufs crus		

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 lait de 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 de denrées

PR52 - Denrées alimentaires, si d'autres produits que des plats préparés

ACT 360 : Grossiste DA > 3 mois

PL47 – Grossiste

AC97 – Vente en gros

PR57 - Denrées alimentaires préemballées ayant une période de conservation d'au moins 3 mois à température ambiante

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

PL 29 – Détaillant

AC96 – Vente en détail non ambulante

PR 52 – Denrées alimentaires

ACT 377 : Détaillant ambulant

PL 29 – Détaillant

AC94 – Vente en détail ambulante

PR52 – Denrées alimentaires

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 3119 – Autocontrôle (si système d'autocontrôle validé, certifié)

TRA 3033 – Traçabilité

TRA 3351, 3361 – Emballage et étiquetage (y compris normes commercialisation)

TRA 3229 – Notification

[TRA 3024 - Co-produits de denrées alimentaires](#)

<http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp>

Conditions pour attribuer l'Agr/Aut

Fiche technique activité	TRA – ACT 214 Version n° 4 01/10/2018
http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp	
Informations complémentaires et/ou remarques	
NA.	
Autocontrôle	
<p>Guide G-014 à partir de la version 1. Guide G-019 à partir de la version 1. Guide G-032 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.</p>	
Financement	
<p>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.</p>	