

Fiche technique activité		TRA – ACT 107 Version n° 06 01/01/2023
Description brève	Atelier découpe ovins et caprins	
	Description	Code
Lieu	Atelier de découpe	PL5
Activité	Découpe, désossage ou (re)conditionnement	AC24
Produit	Ovins et caprins	PR109
Ag/Au/E	Agrément	1.1.2.
Type de n° Agr/Aut	F99999999	
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 Attention ! Les guides d'autocontrôle cités ici le sont à titre indicatif et non contraignant – plus d'informations à ce sujet dans la partie « Autocontrôle » de la fiche	G-018
Viandes fraîches : viande, y compris les abats, qui n'a pas subi de traitement de conservation à l'exception de la surgélation, congélation ou la réfrigération, la mise sous vide ou la conservation sous atmosphère modifiée. (853/2004 annexe I 1,10).		
Ovins et caprins : moutons et chèvres.		
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)		
<p>Emballage et le commerce de gros de viandes fraîches d'ovins et caprins.</p> <p>Transport et stockage de viandes fraîches d'ovins et caprins pour son propre compte.</p> <p>Production et entreposage de sous-produits animaux non transformés issus de sa propre découpe.</p> <p>Vente des co-produits de la production de viandes fraîches d'ovins et caprins comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood).</p> <p>Vente au détail de viandes fraîches d'ovins et caprins, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité (exemple : espace de vente).</p> <p>Si vente dans des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (exemple : 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) ou PL9AC96PR168 boucherie (voir fiche ACT 030) ou PL9AC80PR126 boucherie MRS (voir fiche ACT 029).</p>		
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l'activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)		
NA		
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l'activité de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)		
<p>ACT 349 : Entrepôt frigorifique viande</p> <p>PL31 - Entrepôt</p> <p>AC84 - Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail</p> <p>PR168 - Viande</p> <p>En cas de vente à un établissement agréé et uniquement si d'autres denrées alimentaires que de la viande fraîche d'ovins et caprins ou entreposage pour tiers.</p>		

Fiche technique activité	TRA – ACT 107 Version n° 06 01/01/2023
<p>ACT 342 : Grossiste alimentation générale PL47 - Grossiste AC97 - Vente en gros de denrées PR52 - Denrées alimentaires, si vente vers grossiste ou détaillant et uniquement si d'autres produits que de la viande fraîche d'ovins et caprins.</p> <p>ACT 103/112/108/105/106/109/110 : Atelier de découpe bovins/volailles/porcins/gibiers/lagomorphes/ratites/solipèdes PL5 - Atelier de découpe AC24 - Découpe, désossage ou (re)conditionnement PR40/180/118/72/84/151/156 – bovins/volailles/porcins/gibiers/lagomorphes/ratites/solipèdes</p> <p>ACT 151 : Fabricant viande séparée mécaniquement PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR179 - Viandes séparées mécaniquement, si vente de viandes séparées mécaniquement.</p> <p>ACT 117 : Fabricant préparations de viande PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR125 - Préparations de viande, si vente de préparations de viande.</p> <p>ACT 143 : Fabricant produits de viande PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR135 - Produits de viandes.</p> <p>ACT 150 : Fabricant de viande hachée PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR196 - Viandes hachées</p>	
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)	
Plan de l'établissement.	
Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut	
<p>Visite obligatoire.</p> <p>Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste : TRA 3844 – Scope Thématique Agrément</p> <p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3837 – Scope de base TRA 3771 – Scope Thématique Traçabilité TRA 3804 – Scope Thématique Autocontrôle TRA 3814 – Scope Thématique Analyses TRA 3796 – Scope Thématique Contrôle documentaire TRA 3229 – Notification obligatoire TRA 3877 – Emballage et étiquetage (Y compris normes de commercialisation) TRA 3834 – Scope Thématique Sous-produits animaux (si d'application) TRA 3792 – Scope Thématique Transport à chaud (si d'application) http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp</p>	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp	

Fiche technique activité	TRA – ACT 107 Version n° 06 01/01/2023
Informations complémentaires et/ou remarques	
NA	
Autocontrôle	
<p>Guide G-018 à partir de la version 1.</p> <p>Avertissement : pour savoir avec précision si un guide est applicable il faut consulter le champ d'application du guide.</p> <p>Les guides proposés dans cette fiche d'activité le sont à titre indicatif en prenant en compte les situations les plus probables.</p> <p>Cependant, la fiche d'activité peut recouvrir une large gamme de produits / d'activités dont certains ne tombent peut-être pas sous le scope du (des) guide(s) mentionnés.</p> <p>À l'inverse, il est possible que certains guides non mentionnés puissent être d'application dans des situations très spécifiques.</p>	
Financement	
<p><u>Contributions</u> :</p> <p>Secteur de facturation = transformation.</p> <p>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> <p><u>Rétributions</u> :</p> <p>Le nombre d'inspections payantes est fixé selon les critères de l'AR du 22/12/2005, et dépend aussi de la présence ou l'absence dans l'établissement d'un système d'autocontrôle validé, des résultats d'inspection obtenus dans l'établissement au cours des trois années précédentes et des mesures répressives ou administratives encourues au cours des deux années précédentes par l'établissement ou son exploitant.</p>	