

Fiche technique activité		TRA – ACT 112 Version n° 06 01/01/2023
Description brève	Atelier découpe volailles	
	Description	Code
Lieu	Atelier de découpe	PL5
Activité	Découpe, désossage ou (re)conditionnement	AC24
Produit	Volailles	PR180
Ag/Au/E	Agrément	1.1.2.
Type de n° Agr/Aut	E99999999	
Guide autocontrôle	Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viande séparée mécaniquement à base de volaille 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-006
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).		
Volailles = oiseaux d'élevage y compris ceux qui ne sont pas considérés comme domestiques (faisans, cailles) mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites (R 853/2004 annexe I 1.3).		
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 de volailles.</p> <p>Transport et stockage de viandes fraîches de volailles 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 de volailles comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood).</p> <p>Vente au détail de viandes fraîches de volailles, 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 ambulancier denrées alimentaires (voir fiche ACT377) ou PL29AC94PR57 Détaillant ambulancier 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>		

En cas de vente à un établissement agréé et uniquement si d'autres denrées alimentaires que de la viande fraîche de volailles ou entreposage pour tiers.

PL47 - Grossiste

ACT 342 : Grossiste alimentation générale

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 de volailles.

ACT 103/108/107/105/106/109/110 : Atelier de découpe bovins/porcins/ovins et caprins/gibiers/lagomorphes/ratites/solipèdes

PL5 - Atelier de découpe

AC24 - Découpe, désossage ou (re)conditionnement

PR40/118/109/72/84/151/156 – bovins/porcins/ovins et caprins/gibiers/lagomorphes/ratites/solipèdes

ACT 151 : Fabricant viande séparée mécaniquement

PL43 - Fabricant

AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement

PR179 - Viandes séparées mécaniquement

ACT 117 : Fabricant préparations de viande

PL43 - Fabricant

AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement

PR125 - Préparations de viande

ACT 143 : Fabricant produits de viande

PL43 - Fabricant

AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement

PR135 - Produits de viandes.

ACT 150 : Fabricant de viande hachée

PL43 - Fabricant

AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement

PR196 - Viandes hachées

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

Visite obligatoire.

Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste :

TRA 3875 – Scope Thématique Agrément

Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes :

TRA 3826 – Scope de base

TRA 3771 – Scope Thématique Traçabilité

TRA 3804 – Scope Thématique Autocontrôle

TRA 3819 – 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)

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

Fiche technique activité	TRA – ACT 112 Version n° 06 01/01/2023
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp	
Informations complémentaires et/ou remarques	
NA	
Autocontrôle	
Guide G-006 à partir de la version 1.	
Avertissement : pour savoir avec précision si un guide est applicable il faut consulter le champ d'application du guide.	
Les guides proposés dans cette fiche d'activité le sont à titre indicatif en prenant en compte les situations les plus probables.	
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.	
À l'inverse, il est possible que certains guides non mentionnés puissent être d'application dans des situations très spécifiques.	
Financement	
<u>Contributions</u> :	
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.	
<u>Rétributions</u> :	
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.	