

Fiche technique activité		TRA – ACT 117 Version n° 07 01/01/2023
Description brève		
<b>Fabricant préparations de viande</b>		
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
<b>Activité</b>	Fabrication ou (re)conditionnement	AC40
Produit	Préparations de viande	PR125
Ag/Au/E	Agrément	1.1.5.
Type de n° Agr/Aut	999999-H	
Guide autocontrôle	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>G-006</p> <p>G-018</p>
Préparation de viande : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. (R 853/2004 annexe I 1.15).		
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>Transport, réception, manipulation et entreposage de viandes fraîches, boyaux, additifs, épices et denrées alimentaires pour la préparation de préparations de viande dans l'établissement</p> <p>Emballage et commerce de gros de préparations de viande.</p> <p>Transport et stockage de préparations de viande pour son propre compte</p> <p>Vente des co-produits de la production de préparations de viande comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood).</p> <p>Production et entreposage de sous-produits animaux non transformés issus de sa production.</p> <p>Vente au détail de préparations de viande, 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 &gt; 3 mois (voir fiche ACT038) ou PL29AC94PR52 Détaillant ambulant denrées alimentaires (voir fiche ACT377) ou PL29AC94PR57 Détaillant ambulant DA &gt; 3 mois (voir fiche ACT 047) ou PL9AC96PR168 boucherie (voir fiche ACT 030) ou PL9AC80PR126 boucherie MRS (voir fiche ACT 029).</p> <p>Si l'établissement dispose d'un agrément 1.1.5 comme fabricant de préparations de viande et utilise des œufs crus et/ou du lait cru, il ne doit pas disposer des agréments 5.3 pour la fabrication et la mise sur le marché de denrées alimentaires à base d'œufs crus et/ou un agrément 4.3 pour la fabrication et la mise sur le marché de denrées alimentaires au lait cru. Ces activités sont implicites.</p>		
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l'activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)		

<b>Fiche technique activité</b>	<b>TRA – ACT 117</b> Version n° 07 01/01/2023
NA	
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l' <b>activité</b> de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)	
<p>ACT 349 : Entrepôt frigorifique viande  PL31 - Entrepôt  AC84 - Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail  PR168 - Viande  En cas de vente à un établissement agréé et uniquement si d'autres denrées alimentaires que des préparations de viande ou entreposage pour tiers.</p> <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 des préparations de viande.</p> <p>ACT 103/112/108/107/105/106/109/110 : Atelier de découpe bovins, volailles/porcins/ovins et caprins/gibiers/lagomorphes/ratites/solipèdes  PL5 - Atelier de découpe  AC24 - Découpe, désossage ou (re)conditionnement  PR40/180/118/109/72/84/151/156 – bovins/volailles/porcins/ovins et caprins/gibiers/lagomorphes/ratites/solipèdes</p> <p>ACT 151 : Fabricant viande séparée mécaniquement  PL43 - Fabricant  AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement  PR179 - Viandes séparées mécaniquement</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>	
<b>Base juridique</b>	
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.	
<b>Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut</b>	
<p>Visite obligatoire.</p> <p>Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste :  TRA 3867 – Scope Thématique Agrément</p> <p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes :  TRA 3795 – Scope de base  TRA 3775 – Scope Thématique Traçabilité  TRA 3804 – Scope Thématique Autocontrôle  TRA 3819 – Scope Thématique Analyses  TRA 3796 – Scope Thématique Contrôle documentaire  TRA 3229 – Notification obligatoire</p>	

<b>Fiche technique activité</b>	<b>TRA – ACT 117</b> Version n° 07 01/01/2023
<p>TRA 3877 et/ou 3878 – 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)          TRA 3798 – Scope Thématique Matériel à risque spécifique (si d'application)          TRA 3900 – Scope Thématique Viandes séparées mécaniquement (si d'application)  <a href="http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp">http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp</a></p>	
<p>Conditions pour attribuer l'Agr/Aut</p>	
<p><a href="http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp">http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp</a></p>	
<p>Informations complémentaires et/ou remarques</p>	
<p>NA</p>	
<p><b>Autocontrôle</b></p>	
<p>Guide G-006 à partir de la version 2.          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.          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.</p>	
<p><b>Financement</b></p>	
<p><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.</p> <p><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.</p>	