

Fiche technique activité		TRA – ACT 147 Version n° 06 01/01/2023
Description brève	<b>Usine sang</b>	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
<b>Activité</b>	Fabrication ou (re)conditionnement	AC40
Produit	Sang ou produits sanguins	PR153
Ag/Au/E	Agrément	1.2.6.
Type de n° Agr/Aut	B99999999	
Guide autocontrôle	Pas de guide	
Sang : récolté lors de l'abattage conformément au R 853/2004		
Produits sanguins : les produits dérivés du sang ou de composants du sang.		
Les produits sanguins tombent sous la définition des produits à base de viande et les mêmes dispositions sont donc d'application.		
Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement et du Conseil définit le terme « produits à base de viande » de la manière suivante : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.		
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 et entreposage de sang non traité en vue de son utilisation dans l'établissement.		
Emballage et commerce de gros de sang traité.		
Transport et entreposage de sang pour son propre compte		
Production et entreposage de sous-produits animaux non transformés issus de sa production.		
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)		
ACT 251 : Fabricant matières premières feed PL43 - Fabricant, AC39 - Fabrication, PR96 - Matières premières pour l'alimentation des animaux		
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 3871 – Scope Thématique Agrément		
Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3813 – Scope de base TRA 3771 – Scope Thématique Traçabilité		

Fiche technique activité	TRA – ACT 147 Version n° 06 01/01/2023
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) <a href="http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp">http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp</a>	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut <a href="http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp">http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp</a>	
Informations complémentaires et/ou remarques NA	
<b>Autocontrôle</b> -	
<b>Financement</b> <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.	