

Fiche technique activité		TRA – ACT 108 Version n° 06 03/01/2023
Description brève	<b>Atelier de découpe porcins</b>	
	Description	Code
Lieu	Atelier de découpe	PL5
<b>Activité</b>	Découpe, désossage ou (re)conditionnement	AC24
Produit	Porcins	PR118
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). Porcin : tout animal de la famille des Suidés (également les sangliers détenus dans un troupeau d'élevage). Les sangliers provenant de la chasse ne sont pas traités dans ce type d'établissement mais bien dans l'établissement combinaison Lieu-Activité-Produit PL5AC24PR72 atelier de découpe gibier (voir fiche ACT 105) or P37AC59PR76 établissement de traitement de gibier (voir fiche ACT 149).		
Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l' <b>activité</b> de la fiche)		
NA		
Activités implicites (= activités qui font partie de l'activité principale et qui sont couvertes par l' <b>activité</b> de la fiche et n'ont donc pas besoin d'être enregistrées séparément)		
<p>Emballage et le commerce de gros de viandes fraîches de porcins.</p> <p>Transport et stockage de viandes fraîches de porcins 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 porcins 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 porcins, 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 ambulancier denrées alimentaires (voir fiche ACT377) ou PL29AC94PR57 Détaillant ambulancier DA &gt; 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' <b>activité</b> de la fiche et doivent être enregistrées séparément)		
ACT 111 : Atelier de découpe - transport à chaud PL5 - Atelier de découpe AC76 - Réception d'un abattoir où l'on déroge à certaines exigences de température PR169- viande fraîche de porc		
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l' <b>activité</b> de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)		
ACT 349 : Entrepôt frigorifique viande		

Fiche technique activité	TRA – ACT 108 Version n° 06 03/01/2023
<p>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 de la viande fraîche de porcins 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 de la viande fraîche de porcins.</p> <p>ACT 103/112/107/105/106/109/110 : Atelier de découpe bovins/volailles/ovins et caprins/gibiers/lagomorphes/ratites/solipèdes  PL5 - Atelier de découpe  AC24 - Découpe, désossage ou (re)conditionnement  PR40/180/109/72/84/151/156 – bovins/volailles/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 117 : Fabricant préparations de viande  PL43 - Fabricant  AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement  PR125 - 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>	
<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.	
<b>Autres documents requis par la demande (en dehors du formulaire de demande)</b>	
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 3844 – Scope Thématique Agrément</p> <p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes :  TRA 3826 – 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</p>	

<b>Fiche technique activité</b>	<b>TRA – ACT 108</b> Version n° 06 03/01/2023
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) <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>	
Guide G-018 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.	
<b>Financement</b>	
<b>Contributions :</b> 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. <b>Rétributions :</b> 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.	