

Fiche technique activité		TRA – ACT 143 Version n° 07 04/01/2023
Description brève	Fabricant produits de viande	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Fabrication ou (re)conditionnement	AC40
Produit	Produits de viandes	PR135
Ag/Au/E	Agrément	1.2.1.
Type de n° Agr/Aut	B99999999	
Guide autocontrôle	Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires: Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels 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-019
<p>Produits de viandes: les produits transformés résultant de la transformation de viande ou de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.(Règlement 853/2004 annexe I 7.1.)</p> <p>Transformation : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés (R 852/2004 article 2, m).</p> <p>Exception: composites : denrées alimentaires fabriquées à partir de produits d'origine végétale et de produits transformés d'origine animale (voir document de guidance du Règlement (CE) n° 853/2004 sous le point 3.4 et en annexe III).</p> <p>La fabrication de ces produits composites est exclue de l'agrément, elle est soumise aux exigences du Règlement 852/2004 pour autant que le produit transformé d'origine animale ait été obtenu conformément aux exigences du R 853/2004 donc dans un établissement agréé.</p>		
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, manipulation/fabrication et entreposage des matières premières pour la fabrication de produits de viandes.		
Emballage et commerce de gros de produits de viandes.		
Transport et stockage de produits de viandes pour son propre compte		
Production et entreposage de sous-produits animaux non transformés issus de sa production.		
Vente des co-produits de la production de produits de viandes comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood).		
Vente au détail de produits de viandes, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité (exemple : espace de vente).		
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).		

Fiche technique activité	TRA – ACT 143 Version n° 07 04/01/2023
Si l'établissement dispose d'un agrément 1.2.1 comme fabricant de produits à base 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.	
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 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 produits de viandes 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 denrées alimentaires que des produits de viandes.</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 117: Fabricant préparations de viande PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR125 - Préparations de viande</p> <p>ACT 150: Fabricant de viande hachée PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR196 - Viandes hachées</p> <p>ACT 210: Boulangerie industrielle PL43 - Fabricant AC39 - Fabrication PR110 - Pains et pâtisseries fraîches.</p> <p>ACT 215: Fabricant produits dérivés de pommes de terre PL43 - Fabricant AC39 - Fabrication PR139 - Produits dérivés de pommes de terre.</p> <p>ACT 214: Fabricant plats préparés PL43 - Fabricant</p>	

Fiche technique activité	TRA – ACT 143 Version n° 07 04/01/2023
AC39 - Fabrication PR114 - Plats préparés.	
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 3775 – 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 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 3760 – Scope Thématique Viandes séparées mécaniquement (si d'application) http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp	
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-019 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	
Contributions: 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.	
Rétributions: 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.	