

Fiche technique activité		TRA – ACT 146 Version n° 06 04/01/2023
Description brève	Raffinerie graisses animales	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Raffinage	AC72
Produit	Graisses animales	PR77
Ag/Au/E	Agrément	1.2.8.
Type de n° Agr/Aut	B99999999	
Guide autocontrôle	Pas de guide	
Graisses animales fondues : graisse destinée à la consommation humaine issue de la fonte des viandes, y compris leurs os (853/2004 annexe I 7.5). Raffiner : purifier les graisses animales fondues en vue d'améliorer leurs qualités physico-chimiques.		
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 et entreposage de graisses animales non raffinées en vue du raffinage dans l'établissement. Emballage et commerce de gros de graisses animales raffinées. Transport et stockage de graisses animales raffinées 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 120 : Usine graisse animale PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR78 - Graisses animales fondues et de cretons ACT 251 : Fabricant matières premières feed PL43 - Fabricant, AC39 - Fabrication, PR96 - Matières premières pour l'alimentation des animaux ACT 261 : Fabricant d'aliments critiques PL43 - Fabricant, AC39 - Fabrication, PR213 - Produits critiques visés dans l'arrêté royal du 21 février 2006. ACT 125 : Fabricant engrais sous-produits animaux PL43 - Fabricant, AC39 - Fabrication, PR128 - Engrais, amendements de sol, substrats de culture et produits connexes constitués en tout ou partie de sous-produits d'origine animale		
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.		

Fiche technique activité	TRA – ACT 146 Version n° 06 04/01/2023
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 3861 – Scope Thématique Agrément	
Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3830 – 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 TRA 3877 – Emballage et étiquetage (Y compris normes de commercialisation) TRA 3836 – Scope Thématique Sous-produits animaux (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	
-	
Financement	
<p>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.</p> <p>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.</p>	