

| Fiche technique activité | | TRA – ACT 358 Version n° 5 04/01/2023 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Description brève | Usine sang – transport à chaud | |
| | Description | Code |
| Lieu | Fabricant | PL43 |
| Activité | Transformation | AC104 |
| Produit | Sang frais provenant d'un abattoir et pour le transport duquel des conditions de température particulières sont en vigueur | PR219 |
| Ag/Au/E | Autorisation | 2.7. |
| Type de n° Agr/Aut | AER/ULC/000000 | |
| 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 |
| <p>La fiche PAP concerne le transport de viandes fraîches (sang) non entièrement refroidies. L'activité est limitée au transport de sang de porcs depuis l'abattoir vers un établissement de transformation fabriquant des produits sanguins traités thermiquement.</p> <p>La réglementation nationale prévoit qu'une dérogation à la température interne maximale de 3 °C fixées dans le règlement (CE) n° 853/2004 pour les abats peut être accordée lors du transport de sang depuis un abattoir. La possibilité de « transport à chaud » est cependant liée à la condition que l'abattoir d'expédition et l'établissement de destination disposent chacun d'une autorisation délivrée par l'AFSCA.</p> <p>Sang : récolté lors de l'abattage conformément au R 853/2004. Le sang collecté à l'abattoir tombe sous la définition de "abats" (= viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang (Annexe I point 1.11 de R 853/2004)).</p> | | |
| Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche) ACT 147 : Usine sang PL43 - Fabricant AC40 – Fabrication ou (re) conditionnement PR153 – Sang ou produits sanguins | | |
| 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) NA | | |
| 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) NA | | |
| 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 3889 – Scope Thématique Agrément | | |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Fiche technique activité | TRA – ACT 358 Version n° 5 04/01/2023 |
| Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3872 – Scope de base TRA 3771 – Scope Thématique Traçabilité http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp | |
| Conditions pour attribuer l'Agr/Aut http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp | |
| Informations complémentaires et/ou remarques | |
| NA | |
| Autocontrôle | |
| Guide G-018 à partir de la version 2. 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. | |