

Fiche technique activité		TRA – ACT 144 Version n° 11 05/05/2023
Description brève		
Préparateur produits de la pêche		
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Fabrication ou (re)conditionnement	AC40
Produit	Produits préparés de la pêche	PR148
Ag/Au/E	Agrément	3.4
Type de n° Agr/Aut	VE99999999	
Guide autocontrôle	Guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson	G-032
	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	
<p>Produits préparés de la pêche: tout produit de la pêche non transformé, qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique (éviscération, étêtage, tranchage, filetage, hachage,...).</p> <p>Produits de la pêche non transformés: les produits de la pêche n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés.</p> <p>Produits de la pêche: tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves vivants (p.ex. moules, huîtres), des échinodermes vivants (p.ex. oursins et étoiles de mer), des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles, sauvage ou d'élevage), y compris toutes les formes, parties et produits comestibles de ces animaux.</p> <p>La préparation de produits de la pêche et pectinidae (p.ex. coquilles Saint-Jacques)</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 et entreposage de matières premières pour la fabrication de produits préparés de la pêche.		
Réception des produits de la pêche et des pectinidés destinés à la préparation.		
Mise à mort des produits de la pêche et des pectinidés destinés à la préparation.		
L'emballage de produits préparés de la pêche et pectinidés préparés		
Le commerce de gros de produits préparés de la pêche, des mollusques bivalves vivants (p.ex. moules, huîtres), des échinodermes vivants (p.ex. oursins et étoiles de mer), des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants		
La livraison aux clients ou la vente de la glace fabriquée, destinée au refroidissement des produits de la pêche		
Transport et entreposage de produits préparés de la pêche pour son propre compte, , des mollusques bivalves vivants (p.ex. moules, huîtres), des échinodermes vivants (p.ex. oursins et étoiles de mer), des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants		

Fiche technique activité	TRA – ACT 144 Version n° 11 05/05/2023
Production et entreposage de sous-produits animaux issus de sa production.	
<p>Vente au détail de produits préparés de la pêche, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité. Si vente dans des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (par ex.: espace de vente, étal de marché), voir combinaison Lieu-Activité-Produit PL72AC96PR134 poissonnerie (voir fiche ACT 388) ou PL29AC96PR52 Détaillant denrées alimentaires < 3 mois (voir fiche ACT 376) ou PL29AC96PR57 Détaillant DA > 3 mois (voir fiche ACT038) ou PL29AC94PR52 Détaillant ambulant denrées alimentaires < 3 mois (voir fiche ACT377) ou PL29AC94PR57 Détaillant ambulant DA > 3 mois (voir fiche ACT 047).</p>	
Vente des co-produits de la production de produits préparés de la pêche comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood).	
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l' activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)	
<p>ACT 184 : Etablissement d'abattage, préparation/transformation d'animaux d'aquaculture provenant de foyers de maladie PL1 - Abattoir AC1 - Abattage aux fins de lutte contre les maladies PR21 - Animaux d'aquaculture</p>	
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l' activité de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)	
<p>ACT 145 : Transformateur produits de la pêche PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR149 - Produits transformés de la pêche</p> <p>ACT 348 : Entrepôt frigorifique poisson PL31 - Entrepôt AC84 - Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail PR134 - Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants Si vente vers opérateurs agréés uniquement si d'autres denrées alimentaires que des produits préparés de la pêche ou entreposage pour tiers</p> <p>ACT 342 : Grossiste alimentation générale PL47 - Grossiste AC97 - Vente en gros PR52 - Denrées alimentaires Si vente vers grossiste ou détaillant et uniquement si d'autres denrées alimentaires que des produits préparés de la pêche</p>	
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	

Fiche technique activité	TRA – ACT 144 Version n° 11 05/05/2023
<p>Obligatoire.</p> <p>Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste : TRA 3883 – Scope Thématique Agrément</p> <p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3853 – 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 3834 – Scope Thématique Sous-produits animaux (si d'application)</p> <p>http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp</p>	
<p>Conditions pour attribuer l'Agr/Aut</p>	
<p>http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp</p>	
<p>Informations complémentaires et/ou remarques</p>	
<p>NA.</p>	
<p>Autocontrôle</p>	
<p>Guide G-032 à partir de la version 1.</p> <p>Avertissement : pour savoir avec précision si un guide est applicable il faut consulter le champ d'application du guide.</p> <p>Les guides proposés dans cette fiche d'activité le sont à titre indicatif en prenant en compte les situations les plus probables.</p> <p>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.</p> <p>À l'inverse, il est possible que certains guides non mentionnés puissent être d'application dans des situations très spécifiques.</p>	
<p>Financement</p>	
<p>Secteur de facturation : transformation.</p> <p>Si activité principale de l'unité d'établissement: montant de la contribution est fixé en fonction du nombre de personnes occupées.</p>	