

Fiche technique activité		TRA – ACT 104 Version n° 6 01/01/2023
Description brève	Atelier de découpe – têtes de bovins	
	Description	Code
Lieu	Atelier de découpe	PL5
Activité	Découpe	AC23
Produit	Têtes de bovins de plus de 12 mois contenant des matériels à risques spécifiés	PR163
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).		
Bovin : vache, taureau, veau (viande de veau: viande de bovins de moins de 8 mois; viande de jeunes bovins : viande de bovins âgés entre 8 et 12 mois), bœuf, génisse y compris les espèces Bison bison (bison) et Bubalus bubalus (buffle).		
Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l' activité de la fiche)		
PL5 - Atelier de découpe AC24 - Découpe, désossage ou (re)conditionnement PR40 - Bovins		
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'Ag/Au		
Visite obligatoire.		
Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste : TRA 3844 – Scope Thématique Agrément		
Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3812 – Scope de base TRA 3771 – Scope Thématique Traçabilité TRA 3799 – Scope Thématique Matériel à risque spécifique (si d'application) http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp		
Conditions pour attribuer l'Ag/Au http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp		

Fiche technique activité	TRA – ACT 104 Version n° 6 01/01/2023
Informations complémentaires et/ou remarques	
NA	
Autocontrôle	
<p>Guide G-018 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>	
Financement	
<p><u>Contributions</u> :</p> <p>Secteur de facturation = transformation.</p> <p>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><u>Rétributions</u> :</p> <p>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>	