

Fiche technique activité		TRA – ACT 120 Version n° 06 01/01/2023
Description brève	Usine graisse animale	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Fabrication ou (re)conditionnement	AC40
Produit	Graisses animales fondues et de cretons	PR78
Ag/Au/E	Agrément	1.2.2.
Type de n° Agr/Aut	B99999999	
Guide autocontrôle	Pas de guide	
Cretons : les résidus protéiniques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau Graisses animales fondues : graisse destinée à la consommation humaine issue de la fonte des viandes, y compris leurs os (Règlement n°853/2004 annexe I 7.5, 7.6.).		
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 et entreposage des matières premières destinées à être utilisées dans l'établissement pour la production de graisses animales fondues et de cretons.		
Emballage et commerce de gros de graisses animales fondues et de cretons.		
Transport et stockage de graisses animales fondues et de cretons 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 146 : Raffinerie graisses animales PL43 - Fabricant AC72 - Raffinage PR77 - Graisses animales		
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		
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 3888 – Scope Thématique Agrément		

Fiche technique activité	TRA – ACT 120 Version n° 06 01/01/2023
<p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes :</p> <p>TRA 3870 – 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) http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp</p>	
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><u>Contributions</u> :</p> <p>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><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>	