

Fiche technique activité		TRA – ACT 341 Version n° 7 03/01/2023
Description brève	Centre de réemballage (viande)	
	Description	Code
Lieu	Centre de réemballage	PL19
Activité	Regroupement et/ou réemballage	AC78
Produit	Viande	PR168
Ag/Au/E	Agrément	6/1.2.
Type de n° Agr/Aut	KF99999999	
Guide autocontrôle	<p>Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viande séparée mécaniquement à base de volaille</p> <p>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</p> <p>Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande – Plats préparés – Sauces, bouillons et soupes - Salades – Boyaux naturels</p> <p>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>	<p>G-006</p> <p>G-018</p> <p>G-019</p>
<p>Concerne les produits suivants: viandes fraîches, viandes hachées, préparations de viande, produits à base de viande, viandes séparées mécaniquement ou VSM, graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux traités, gélatine, collagène, sang traité et produits sanguins, extraits de viande, graisses animales raffinées.</p> <p>D'application en cas d' entreposage réfrigéré et/ou congelé et/ou surgelé des produits mentionnés ci-dessus ET si l'emballage est enlevé.</p> <p>Aussi d'application en cas d'entreposage à température ambiante des produits mentionnés ci-dessus ET si l'emballage est enlevé ET si une marque d'identification n'est pas présente sur le conditionnement. S'il y a une marque d'identification sur le conditionnement, la combinaison Lieu-Activité-Produit PL47AC97PR52 Grossiste (voir fiche ACT 342) suffit.</p> <p>Si le conditionnement est enlevé, la combinaison Lieu-Activité-Produit fabricants des produits mentionnés ci-dessus est nécessaire (voir par exemple ACT 108 – viande de porc, ACT 150 – viande hachée, ACT 117 – préparations de viande,...).</p> <p>Conditionnement: l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée; ainsi que cette enveloppe ou ce contenant lui-même.</p> <p>Emballage: l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant; le contenant lui-même.</p> <p>Exception: le regroupement dans un entrepôt frigorifique (PL31AC84PR168 - Entrepôt frigorifique viande – voir ACT 349) des denrées alimentaires préemballées dans un nouvel emballage final n'est pas considéré comme du réemballage si les trois conditions suivantes sont remplies simultanément :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'emballage original est ouvert, ce qui entraîne la destruction de la marque d'identification présente sur l'emballage ou de l'emballage en lui-même - les produits présents dans l'emballage original sont pourvus d'un conditionnement - le produit peut être considéré comme une denrée alimentaire préemballée (le produit est donc étiqueté comme prévu dans l'AR du 13/09/1999, art 2,1 et porte avec la marque d'identification du fabricant) <p>Dans une telle situation, un agrément comme entrepôt frigorifique est suffisant et l'agrément pour centre de réemballage n'est pas nécessaire.</p>		
Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche)		
NA		

Fiche technique activité	TRA – ACT 341 Version n° 7 03/01/2023
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 et vente en gros de viandes fraîches, de viandes hachées, de préparations de viande, de produits de viande et de viandes séparées mécaniquement, graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux traités, gélatine, collagène, sang traité et produits sanguins, extraits de viande, graisses animales raffinées.	
Production & l'entreposage de sous-produits animaux issus du réemballage.	
Stockage réfrigéré ou à température ambiante en dehors du commerce de détail de viande	
Vente en détail de viandes fraîches, viandes hachées, préparations de viande, produits de viande, viandes séparées mécaniquement, graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux traités, gélatine, collagène, sang traité et produits sanguins, extraits de viande, graisses animales raffinées, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité (exemple : espace de vente).	
Si vente dans des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (exemple : espace de vente, étal de marché), voir combinaison Lieu-Activité-Produit PL29AC96PR52 Détaillant denrées alimentaires (voir fiche ACT 376) ou PL29AC96PR57 Détaillant DA > 3 mois (voir fiche ACT038) ou PL29AC94PR52 Détaillant ambulants denrées alimentaires (voir fiche ACT377) ou PL29AC94PR57 Détaillant ambulants DA > 3 mois (voir fiche ACT 047) ou PL9AC96PR168 boucherie (voir fiche ACT 030) ou PL9AC80PR126 boucherie MRS (voir fiche ACT 029).	
Vente des co-produits de la production des produits susmentionnés 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)	
NA	
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l'activité de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)	
ACT 385/384/383/382 : Centre de réemballage (poisson)/ (œufs –ovoproduits)/ (lait - produits laitiers)/ (cuisses de grenouilles ou escargots) PL19 - Centre de réemballage AC78 - Regroupement et/ou réemballage PR134/105/141/51 - Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants/ Oeufs liquides et de produits d'œufs/ Produits laitiers/ Cuisses de grenouilles ou escargots	
ACT 342 : Grossiste alimentation générale PL47 - Grossiste AC97 - Vente en gros de denrées PR52 - Denrées alimentaires, si vente vers grossiste ou détaillant et uniquement si d'autres denrées alimentaires que viandes fraîches, viandes hachées, préparation de viande, produits à base de viande, viandes séparées mécaniquement ou VSM, graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux traités, gélatine, collagène, sang traité et produits sanguins, extraits de viande, graisses animales raffinées.	
ACT 348/339/338/347/346 : Entrepôt frigorifique poisson/ Stockage réfrigéré ovoproduits/ Stockage réfrigéré lait – produits laitiers/ Stockage réfrigéré grenouilles ou escargots/ Stockage réfrigéré denrées alimentaires PL31 - Entrepôt AC84 - Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail PR134/105/141/51/52 - Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants/ Œufs liquides et de produits d'œufs/ Produits laitiers/ Cuisses de grenouilles ou escargots/Denrées alimentaires	
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.	

Fiche technique activité	TRA – ACT 341 Version n° 7 03/01/2023
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	
<p>Visite obligatoire.</p> <p>Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste : TRA 3876 – Scope Thématique Agrément</p> <p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3833 – Scope de base TRA 3775 – Scope Thématique Traçabilité TRA 3804 – Scope Thématique Autocontrôle TRA 3824 – Scope Thématique Analyses TRA 3796 – Scope Thématique Contrôle documentaire TRA 3229 – Notification obligatoire TRA 3877 et/ou 3878 – Emballage et étiquetage (Y compris normes de commercialisation) TRA 3834 – Scope Thématique Sous-produits animaux (si d'application) TRA 3792 – Scope Thématique Transport à chaud (si d'application) TRA 3787 – Scope Thématique Viandes lardres (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	
<p>Guide G-006 à partir de la version 1. Guide G-018 à partir de la version 1. Guide G-019 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. 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.</p>	
Financement	
<p><u>Contributions</u> : 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> : 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>	