

Fiche technique activité		TRA – ACT 106 Version n° 6 04/01/2023
Description brève	Atelier découpe lapins	
	Description	Code
Lieu	Atelier de découpe	PL5
Activité	Découpe, désossage ou (re)conditionnement	AC24
Produit	Lagomorphes	PR84
Ag/Au/E	Agrément	1.1.2.
Type de n° Agr/Aut	E99999999	
Guide autocontrôle	Pas de guide	
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). Lagomorphes : les lapins, les lièvres.		
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)		
<p>Emballage et le commerce de gros de viandes fraîches de lagomorphes.</p> <p>Transport et stockage de viandes fraîches de lagomorphes pour son propre compte.</p> <p>Production et entreposage de sous-produits animaux non transformés issus de sa propre découpe.</p> <p>Vente des co-produits de la production de viandes fraîches de lagomorphes comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood).</p> <p>Vente au détail de viandes fraîches de lagomorphes, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité (exemple : espace de vente).</p> <p>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 ambulancier denrées alimentaires (voir fiche ACT377) ou PL29AC94PR57 Détaillant ambulancier DA > 3 mois (voir fiche ACT 047) ou PL9AC96PR168 boucherie (voir fiche ACT 030) ou PL9AC80PR126 boucherie MRS (voir fiche ACT 029).</p>		
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)		
<p>ACT 349 : Entrepôt frigorifique viande PL31 - Entrepôt AC84 - Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail PR168 - Viande En cas de vente à un établissement agréé et uniquement si d'autres denrées alimentaires que de la viande fraîche de lagomorphes ou entreposage pour tiers.</p> <p>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 produits que de la viande fraîche de lagomorphes.</p>		

Fiche technique activité	TRA – ACT 106 Version n° 6 04/01/2023
<p>ACT 103/112/108/107/105/109/110 : Atelier de découpe bovins/volailles/porcins/ovins et caprins/gibiers/ratites/solipèdes PL5 - Atelier de découpe AC24 - Découpe, désossage ou (re)conditionnement PR40180/118/109/72/151/156 – bovins/volailles/porcins/ovins et caprins/gibiers/ratites/solipèdes</p>	
<p>ACT 151 : Fabricant viande séparée mécaniquement PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR179 - Viandes séparées mécaniquement</p>	
<p>ACT 117 : Fabricant préparations de viande PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR125 - Préparations de viande</p>	
<p>ACT 143 : Fabricant produits de viande PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR135 - Produits de viandes.</p>	
<p>ACT 150 : Fabricant de viande hachée PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR196 - Viandes hachées</p>	
<p>Base juridique</p>	
<p>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.</p>	
<p>Autres documents requis par la demande (en dehors du formulaire de demande)</p>	
<p>Plan de l'établissement.</p>	
<p>Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut</p>	
<p>Visite obligatoire.</p>	
<p>Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste : TRA 3844 – Scope Thématique Agrément</p>	
<p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3826 – 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>	
<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>-</p>	
<p>Financement</p>	
<p>Contributions :</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.

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.