

| Fiche technique activité | | TRA – ACT 151 Version n° 07 04/01/2023 |
|---|---|---|
| Description brève | | |
| Fabricant viandes séparées mécaniquement | | |
| | Description | Code |
| Lieu | Fabricant | PL43 |
| Activité | Fabrication ou (re)conditionnement | AC40 |
| Produit | Viandes séparées mécaniquement | PR179 |
| Ag/Au/E | Agrément | 1.1.5. |
| Type de n° Agr/Aut | 999999-H | |
| 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>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>Viandes séparées mécaniquement ou VSM: le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles (R 853/2004 annexe I 1.14)</p> <p>Activité nécessaire uniquement si commercialisation des VSM.</p> | | |
| <p>Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche)</p> <p>NA</p> | | |
| <p>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> <p>Entreposage et transport pour son propre compte de carcasses de volailles et d'os pour la consommation humaine en vue de leur utilisation dans l'établissement</p> <p>Emballage et le commerce de gros de viandes séparées mécaniquement.</p> <p>Transport et stockage de viandes séparées mécaniquement pour son propre compte</p> <p>Production et entreposage de sous-produits animaux non transformés issus de sa production.</p> <p>Vente des co-produits de la production de viandes séparées mécaniquement comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood).</p> <p>La vente au détail n'est pas autorisée.</p> | | |
| <p>Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l'activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)</p> <p>NA</p> | | |
| <p>Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l'activité de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)</p> <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 des viandes hachées ou entreposage pour tiers.</p> | | |

| Fiche technique activité | TRA – ACT 151 Version n° 07 04/01/2023 |
|--|---|
| <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 des viandes hachées. ACT 103/112/108/107/105/106/109/110 : Atelier de découpe bovins/volailles/porcins/ovins et caprins/gibiers/lagomorphes/ratites/solipèdes PL5 - Atelier de découpe AC24 - Découpe, désossage ou (re)conditionnement PR40/180/118/109/72/84/151/156 - bovins/volailles/porcins/ovins et caprins/gibiers/lagomorphes/ratites/solipèdes. 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> | |
| 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 | |
| <p>Visite obligatoire.</p> <p>Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste : TRA 3867 – Scope Thématique Agrément</p> <p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3835 – Scope de base TRA 3771 – Scope Thématique Traçabilité TRA 3804 – Scope Thématique Autocontrôle TRA 3819 – 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> | |
| 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 2. Guide G-018 à partir de la version 1.</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.

Financement

Contributions :

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.