



Une autorisation boucherie ou un agrément?
Quelles sont les différences en matière d'infrastructure
et d'autocontrôle?

Une autorisation ou un agrément?



Cette présentation a pour objectif de comparer les différentes exigences entre un établissement agréé du secteur de la viande et une boucherie.





1 Comment introduire une demande d'autorisation / d'agrément?



2 Est-ce que l'AFSCA effectue une inspection avant de commencer l'activité?



3 Quels sont les coûts?



4 La fréquence des inspections AFSCA



5 Combien d'analyses réaliser dans le cadre de l'autocontrôle?



6 Quels sont les guides d'autocontrôle validés par l'AFSCA



7 Quelle est la fréquence et la durée de l'audit?



8 Faut-il un enregistrement des températures?



9 Quelle température dans le local de découpe?



10 Quelles exigences supplémentaires pour la production de viandes hachées et de préparations de viandes?



11 Une marque d'identification est-elle obligatoire?



12 Quelles conditions spécifiques d'infrastructure pour la réception et l'expédition de la viande?





1 Comment introduire une demande d'autorisation / d'agrément?

Comment introduire une demande d'autorisation / d'agrément ?

Une demande d'autorisation boucherie :

- Complétez le formulaire de demande d'enregistrement, autorisation et agrément.
- Pas de frais de dossiers.

Une demande d'agrément :

- Complétez le formulaire de demande d'enregistrement, autorisation et agrément + un dossier reprenant un canevas de description du processus de fabrication et des plans de l'établissement.
- Frais de dossiers forfaitaires.





2 Est-ce que l'AFSCA effectue une inspection avant de commencer l'activité?



Est-ce que l'AFSCA effectue une inspection avant de commencer l'activité?

Autorisation boucherie :

- Il n'y a pas de visite d'inspection avant l'octroi de l'autorisation et le début de l'activité.

Agrément:

- Une visite d'inspection doit être réalisée avant l'octroi de l'agrément conditionnel et le début de l'activité.
- La visite d'inspection est payante.
- Le résultat de l'inspection doit être conforme à 100%.





3 Quels sont les coûts?



Quels sont les coûts?

Une autorisation boucherie :

- Paiement d'une contribution annuelle sur base du nombre d'équivalents temps plein.
- Inspections non payantes (pas de rétributions).

Un agrément :

- Paiement d'une contribution annuelle sur base du nombre d'équivalents temps plein.
- Inspections payantes. Les visites d'inspection sont soumises à rétributions.





4 La fréquence des inspections AFSCA

La fréquence des inspections AFSCA

Une autorisation boucherie :

- Une visite d'inspection tous les 4 ans.

Un agrément :

- Minimum 2 visites d'inspection par an (lorsque l'établissement occupe en moyenne quatre personnes maximum sur base annuelle (ETP) et un maximum de six personnes à tout moment).





5 Combien d'analyses réaliser dans le cadre de l'autocontrôle?

Combien d'analyses réaliser dans le cadre de l'autocontrôle?

Une autorisation boucherie :

- Minimum une analyse par an de viande hachée et/ou préparation de viande à base de viande hachée.

Un agrément:

- Les viandes hachées et les préparations de viande sont analysées chaque semaine (des assouplissements sous conditions sont possibles).
- Analyses microbiologiques sur les installations et les équipements afin de contrôler l'efficacité du nettoyage et de la désinfection.



A photograph of skewers with meat and vegetables, and a plate of sausages. The skewers are in the upper half, featuring chunks of meat, green peppers, and tomatoes. The sausages are in the lower half, arranged on a wooden board with fresh herbs. An orange banner is overlaid across the middle of the image, containing the text.

6 Quels sont les guides d'autocontrôle validés par l'AFSCA

Quels sont les guides d'autocontrôle validés par l'AFSCA?

Une autorisation boucherie :

- Deux guides sont disponibles :
 - Le guide générique (G044) et le module spécifique boucherie.
 - Le guide boucherie (G003).
- Ces guides sont disponibles gratuitement.

Un agrément :

- Trois guides sont disponibles, selon les produits fabriqués :
 - Produits de viande - Plats préparés - Boyaux naturels (G019).
 - Découpe, production de viande hachée, préparations de viande d'ongulés domestiques (G018).
 - Découpe de volaille (G006).
- Ces guides sont payants.



7

Quelle est la fréquence et la durée de l'audit?

Quelle est la fréquence et la durée de l'audit?

Une autorisation boucherie :

- La fréquence des audit est de une fois tous les 3 ans.
- La durée minimale de l'audit est de 3 heures.

Un agrément:

- La fréquence de l'audit est une fois chaque année.
- La durée minimale de l'audit est de :
 - G018 et G006 :
 - 4 h pour une seule catégorie de produits (3h pour les TPE)
 - 5 h pour deux catégories de produits (3,5h pour les TPE)
 - 6 h pour trois catégories de produits (4h pour les TPE)
 - G019 :
 - La durée de l'audit est de 8 h, auquel on ajoute une demi-journée d'audit par catégories supplémentaires de produits couverts par ce guide





8 Faut-il un enregistrement des températures?



Faut-il un enregistrement des températures?

Une autorisation boucherie :

- Système d'enregistrement automatique obligatoire des températures pour les congélateurs (-18°C) de plus de 10 m³.

Un agrément :

- Système d'enregistrement automatique obligatoire des températures dans les locaux frigorifiques et de congélation.





9 Quelle température dans le local de découpe?



Quelle température dans le local de découpe?

Une autorisation boucherie :

- Il n'y a pas d'exigences pour la température ambiante du local de travail.

Un agrément :

- La température ambiante du local ne peut pas dépasser les 12°C.
- Une dérogation à cette température de 12°C peut être accordée par l'unité locale de contrôle pour un système équivalent sur base d'une étude.



10

Quelles exigences supplémentaires pour la production de viandes hachées et de préparations de viandes?

Quelles exigences supplémentaires pour la production de viandes hachées et de préparations de viandes?

Une autorisation boucherie :

- Il n'y a pas d'exigences supplémentaires pour la production de viandes hachées et préparations de viandes.
- La mise en vente ne peut excéder 48 heures après la fabrication.

Un agrément :

- Certaines exigences supplémentaires s'appliquent à la production de viande hachée et de préparations de viande.
- Le délai de vente est déterminé par l'opérateur.





11

Une marque d'identification est-elle obligatoire?

Une marque d'identification est-elle obligatoire?

Une autorisation boucherie :

- Les produits qui sortent de la boucherie ne doivent pas porter de marque d'identification.

Un agrément:

- Une marque d'identification doit être appliquée :
 - avant que les produits d'origine animale ne quittent l'établissement.
 - si l'emballage immédiat d'un produit est retiré ou si le produit est transformé ultérieurement dans une autre installation.



12

Quelles conditions spécifiques d'infrastructure pour la réception et expédition de la viande?



Quelles conditions spécifiques d'infrastructure pour la réception et expédition de la viande?

Une autorisation boucherie :

- Les conditions générales sont d'application.

Un agrément :

En plus des conditions générales, il existe des exigences spécifiques :

- Disposer d'aires de réception et de triage adaptées.
- Disposer d'un local pour la réception et pour l'expédition des viandes (ça peut être le même local mais la réception et l'expédition se font à des moments différents).

