

Fiche technique activité		DIS – ACT 026 Version n° 04 02/10/2014
Description brève	<b>Collectivité avec préparation et service sur place</b>	
	Description	Code
Lieu	Crèche	PL27
	Ecole	PL30
	Hôpital	PL49
	Maison de repos	PL58
	Prison	PL75
	Autre cuisine de collectivité	PL6
<b>Activité</b>	Production et distribution	AC66
Produit	Repas	PR152
Ag/Au/E	Autorisation	1.1
Type de n° Agr/Aut	AER/UPC/XXXXXX	
Guide autocontrôle	Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins	G-025
	Guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance	G-041
<p>La préparation et le service des boissons et des repas pour des groupes et la préparation et vente de boissons, de denrées alimentaires et de repas pour être consommé sur place. S'il n'y a pas de préparation sur place : voir fiche collectivité sans préparation seulement service sur place (PL27/30/49/58/75/6AC30PR152).</p> <p>Autres cuisines de collectivités : p.e. internat, restaurant d'entreprise...</p> <p>L'autorisation à laquelle cette activité « Collectivité avec préparation et service sur place » est liée, est attribuée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soit à l'unité d'établissement de la collectivité (qui est liée au numéro d'entreprise de la collectivité) ;</li> <li>• Soit à l'unité d'établissement de la collectivité (qui est liée au numéro d'entreprise du fournisseur qui prépare les repas à l'unité d'établissement de la collectivité). Le fournisseur doit solliciter également une autorisation/un agrément pour sa propre unité d'établissement s'il y a une infrastructure pour la préparation des repas.</li> </ul> <p>Les cuisines centrales, qui utilisent entre autres comme matières premières des produits d'origine animale non transformés, et qui livrent leurs productions à d'autres collectivités pour de la consommation <u>exclusivement</u> sur place: voir fiche Cuisine centrale (PL28AC67PR152).</p> <p>Une cuisine didactique est à considérer comme une cuisine privée (pas d'enregistrement ou autorisation nécessaire) à condition que les repas soient consommés uniquement par les personnes qui les ont préparés.</p>		
Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l' <b>activité</b> de la fiche)		
-		
Activités implicites (= activités qui font partie de l'activité principale et qui sont couvertes par l' <b>activité</b> de la fiche et n'ont donc pas besoin d'être enregistrées séparément)		
<p>Cafétéria/sandwicherie/restaurant pour le public. Transport des repas avec moyens de transport adaptés, propres à l'opérateur. Distributeur(s) automatique(s) dans ou à proximité de l'établissement et qui est (sont) alimenté(s) par l'établissement. Livraison à d'autres établissements dans le commerce de détail/horeca/collectivité: maximum 30% du chiffre d'affaire de la production annuelle totale à d'autres établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80km OU à maximum deux établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80km et appartenant au même opérateur que celui qui livre.</p>		
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l' <b>activité</b> de la fiche et doivent être enregistrées séparément)		
Achat de lait cru (PL2AC4PR87 ou PL2AC4PR86). Remarque : si « l'achat de lait cru » est une activité subséquentes : ne pas déclarer comme activité principale dans la déclaration des contributions.		

<b>Fiche technique activité</b>	<b>DIS – ACT 026</b> Version n° 04 02/10/2014
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l' <b>activité</b> de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)	
Commerce de détail: vente de fruits, boisson, confiserie dans un magasin hors de la collectivité (sauf distributeurs automatiques, voir ci-dessus).	
Base juridique	
Arrêté royal 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)	
-	
Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut	
-	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
<a href="http://www.favv-afsc.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp">http://www.favv-afsc.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp</a>	
Informations complémentaires et/ou remarques	
-	
<b>Autocontrôle</b>	
Ecole, hôpital, maison de repos,... (sauf crèche) : guide G-025 à partir de la version 1. Crèche : guide G-041 à partir de la version 1.	
Avertissement : pour savoir avec précision si un guide est applicable et dans quelle mesure un code « lieu-activité-produit » est entièrement couvert ou non, il faut consulter le champ d'application du guide.	
<b>Financement</b>	
Secteur de facturation: horeca. Si activité principale de l'unité d'établissement: montant de la contribution est fixé en fonction du nombre de personnes occupées. La contribution est due par l'opérateur qui détient l'autorisation pour cette activité « collectivité avec préparation et service sur place ».	