

Fiche technique activité		DIS – ACT 048 Version n° 05 29/01/2015
Description brève	Cuisine centrale	
	Description	Code
Lieu	Cuisine centrale	PL28
Activité	Production et distribution vers autres opérateurs	AC67
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
<p>Préparer des repas, avec entre autres comme matières premières des produits d'origine animale non transformés, pour livraison à d'autres cuisines collectives pour consommation sur place et éventuellement aussi pour consommation sur place dans la cuisine centrale même.</p> <p>Si l'établissement livre des repas sur base de produits d'origine animale non transformés à une cuisine collective où ces repas ne sont pas exclusivement consommés sur place, un agrément est nécessaire pour l'établissement qui prépare et livre ces repas: voir fiche Fabricant (PL43AC39PR114 ou PL43AC40PR135 ou PL43AC40PR149).</p>		
<p>Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche)</p> <p>-</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>La préparation et la vente de boissons, denrées alimentaires et repas destinés à être consommés sur place dans l'établissement. Transport des repas avec moyens de transport adaptés, propres à l'opérateur. Livraison des repas similaires chez les consommateurs à domicile par l'opérateur.</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>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.</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>-</p>		
<p>Base juridique</p> <p>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.</p>		
<p>Autres documents requis par la demande (en dehors du formulaire de demande)</p> <p>-</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>-</p>		
<p>Conditions pour attribuer l'Agr/Aut</p> <p>http://www.favv-afscfa.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp</p>		
<p>Informations complémentaires et/ou remarques</p> <p>-</p>		
<p>Autocontrôle</p> <p>Guide G-025 à partir de la version 1.</p> <p>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.</p>		
<p>Financement</p> <p>Secteur de facturation: horeca. Si activité principale de l'unité d'établissement: montant de la contribution est fixé en fonction du nombre de</p>		

personnes occupées.