

Fiche technique activité		DIS – ACT 019 Version n° 04 18/12/2014
Description brève	<b>Friterie</b>	
	Description	Code
Lieu	Friterie	PL46
<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 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca	G-023
<p>Préparation et vente de boissons et principalement des denrées alimentaires frites avec garniture (sauces, épices, oignons, concombres, cornichons, saucisses, carbonades, goulash et boulettes à la sauce tomates...) au consommateur final.            Seulement la friterie non ambulante tombe sous cette activité.            Pour la friterie ambulante : voir fiche Restauration ambulante (ACT 023).</p>		
Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche)		
-		
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>Préparation et vente de pains garnis et assiettes froides.            Transport avec moyen de transport adapté propre à l'opérateur.            Livraison à d'autres établissements dans le commerce de détail/horeca/cuisine collective 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.            Distributeur(s) automatique(s) dans ou à proximité de l'établissement et qui est (sont) alimenté(s) par l'établissement.</p>		
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l'activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)		
-		
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l'activité de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)		
-		
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-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp">http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp</a>		
Informations complémentaires et/ou remarques		
-		
<b>Autocontrôle</b>		
Guide G-023 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.		