

<b>Tätigkeitsmerkblatt</b>		<b>DIS – ACT 026</b> Version Nr. 04 02.10.2014
Kurze Beschreibung	<b>Großküche mit Zubereitung und Bedienung vor Ort</b>	
	Beschreibung	Code
Ort	Kindertagesstätte	PL27
	Schule	PL30
	Krankenhaus	PL49
	Seniorenheim	PL58
	Gefängnis	PL75
	Sonstige Großküche	PL6
<b>Tätigkeit</b>	Herstellung und Vertrieb	AC66
Produkt	Mahlzeiten	PR152
Z/G/R	Genehmigung	1.1
Format der Zulassungs-/Genehmigungsnr.	AER/LKE/XXXXXX	
Eigenkontrollhandbuch	Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (Eigenkontrollhandbuch für den Sektor der Großküchen und die Pflegeheime)	G-025
	Leitlinien zur Eigenkontrolle für die Lebensmittelsicherheit in Betreuungsstätten für Kleinkinder	G-041
<p>Die Zubereitung und das Servieren von Getränken und Mahlzeiten für Gruppen und die Zubereitung und der Verkauf von Getränken, Lebensmitteln und Mahlzeiten zum Verzehr vor Ort.  Wenn vor Ort keine Zubereitung erfolgt: siehe das Merkblatt „Großküche ohne Zubereitung und nur mit Bedienung vor Ort“ (PL27/30/49/58/75/6AC30PR152).</p> <p>Sonstige Großküchen: z. B. Internat, Betriebsrestaurant usw.</p> <p>Die Genehmigung, mit der diese Tätigkeit „Großküche mit Zubereitung und Bedienung vor Ort“ verbunden ist, wird folgendermaßen erteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entweder an die Niederlassungseinheit der Großküche (die mit der Unternehmensnummer der Großküche verknüpft ist);</li> <li>• oder an die Niederlassungseinheit der Großküche (die mit der Unternehmensnummer des Lieferanten, der die Mahlzeiten in der Niederlassungseinheit der Großküche zubereitet, verknüpft ist). Der Lieferant muss auch eine Genehmigung/Zulassung für seine eigene Niederlassungseinheit beantragen, wenn Einrichtungen für die Zubereitung von Mahlzeiten vorhanden sind.</li> </ul> <p>Zentrale Großküchen, die unter anderem unverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs als Rohstoffe verwenden und die ihre Produktion zum <u>ausschließlichen</u> Verzehr vor Ort an andere Großküchen liefern: siehe das Merkblatt „zentrale Großküche“ (PL28AC67PR152).</p> <p>Eine Lehrküche ist als eine private Küche anzusehen (keine Registrierung oder Genehmigung erforderlich), sofern die Mahlzeiten nur von den Personen verzehrt werden, die diese zubereitet haben.</p>		
Obligatorische Tätigkeit (= Tätigkeit, die zwingend ausgeübt werden muss, um die <b>Tätigkeit</b> des Merkblattes ausüben zu können)		
-		
Implizite Tätigkeiten (= Tätigkeiten, die Teil der Haupttätigkeit sind und die durch die <b>Tätigkeit</b> des Merkblattes abgedeckt sind und somit nicht separat registriert werden müssen)		
Cafeteria/Sandwichbar/Restaurant für die Allgemeinheit Transport der Mahlzeiten mit geeigneten Transportmitteln, die dem Anbieter gehören Automat(en) in oder in der Nähe der Niederlassung, der/die von der Niederlassung befüllt wird/werden Belieferung anderer Niederlassungen im Bereich des Einzelhandels/des Horeca-Sektors/der Großküchen: höchstens 30 % des Umsatzes der gesamten Jahresproduktion an andere Betriebe des Einzelhandels in einem Umkreis von 80 km ODER höchstens zwei Betriebe des Einzelhandels, die in einem Umkreis von 80 km liegen und demselben Anbieter wie demjenigen gehören, der liefert.		

<b>Tätigkeitsmerkblatt</b>	<b>DIS – ACT 026</b> Version Nr. 04 02.10.2014
Folgetätigkeiten (= Tätigkeiten, die nicht allein ausgeübt werden können und die sich aus der <b>Tätigkeit</b> des Merkblattes ergeben und separat registriert werden müssen)	
Kauf von Rohmilch (PL2AC4PR87 oder PL2AC4PR86). Bemerkung: Wenn „der Kauf von Rohmilch“ eine Folgetätigkeit ist: bei der Erklärung bezüglich der Abgaben nicht als Haupttätigkeit angeben.	
Anknüpfende Tätigkeiten (= Tätigkeiten, die häufig mit der <b>Tätigkeit</b> des Merkblattes einhergehen und die separat registriert werden müssen)	
Einzelhandel: Verkauf von Obst, Getränken, Süßwaren in einem Laden außerhalb der Großküche (ausgenommen Automaten, siehe weiter oben)	
Rechtsgrundlage	
Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen	
Sonstige Dokumente, die im Rahmen des Antrags erforderlich sind (abgesehen von dem Antragsformular)	
-	
Inspektionsbesuch(e), der/die für die Erteilung der Z/G erforderlich ist/sind, und für die Erteilung der Z/G zu verwendende Checkliste(n)	
-	
Bedingungen für die Erteilung der Z/G	
<a href="https://www.favv-afscs.be/zulassungen/bedingungenzulassung/anlage3.asp">https://www.favv-afscs.be/zulassungen/bedingungenzulassung/anlage3.asp</a>	
Zusätzliche Informationen und/oder Bemerkungen	
-	
<b>Eigenkontrolle</b>	
Schule, Krankenhaus, Seniorenheim usw. (außer Kindertagesstätte): Handbuch G-025 ab Version 1 Kindertagesstätte: Handbuch G-041 ab Version 1	
Achtung: Um genau zu wissen, ob ein Handbuch Anwendung findet und inwieweit ein „Ort-Tätigkeit-Produkt“-Code vollständig abgedeckt ist oder nicht, muss in dem Abschnitt zum Anwendungsbereich des Handbuchs nachgesehen werden.	
<b>Finanzierung</b>	
Fakturierungssektor: Horeca Wenn Haupttätigkeit der Niederlassungseinheit: Die Höhe der Abgabe wird entsprechend der Anzahl der beschäftigten Personen festgelegt. Der Anbieter, der über die Genehmigung für diese Tätigkeit „Großküche mit Zubereitung und Bedienung vor Ort“ verfügt, hat die Abgabe zu entrichten.	