

Fiche technique activité		DIS – ACT 025 Version n° 03 02/10/2014
Description brève	Traiteur	
	Description	Code
Lieu	Traiteur	PL83
Activité	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
	Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins	G-025
<p>Préparer des repas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour des clients qui viennent les chercher à l'établissement (concerne « les établissements de restauration avec des plats à emporter » sans service sur place, les stands « traiteur » ou les stands « sushi » dans les supermarchés, drive-in) - pour les livrer à domicile - pour fournir pour des événements exceptionnels comme des mariages, des fêtes, ... organisés par des particuliers dans des locaux loués. - comme personne qui cuisine à domicile avec stockage et/ou préparation des denrées alimentaires chez lui pour préparer des plats chez un particulier. <p>Exceptions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un opérateur qui dispose d'une autorisation de débit de viande, poissonnerie, restauration,... ne doit pas déclarer séparément ce lieu-activité-produit "Traiteur-production et distribution-repas" (PL83AC66PR152). - une cuisine centrale qui fournit <u>exclusivement</u> des repas aux restaurants d'entreprises, aux écoles, aux hôpitaux... pour être consommés sur place doit déclarer l'activité 'cuisine centrale' (PL28AC67PR152). - personne qui cuisine à domicile (cuisinier à domicile) et qui n'emporte pas de denrées alimentaires: enregistrement auprès de l'AFSCA (et donc activité) n'est pas nécessaire. 		
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>Transport de repas avec moyen de transport adapté, propre à l'opérateur.</p> <p>Distributeur(s) automatique(s) dans ou à proximité de l'établissement et qui est (sont) alimenté(s) par l'établissement.</p> <p>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.</p>		
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l'activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)		
Achat du lait cru (PL2AC4PR87 ou PL2AC7 4PR86). Remarque : si « l'achat de lait cru » est une activité subséquentes : ne pas déclarer comme activité principale dans la déclaration des contributions.		
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		
-		

Fiche technique activité	DIS – ACT 025 Version n° 03 02/10/2014
Conditions pour attribuer l’Agr/Aut	
http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp	
Informations complémentaires et/ou remarques	
-	
Autocontrôle	
<p>Guide G-023 à partir de la version 1. 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>	
Financement	
<p>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.</p>	