

Technische fiche activiteit		TRA – ACT 210 versie n° 7 27/04/2021
Korte omschrijving	Industriële bakkerij	
	Beschrijving	Code
Plaats	Fabrikant	PL43
Activiteit	Vervaardiging	AC39
Product	Brood en patisserie	PR110
E/T/R	Toelating	1.2
Formaat n° E/T	AER/<LCE>/000000	
Autocontrolelegids	Autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij Let op! De hier geciteerde autocontrolelegidsen zijn louter indicatief en niet bindend – zie meer info in het luik “autocontrole” van deze fiche	G-026
<p>Brood: het product van de broodbakkerij bekomen door het bakken van gekneed en gegist deeg en dat is bereid met meel van bakwaardige graangewassen, drinkwater, gist of zuurdesem en zout. Brood mag daarenboven een minieme hoeveelheid vetstoffen, suikers, moutmeel of moutextract bevatten.</p> <p>Speciaal brood: brood waaraan één of meer van de volgende bijkomende ingrediënten werden toegevoegd, of wel als dusdanig, of wel vermengd in de vorm van een bereidingsmiddel voor de broodbakkerij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • al of niet geëmulgeerde eetbare vetstoffen (met inbegrip van boter) • honing, suikers • voedingszetzemelen • melk, melkconserven, karnemelk, caseïne, caseïnaten • maltodextrinen, maltose • moutmeel, moutextracten, meel van peulvruchten • gluten. <p>Bovendien mag speciaal brood komijn bevatten en mag het aan de buitenkant versierd zijn met sesamzaad, maanzaad of komijnzaad.</p> <p>Fabrikanten die bovenvermelde producten vervaardigen die nog moeten worden afgebakken door de consument vallen ook onder deze activiteit.</p> <p>Patisserie: taarten, koffiekoeken: (vb. chocolade broodjes, rozijnkoeken, koeken met banketbakkersroom, appelflappen,...),..... Pannenkoeken</p>		
Verplichte activiteit (= activiteit die verplicht gepresteerd moet worden om de activiteit van de fiche te kunnen uitoefenen)		
NVT.		
Impliciete activiteit(en) (= activiteit die deel uitmaakt van de activiteit van de fiche en door deze wordt gedekt en dus niet afzonderlijk moet worden aangevraagd)		
Transport, ontvangst, behandeling en opslag van grondstoffen voor de vervaardiging van brood en patisserie.		
Vervaardiging van droog gebak.		
Vervaardiging van hartige snacks zoals worstenbroodje, kaasbroodje, pizzabaguette, belegde broodjes op voorwaarde dat het gebruikte ingrediënt van dierlijke oorsprong reeds verwerkt is (vb. gebakken worst, gekookte ham,...).		
Vervaardiging van worstenbroodjes op basis van vers gehakt vlees (dit is dus een uitzondering op bovenstaande regel die stelt dat het gebruikte ingrediënt van dierlijke oorsprong reeds verwerkt moet zijn. Deze uitzondering dient strikt te worden geïnterpreteerd en is bijvoorbeeld niet van toepassing indien de industriële bakkerij zelf vlees vermaalt en dus zelf gehakt vlees produceert en/of indien de industriële bakkerij kruiden toevoegt aan het gehakt vlees en/of indien de worstenbroodjes niet ter plaatse worden		

Technische fiche activiteit	TRA – ACT 210 versie n° 7 27/04/2021
afgebakken maar met rauw gehakt worden ingevroren enz.).	
Opslag van brood en patisserie voor eigen rekening.	
(Onmiddellijke) verpakking van brood en patisserie voor eigen rekening.	
Groothandel van brood en patisserie.	
Transport van brood en patisserie voor eigen rekening.	
Verkoop van nevenproducten van de productie van brood en patisserie als diervoeding, indien bestemd voor operatoren van de sector van de diervoeders.	
Detailhandel van brood en patisserie zonder bijkomende infrastructuur en inrichting voor deze activiteit. Bij verkoop in een speciaal daarvoor voorziene infrastructuur of met specifieke inrichtingen (vb. winkelruimte, marktkraam), zie Plaats-Activiteit-Product combinatie PL29AC96PR52 detailhandel levensmiddelen (zie fiche ACT 376) of PL29AC96PR57 detailhandel LM > 3 maand (zie fiche ACT 038) of PL29AC94PR52 ambulante detailhandel levensmiddelen (zie fiche ACT 377) of PL29AC94PR57 ambulante detailhandel LM > 3 maand (zie fiche ACT 047).	
Gevolgactiviteit(en) (= activiteit die niet alleen kan worden beoefend en die voortvloeit uit de activiteit van de fiche en afzonderlijk moet worden aangevraagd)	
NVT.	
Aansluitende activiteit(en) (= activiteit die vaak samengaat met de activiteit van de fiche en afzonderlijk moet worden aangevraagd)	
ACT 98: Koper rauwe koemelk	
PL2 - Koper van melk	
AC4 - Kopen bij een producent	
PR87 - Melk van koeien	
ACT 99: Koper rauwe melk anders dan koemelk	
PL2 - Koper van melk	
AC4 - Kopen bij een producent	
PR86 - Melk van melkgevende dieren andere dan koeien	
ACT 342: Groothandelaar levensmiddelen	
PL47 - Groothandelaar	
AC97 - Groothandel	
PR52 - Levensmiddelen, indien andere dan brood en verse patisserie	
ACT 360: Groothandelaar LM > 3 maand	
PL47 - Groothandelaar	
AC97 - Groothandel	
PR57 - Voorverpakte levensmiddelen > 3 maanden, indien andere dan brood en patisserie	
ACT 251: Fabrikant voedermiddelen	
PL43 - Fabrikant	
AC39 - Vervaardigen	
PR96 - Voedermiddelen, indien verkoop van bijproducten aan een veehouder	
ACT 376: Detailhandel levensmiddelen	
PL29 - Detailhandelaar	
AC96 - Niet-ambulante detailhandel	
PR52 – Levensmiddelen	
ACT 38: Detailhandel LM > 3 maand	
PL29 - Detailhandelaar	
AC96 - Niet-ambulante detailhandel	

Technische fiche activiteit	TRA – ACT 210 versie n° 7 27/04/2021
PR57 – Voorverpakte levensmiddelen > 3 maanden	
ACT 377: Ambulante detailhandel PL29 - Detailhandelaar AC94 - Ambulante detailhandel PR52 – Levensmiddelen	
ACT 47: Detailhandel LM > 3 maand PL29 - Detailhandelaar AC94 – Ambulante detailhandel PR57 – Voorverpakte levensmiddelen > 3 maanden	
ACT 96: Fabrikant levensmiddelen met rauwe melk PL43 - Fabrikant AC41 - Vervaardiging om in de handel te brengen PR53 - Levensmiddelen op basis van rauwe melk	
ACT 97: Fabrikant levensmiddelen met rauwe eieren PL43 - Fabrikant AC41 - Vervaardiging om in de handel te brengen PR54 - Levensmiddelen op basis van rauwe eieren	
ACT 143: Fabrikant vleesproducten PL43 – Fabrikant AC40 – Vervaardiging of (opnieuw) onmiddellijk verpakken PR 135 – Vleesproducten (uitsluitend indien de industriële bakkerij van rauwe grondstoffen (vlees) vertrekt)	
Reglementaire basis	
K.B. van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.	
Andere documenten noodzakelijk bij de aanvraag (buiten het aanvraagformulier)	
Geen.	
Inspectiebezoek(en) noodzakelijk voor het toekennen van de E/T en checklist(en) te gebruiken voor het toekennen van de E/T	
Niet verplicht.	
Indien toch een inspectie wordt uitgevoerd na toekenning voorwaardelijke toelating Templates : TRA 3193 – Infrastructuur, inrichting en hygiëne TRA 3115 – Autocontrole (indien autocontrolesysteem bij niet gevalideerd/gecertificeerd ACS) TRA 3033 – Traceerbaarheid TRA 3351 – Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen) TRA 3229 – Meldingsplicht TRA 3024 – Nevenproducten van levensmiddelen http://www.favv-afscfa.fgov.be/checklists-nl/verwerking.asp	
Voorwaarden voor het verlenen van de E/T	
http://www.afsca.be/erkenningen/erkenningvoorwaarden/bijlage3.asp	
Bijkomende informatie en/of opmerkingen	
NVT.	
Autocontrole	
Gids G-026 vanaf versie 1.	
<p>Waarschuwing: om te weten welke gids precies gehanteerd kan worden, moet men het toepassingsgebied in de gids zelf raadplegen.</p> <p>De in deze activiteitenfiche voorgestelde gidsen zijn indicatief en houden rekening met de meest waarschijnlijke situaties.</p>	

Echter, de activiteitenfiche kan een groot gamma aan producten/activiteiten omvatten, waarvan sommige misschien niet onder het toepassingsgebied van de vermelde gids(en) vallen.
Omgekeerd is het mogelijk dat sommige niet vermelde gidsen toch van toepassing zijn in zeer specifieke situaties.

Financiering

Facturatiesector = verwerking.

Indien deze activiteit de economisch belangrijkste activiteit van de vestigingseenheid is, wordt de FAVV heffing berekend volgens de tarieven van de sector verwerking, op basis van het aantal tewerkgestelde personen. Dit aantal tewerkgestelde personen bevat eventueel ook het personeel van de vestigingseenheid dat tewerkgesteld is in andere activiteiten onder de controlebevoegdheid van het FAVV