

Fiche technique activité		DIS – ACT 026 Version n° 07 23/07/2025
Description brève	Collectivité avec préparation et service sur place	
	Description	Code
Lieu	Crèche	PL27
	Ecole	PL30
	Hôpital	PL49
	Maison de repos	PL58
	Prison	PL75
	Autre cuisine de collectivité	PL6
Activité	Production et distribution	AC66
Produit	Repas	PR152
Ag/Au/E	Autorisation	1.1
Type de n° Agr/Aut	AER/ULC/XXXXXX	
Guide autocontrôle	Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C	G-044
	Guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance	G-041
<p>La préparation et la vente de repas et de boissons pour des groupes spécifiques pour consommation sur place.</p> <p>S'il n'y a pas de préparation sur place : voir fiche collectivité (uniquement distribution repas) (ACT 028-PL27/30/49/58/75/6AC30PR152).</p> <p>Exemples « autres cuisines de collectivités » :internat, restaurant d'entreprise...</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - si plus de 30 % du chiffre d'affaires annuel est fourni à d'autres cuisines de collectivité : voir la fiche Cuisine centrale (ACT048-PL28AC67PR152). La seule exception est le cas où un maximum de 2 établissements appartenant au même opérateur (même opérateur = même numéro d'entreprise) sont approvisionnées. 		
<p>Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche)</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>Cafétéria/sandwicherie/restaurant/détaillant pour le public. Livraison des repas similaires chez les consommateurs à domicile par l'opérateur Transport des repas avec moyens de transport adaptés, propres à l'opérateur. Distributeur(s) automatique(s) dans ou à proximité de l'établissement et qui est (sont) alimenté(s) par l'établissement. Livraison à d'autres établissements dans le commerce de détail/Horeca/collectivité à raison de maximum 30% du chiffre d'affaire de la production annuelle totale, établissements devant être situés dans un rayon de 80 km* OU livraison à maximum deux établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km* et appartenant au même opérateur que celui qui livre (même numéro d'entreprise).</p>		

Fiche technique activité	DIS – ACT 026 Version n° 07 23/07/2025
* Pour les établissements situés dans une zone géographique soumise à des contraintes naturelles ou spécifiques telles que définies dans la législation régionale en application de l'article 71 du Règlement (UE) 2021/2115, le rayon de 80 km est étendu à 200 km.	
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l' activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)	
Achat de lait cru (ACT 098-PL2AC4PR87 ou ACT 099-PL2AC4PR86). Remarque : si « l'achat de lait cru » est une activité subséquente : 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	
-	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
https://favv-afscs.be/fr/themes/declarer-mes-activites-lafsca/enregistrez-ou-modifiez-vos-activites/conditions-dagrement-et-dautorisation	
Informations complémentaires et/ou remarques	
L'autorisation à laquelle cette activité « Collectivité avec préparation et service sur place » est liée, est attribuée à l'unité d'établissement de la collectivité. Le numéro d'unité d'établissement peut être lié au numéro d'entreprise de la cuisine de collectivité ou au numéro d'entreprise du fournisseur qui prépare les repas à l'adresse de la collectivité. Le fournisseur doit solliciter également une autorisation/un agrément pour sa propre unité d'établissement s'il y a une infrastructure pour la préparation des repas.	
Une cuisine didactique est à considérer comme une cuisine privée (pas d'enregistrement ou autorisation nécessaire) à condition que les repas soient consommés uniquement par les personnes qui les ont préparés.	
Autocontrôle	
Ecole, hôpital, maison de repos, crèches, prisons, autres cuisines collectives : guide G-044 Ou crèche : guide G-041.	
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.	
Financement	
Secteur de facturation: horeca. Si activité économique principale de l'unité d'établissement: le montant de la contribution est fixé en fonction du nombre de personnes occupées.	

Fiche technique activité**DIS – ACT 026****Version n° 07 23/07/2025**

La contribution est due par l'opérateur qui détient l'autorisation pour cette activité « collectivité avec préparation et service sur place ».

Base juridique : Arrêté royal du 10 novembre 2005 fixant les contributions visées à l'article 4 de la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.