

LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Petit guide synthétique des bases en matière de réglementation sanitaire

La restauration collective, au même titre que tout autre exploitant du secteur alimentaire, doit respecter la réglementation sanitaire détaillée dans le **paquet hygiène**. Entré en vigueur en janvier 2006, cet ensemble de règlements a pour objectif de **garantir la salubrité des denrées alimentaires**. La mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) induisant notamment l'utilisation de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et d'une démarche HACCP permet d'atteindre les objectifs fixés par le paquet hygiène.

Focus sur l'agrément sanitaire

BON À SAVOIR, les produits d'origine animales (viande, produits laitiers, produits de la pêche, œuf, miel) ou denrées alimentaires en contenant sont particulièrement réglementés.

Le Règlement (CE) n°853/2004 précise l'obligation de **l'agrément sanitaire** pour **tout établissement qui produit, transforme, manipule ou entrepose et qui distribue ces produits auprès d'autres établissements**. Une dérogation à l'agrément est cependant possible sous certaines conditions, par exemple lorsque les produits alimentaires sans remise directe aux consommateurs représentent une partie minoritaire de l'activité de l'établissement. Les établissements en remise directe ne sont pas soumis à l'agrément sanitaire mais doivent par contre effectuer une déclaration auprès des services officiels (DDPP).

Statut sanitaire du site de restauration collective	Exemple
Non agréé et non dérogatoire à l'agrément	Cuisine de restaurant de collège ne produisant que pour la consommation sur place par les élèves du collège
Agréé	Cuisine municipale préparant les repas pour la consommation sur place et sur site(s) extérieur(s) selon des volumes réglementés
Dérogatoire à l'Agrément	Cuisine de restaurant d'un collège produisant principalement pour la consommation sur place par les élèves du collège mais approvisionnant en complément un site extérieur

L'agrément sanitaire permet de répondre aux exigences réglementaires en matière de sécurité et de salubrité des aliments. Il concerne à la fois les fournisseurs de la restauration collective (producteurs, artisans-transformateurs, distributeurs) et les restaurants collectifs.

Selon l'Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19 mai 2020 l'obligation à l'agrément sanitaire est en cours de révision, ce qui donnera lieu à une mise à jour du tableau ci-dessous

Extrait du Chapitre 4.2 de cette Instruction



































































*...Dans un courrier du 9 décembre 2019, la Commission européenne a précisé que les expressions de « commerce de détail » et d'« établissement de vente au détail » recouvrent la même notion, équivalente au terme anglais de retail. Aussi, un commerce de détail peut-il, dans le cadre de cette seule dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, fournir un entrepôt, un grossiste ou une cuisine centrale. **Ces éléments seront repris dans la prochaine version de l'instruction technique relative à l'agrément sanitaire***

Le tableau suivant résume les différents cas de figure **actuels** de transactions possibles entre les exploitants des principales productions fermières de Loire-Atlantique et les restaurations collectives en fonction de leur détention, ou non, de l'agrément sanitaire.

Légende:

Approvisionnement possible : 

Approvisionnement interdit : 

Nature de la production à commercialiser en circuits courts	"Statut sanitaire" de l'atelier de l'exploitant	"Statut sanitaire" du site de restauration collective		
		Non agréé et non dérogatoire à l'agrément	Agréé	Dérogatoire à l'agrément
Lait cru destiné à la consommation humaine directe (= "Vente de lait cru") <i>Voir fiche produit n°1</i>	Autorisation de produire et mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final			
Produits laitiers et fromages fermiers <i>Voir fiche produit n°2</i>	Non agréé			
	Dérogatoire à l'agrément communautaire			
	Agréé			
Volailles entières (carcasses) et découpes de volailles Lapins (carcasses) et découpes de lapins <i>Voir fiche produit n°3</i>	Etablissement d'abattage de volailles ou de lagomorphes non agréé (= tuerie particulière) et atelier de découpe non agréé			
	Abattoir de volailles ou de lagomorphes agréé et/ou atelier de découpe agréé			
Viandes de boucherie (bovins, porcins, ovins, caprins) et découpes <i>Voir fiche produit n°4</i>	Non agréé			
	Dérogatoire à l'agrément communautaire			
	Agréé			
Préparations de viandes, viandes hachées et produits transformés à base de viandes <i>Voir fiche produit n°5</i>	Non agréé			
	Dérogatoire à l'agrément communautaire			
	Agréé			
Œufs en coquille <i>Voir fiche produit n°6</i>	Déclaration de vente d'œufs directement par le producteur au consommateur final <250 poules			
	Centre d'Emballage d'Œufs (CEO) Agréé			
Préparations à base d'œuf "coquille" ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant, autres que produits laitiers Ex: mousse au chocolat, flans etc. <i>Voir Fiche produit n°7</i>	Dérogatoire à l'agrément communautaire			
	Agréé			
Fruits et légumes (production primaire) <i>Voir fiche produit n°8</i>	Déclaration d'entreprise, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004			
Produits végétaux non transformés (coupés, épluchés, parés, congelés etc) ou fruits et légumes transformés (cuits, conserves, confitures) <i>Voir fiche produit n°9</i>	Déclaration d'entreprise, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004			
Produits céréaliers transformés (pain, biscuits, galettes etc) <i>Voir fiche produit n°10</i>	Déclaration d'entreprise, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004			
Produits mixtes composés de matières premières végétales et de matières premières d'origine animale Ex: pizzas, tourtes, quiches, plats cuisinés divers etc. <i>Voir fiche produit n°11</i>	Non agréé Aucune transformation sur place de produits animaux Ex: utilisation d'ovoproduits pasteurisés, de lait UHT etc.			
	Non agréé Avec transformation de produits animaux: utilisation de lait cru, d'œuf en coquille etc			
	Dérogatoire à l'agrément communautaire			
	Agréé	