

## Annexe 2 : Annexe « Z – cuisines centrales et traiteurs » de l'IT relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

L'annexe sectorielle Z de l'instruction technique relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004 est remplacée par les éléments suivants.

### Objet

La notion de cuisine centrale est précisée au point 4.2 de l'instruction technique relative au commerce de détail.

### Établissements devant disposer d'un agrément sanitaire « cuisine collective »

Ces établissements sont décrits au point 4.2 de l'instruction technique relative au commerce de détail.

### Composition du dossier d'agrément

Les évolutions relatives au suivi des établissements de restauration collective dont la gestion est confiée à un prestataire distinct du responsable des locaux sont présentées au point 5.1.1 de l'instruction technique relative au commerce de détail.

### Établissements relevant du service de santé des armées

Les éléments relatifs à ces établissements sont détaillés au point 5.1.2 et 5.1.3 de l'instruction technique relative au commerce de détail.

### Saisie dans Resyral des établissements de restauration collective

Quel que soit le type de restauration (conçue ou autogérée), tout changement important du niveau d'activité (modification du volume de production, nouvelle activité, etc.) entre deux déclarations doit être notifié auprès de la DD(CS)PP/DAAF du lieu d'implantation de l'entreprise<sup>121</sup>.

Si la restauration collective est autogérée, il suffit de créer l'unité d'activité de restauration collective au sein de l'établissement où elle a lieu (école, collège, Entreprise X, etc...) avec le type d'activité "Restauration collective".

Lorsque la restauration collective est confiée à un prestataire différent du responsable des locaux, les modalités de saisie sont décrites au point 5.1.1.2 de l'instruction technique relative au commerce de détail.



En remise directe ou sous agrément sanitaire CE  
Boulangerie – Pâtisserie – Poissonnerie – Boucherie – Charcuterie  
Restauration commerciale – Hôtellerie – Traiteur Réception  
Grossiste – Entrepôt – MIN – Restauration Collective & Sociale

**VETHYQUA**  
HACCP QUALITÉ SECURITÉ SANTÉ

**20 ans**

**Evaluer**  
Plan d'actions  
Audit  
AMS - Agrément CE

**Conseiller**  
Assistance DDPP  
Gestion des alertes

**Former**  
Démarche HACCP  
Référent Hygiène

**Booster**  
Validation de DLC  
Certifications (IFS - BRC - ISO...)

**Contactez les Experts VETHYQUA**  
DrCLAUDE@vethyqua.fr  
01 44 16 00 16  
Toujours + sur [www.vethyqua.fr](http://www.vethyqua.fr)

<sup>121</sup> Code rural et de la pêche maritime - article R. 233-4