

Tableau de correspondance par filière entre activités, périmètres d'agrément dans Resytal et sections du règlement (CE) n°853/2004

Abattage.....	2
Viandes et produits carnés	3
Viandes et produits carnés	3
Produits de la mer et d'eau douce	5
Lait et produits laitiers.....	7
Œufs et ovoproduits.....	8
Grenouilles et escargots	8
Graisses	9
Production d'abats.....	9
Production de collagène, de gélatine ou de PHR.....	9
Entreposage	10
Restauration collective.....	11
Traiteur	11
Produits composés.....	13

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Abattage	Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage	Section I	Viandes d'ongulés domestiques	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches boucherie – Abattage
Abattage	Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gib ongulé élevage – Abattage
Abattage	Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches ratites – Abattage
Abattage	Chaîne d'abattage de volaille/lagomorphe/petit gibier	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches lagomorphes – Abattage
Abattage	Chaîne d'abattage de volaille/lagomorphe/petit gibier	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches volailles – Abattage
Abattage	Salle d'abattage à la ferme	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Salle d'abattage agréée à la ferme
Abattage	Chaîne d'abattage de volaille/lagomorphe/petit gibier	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches ratites – Abattage
Gibier sauvage	Traitement du gibier sauvage	Section IV	Viandes de gibier sauvage	Atelier de traitement de gibier	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gibier sauvage – Traitement

- **Abattoirs**

Deux cas peuvent exister en pratique selon la configuration de l'abattoir.

1. soit l'abattoir dispose d'une seule chaîne d'abattage ¹:

Dans ce cas, la chaîne d'abattage est assimilée à une unité d'activité. Une seule unité d'activité doit donc être enregistrée dans Resytal pour décrire l'abattoir. En fonction des espèces abattues, plusieurs périmètres peuvent être définis sur cette unité d'activité.

2. soit l'abattoir dispose de plusieurs chaînes d'abattage :

Dans ce cas, chaque chaîne est considérée comme une unité d'activité. Il y aura donc autant d'unités d'activité enregistrées dans Resytal que de chaînes d'abattage.

¹ Pour les enregistrements dans RESYTAL, la « chaîne d'abattage » est définie par la portion de chaîne correspondant aux opérations d'habillage. Ainsi, une chaîne possédant deux têtes de ligne (deux départs différents se rejoignant avant les postes d'habillage de la carcasse correspond à une seule chaîne d'abattage (donc une unité d'activité dans Resytal).

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Viandes et produits carnés	Découpe de gros gibier d'élevage	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gib ongulé élevage – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de gros gibier d'élevage	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches ratites – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de produits de charcuterie	Section VI	Produits à base de viande	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Produits à base viande
Viandes et produits carnés	Découpe de viande de boucherie	Section I	Viandes d'ongulés domestiques	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches boucherie – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viande de boucherie	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gib ongulé élevage – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viande de boucherie	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches ratites – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viande de boucherie	Section IV	Viandes de gibier sauvage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gibier sauvage – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de gibier sauvage	Section IV	Viandes de gibier sauvage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gibier sauvage – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viandes de volailles/lagomorphe	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches lagomorphes – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viandes de volailles/lagomorphe	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches volailles – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viandes de volailles/lagomorphe	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches ratites – Découpe
Viandes et produits carnés	Transformation de produits carnés	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de préparations de viandes	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Préparation de viandes
Viandes et produits carnés	Transformation de produits carnés	Section VI	Produits à base de viande	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Produits à base viande
Viandes et produits carnés	Transformation de produits carnés	Section I	Viandes d'ongulés domestiques	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches boucherie – Découpe
Viandes et produits carnés	Transformation de produits carnés	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches lagomorphes – Découpe
Viandes et produits carnés	Transformation de produits carnés	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches volailles – Découpe
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes boucherie	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de préparations de viandes	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Préparation de viandes

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes boucherie	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de viandes hachées	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes hachées
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes boucherie	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de viandes séparées mécaniquement	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes séparées mécaniquement
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes volailles lagomorphes	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de préparations de viandes	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Préparation de viandes
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes volailles lagomorphes	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de viandes hachées	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes hachées
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes volailles lagomorphes	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de viandes séparées mécaniquement	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes séparées mécaniquement

Transformation de produits carnés

Dans l'objectif d'éviter de multiplier sans nécessité les unités d'activité, pour permettre l'enregistrement d'une petite structure qui réaliserait en plus de la transformation de viandes, de la découpe et/ou des préparations de viandes, les périmètres associés aux préparations de viandes et découpe peuvent être définis sur le type d'activité Transformation de viandes. Dans ce cas précis, il y aura une unité d'activité avec plusieurs périmètres d'agrément.

VH, VSM, préparation viandes volailles lagomorphes

Ce type d'activité recouvre plusieurs périmètres d'agrément.

- **"viandes hachées"**: les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel ;
- **"viandes séparées mécaniquement ou VSM"**: le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles ;
- **"préparations de viandes"**: les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Une attention particulière doit être portée sur le périmètre enregistré dans Resytal.

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Produits de la mer et d'eau douce	Purification/Expédition de coquillages	Section VII	Mollusques bivalves vivants	Centre d'expédition de coquillage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Expédition de coquillages
Produits de la mer et d'eau douce	Purification/Expédition de coquillages	Section VII	Mollusques bivalves vivants	Centre de purification de coquillage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Purification de coquillages
Produits de la mer et d'eau douce	Purification/Expédition de coquillages	Section VII	Mollusques bivalves vivants	Navire expéditeur de coquillages	Agrément sanitaire UE "Navires"	Navire expéditeur de coquillages
Produits de la mer et d'eau douce	Halle à M./1ère vente/Vente en gros produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Halles à marée / première vente	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Halle à marée / première vente
Produits de la mer et d'eau douce	Halle à M./1ère vente/Vente en gros produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Marchés de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros produits pêche et coquillages
Produits de la mer et d'eau douce	Abattage de produits de l'aquaculture	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de manipulation de produits de la pêche	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Manipulation produits de la pêche
Produits de la mer et d'eau douce	Mareyage et préparation de produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de manipulation de produits de la pêche	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Manipulation produits de la pêche
Produits de la mer et d'eau douce	Mareyage et préparation de produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Navire congélateur	Agrément sanitaire UE "Navires"	Navire congélateur
Produits de la mer et d'eau douce	Transformation de produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de production de produits de la pêche séparés mécaniquement	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Produits de la pêche séparés mécaniquement
Produits de la mer et d'eau douce	Transformation de produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation produits de la pêche
Produits de la mer et d'eau douce	Transformation de produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Navire usine	Agrément sanitaire UE "Navires"	Navire usine
Produits de la mer et d'eau douce	Vivier produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de manipulation de produits de la pêche	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Manipulation produits de la pêche

- **Purification/Expédition de coquillages**

Depuis 2020, il n'existe plus qu'un type d'activité Purification/Expédition de coquillages, c'est le périmètre de l'agrément qui permettra de déterminer l'activité de purification et/ou d'expédition de coquillages.

- **Navires**

Dans certains cas, il peut être nécessaire d'avoir plusieurs numéros d'agrément rattachés à un seul numéro de SIRET.

Il convient d'utiliser l'approbation, nommée Agrément sanitaire UE "Navires", avec les périmètres « Navire congélateur », « Navire expéditeur de coquillages » ou « Navire usine ».

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Lait et produits laitiers	Collecte de lait	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Centre de collecte	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, centre de collecte
Lait et produits laitiers	Caves d'affinage	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, produits laitiers
Lait et produits laitiers	Découpe de fromages	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, produits laitiers
Lait et produits laitiers	Déshydratation de lait ou produits laitiers	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, produits laitiers
Lait et produits laitiers	Transformation de lait ou produits laitiers	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, produits laitiers
Lait et produits laitiers	Transformation de lait ou produits laitiers	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" LPL - alpage	Lait, produits laitiers

Collecte de lait

Le périmètre d'approbation correspond à une activité physique de réception de citernes/déchargement/refroidissement (regroupement de lait provenant de plusieurs élevages avant qu'il ne soit acheminé dans différents établissements de transformation).

Cave d'affinage et Découpe de fromage

Dans le cas d'affinage ou de découpe de fromages de sa propre fabrication, il n'y a pas lieu de créer une unité d'activité spécifique.

Déshydratation de lait

L'établissement qui n'a pas d'activité de déshydratation et qui récupère des poudres déshydratées, n'a pas lieu d'avoir une unité d'activité de type Déshydratation de lait ou produits laitiers, le type d'activité dans ce cas est Préparation de produits composés.

Transformation de lait et produits laitiers

Dans certains cas, il peut être nécessaire d'avoir plusieurs numéros d'agrément rattachés à un seul numéro de SIRET.

Cas de la fabrication de produits laitiers en alpages : Il convient d'utiliser une deuxième approbation, nommée « Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" LPL – alpage », avec le périmètre « Lait, produits laitiers ». Toutefois, il n'est pas demandé de procéder à une régularisation des dossiers en cours, mais d'appliquer cette règle à toute nouvelle demande.

Les éléments détaillés relatifs à la saisie des unités d'activité dans le domaine du lait et des produits laitiers font l'objet d'une fiche à disposition sur l'espace documentaire de Resytal.

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Œufs et ovoproduits	Centre d'emballage des oeufs	Section X	Œufs et ovoproduits	Centre d'emballage d'œufs	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Centre d'emballage d'œufs
Œufs et ovoproduits	Production d'œufs liquides et d'ovoproduits	Section X	Œufs et ovoproduits	Etablissements de production d'œufs liquides	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Production d'œufs liquides
Œufs et ovoproduits	Production d'œufs liquides et d'ovoproduits	Section X	Œufs et ovoproduits	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation d'œufs

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Grenouilles et escargots	Production de produits à base de grenouilles	Section XI	Cuisses de grenouille et escargots	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation de cuisses de grenouilles
Grenouilles et escargots	Production de produits à base d'escargots	Section XI	Cuisses de grenouille et escargots	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation d'escargots

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Graisses	Transformation de produits carnés	Section XII	Graisses animales fondues et boyaux traités	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Graisses, extraits de viandes et issues
Production d'abats	Production d'abats	Section XIII	Estomacs, vessies et boyaux	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Estomac, vessie, boyau séché, salé ou chauffé
Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Section XV	Collagène	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Collagène
Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Section XIV	Gélatine	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Gélatine
Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Section XVI	Produits hautement raffinés	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Produits hautement raffinés d'origine animale

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Entreposage	Entreposage de produits de la pêche	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage de produits laitiers	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage de produits laitiers	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Entreposage de viande de boucherie	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage de viande de boucherie	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Entreposage de viande de volailles	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage de viande de volailles	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Entreposage distribution DAOA (grossiste, plate-forme)	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage distribution DAOA (grossiste, plate-forme)	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Entreposage non spécialisé de denrées alimentaires	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage non spécialisé de denrées alimentaires	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Plateforme d'éclatement de produits de la pêche	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Vente en gros de viande de boucherie	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Vente en gros de viande de volailles	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Restauration collective	Gestion administrative- Restauration collective	Section Z			Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Cuisine centrale
Restauration collective	Gestion administrative- Restauration collective	Section Z			Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" CC même col ter	Cuisine centrale
Restauration collective	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section Z			Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Cuisine centrale
Restauration collective	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section Z			Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" CC même col ter	Cuisine centrale
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, produits laitiers
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de préparations de viandes	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Préparation de viandes
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section VI	Produits à base de viande	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Produits à base viande
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section XI	Cuisses de grenouille et escargots	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation d'escargots
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section X	Œufs et ovoproduits	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation d'oeufs
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section XI	Cuisses de grenouille et escargots	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation de cuisses de grenouilles
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation produits de la pêche
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de viandes hachées	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes hachées

Restauration collective

Dans certains cas, il peut être nécessaire d'avoir plusieurs numéros d'agrément rattachés à un seul numéro de SIRET, c'est le cas des cuisines centrales appartenant à une même collectivité territoriale identifiée par un seul SIRET : Il convient d'utiliser l'approbation, nommée « Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" CC même col ter » avec le périmètre « Cuisine centrale ».

- Enregistrement dans Resyral des cuisines centrales agréées

- Pour les nouvelles demandes d'agrément :

Dans le cas de l'exploitation d'une cuisine centrale de restauration collective par gestion concédée :

La procédure d'enregistrement est la suivante :

Le propriétaire des locaux (ou concédant) est à enregistrer en tant que responsable. L'unité d'activité à saisir est « Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé ». L'agrément sera pour sa part affecté au propriétaire des locaux dans la brique APPROBATIONS.

Le prestataire est enregistré avec l'unité d'activité « Gestion administrative-Restauration collective ».

La relation « a pour prestataire » sera créée au niveau de l'unité d'activité de l'établissement propriétaire pour la relier avec celle du prestataire.

Ainsi en cas de changement de prestataire, l'unité d'activité du prestataire et la relation seront mises à jour, ce qui permettra de conserver l'historique.

- Pour les agréments en cours :

Dans le cas où le prestataire est titulaire de l'agrément, il convient de ne pas modifier les enregistrements, mais de les mettre à jour lors du changement de prestataire de sorte que les modifications dans RESYTAL soient réalisées progressivement pour être harmonisées avant la fin 2022.

Traiteurs agréés

- Enregistrement dans Resyral des traiteurs agréés

- Pour les nouvelles demandes d'agrément :

Dans le cas du traiteur qui fabrique des plats cuisinés qui nécessitent plusieurs périmètres d'agrément

Création d'une seule unité d'activité de type Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé avec autant de périmètres que de type de production pour lequel l'agrément est accordé.

- Pour les agréments en cours :

Au fil de la réalisation des inspections, création d'une unité d'activité de type Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé, avec autant de périmètres que ceux déjà accordés et fermeture des unités d'activités de type Transformation de produits carnés, Transformation de produits de la pêche etc...

Produits composés	Préparation de produits composés	Lait, produits laitiers	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"
Produits composés	Préparation de produits composés	Produits à base viande	Section VI	Produits à base de viande	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"
Produits composés	Préparation de produits composés	Produits composés			Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"
Produits composés	Préparation de produits composés	Transformation d'œufs	Section X	Œufs et ovoproduits	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"
Produits composés	Préparation de produits composés	Transformation produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"

Dans l'objectif d'éviter de multiplier sans nécessité les unités d'activités, les périmètres Lait, produits laitiers, Produits à base viande, Transformation d'œufs, Transformation produits de la pêche peuvent être définis sur le type d'activité Préparation de produits composés.

Les modalités d'enregistrement des établissements fabriquant des produits composés sont définies dans une instruction technique dédiée.