

Fiche REFLEXE : restauration collective

La restauration collective : qui est concerné ?

Vous êtes responsable d'un établissement de restauration servant ou livrant des repas à une **collectivité de consommateurs réguliers**, liée par accord ou par contrat (ex : cantine scolaire, colonie de vacances, centre aéré...).

Ne sont pas concernés : les restaurants des clubs de vacances, des bateaux de croisière ou des cures thermales qui relèvent de la restauration commerciale, ainsi que les assistants maternels à leur domicile qui relèvent de l'activité domestique.

Quelles formalités : déclaration, agrément ou dérogation à l'agrément ?

Si tous les repas sont consommés sur place (activité de "cuisine sur place" ou de "restaurant satellite"), vous devez déclarer votre établissement auprès de la DDPP à l'aide du formulaire CERFA 13984 que vous trouverez sur le site [mes démarches](#) .

Si les repas sont livrés pour tout ou partie sur un autre site (activité de "cuisine centrale"), vous devez obtenir un [agrément sanitaire](#) une [dérogation à l'agrément](#).

<p>DDPP- standard : 02.97.63.29.45 – service Sécurité Sanitaire des Aliments email : ddpp@morbihan.gouv.fr ou ddpp-secretariatssa@morbihan.gouv.fr</p>
--

Un avis consultatif sur les plans des locaux

En matière de restauration collective, la DDPP délivre encore des avis sur plans afin d'aider les responsables à déterminer la conformité des locaux aux exigences réglementaires, compte tenu de l'activité et du fonctionnement envisagé. Il est donc conseillé de prendre contact avec la DDPP lorsque de nouveaux locaux ou lorsque des travaux importants sont prévus. **Par contre, la DDPP ne délivre pas d'avis sur plan en matière de restauration commerciale.**

Où consulter les résultats des contrôles officiels sanitaires ?

Tout est publié sur le site [ALIM confiance](#)

Que faire en cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ?

En cas de suspicion de TIAC (définition: apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie similaire, usuellement digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire), le responsable de l'établissement doit **impérativement et sans retard le signaler à la DDPP et à l'ARS.**

Contactez l'**ARS** qui effectue l'enquête épidémiologique auprès des malades: [voir coordonnées](#)

Contactez la DDPP par [courriel \(ddpp@morbihan.gouv.fr\)](mailto:ddpp@morbihan.gouv.fr) par fax (02 97 40 57 83). Un contact téléphonique pendant les heures d'ouverture de la DDPP est recommandé en complément.

En dehors des heures de bureau : contacter la préfecture au **02 97 54 84 00** qui renverra l'appel sur le cadre d'astreinte de la DDPP.

L'enquête **épidémiologique** est rapidement réalisée par l'ARS auprès des consommateurs, afin de préciser les symptômes et de déterminer quels sont les repas et les plats ou boissons suspects parmi ceux qu'ils ont consommés au cours des derniers jours.

L'**enquête sanitaire** est rapidement réalisée par la DDPP: les plats témoins sont mis en analyse, les matières premières sont retracées et les conditions de préparation des plats sont vérifiées...

Les **conclusions** des enquêtes de l'ARS et de la DDPP sont communiquées au responsable du restaurant.

Si besoin, des **alertes** sont lancées sur les matières premières dangereuses, ou des **mesures correctives** sont ordonnées au restaurant pour éviter que l'incident ne se reproduise : meilleure hygiène des locaux, meilleure organisation du refroidissement rapide, formation du personnel...

Quelle qualité de l'alimentation en restauration collective?

La loi EGALIM a instauré de nouvelles obligations [pour une meilleure alimentation.](#)

