

Annexe 1 : Classification de différentes activités de préparation de repas

	Restauration collective	Remise directe	Consommation privée ¹²⁰
Petite enfance	Accueil collectif où les repas sont préparés sur place ou livrés depuis une cuisine centrale	Crèche où les repas sont préparés par les parents puis stockés en enceinte froide, remis en température et servis par le personnel	Préparations de repas au domicile d'un(e) assistant(e) maternel(le) agréé(e) Maisons d'assistants maternels au sens de l'article L. 424-1 du code de l'action sociale et des familles
Jeunes	Établissements scolaires et universitaires Instituts médico-éducatifs Foyers de jeunes travailleurs, foyers résidence Centres aérés, accueils de loisirs Colonies et centres de vacances, camps sous toile	Food-truck à la sortie du lycée (voir hôtellerie / restauration, ci-dessous)	
Adultes	Restaurant collectif situé à proximité d'un immeuble de bureau et pour lequel un contrat a été signé avec les entreprises voisines ou leurs CE, y compris un kiosque attenant qui proposerait une offre complémentaire de restauration rapide (sandwiches, pizzas, pâtes) préparée dans les mêmes locaux et consommable sur place. Établissements pénitentiaires Établissements de restauration militaires Établissements médicaux et médico-sociaux	Hôtellerie / restauration (voir ci-dessous) Associations caritatives, soupes populaires Dans un restaurant collectif, la prestation ponctuelle, différente du menu du jour, réalisée pour un sous-groupe de personnes non sensibles (groupe de visiteurs, équipe de direction, ...)	
Personnes âgées	Établissements d'accueil de personnes âgées	Portage de repas à domicile (CCAS, ADMR)	
Hôtellerie / restauration	Approvisionnement d'une collectivité de consommateurs réguliers sous contrat	Restaurant commercial, même s'il accepte les chèques restaurants ou propose une carte de fidélité Établissements de vente à emporter (sandwiches) Hôtellerie, clubs de vacances, cures thermales Restauration dans les moyens de transport (avions, trains, croisières) Fermes auberges Tables d'hôtes proposant un seul menu à la table	

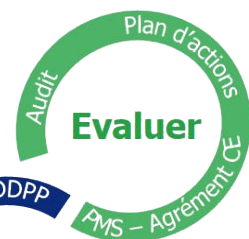
¹²⁰ Les personnes exerçant une activité dans le domaine de la consommation privée peuvent utilement se référer au recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs : <http://agriculture.gouv.fr/consommateurs-connaissiez-vous-toutes-les-bonnes-pratiques-dhygiene>

		familiale en complément de l'activité d'hébergement	
Lycées hôteliers, cours de cuisine, cuisines pédagogiques	Denrées consommées dans le cadre de la restauration collective de l'établissement	Denrées remises à des personnes extérieures à l'établissement (restaurant d'application)	Denrées consommées sur place par les personnes les ayant préparées (cours de cuisine)
Activités effectuées au domicile d'un « particulier »		Activité de « food surfing » régulière ou effectuée à grande échelle	Activité de « food surfing » ponctuelle effectuée à petite échelle Chef venant préparer un repas au domicile de son client pour des convives présents sur place



VETHYQUA
HACCP QUALITÉ SECURITÉ SANTÉ

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



Evaluer



Conseiller



Former



Booster

Contactez les Experts VETHYQUA
DrCLAUDE@vethyqua.fr
01 44 16 00 16
Toujours + sur www.vethyqua.fr