

Annexe 2 - Régime sanitaire des activités du secteur alimentaire et critères associés

ACTIVITÉ	Attestation de déclaration*	Attestation de conformité*	Agrément d'hygiène simplifié*	Agrément d'hygiène*
Préparation et transformation de produits végétaux				
Manipulation et conditionnement de fruits et légumes	RD** et MSM***			
Fabrication de produits végétaux stables à température ambiante	RD et MSM			
Fabrication de produits végétaux à conserver sous température dirigée	RD		MSM ≤ 800 kg/semaine	MSM > 800 kg/semaine
Préparation de végétaux crus prêts à l'emploi et à consommer en l'état		RD	MSM ≤ 300 kg/semaine et DLC**** ≤ J+3j (1)	MSM > 300 kg/semaine ou DLC > J+ 3 (1)
Préparation et transformation de produits de la pêche ou d'aquaculture				
Aquaculture	RD et MSM			
Manipulation sans transformation de produits de la pêche	RD		MSM ≤ 300 kg/semaine	MSM > 300 kg/semaine
Découpe et filetage de poissons		RD	MSM ≤ 300 kg/semaine et DLC ≤ J+3 (1)	MSM > 300 kg/semaine ou DLC > J+3 (1)
Transformation de produits de la pêche		RD	MSM ≤ 150 kg/semaine et DLC ≤ J+3 (2)	MSM > 150 kg/semaine ou DLC > J+3 (2)
Préparation et transformation de viandes				
Abattage de bovins			≤ 20 carcasses/semaine (3)	> 20 carcasses/semaine
Abattage de gros gibiers d'élevage ou d'animaux de boucherie autres que bovins			≤ 30 carcasses/semaine (3)	> 30 carcasses/semaine
Abattage de volailles, lagomorphes ou petits gibiers d'élevage	RD ≤ 50 unités/semaine (5) (4)	RD > 50 unités/semaine (3) (5)	MSM ≤ 350 unités/semaine (4)	MSM > 350 unités/semaine (4)
Découpe de viandes		RD	MSM ≤ 800 kg/semaine	MSM > 800 kg/semaine
Fabrication de produits à base de viande		RD	MSM ≤ 800 kg/semaine	MSM > 800 kg/semaine

Annexe 2 - Régime sanitaire des activités du secteur alimentaire et critères associés

Mise à jour le 24/06/2026

ACTIVITÉ	Attestation de déclaration*	Attestation de conformité*	Agrément d'hygiène simplifié*	Agrément d'hygiène*
Fabrication de viandes hachées		RD (6)		MSM
Collecte ambulante réfrigérée de cervidé sauvage	A destination d'un atelier de traitement de cervidé sauvage			
Collecte réfrigérée de cervidé sauvage	A destination d'un atelier de traitement de cervidé sauvage			
Traitement de cervidé sauvage			≤ 50 carcasses/semaine (3)	> 50 carcasses/semaine
Préparation et transformation des autres produits d'origine animale				
Collecte et conditionnement de lait cru		RD	MSM ≤ 300 L/semaine	MSM > 300 L/semaine
Collecte et conditionnement d'œufs de consommation	RD ≤ 720 oeufs/semaine (5)	RD > 720 oeufs/semaine (5)	MSM ≤ 3600 oeufs/semaine	MSM > 3600 oeufs/semaine
Miellerie	RD et MSM			
Fabrication de produits transformés à base de lait		RD	MSM ≤ 300 kg/semaine	MSM > 300 kg/semaine
Fabrication d'ovoproduits				RD et MSM
Autres transformations				
Boulangerie, biscuiterie et viennoiserie	RD et MSM			
Cuisson de produits de boulangerie, biscuiterie, viennoiserie et snacking	RD			
Pâtisserie		RD	MSM ≤ 300 kg/semaine et DLC ≤ J+3 (1)	MSM >300 kg/semaine ou DLC > J+3 (1)
Fabrication et/ou reconditionnement de chocolat et confiseries	RD ou MSM ≤ 500 kg/semaine			MSM > 500 kg/semaine
Fabrication de pâtes alimentaires	RD ou MSM ≤ 500 kg/semaine			MSM > 500 kg/semaine
Fabrication de boissons non alcoolisées et non alcooliques	RD et MSM			
Fabrication de boissons alcooliques et alcoolisées	RD et MSM			

ACTIVITÉ	Attestation de déclaration*	Attestation de conformité*	Agrément d'hygiène simplifié*	Agrément d'hygiène*
Fabrication de glaçons	RD et MSM			
Appertisation				RD et MSM
Autres activités à faible risque sanitaire	RD et MSM			
Distribution				
Re-conditionnement de denrées alimentaires d'origine animale		RD	MSM ≤ 100 kg/semaine et DLC ≤ J+10 (7)	MSM >100 kg/semaine ou DLC > J+10 (7)
Entreposage à température ambiante	RD et MSM			
Entreposage sous température dirigée			≤ 100 m³ (8)	> 100 m³ (8)
Négoce/ plateforme de vente en ligne	RD et MSM			
Transport	RD et MSM			
Commerce de détail itinérant ou occasionnel	RD			
Petite, moyenne ou grande distribution	RD ≤ 400 m² (9)	400 m² < RD ≤ 2500 m² (9)	RD > 2500 m² (9)	
Débit de boissons et caviste	RD et MSM			
Nakamal et/ou transformation de racines de kava	RD et MSM			
Vente par automate de denrées alimentaires périssables	RD			
Commerce de compléments alimentaires	RD et MSM			
Restauration				
Préparation culinaire élaborée à l'avance		RD	MSM ≤ 300 kg/semaine et DLC ≤ J+3	MSM >300 kg/semaine ou DLC > J+3
Restauration commerciale	Menu unique et capacité d'accueil ≤ 15 personnes	RD		
Restauration collective à caractère social : cuisine centrale			≤ 3000 repas/semaine dont ≤ 500 repas livrés/semaine	> 3000 repas/semaine ou > 500 repas livrés/semaine
Restauration collective à caractère social : cuisine	Capacité d'accueil ≤ 10 enfants en bas	≤ 300 repas/semaine	≤ 3000 repas/semaine ou hachage/mixage de	> 3000 repas/semaine

ACTIVITÉ	Attestation de déclaration*	Attestation de conformité*	Agrément d'hygiène simplifié*	Agrément d'hygiène*
autonome	âge (maternelle y compris) ou ≤ 5 personnes âgées ou à risque ou ≤ 15 adultes ou enfants en âge scolaire (à l'exclusion de la maternelle)		plus de 5 repas sur place	
Restauration collective à caractère social : cuisine satellite	≤ 1000 repas/semaine	> 1000 repas/semaine	Hachage/mixage de plus de 5 repas sur place	
Restauration collective à caractère social : cuisine itinérante ou occasionnelle				
* Les seuils ou plafonds sont exprimés en quantité de produits finis par unité de temps ** RD : remise directe *** MSM : mise sur le marché **** DLC : date limite de consommation (1) Le critère associé relatif à la DLC ne s'applique pas aux produits finis congelés ou surgelés (2) Le critère associé relatif à la DLC s'applique uniquement aux produits finis crus ou manipulés après cuisson puis destinés à être consommés en l'état (sans cuisson) à l'exception des produits vendus congelés ou surgelés (3) Un même local lorsqu'il est autorisé pour l'abattage ou le traitement de plusieurs espèces d'animaux de boucherie ou de gros gibier ne peut pas traiter plus de 50 carcasses par semaine (4) 1 unité = 1 poulet / poule / coq / pintade / dinde / dindon / canard / lapin ou 5 pigeons / 8 cailles (5) Cession directe au consommateur par le producteur (6) La viande hachée est préparée le jour de la vente au consommateur final (7) Le critère associé relatif à la DLC s'applique uniquement aux produits finis tranchés à l'exception des produits congelés ou surgelés (8) Capacité d'entreposage sous régime du froid (9) Surface de vente des denrées alimentaires				