

Se former à l'hygiène alimentaire est obligatoire pour qui exactement ?

Le décret du 24 juin 2011 indique qui sont concernés par cette formation les établissements de restauration commerciale qui relève des secteurs d'activité suivants :

- restauration traditionnelle ;
- cafétérias et autres libres-services ;
- restauration de type rapide.

L'activité de restauration correspond, selon la Nomenclature d'Activités Françaises (NAF), à la **fourniture de repas complets ou de boissons pour consommation immédiate**.

Il s'agisse par conséquent, de restaurants traditionnels (repas servis à table), de selfs-services ou d'établissements proposant des plats à emporter, établissements permanents ou temporaires, avec ou sans places assises.

Le **critère décisif d'appartenance à cette catégorie** est le fait que les plats sont destinés à une consommation immédiate, et non le type d'établissement qui les propose.

Le terme de « **restauration commerciale** » est utilisé aux fins de distinction avec l'activité de restauration collective à caractère social.

Ainsi, les établissements dont les codes NAF sont les suivants sont tous concernés:

- **56.10A**
- **56.10B**
- **56.10C**

Cela recouvre trois activités :

- **restauration traditionnelle** : activité de restauration avec un service à table ;
- **cafétérias et autres libres services** : une cafétéria est un lieu de restauration où il y a peu ou pas de service à table. Le consommateur se sert généralement comme dans un libre-service, à l'aide de plateaux individuels ;
- **restauration rapide et vente à emporter** : établissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boisson présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter.

Ces aliments et boissons peuvent également être proposés en **livraison immédiate** par véhicule motorisé ou non, en magasin ou sur éventaire et marché (y compris véhicules boutiques).

Les activités suivantes sont dans le champ d'application des textes (quel que soit le code NAF de l'établissement) :

les trois activités listées ci-dessus exercées à titre secondaire et/ou occasionnelle ;

- la **vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire** : sites mobiles, véhicules boutiques (exemple camion-pizzas), installations saisonnières (exemple kiosques de plages) ;
- les **cafétérias** dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces (GMS), grands magasins, stations-services, etc..) ;
- les **activités des bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport** ;
- les **salons de thé** ;
- les **restaurants des hôtels**, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales ;
- les **fermes-auberges** ;
- les **traiteurs disposant de places assises ou de « mange-debout »** permettant aux clients de consommer les plats qu'ils commercialisent ;
- les **associations** préparant régulièrement des repas.

Par contre, ne sont pas concernés :

- les traiteurs, à l'exception de ceux cités dans le paragraphe précédent ;
- les rayons traiteurs des GMS ;
- les tables d'hôtes répondant à l'ensemble des conditions suivantes :
 1. constituer un complément de l'activité d'hébergement,
 2. proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir,
 3. servir le repas à la table familiale,
 4. offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement ;

si l'un de ces critères n'est pas respecté, il s'agit alors d'un **restaurant**, soumis aux dispositions relatives à l'obligation de formation ;

- les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, poissonniers, proposant à la vente des plats cuisinés, sandwiches, salades) ;
- les « points chauds » des magasins équipés de quelques tables « mange-debout » ;
- les « chefs cuisiniers », préparant des repas au domicile de particuliers.

Si vous faites partir des secteurs où la formation est obligatoire. A vous de vérifier si quelqu'un dans vos effectifs, au moins une personne, remplit les conditions fixées par le décret.

Attention car à partir d'octobre 2012, vous serez contrôlé sur le respect des conditions de fonctionnement en matière d'hygiène, que la formation ait été suivie ou pas. **Une non-conformité** dans les deux types de situation (absence de formation et/ou non-conformités en matière d'hygiène) est susceptible d'entraîner des **suites administratives et/ou pénales**, selon la nature précise et la gravité des non-conformités observées lors du contrôle.

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

Publics concernés : établissements de restauration commerciale.

Objet : conditions de mise en œuvre de l'obligation de formation à l'hygiène pour au moins une personne travaillant dans un établissement ayant une activité de restauration commerciale.

Entrée en vigueur : 1er octobre 2012.

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 233-4 ;

Vu le code du travail, notamment son article L. 6351-1 ;

Vu le code de l'éducation, notamment son article L. 335-6 ;

Vu l'avis de la commission consultative d'évaluation des normes en date du 31 mai 2011,

Décète :

Article 1 Le chapitre III du titre III du livre II du code rural et de la pêche maritime est complété par une section 4 ainsi rédigée :

« Dispositions relatives à la formation

« Art. D. 233-6.-Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

« — restauration traditionnelle ;

« — cafétérias et autres libres-services ;

« — restauration de type rapide.

« Art. D. 233-7.-La formation prévue à l'article L. 233-4 peut être délivrée par tout organisme de formation déclaré auprès du préfet de région, conformément à l'article L. 6351-1 du code du travail. Un cahier des charges défini par arrêté du ministre chargé de l'alimentation détermine les conditions auxquelles est soumis l'organisme de formation ainsi que le contenu et la durée de cette formation.

« Art. 233-8.-Un arrêté du ministre chargé de l'alimentation précise les diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation prévue par l'article L. 233-4. »

Article 2 Le présent décret entre en vigueur le 1er octobre 2012.

Article 3 Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 24 juin 2011.

François Fillon

Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 233-4 ;

Vu le code du travail, notamment son article L. 6313-1 ;

Vu le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale,

Arrête :

Article 1 Toute personne qui réalise des prestations de formation professionnelle continue au sens de l'article L. 6313-1 du code du travail doit répondre aux conditions définies dans le cahier des charges prévu en annexe I du présent arrêté pour mettre en œuvre la formation spécifique, mentionnée à l'article D. 233-7 du code rural et de la pêche maritime.

Article 2 La durée de la formation adaptée à la restauration commerciale est de quatorze heures.
Le contenu de la formation est défini dans le référentiel de formation prévu en annexe II du présent arrêté.

Article 3 Le présent arrêté entre en vigueur le 1er octobre 2012.

Article 4 La directrice générale de l'enseignement et de la recherche est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe I

CAHIER DES CHARGES DE LA FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE PRÉVU À L'ARTICLE D. 233-7 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME

Pour les salariés, conformément à l'article L. 6313-1 du code du travail, cette formation est caractérisée comme une action d'adaptation des compétences.

A. La déclaration d'intention et la lettre d'engagement :

Toute personne qui réalise des prestations de formation transmet une déclaration d'intention de mettre en place l'action de formation pour le ou les secteurs d'activités définis à l'article D. 233-6 du code rural et de la pêche maritime et une lettre d'engagement à viser les objectifs de formation tels que décrits dans le référentiel de formation à la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, ou à la direction des territoires, de l'alimentation et de la mer du lieu où sera effectuée la formation au plus tard dès la conclusion de la première convention ou du premier contrat de formation en hygiène alimentaire.

L'autorité administrative concernée procède à l'enregistrement de la déclaration d'intention et attribue un numéro d'enregistrement à la personne qui réalise la prestation de formation.

L'autorité administrative lui transmet ensuite le modèle d'attestation de suivi de formation fourni au stagiaire sur lequel figure le numéro d'enregistrement.

Toute modification de la déclaration d'intention sera notifiée, par les soins de la personne qui réalise des prestations de formation, à l'autorité administrative concernée.

B. Les pièces administratives :

La personne qui réalise la prestation de formation tient à disposition de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, de la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, ou de la direction des territoires, de l'alimentation et de la mer, selon le territoire concerné, les pièces administratives décrivant les moyens pédagogiques et techniques déployés pour mettre en œuvre la formation. Elles contiennent les informations suivantes :

- le processus pédagogique ;
- les modalités de la mise en pratique ;
- les supports de la formation ;
- le livret de formation remis au stagiaire ;
- les noms et qualité des formateurs.

Ces pièces administratives doivent être régulièrement mises à jour par la personne qui réalise la prestation de formation et actualisées lors de chaque changement significatif.

C. Le bilan de la prestation de formation :

La personne qui réalise la prestation de formation transmet annuellement son bilan régional de la prestation de formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale à chacune des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, des directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, ou des directions des territoires, de l'alimentation et de la mer concernées.

Annexe II

RÉFÉRENTIEL DE FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE, SECTEUR RESTAURATION COMMERCIALE

A. Objectifs :

Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation.

Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.

Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

B. Référentiel de capacités :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

C. Référentiel de formation, savoirs associés :

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- dangers physiques (corps étrangers...)
- dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Fait le 5 octobre 2011.

Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'enseignement et de la recherche,

M. Zalay

Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 233-4 ;

Vu le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale,

Arrête :

Article 1 Sont réputés satisfaire à l'obligation de formation prévue à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime les détenteurs des diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont la liste figure en annexe du présent arrêté.

Article 2 Le présent arrêté entre en vigueur le 1er octobre 2012.

Article 3 La directrice générale de l'enseignement et de la recherche est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

- Annexe
- LISTE DES DIPLÔMES ET TITRES À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU V ET SUPÉRIEURS, DÉLIVRÉS À COMPTER DU 1^{er} JANVIER 2006 EN RÉFÉRENCE À LA DATE D'APPLICATION DU RÈGLEMENT DU 29 AVRIL 2004 SUSVISÉ

I. Diplômes

a) Délivrés par le ministère chargé de l'éducation :

Niveau V :

Brevet d'études professionnelles de la restauration et de l'hôtellerie.

Brevet d'études professionnelles restauration, option cuisine.

Brevet d'études professionnelles, option commercialisation et services en restauration.

Certificat d'aptitude professionnelle agent polyvalent de restauration.

Certificat d'aptitude professionnelle cuisine.

Certificat d'aptitude professionnelle restaurant.

Niveau IV :

Brevet professionnel cuisinier.

Brevet professionnel restaurant.

Baccalauréat professionnel restauration.

Baccalauréat professionnel, option cuisine.

Baccalauréat professionnel, option commercialisation et services en restauration.

b) Délivrés par le ministère chargé de l'enseignement supérieur :

Niveau III :

Brevet de technicien supérieur hôtellerie, restauration, option B : art culinaire, art de la table et du service.

Brevet de technicien supérieur qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries.

Brevet de technicien supérieur diététique.

Brevet de technicien supérieur hygiène propreté environnement.

Brevet de technicien supérieur bioanalyses et contrôles.

Diplôme universitaire de technologie génie biologique, option industries alimentaires et biologiques, option analyses biologiques et biochimiques, option agronomie, option diététique, option génie de l'environnement et option bio.informatique.

c) Délivrés par le ministère chargé de l'agriculture :

Niveau V :

Certificat d'aptitude professionnel agricole, option industries agroalimentaires.

Brevet d'études professionnelles agricoles, option transformation.
Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité alimentation et bio-industries.
Brevet professionnel agricole, option transformations alimentaires.
Niveau IV :
Baccalauréat professionnel spécialité laboratoire contrôle qualité.
Brevet professionnel, option industries alimentaires.
Niveau III :
Brevet de technicien supérieur agricole, option industries agroalimentaires.
Brevet de technicien supérieur agricole, option sciences et technologies des aliments.
Brevet de technicien supérieur agricole, option analyses agricoles biologiques et bio-technologiques.

II. — Titres à finalité professionnelle

a) Délivrés par le ministère chargé de l'agriculture :

Niveau V :
Certificat de spécialisation en restauration collective.

b) Délivrés par le ministère chargé de la défense :

Niveau V :
Cuisinier.
Niveau IV :
Second de cuisine.
Chef de rang.
Gestionnaire adjoint de collectivité.
Niveau III :
Chef d'équipe et de restauration.

c) Délivrés par le ministère chargé de l'emploi :

Niveau V :
Titre professionnel d'agent de restauration.
Titre professionnel de cuisinier.
Niveau IV :
Titre professionnel de responsable de cuisine en restauration.
Niveau III :
Titre professionnel de gérant en restauration collective.

d) Délivrés par l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat :

Niveau V :
Certificat technique des métiers boucher-charcutier-traiteur.
Certificat technique des métiers crêpier.
Certificat technique des métiers préparateur vendeur, option boucherie, option charcuterie-traiteur.
Niveau IV :
Brevet technique des métiers pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.
Brevet technique des métiers chocolatier confiseur.
Brevet technique des métiers glacier fabricant.
Niveau III :
Brevet de maîtrise pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.
Brevet de maîtrise boulanger.

e) Délivrés par la chambre de commerce et d'industrie de Paris - Ecole Grégoire Ferrandi :

Niveau III :
Traiteur organisateur de réceptions.
Niveau II :
restaurateur.

Fait le 25 novembre 2011.

Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'enseignement et de la recherche,

M. Zalay