

**JURIDIQUE &
AFFAIRES SOCIALES &
FORMATION PROFESSIONNELLE**

Date : 01 août 2012
N° Formation Professionnelle : 07-12
N° Juridique : 44-12

**Précisions sur l'obligation de formation
en matière d'hygiène alimentaire**

Pour répondre aux nombreuses questions issues des départements et en complément des circulaires formation professionnelle N° 26-11 et 02-12, nous vous proposons, avec cette circulaire, de préciser l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire.

1. Principe

A compter du 1er octobre 2012, les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- restauration traditionnelle,
- cafétérias et autres libres-services,
- restauration de type rapide,

sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

2. Précisions sur le champ d'application de cette obligation

Les établissements dont les codes NAF (rév.2, 2008) sont **56.10A, 56.10B, 56.10C** sont tous concernés.

De même quel que soit le code NAF, les activités suivantes sont soumises à cette obligation de formation :

- Les trois activités listées ci-dessus exercées à titre secondaire et/ou occasionnelle
- La **vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire** : camion-pizza, kiosques de plages...
- Les **cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale** (grandes et moyennes surfaces, 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**, club 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 hôtels servant uniquement des petits déjeuners**

3. Caractéristiques de la formation

Cette formation de 14 heures doit être délivrée par un organisme de formation enregistré à la DRAAF, la DAAF ou à la DTAM* du lieu où elle sera dispensée. Elle doit répondre à un cahier des charges précis défini par l'arrêté du 5 octobre 2011. Le référentiel de capacité, ainsi que le référentiel de formation et des savoirs associés déterminent les compétences et connaissances à acquérir.

Référentiel de capacités

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Référentiel de formation et savoirs associés

- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Le plan de maîtrise sanitaire

4. Deux possibilités de satisfaire à l'obligation sans suivre la formation

- ⇒ Les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle **d'au moins trois ans** au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme **gestionnaire ou exploitant** sont réputées avoir satisfait à l'obligation de formation.

Précision lexicale :

Exploitant : Le règlement (CE) n°178/2002 définit l'exploitant du secteur alimentaire comme « la ou les personnes physique ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elle contrôlent. »

Gestionnaire : Il peut être défini comme « la personne ayant la responsabilité de la gestion d'une affaire, d'un service,... » la gestion étant elle-même définie comme « l'action ou la manière de gérer, d'administrer, de diriger, d'organiser quelque chose. »

- ⇒ **Certains diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs obtenus à compter du 1^{er} janvier 2006** permettent à leur détenteur de satisfaire à l'obligation de formation. La liste exhaustive de ces diplômes est présentée dans la circulaire formation professionnelle N° 02-12.

5. Conditions permettant la prise en compte des formations ayant été suivies antérieurement à la mise en œuvre de l'obligation

Conditions cumulatives :

- La formation doit avoir été dispensée après le 1^{er} janvier 2006 ;
- L'organisme de formation ayant délivré la formation doit s'être depuis déclaré auprès de la DRAAF, DAAF ou DTAM* ;
- Le contenu et la durée de la formation délivrée répondait aux dispositions fixés par l'arrêté du 5 octobre 2011 (14 Heures, contenu de formation)
Si la formation ne respectait pas l'ensemble des dispositions (contenu, durée), un complément de formation permet de satisfaire à l'obligation ;
- La personne doit être en mesure de présenter une ou des attestations de formation.

*DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

DAAF : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

DTAM : Direction des Territoires, de l'Alimentation et de la Mer
