

Formation obligatoire **Hygiène alimentaire** **en restauration commerciale**

Établissements concernés

Trois grandes activités de restauration commerciales

RESTAURATION
TRADITIONNELLE
56.10A



CAFÉTÉRIAS ET AUTRES
LIBRES SERVICES
56.10B



RESTAURATION
TYPE RAPIDE
56.10C

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Activité de restauration avec un service à table

CAFÉTÉRIAS ET AUTRES LIBRES-SERVICES

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 A EMPORTER

Établissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boissons 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.

Autres activités concernées quel que soit le code NAF

- **La vente de repas dans les structures mobiles et ou provisoires** (sites mobiles, véhicules boutiques / ex : camion-pizzas, installations saisonnières / ex : kiosques de plage...).
- **Les cafétérias** dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces, grands magasins, stations-service...).
- **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.

Obligation légale

La loi du 27 juillet 2010 impose, à partir du 1^{er} octobre 2012, la présence d'au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire dans l'établissement.

Cette obligation est précisée par le décret n° 2010-731 du 24 juin 2011.

À noter : les auto-entrepreneurs sont soumis aux mêmes règles.

Établissements non concernés

- Les traiteurs (sauf ceux disposant de places assises ou « mange-debout »)
- Les hôtels servant uniquement des petits déjeuners
- Les rayons traiteurs des GMS
- 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 des particuliers
- Les tables d'hôtes qui répondent aux conditions suivantes :
 - Constituer un complément de l'activité d'hébergement
 - Proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir
 - Servir le repas à la table familiale
 - Offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement

Personnes concernées

- **Au moins une personne** travaillant dans l'établissement de restauration commerciale relevant des secteurs d'activités cités précédemment. (Décret du 24 juin 2011).
- Cette personne doit être présente de manière habituelle, mais pas nécessairement de façon permanente

Pas d'obligation de suivre la formation dans les cas suivants

- Une personne justifiant de trois années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant et qui fait partie de l'établissement
- OU une personne disposant d'un diplôme ou titre délivré à compter du 1^{er} janvier 2006, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011.

Formation : objectifs, durée, tarif, financement, organismes

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conforme aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- La durée de la formation imposée par l'arrêté du 5 octobre 2011 est de 14 heures
- Aucun tarif n'est imposé par les textes.
- Organisme de formation : tout organisme de formation enregistré auprès de la Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt :
<http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr/Formation-specifique-hygiene,270>



Sanctions

- Le non-respect de cette exigence fera l'objet d'une mise en demeure sur la base de l'article L.233-1 du CRPM, adressée au responsable de l'établissement avec le rapport d'inspection, lui enjoignant de suivre la formation dans un délai de 6 mois. En cas de non-exécution, une contravention de 5^e classe sera appliquée conformément à l'article R. 205-6 du Code Rural et de la Pêche Maritime.