

## ANNEXE

### L'obligation de formation des restaurateurs

Rappel préalable : Le règlement (CE) n°852/2004 comporte des dispositions relatives à la formation à l'hygiène : Instructions et/ou formation à l'hygiène obligatoire pour toute personne manipulant des denrées, ainsi qu'une obligation de formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP pour le(s) responsable(s) de la mise en place des procédures internes à l'entreprise visant à garantir la sécurité des produits élaborés.

#### Obligation de formation par application du décret du 24 juin 2011 et des arrêtés du 5 octobre 2011 et du 25 novembre 2011 :

- Concerne les établissements ayant une activité de restauration :
- ◆ restaurants traditionnels (code NAF 56.10A) ;
- ◆ cafétérias et autres libres-services (code NAF 56.10B) ;
- ◆ restauration rapide (code NAF 56.10C).

Sont également concernés par cette obligation (quel que soit le code NAF) :

- ◆ les établissements exerçant une des activités listées ci-dessus 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 (GMS, grands magasins, stations-services, etc.) ;
- ◆ les activités des bars et restaurants avec service de salle 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 et/ou de mange-debout permettant aux clients de consommer sur place les plats qu'ils commercialisent ;
- ◆ les associations préparant régulièrement des repas.

➤ Au moins une personne de l'effectif doit être formée, ou détenir un diplôme (liste dans l'arrêté du 25/11/2011), ou avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

La preuve de la détention d'un diplôme ou d'une expérience de trois ans doit pouvoir être apportée à l'inspecteur lors d'un contrôle. Le diplôme doit avoir été délivré après le 1er janvier 2006. => date PMS (Plan de maîtrise sanitaire)  
Si aucune personne dans l'effectif ne dispose de cette expérience ou d'un diplôme, le responsable doit faire former au moins une personne selon les conditions imposées par le décret et l'arrêté du 5 octobre 2011.

Les conditions sont les suivantes :

- l'obligation s'applique à compter du 1er octobre 2012 ;
- l'organisme de formation est choisi dans le répertoire des organismes figurant sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture. Il dispose d'un numéro d'enregistrement ;
- la formation dure 14 heures ;
- le contenu de la formation est conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011.

En cas de contrôle, l'attestation de formation délivrée par l'organisme de formation doit pouvoir être présentée à l'inspecteur.

En cas de non-respect des obligations, la formation devra être mise en œuvre dans les meilleurs délais.

- Possibilité de reconnaissance d'une formation suivie antérieurement à la mise en œuvre du dispositif :

- organisme de formation s'étant depuis déclaré auprès de la DRAAF ;
- programme de formation correspondant au cahier des charges fixé par l'arrêté ;
- attestation de formation disponible ;
- formation dispensée après le 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du paquet hygiène.

Si ces quatre conditions sont remplies, l'établissement est considéré comme répondant aux objectifs fixés par le décret et l'arrêté.

Les contrôles s'attachent par ailleurs au 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.