

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE :

CE QU'EN DIT LA PRESSE

Formation à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale

Quels établissements concernés?

Depuis le 1^{er} octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire
les établissements suivants sont concernés :

- Restauration traditionnelle
- Cafétérias et libres-services
- Restauration de type rapide



Quel est le contexte réglementaire?

1. Article L 233-4 du code rural et de la pêche marine qui rend la formation alimentaire obligatoire
2. Décret 2011-731 du 24 juin 2011 qui met en œuvre cette obligation de formation
3. 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 (version consolidée au 26 juillet 2016)
4. Note de service DGAL du 30 janvier 2012
5. Circulaire DDGER/SDPOFE/C2011-2012 du 8 décembre 2011 relative aux conditions de mise en œuvre de la formation.
6. Le référentiel qui définit les modalités et le contenu de la formation en hygiène alimentaire est établi dans l'arrêté du 5 octobre 2011.
7. Note de service DGER/SDPFE/2016-547 du 06 07 2016 relative aux conditions de mise en œuvre de l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime et modalités d'enregistrement des dispensateurs de formation.

Les personnels de la restauration commerciale, détenteurs de l'un des diplômes ou titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs figurant sur la liste, arrêtée par le Ministère en charge de l'agriculture et 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 satisfaire à la condition requise de qualification en hygiène alimentaire.

Les personnes ne détenant pas l'un de ces diplômes ou l'expérience professionnelle précitée, doivent suivre la formation spécifique en hygiène alimentaire.

Quel est l'objectif de cette formation ?

Cette formation doit permettre aux salariés concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour **organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle**. La formation est adaptée à l'activité du restaurant.

La formation est assurée par des organismes de formation **déclarés et enregistrés** auprès de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Régionale

Bilan

Le dispensateur de formation transmet chaque année, et avant le 30 mars de l'année suivant celle au titre de laquelle il a été établi, un bilan régional retraçant l'activité de la prestation de formation réalisée.