Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2017-861** **30/10/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/N2012-8022 du 30/01/2012 : Obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : L'article L. 233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime impose une obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire applicable aux établissements de restauration commerciale. Les conditions de mise en œuvre de cette formation et les modalités de contrôles font l'objet de la présente note de service.

Textes de référence : Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime ;

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 ;

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 ;

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 ;

Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 relative aux ctivités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

Circulaire 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.

I – Préambule

L'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) prévoit l'obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire au sein des établissements de restauration commerciale (*décret n°2011-731).*

Le respect de ces dispositions ne dispense pas les professionnels concernés du respect d'autres réglementations applicables en matière de formation, notamment le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, dont le chapitre XII de l'annexe II précise :

> *« Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :*
>
> *1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;*
>
> *2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ; »*

Il convient de retenir que les obligations de ce règlement s'imposent à toute personne manipulant des denrées, alors que l'article L.233-4 du CRPM ne concerne qu'une personne dans l'effectif d'un établissement de restauration commerciale.

II – Définitions

- **Exploitant** : Le règlement (CE) n°178/2002 définit l'exploitant du secteur alimentaire comme « *la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent* [1]».
- **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 manière de gérer, d'administrer, de diriger, d'organiser quelque chose[2] ».

Ces définitions renvoient clairement à la notion de responsabilité, et supposent que la personne concernée ait les moyens de mettre en œuvre et de faire respecter les prescriptions réglementaires applicables à son activité.

- **Établissement :** Le règlement (CE) n°852/2004 définit comme établissement « *toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire*[3] ». La définition établie par l'Insee précise qu' «un établissement correspond à « u*ne unité de production géographiquement individualisée, mais juridiquement dépendante de l'entreprise*[4] ». A un établissement correspond un numéro de SIRET.

1 Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, article 3, point 3).
2 Définitions issues du dictionnaire de français Larousse.
3 Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, article 2, point c).
4 Site internet de l'Insee : https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1377

III – Champ d'application

L'activité de restauration correspond, selon la Nomenclature d'Activités Françaises (NAF), à la fourniture de repas complets ou de boissons pour consommation immédiate, qu'il s'agisse 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 soient 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 définie par l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009.

Le décret du 24 juin 2011 indique que sont concernés par l'obligation de formation en hygiène alimentaire adaptée à leur activité, les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- 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 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 (y compris véhicules boutiques).

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

- 56.10A,
- 56.10B,
- 56.10C.

Les activités suivantes sont également 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.

En revanche, ne sont pas concernés :

- les hôtels servant uniquement des petits déjeuners ;
- 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 :

  * 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 ;

  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, pâtissiers, 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.

Les auto-entrepreneurs ne font pas partie d'une catégorie particulière. Ils sont par conséquent soumis ou non aux prescriptions des textes, selon l'activité qu'ils exercent.

IV - Exigences réglementaires

A- Exigences applicables aux organismes de formation

Conformément au décret n°2011-731 la formation en hygiène alimentaire spécifique aux établissements de restauration commerciale doit être délivrée par un organisme de formation professionnelle continue (au sens de l'article L. 613-1 du code du travail), déclaré auprès du préfet de région. L'organisme de formation doit ainsi être enregistré en D(R)AAF ou DTAM pour cette action de formation, et apparaître dans le répertoire des dispensateurs de formation ROFHYA accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

Les obligations afférentes aux organismes de formation sont plus précisément fixées par l'arrêté du 5 octobre 2011 :

- respect du cahier des charges (annexe I de l'arrêté) :
  - déclaration d'intention et lettre d'engagement à adresser à la DRAAF, DAAF ou DTAM ;
  - liste des pièces administratives à fournir ;
  - bilan annuel à transmettre à la DRAAF, DAAF ou DTAM ;

  des précisions sur les modalités de mise en œuvre sont données dans la note de service DGER/SDPFE/2016-547 du 06/07/2016 ;
- durée de la formation : quatorze heures ;
- contenu de la formation adaptée à l'activité, détaillé dans l'annexe II de l'arrêté.

B- Exigences applicables aux établissements de restauration commerciale

Conformément à l'article L.233-4 du CRPM, il suffit qu'une personne dans l'établissement justifie du suivi de cette formation en hygiène alimentaire spécifique à la restauration commerciale.

La formation doit avoir été dispensée après le 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du paquet hygiène, par un organisme de formation remplissant les conditions listées ci-dessus. L'attestation de formation doit être disponible lors du contrôle officiel en sécurité sanitaire des aliments.

Le suivi de la formation n'est pas exigible dans les deux cas suivants (cf. article L. 233-4 du CRPM et décret n°2011-731) :

- présence au sein de l'établissement d'une personne pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant. Il incombera alors à la personne concernée d'apporter la preuve de cette expérience ;
- détention par une personne de l'établissement d'un diplôme ou titre à finalité professionnelle répertorié par l'arrêté du 25 novembre 2011. Le diplôme détenu doit avoir été délivré postérieurement au 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du Paquet Hygiène.

V - Mise en œuvre

A - Information des professionnels

Les organisations professionnelles représentatives du secteur d'activité concerné ont été associées aux projets de textes.

Toutefois, certains professionnels peuvent ne pas avoir été destinataires de l'information. C'est pourquoi les contrôles doivent être l'occasion d'apporter des informations précises aux professionnels sur le dispositif de formation mis en place.

A cet effet, une fiche synthétique est jointe en annexe de cette note de service et peut être distribuée aux professionnels lors des contrôles, accompagnée de l'annexe II de l'arrêté du 5 octobre 2011.

Plusieurs organisations professionnelles ont récemment alerté la DGAL à la suite de pratiques commerciales déloyales par démarchages téléphoniques auprès d'opérateurs, visant à la vente de formations à l'hygiène alimentaire. Un article a été publié sur le site Internet du ministère exposant les obligations effectives des opérateurs en matière de formation à l'hygiène. Le contenu de cet article peut être relayé auprès des opérateurs concernés : http://agriculture.gouv.fr/restauration-quelles-obligations-en-matiere-de-formation-lhygiene-alimentaire

B – Mise en œuvre par les professionnels

Le responsable de l'établissement doit vérifier si, dans son effectif, au moins une personne, lui inclus, remplit les conditions fixées par le décret (cf. chapitre IV B de la présente instruction).

Cas particulier des entreprises multi-sites et des cafétérias ou restaurants des GMS et grands magasins :

Prenant en compte la notion d'établissement, il convient que, dans les entreprises gérant de nombreux sites (cas notamment des grandes chaînes de restauration rapide), chaque site réponde

aux obligations de formation. Par conséquent la personne répondant aux conditions, soit par un diplôme, soit par une expérience, soit par la formation elle-même, doit être présente sur le site de manière habituelle.

Dans les cafétérias ou restaurants des GMS ou autres types d'établissements dont la restauration n'est pas l'activité principale, il convient de distinguer deux cas de figure :

- la cafétéria ou le restaurant est rattaché à l'enseigne de la GMS : la personne répondant aux conditions doit exercer son activité de manière habituelle sur l'ensemble du site et peut donc partager son activité entre la GMS et la cafétéria ou le restaurant ;
- la cafétéria ou le restaurant n'est pas rattaché à l'enseigne de la GMS (ex : présence d'une cafétéria indépendante de la GMS dans la galerie d'un centre commercial) ou est situé dans un grand magasin : dans ce cas, la personne ayant les compétences requises doit exercer son activité dans la cafétéria ou le restaurant.

Cas particulier des kiosques installés au sein d'une structure telle que gare, aéroport,... :

Pour les petits sites de restauration (type kiosque), ayant un même numéro de SIRET et étant regroupés en unité de gestion gérée par un même responsable, la personne permettant à l'établissement (et par conséquent à l'ensemble des sites) d'être considéré comme satisfaisant à l'obligation de formation pourra être l'une des personnes exerçant sur l'un des sites ou le responsable de l'unité de gestion.

C – Contrôles et suites à donner

Les contrôles en sécurité sanitaire des aliments menés dans le secteur de la restauration commerciale en matière de formation portent à la fois sur la formation exigée par le règlement (CE) n°852/2004 et la formation prescrite par l'article L.233-4 du CRPM. L'évaluation de l'item F2 de la grille d'inspection doit par conséquent tenir compte de ces deux exigences lors d'un contrôle officiel en restauration commerciale.

La formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et dispensée par l'organisme de formation doit être suivie de la délivrance d'une attestation de formation que le responsable de l'établissement doit être en mesure de présenter lors des contrôles.

Aucune fréquence n'étant imposée réglementairement pour la formation à l'hygiène prescrite par le règlement (CE) n° 852/2004 ou pour la formation spécifique prescrite par l'article L.233-4 du CRPM, les constats effectués par l'inspecteur en matière d'hygiène, notamment la connaissance et la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène, peuvent l'amener à demander, sur la base de l'article L.233-1 du CRPM, à ce qu'une formation adaptée soit suivie, quelle que soit la date de la précédente formation.

L'évaluation globale du niveau d'hygiène d'un établissement de restauration commerciale est effectuée conformément aux prescriptions de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-689 relative à l'harmonisation de l'évaluation globale des inspections dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Les suites sont mises en place à l'issue d'un contrôle officiel conformément à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-152.

Ainsi, contrairement à ce qui était indiqué dans la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8022, le non-respect de l'exigence de formation en hygiène alimentaire spécifique à l'activité de restauration commerciale, n'implique pas systématiquement une mise en demeure telle que visée à l'article L.233-1 du CRPM. Il appartient en effet à l'inspecteur effectuant le contrôle officiel d'évaluer si

« l'établissement présente ou est susceptible de présenter une menace pour la santé publique ». Le cas échéant, l'établissement fera l'objet d'une mise en demeure lui enjoignant de réaliser dans un délai déterminé « les travaux, les opérations de nettoyage, **les actions de formation du personnel** et les autres mesures nécessaires à la correction [du] manquement ainsi que le renforcement des autocontrôles». Dans le cas où une action de formation du personnel est requise, le responsable de l'établissement devra transmettre l'attestation de formation à la DD(CS)PP/DAAF dès qu'il en disposera. Si, dans le délai imparti par la mise en demeure, la formation n'a pas été suivie, l'infraction à l'article R. 205-6 du CRPM sera relevée par procès-verbal de constatation.

Ces sanctions éventuelles relatives à un défaut de formation s'appliquent sans préjudice d'autres sanctions administratives ou pénales pouvant être nécessaires en raison de l'observation d'autres non-conformités en matière d'hygiène.

Vous voudrez bien me tenir informé de toute difficulté relative à la mise en œuvre de la présente instruction technique.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

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 : instruction 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.
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'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 prise en compte d'une formation suivie antérieurement à la mise en œuvre du dispositif :

- organisme de formation s'étant depuis déclaré auprès de la DRAAF ;
- contenu et durée de la formation répondant aux dispositions fixées par l'arrêté du 5 octobre 2011 ;
- 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, et que les conditions de fonctionnement sont satisfaisantes, l'établissement est considéré comme répondant aux objectifs en matière d'hygiène.

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, et l'obligation de suivre une formation adaptée.