

## RÉGLEMENTATION RELATIVE A LA FORMATION A L'HYGIÈNE

### ***Obligations générales de formation à l'hygiène dans le secteur alimentaire***

La réglementation relative à l'hygiène alimentaire s'appuie sur la responsabilisation active des professionnels dans la maîtrise des conditions d'hygiène régnant dans leurs entreprises. Elle comporte un volet réglementaire définissant les principes généraux d'hygiène et renvoie à un volet incitatif, les guides de bonnes pratiques hygiéniques, proposant les moyens adaptés à chaque secteur pour satisfaire ces exigences réglementaires. Par ailleurs, elle institue un principe de proportionnalité des mesures par rapport aux risques hygiéniques, au travers notamment de la mise en place d'éléments de maîtrise fondés sur les principes du système "HACCP".

Les guides de bonnes pratiques hygiéniques sont des outils mis au point par les organisations professionnelles, d'application volontaire, qui proposent des recommandations aidant les professionnels d'un secteur à atteindre les objectifs réglementaires et à appliquer les principes HACCP. Ils sont examinés sur un plan scientifique par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments et validés par les pouvoirs publics. Leur mise en œuvre au sein des entreprises est prise en compte dans l'organisation et la fréquence des contrôles officiels : en effet, un guide validé est un moyen de justification privilégiée du respect des dispositions réglementaires.

La formation à l'hygiène alimentaire est prévue :

► D'une part par le règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 (annexe II, chapitre XII, Formation) :

« *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 adaptée à leur activité professionnelle ;*

2) *à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visés 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 ;*

*et*

3) *au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation ».*

► D'autre part par l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime :

« *le fonctionnement des établissements de production, de transformation, de préparation, de vente et de distribution de produits alimentaires peut être subordonné à la présence dans les effectifs de ces établissements d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement concerné. »*

Cependant, jusqu'au mois de novembre 2011 (cf. ci-après) aucun texte n'a défini, ni le contenu de la formation susvisée, ni les modalités de sa validation.

C'est pour cette raison qu'il n'est pas exigé des professionnels de justifier formellement d'une formation à l'hygiène alimentaire ; seules sont prises en considération leur expérience professionnelle, les moyens et procédures mises en œuvre dans l'établissement pour limiter les risques sanitaires liés à l'activité, en particulier les éventuelles consignes données au personnel.

## ***Obligation de formation des exploitants exerçant une activité de restauration***

Depuis le 1er octobre 2012, mais exclusivement **dans le secteur d'activité de la restauration**, la formation à l'hygiène alimentaire est encadrée par les articles D.233-11 et suivants du code rural et de la pêche maritime et deux arrêtés en date des 5/10/2011 et 25/11/2011.

### **Les établissements visés**

- restaurants traditionnels (code NAF 5610A)
- cafétérias et autres libres-services (code NAF 5610B)
- restauration rapide (code NAF 5610C)
- établissements exerçant les activités ci-dessus à titre secondaire et/ou occasionnel
- traiteurs disposant de places assises et/ou de mange-debout permettant une consommation sur place
- structures mobiles et/ou provisoires commercialisant des prestations de restauration (camion-pizza)
- salons de thé
- restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière
- fermes-auberges
- associations préparant régulièrement des repas

### **Qui doit être formé ?**

**Au moins une personne de l'effectif doit être formée**, ou détenir un diplôme (cf. liste de 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 3 ans doit pouvoir être apportée lors d'un contrôle.

Le diplôme doit avoir été délivré après le 1er janvier 2006.

### **La formation**

Elle doit être dispensée par un organisme choisi dans le répertoire figurant sur le site Internet du Ministère de l'Agriculture (liste consultable sur le lien suivant : <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Hygiene-alimentaire-en>).

Sa durée est de **14 heures**. Son contenu doit être conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5/10/2011.