



CONFEDERATION DES PROFESSIONNELS
INDEPENDANTS DE L'HOTELLERIE

Paris, le 12 juillet 2012

A Mmes et Mm. les Présidents
départementaux
A Mmes et M. les Secrétaires
administratives

Circulaire juridique : 2012-10

OBLIGATION DE FORMATION A L'HYGIENE
POUR LES RESTAURATEURS

L'article 8 de la loi de modernisation de l'agriculture du 27 juillet 2010 repris à l'article L233-4 du code rural a mis en place une obligation de formation obligatoire pour les établissements de restauration dont les modalités d'application sont définies par divers décret et arrêtés ainsi qu'une note de service du 30 janvier 2012 modifiée le 24 avril 2012.

La présente circulaire a pour objet de faire le point sur ces nouvelles dispositions.

L'OBLIGATION DE FORMATION

A compter du 1^{er} octobre 2012, les établissements de restauration devront **obligatoirement** compter dans leur effectif une personne qui justifiera :

- avoir suivi une formation en matière d'hygiène alimentaire ou
- détenir un diplôme cité à l'arrêté du 25 novembre 2011, tel BEP d'hôtellerie et restauration, CAP de cuisine, CAP de restaurant etc..... obtenu après le 1^{er} janvier 2006 ou
- avoir une expérience de trois ans en qualité de gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

ETABLISSEMENTS CONCERNEES

Sont concernés par cette obligation, les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs suivants :

- Restauration traditionnelle (56.10A) ;
- Cafétérias et autres libres-services (56.10B) ;
- Restauration rapide (56.10C).

Sont également concernés par cette obligation :

- Les trois activités précitées exercées à titre secondaire et/ou occasionnelle ;
- La vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire (véhicule boutique, kiosque de plage.....)
- Les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas principale (GMS, stations services,...)
- Les activités de bar et restaurant avec service de salle installées 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.

ETABLISSEMENTS NON CONCERNES

En revanche, sont **exonérés** de cette obligation :

- Les hôtels servant uniquement des petits déjeuners ;
- Les traiteurs autres que ceux cités ci-dessus ;
- Les rayons traiteurs des GMS ;
- Les tables d'hôtes répondant à l'ensemble des conditions suivantes :
 - o Constituer un complément de l'activité hébergement,
 - o Proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir,
 - o Servir le repas à la table familiale,
 - o Offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement ;
(si un des critères n'est pas respecté, il s'agit alors d'un restaurant soumis à l'obligation)
- Les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers proposant à la vente des plats cuisinés, salades, sandwiches....) ;
- Les « points chauds » de magasins équipés de « mange-debout » ;
- Les chefs cuisiniers, préparant des repas au domicile de particuliers.

Les auto-entrepreneurs sont soumis à l'obligation de formation en fonction de l'activité exercée.

LA FORMATION

Le contenu de la formation est contenu dans l'arrêté du 5 octobre 2012. Le référentiel défini par cet arrêté a pour objectif de mettre en place une formation destinée au personnel des entreprises de restauration pour leur permettre d'acquérir des capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction des clients.

Ce référentiel s'organise en trois grandes parties :

- Le référentiel de capacités qui a pour objet :
 - o L'identification des grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale,
 - o L'analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale,
 - o La mise en œuvre des principes de l'hygiène en restauration commerciale.
- Le référentiel de formation savoirs associés qui porte sur :
 - o Les aliments et les risques pour le consommateur,
 - o Les fondamentaux de la réglementation communautaire.
- Le Plan de Maitrise Sanitaire qui vise la mise en place :
 - o des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
 - o des principes de l'HACCP,
 - o des Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration,
 - o des mesures de vérification.

La durée de cette formation est de **14 heures**.

Cette formation est délivrée par des organismes de formation déclarés auprès des Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF).

A ce sujet nous vous précisons que CPIH Formation qui a commencé à assurer cette formation et en cours de dépôt de déclaration auprès des DRAAF.

Si vous souhaitez obtenir des informations complémentaires sur l'organisation d'éventuels stages, vous pouvez très utilement vous rapprocher de Jean-Claude Meurville.

CONTROLES

Lors d'un éventuel contrôle, **l'attestation de formation** délivrée par l'organisme de formation doit être **présentée** à l'inspecteur.

En cas de non-respect de cette obligation, la formation devra être mise en œuvre dans le délai de **six mois**.

Il est précisé qu'une formation suivie antérieurement à la mise en œuvre de ce dispositif peut être prise en compte à condition que l'organisme de formation se soit depuis déclaré auprès de la DRAAF, que la formation corresponde au contenu et à la durée fixés par l'arrêté du 5 octobre 2011, qu'elle ait été dispensée depuis le 1^{er} janvier 2006 et enfin qu'une attestation justifie de la formation.

Aucune fréquence n'étant imposée réglementairement pour la formation à l'hygiène prescrite par le règlement (CE) n° 852/2004 ou pour la formation obligatoire au 1^{er} octobre 2012, les constats effectués par l'inspecteur en matière d'hygiène, notamment sur une **insuffisance** relative à la connaissance ou à la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène pourront l'amener à **demandeur à ce qu'une formation adaptée soit suivie, quelle que soit la date de la précédente formation** .

Sur ce point, nous vous rappelons qu'en cas de contrôle, le restaurateur doit ainsi justifier des mesures prises pour respecter le Plan de Maitrise Sanitaire.