

Formation obligatoire Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Fiche Pratique N°1 / 11 juillet 2012

Obligation légale

La loi du 27 juillet 2010 impose, à partir du 1^{er} octobre 2012, la présence d'au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire dans l'établissement.

Cette obligation est précisée par le décret n° 2010-731 du 24 juin 2011.

Retrouvez tous les textes et le vade mecum sur CCINET / Espace Création / Groupe Permis d'exploitation Hygiène alimentaire :

<http://ccinet.cci.fr/reseau/accueil/default.aspx?res=2478>

A NOTER : les auto-entrepreneurs ne font pas partie d'une catégorie particulière et sont donc soumis aux mêmes règles.

Etablissements concernés

Trois grandes activités de restauration commerciale



RESTAURATION TRADITIONNELLE

Activité de restauration avec un service à table

CAFETERIAS 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 A EMPORTER

Etablissement 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.

b. Autres activités concernées quel que soit le code NAF

La **vente de repas dans les structures mobiles** et ou provisoires (sites mobiles, véhicules boutiques / ex : camion-pizzas, installations saisonnières / ex : kiosques de plage...)

Les **cafétérias** dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces, grands magasins, stations-services...)

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

Etablissements non concernés :

- disposant de places assises ou « mange-debout » Les traiteurs (sauf ceux
- uniquement des petits déjeuners Les hôtels servant
- Les rayons traiteurs des GMS
- (bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, poissonniers, proposant à la vente des plats cuisinés, sandwiches, salades) Les métiers de bouche
- magasins équipés de quelques tables « mange-debout » Les « points chauds » des
- limitée à celle de l'hébergement Offrir une capacité d'accueil
- des repas au domicile des particuliers Les chefs cuisiniers préparant
- répondent aux conditions suivantes : Les tables d'hôtes qui
 - l'activité d'hébergement Constituer un complément de
 - cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir Proposer un seul menu et une
 - familiale Servir le repas à la table
 - limitée à celle de l'hébergement Offrir une capacité d'accueil

Personnes concernées

- travaillant dans l'établissement de restauration commerciale relevant des secteurs d'activités cités précédemment..(Décret du 24 juin 2011) Au moins une personne
- présente de manière habituelle, mais pas nécessairement de façon permanente Cette personne doit être

Pas d'obligation de suivre la formation dans les cas suivants

- trois années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant et qui fait partie de l'établissement Une personne justifiant de
- d'un diplôme ou titre délivré à compter du 1^{er} janvier 2012, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011. OU une personne disposant

Formation : objectifs, durée, tarif, financement, organismes

- nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène et permettant la satisfaction du client. Acquérir les capacités conforme aux attendus de la réglementation
- imposée par l'arrêté du 5 octobre 2011 est de quatorze heures La durée de la formation

- Aucun **tarif** n'est imposé par les textes. Dans la pratique (CCI et autres organismes), les tarifs constatés sont compris entre 400 et 700 euros net de taxes pour les 2 jours.
- **Financement** de la formation pour le stagiaire : FAFIH ou prise en charge possible pour le chef d'entreprise par **l'AGEFICE**
- **Organisme de formation** : la chambre de commerce et d'industrie enregistrée auprès de la DRAAF ou tout autre organisme de formation enregistré auprès de la Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt

Sanctions

- Le non-respect de cette exigence fera l'objet d'une mise en demeure sur la base de l'article L.233-1 du CRPM, adressée au responsable de l'établissement avec le rapport d'inspection, lui enjoignant de suivre la formation dans un délai de 6 mois. En cas de non-exécution, une contravention de 5ème classe sera appliquée conformément à l'article R. 205-6 du Code Rural et de la Pêche Maritime.

Contact CCITA : commerce@troyes.cci.fr